

EOB7S31V  
EOB7S31Z



---

SK Parná rúra

Návod na používanie



**Electrolux**

## OBSAH

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....  | 3  |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....      | 4  |
| 3. POPIS VÝROBKU.....            | 7  |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....           | 8  |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....      | 9  |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....    | 10 |
| 7. ČASOVÉ FUNKCIE.....           | 13 |
| 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....     | 15 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 16 |
| 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....       | 20 |
| 11. TIPY A RADY.....             | 22 |
| 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....  | 40 |
| 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....      | 44 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....    | 46 |

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

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

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

## 2.3 Používanie



#### **VAROVANIE!**

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajtelobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné

účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Parné pečenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## 2.5 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!

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

## 2.6 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidácia



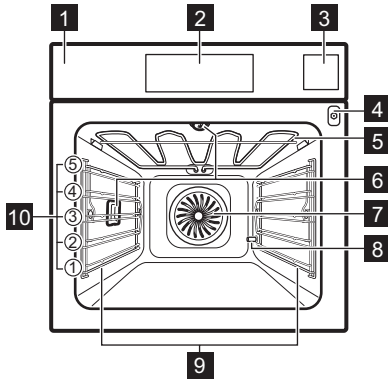
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

## 3. POPIS VÝROBKU

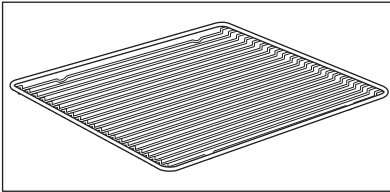
### 3.1 Celkový prehľad



- 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 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 10 Úrovne v rúre

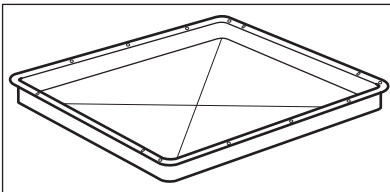
### 3.2 Príslušenstvo

#### Drôtený rošt



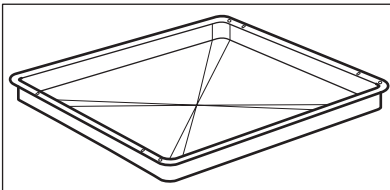
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

#### Plech na pečenie



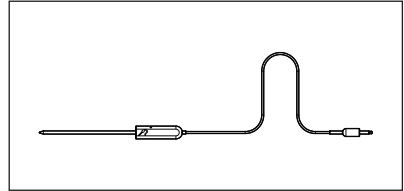
Na koláče a sušienky.

#### Hlboký pekáč



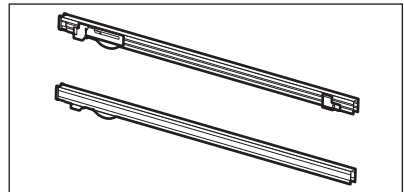
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

#### Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

#### Teleskopické lišty




Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Elektronický programátor

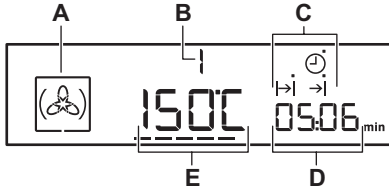


Spotřebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

| Senzorové tlačidlo  | Funkcia              | Popis   |
|---|----------------------|---|
| <b>1</b>     | ZAP/VYP              | Zapnutie a vypnutie rúry.   |
| <b>2</b>     | VOLITEĽNÉ FUNKCIE    | Ak chcete nastaviť funkciu ohrevu, funkciu čistenia alebo automatický program.  |
| <b>3</b>     | OSVETLENIE RÚRY      | Zapnutie a vypnutie osvetlenia rúry.  |
| <b>4</b>     | TEPLOTA              | Nastavenie a kontrola teploty vo vnútri rúry alebo teploty teplotnej sondy (ak je k dispozícii).  |
| <b>5</b>     | MÔJ OBLÚBENÝ PROGRAM | Uloženie vášho obľúbeného programu. Pomocou tejto funkcie sa môžete priamo dostať k obľúbenému programu, a to aj vtedy, ak je rúra vypnutá. |
| <b>6</b> -  | DISPLEJ              | Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.   |
| <b>7</b>   | NAHOR                | Pohyb nahor v ponuke.   |
| <b>8</b>   | NADOL                | Pohyb nadol v ponuke.   |
| <b>9</b>   | HODINY               | Nastavenie časových funkcií.  |
| <b>10</b>  | ČASOMER              | Nastavenie funkcie Kuchynský časomer.   |
| <b>11</b>  | OK                   | Potvrdenie výberu alebo nastavenia.   |



## 4.2 Displej



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

Iné ukazovatele na displeji:

| Symbol         | Názov                                     | Popis   |
|----------------|---|---|
|                | <b>Automatický program</b>                | Môžete si zvolit' automatický program.                    |
|                | <b>Môj obľúbený program</b>               | Je spustený obľúbený program.                             |
| <b>h / min</b> | <b>h/min</b>                              | Je spustená časová funkcia.                               |
| ---            | <b>Ukazovateľ ohrevu/zvyškového tepla</b> | Zobrazuje aktuálne teplotné nastavenie rúry.              |
|                | <b>Teplota</b>                            | Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu.                 |
|                | <b>Teplotná sonda</b>                     | Teplotná sonda je pripojená do zásuvky na teplotnú sondu. |
|                | <b>Kuchynský časomer</b>                  | Je zapnutá funkcia kuchynského časomera.                  |
|                | <b>Ukazovateľ zásuvky na vodu</b>         | Zobrazuje úroveň vody.                                    |

## 4.3 Ukazovateľ ohrevu

Ak zapnete funkciu ohrevu, zobrazí sa ---. Tieto pružky zobrazujú, ako sa teplota v rúre zvyšuje alebo znižuje.

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

# 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly oňhadne bezpečnosti.



Pre nastavenie denného času si pozrite kapitolu „Časové funkcie“.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zásuvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

## 5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.

## 5.2 Nastavenie tvrdosti vody

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

Dole uvedená tabuľka vysvetľuje vzťah medzi škálou tvrdosti vody (dH),

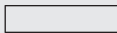



príslušnými usadeninami vápnika a kvalitou vody.

| 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            | vyše 21 | vyše 3,8                   | vyše 150                 | Veľmi tvrdá       |

Keď tvrdosť vody prekročí hodnoty v tabuľke, pľňte 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. Počkajte jednu minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie. Farby reakčných zón sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.
5. Nastavte tvrdosť vody: ponuka nastavení.

Pozrite si časť Používanie ponuky nastavení v kapitole „Doplnkové funkcie“.

| Testovací pásik   | Tvrdosť vody |
|---|--------------|
|  | 1            |
|  |              |
|  | 2            |
|  | 3            |
|  | 4            |

Tvrdosť vody môžete zmeniť v ponuke nastavení.


## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE













### VAROVANIE!



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.





### 6.1 Funkcie ohrevu


| Funkcia rúry  | Použitie   |
|---|--|
| <br>Teplovzdušné pečenie | Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín.<br>Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. |

| Funkcia rúry  | Použitie   |
|---|--|
| <br>Pizza          | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť. |
| <br>Pomalé pečenie | Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.                                  |

| Funkcia rúry   | Použitie  |
|--|---|
| <br>Tradičné pe-<br>čenie (Horný/<br>Dolný ohrev) | Na pečenie múčnych je-<br>dál a mäsa na jednej<br>úrovni.   |
| <br>Mrazené po-<br>krmky                          | Na prípravu chrumka-<br>vých polotovarov (napr.<br>zemiakových hranolče-<br>kov, amerických zemia-<br>kov alebo jarných závit-<br>kov). |
| <br>Turbo gril                                    | Na pečenie väčších ku-<br>sov mäsa alebo hydiny<br>s kosťami na jednej<br>úrovni. Na gratinovanie<br>a zapekanie.                       |
| <br>Gril  | Na grilovanie plochých<br>jedál a na prípravu hria-<br>nok.   |
| <br>Rýchly gril                                   | Na grilovanie plochých<br>jedál vo väčších množ-<br>stvách a prípravu hria-<br>nok.   |
| <br>Uchovať teplé                                 | Na udržiavanie teploty<br>pokrmov.  |
| <br>Dolný ohrev                                 | Na pečenie koláčov s<br>chrumkavým korpusom<br>a na zaváranie.  |
| <br>Rozmrazova-<br>nie                          | Na rozmrazenie potra-<br>vín (zeleniny a ovocia).<br>Čas rozmrazovania zá-<br>visí od množstva a veľ-<br>kosti mrazených potra-<br>vín. |

| Funkcia rúry  | Použitie  |
|---|---|
| <br>Vlhký Horúci<br>Vzduch | Táto funkcia je určená<br>na úsporu energie po-<br>čas pečenia. Pokyny<br>ohľadom pečenia nájdete<br>v kapitole „Rady a ti-<br>py“, Vlhký Horúci<br>Vzduch. Dvierka rúry<br>majú byť počas pečenia<br>zatvorené, aby nebola<br>prerušená funkcia a aby<br>bola zabezpečená pre-<br>vádzka s najvyššou<br>možnou energetickou<br>účinnosťou. Keď použi-<br>jete túto funkciu, teplota<br>v dutine sa môže líšiť<br>od nastavenej teploty.<br>Používa sa zvyškové<br>teplo. Výkon ohrevu sa<br>môže znížiť. Všeobecné<br>odporúčania ohľadne<br>úspory energie nájdete<br>v kapitole „Energetická<br>účinnosť“, Úspora ener-<br>gie. Táto funkcia bola<br>použitá na určenie triedy<br>energetickej účinnosti<br>podľa normy EN<br>60350-1. Keď použijete<br>túto funkciu, osvetlenie<br>sa po 30 sekundách au-<br>tomatically vypne. |
| <br>Chlieb               | Táto funkcia sa používa<br>na prípravu chleba a<br>chlebového pečiva a z<br>hľadiska chrumkavosti,<br>farby a ležku kôrky do-<br>sahuje veľmi dobré vý-<br>sledky ako od profesio-<br>nálov.  |

| Funkcia rúry  | Použitie   |
|---|--|
| <br>Regenerácia    | Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vyschnutiu povrchu. Teplo sa distribuuje jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach rúry. |
| <br>Vlhkosť Nízka  | Na pečenie chleba, pečenie veľkých kusov mäsa alebo na rozmrazovanie chladených a mrazených jedál.   |
| <br>Vlhkosť Vysoká | Na jedlá s vysokým obsahom vlhkosti a na pošírovanú rybu, kráľovský puding a jedlá v kameninových misách.  |
| <br>Vlhká Para     | Na zeleninu, ryby, zemiaky, ryžu, cestoviny alebo špeciálne prílohy.   |

 Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 60 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

## 6.2 Nastavenie funkcie ohrevu

- Zapnite rúru pomocou ①.  
Na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, symbol a číslo funkcie ohrevu.
- Funkciu ohrevu nastavte pomocou tlačidiel  $\wedge$  alebo  $\vee$ .
- Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.

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

## 6.3 Zmena teploty

Stlačte tlačidlo  $\wedge$  alebo  $\vee$ , aby ste zmenili teplotu v krokoch: 5 °C. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a ukazovateľ ohrevu zhasne.

## 6.4 Kontrola teploty

Aktuálnu teplotu v rúre môžete skontrolovať pri zapnutej funkcii a programe.

- Stlačte tlačidlo  $\downarrow$ .  
Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
- Stlačte tlačidlo OK alebo displej po piatich sekundách opäť automaticky zobrazí nastavenú teplotu.

## 6.5 Rýchle zohrievanie

Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

Funkcia rýchleho zohrievania je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu. Ak je v ponuke nastavení zapnutý chybový tón, signál zaznie ak nie je rýchle zohrievanie dostupné pre nastavenú funkciu. Pozrite si časť Používanie ponuky nastavení v kapitole „Doplňkové funkcie“.

Funkcia rýchleho zohrievania skraca čas ohrevu.

Funkciu rýchleho zohrievania zapnete stlačením a podržaním tlačidla  $\downarrow$  na viac ako tri sekundy. Ak je zapnuté rýchle zohrievanie, na displeji sa zobrazia blikajúce pásiky.

## 6.6 Pečenie s parou

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.

**VAROVANIE!**

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

1. Zatláčením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
2. 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 maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.
3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
4. Zapnite rúru.
5. Nastavte funkciu ohrevu v pare a teplotu.
6. V prípade potreby nastavte funkciu:  
Trvanie  $\rightarrow$  alebo: Koniec  $\rightarrow$ .

Para sa začne tvoriť približne po 2 minútach. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

Keď sa minie voda v zásuvke na vodu, zaznie zvukový signál a je potrebné pridať vodu podľa vyššie uvedených pokynov, aby ste mohli pokračovať v pečení s parou.

Zvukový signál zaznie po uplynutí času pečenia.

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

**UPOZORNENIE!**

Rúra je horúca. Hrozí riziko popálenia. Keď vyprázdňujete zásuvku na vodu, buďte opatrní.

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

Dvierka na rúre nechajte otvorené, aby úplne vyschla.

Sušenie môžete urýchliť zatvorením dvierok a zohrievaním rúry s funkciou: Teplovzdušné pečenie pri teplote 150 °C približne 15 minút.

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

| Časová funkcia              | Použitie  |  |
|-----------------------------|---|--|
| DENNÝ ČAS                   | Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.  |  |
| $\rightarrow$               | TRVANIE   | Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. |
| $\rightarrow$               | KONIEC  | Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť.       |
| $\rightarrow$ $\rightarrow$ | POSUNUTÝ ŠTART  | Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.     |
| ČASOMER                     | Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá. |  |

| Časová funkcia                                   | Použitie   |
|--|--|
| <b>00:00</b> ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR | Na nastavenie časovača odpočítavajúceho smerom nahor, ktorý zobrazuje dobu prevádzky rúry. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR nie je zapnutý, ak sú nastavené funkcie TRVANIE a KONIEC. |

## 7.2 Nastavenie a zmena času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí **h** a **12:00**. "12" bliká.

1. Stlačte  $\wedge$  alebo  $\vee$ , aby ste nastavili hodiny.
2. Stlačte tlačidlo OK.
3. Stlačte  $\wedge$  alebo  $\vee$ , aby ste nastavili minúty.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Na displeji sa zobrazí nastavený aktuálny čas.

Ak chcete zmeniť denný čas, stlačajte  $\ominus$ , kým  $\ominus$  nezačne blikat'.

## 7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stlačajte  $\ominus$ , kým nezačne blikat'  $\rightarrow|$ .
3. Minúty funkcie TRVANIE nastavte stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$ .
4. Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.
5. Hodiny funkcie TRVANIE nastavte stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$ .
6. Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.

Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. Na displeji bliká  $\rightarrow|$  a nastavenie času. Rúra sa vypne.

7. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa sensorového tlačidla.
8. Vypnite rúru.

## 7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stlačajte  $\ominus$ , kým nezačne blikat'  $\rightarrow|$ .
3. Funkciu KONIEC nastavte stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$  a stlačte OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. Na displeji bliká  $\rightarrow|$  a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.
4. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa sensorového tlačidla.
5. Vypnite rúru.

## 7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
  2. Opakovane stlačajte  $\ominus$ , kým nezačne blikat'  $\rightarrow|$ .
  3. Minúty funkcie TRVANIE nastavte stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$ .
  4. Stlačte tlačidlo OK.
  5. Hodiny funkcie TRVANIE nastavte stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$ .
  6. Stlačte tlačidlo OK.
- Na displeji bliká symbol  $\rightarrow|$ .
7. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$  a stlačte OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny.

Rúra sa neskôr automaticky zapne podľa nastaveného času funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. Na displeji







bliká →| a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

8. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
9. Vypnite rúru.




Ak je funkcia posunutého štartu aktivovaná, na displeji sa zobrazí statický symbol funkcie ohrevu →| s bodkou a →|. Bodka indikuje aktívnu časovú funkciu na displeji času / zvyškového tepla.

## 7.6 Nastavenie: Časomer



1. Stlačte tlačidlo .
- Na displeji bliká symbol  a „00“.
2. Na prepínanie medzi funkciami stlačte . Najprv nastavte sekundy, potom minúty a hodiny.
  3. KUCHYNSKÝ ČASOMER nastavte stlačením  alebo  a nastavenie potvrdte pomocou .

4. Stlačte OK alebo sa KUCHYNSKÝ ČASOMER spustí automaticky po piatich sekundách.

Keď uplynie nastavený čas, na dve minúty zaznie signál a na displeji sa zobrazí blikajúce 00:00 a .

5. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.

## 7.7 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR

1. Na resetovanie časovača odpočítavajúceho smerom nahor opakovaním stláčajte:  a .
2. Keď sa na displeji zobrazí "00:00", časovač odpočítavajúci smerom nahor sa spustí odznova.

# 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.





Máte k dispozícii 9 automatických programov. Automatický alebo receptový

program použite 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 Automatické programy

1. Spotřebič zapnete.
2. Dotknite sa .  
Displej zobrazuje číslo automatického programu (1 – 9).
3. Automatický program zvolíte dotykem  alebo .
4. Dotknite sa **OK** alebo počkajte päť sekúnd, kým sa spotřebič automaticky nespustí.
5. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  začne blikať.
6. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa sensorového tlačidla.
7. Spotřebič vypnite.

## 8.3 Automatické programy so zadávaním hmotnosti







Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotřebič vypočíta čas pečenia.

1. Spotřebič zapnete.
  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.  
Spotřebič sa zapne.

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

## 8.4 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. Spotřebič zapnete.
2. Dotknite sa .
3. Nainštalujte teplotnú sondu. Pozrite si časť „Teplotná sonda“.
4. Dotykem  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.  
Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  blikať.
6. Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dvierka, čím zvukový signál vypnete.
7. Spotřebič vypnite.

# 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



### UPOZORNENIE!

Používajte iba dodanú teplotnú sondu a pôvodné náhradné diely.

## 9.1 Teplotná sonda

Teplotná sonda meria teplotu vnútri pokrmu. Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, rúra sa vypne.

Treba nastaviť dve teploty:

- teplotu rúry (minimálne 120 °C),
- teplotu vo vnútri pokrmu.

Pokyny pre najlepšie výsledky:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotnú sondu nie je možné použiť pre tekuté pokrmy.
- Počas pečenia musí teplotná sonda zostať v pokrme a zástrčka v zásuvke.




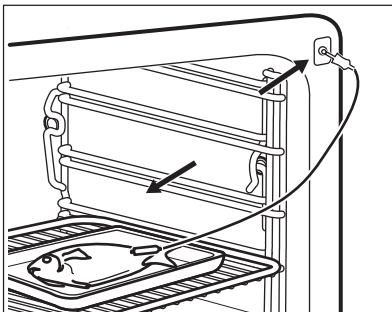
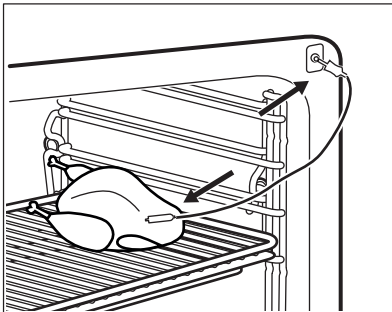
- Použite odporúčané nastavenia teplotnej sondy. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.


**i** Rúra vypočíta približnú dobu pečenia, môže sa zmeniť.

**i** Zapojením teplotnej sondy do príslušnej zásuvky zrušíte nastavenia časových funkcií.



### Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba






1. Spotrebič zapnite.
2. Špičku teplotnej sondy (s  na rukoväti) vložte do stredu mäsa alebo pokrmu, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 teplotnej sondy sú vnútri pokrmu.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme spotrebiča.





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

dalšom spustení sa zobrazí naposledy nastavená teplota.


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

**i** 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 .

**i** 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 pokrm dosiahne nastavenú vnútornú teplotu, na 2 minúty zaznie zvukový signál a na displeji bude blikat' teplota v strede pokrmu a . Spotrebič sa vypne.

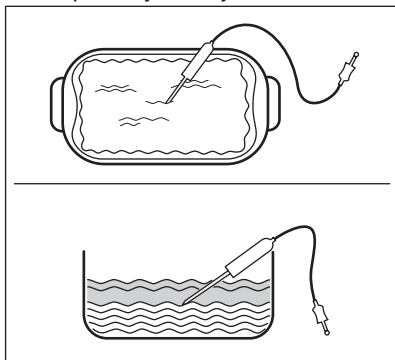
7. Ak chcete zvukový signál vypnúť, dotknite sa sensorového tlačidla.
8. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a vytiahnite pokrm z rúry.

**VAROVANIE!**

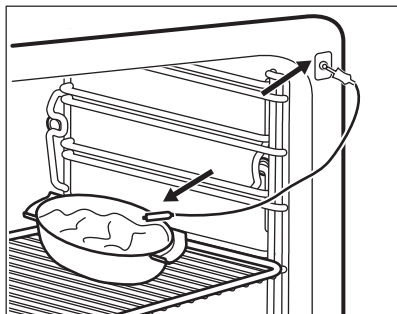
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.


## Kategória pokrmu: zapekacia nádoba



1. Spotrebič zapnite.
2. Polovicu prísad vložte do zapekacej nádoby.
3. Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.








4. Teplotnú sondu prikryte ostatnými prísadami.
5. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme 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.

6. Tlačidlom  alebo  nastavte vnútornú teplotu.
7. 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 .

8. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v strede pokrmu a symbol ohrevu . Keď pokrm dosiahne nastavenú vnútornú teplotu, na 2 minúty zaznie zvukový signál a na displeji bude blikáť teplota v strede pokrmu a . Spotrebič sa vypne.
9. Ak chcete zvukový signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
10. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a vytiahnite pokrm z rúry.

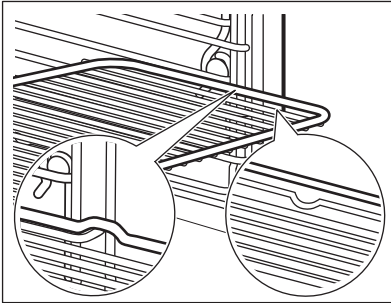
**VAROVANIE!**

Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

**9.2 Vkladanie príslušenstva**

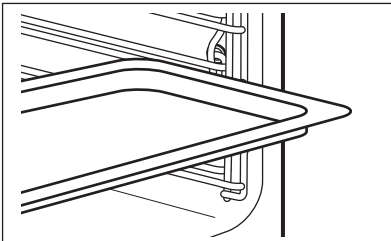
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt .



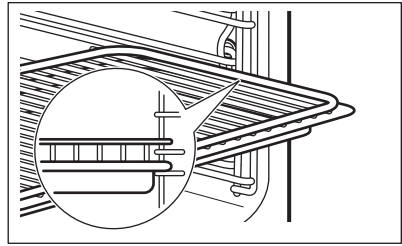
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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



Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

**9.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva**

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

**UPOZORNENIE!**

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

**UPOZORNENIE!**

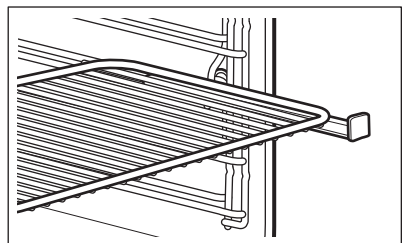
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

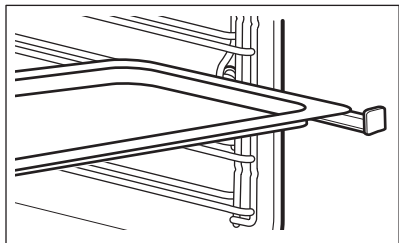


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



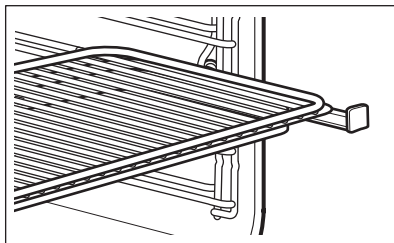
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu 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 vypne.

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

**i** Ak je funkcia spustená, môžete meniť čas aj teplotu.

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

### 10.2 Používanie detskej poistky

Funkcia Detská poistka zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry.

1. Túto funkciu môžete zapnúť aj keď je rúra vypnutá. Nenastavujte funkciu ohrevu.
2. Stlačte tlačidlo ⌚ a podržte ho stlačené 3 sekundy.
3. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá ⌚ a ✓ na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa zobrazí symbol SAFE.

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 3.

### 10.3 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Túto funkciu môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Funkcia blokovania ovládania zabraňuje náhodnej zmene nastavení rúry.

1. Na zapnutie tejto funkcie zapnite rúru.
2. Zapnite funkciu rúry alebo nastavenie.
3. Dotknite sa súčasne ⌚ a ✓ a podržte ich 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti blokovanie.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

**i** Rúru je možné vypnúť, aj keď je nastavená funkcia blokovania ovládania. Keď rúru vypnete, blokovanie ovládania sa vypne.


### 10.4 Používanie ponuky nastavení

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

|   | <b>Popis</b>                     | <b>Hodnota, ktorú možno nastaviť</b> |
|---|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEP-<br>LA | ZAP/VYP                              |
| 2 | TÓN TLAČIDLA <sup>1)</sup>       | KLIKNUTIE/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. Stlačte tlačidlo  a podržte ho stlačené 3 sekundy.  
Na displeji sa zobrazí SET1 a bliká „1“.
2. Stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$  upravte nastavenie.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$  môžete zmeniť hodnotu daného nastavenia.
5. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete opustiť ponuku nastavení, stlačte  alebo stlačte a podržte .

## 10.5 Automatické vypnutie

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

| <b>Teplota (°C)</b> | <b>Čas vypnutia (hod.)</b> |
|---------------------|----------------------------|
| 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 rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

## 11. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

### 11.1 Odporúčania pre pečenie

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

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

### 11.2 Vlhká Para

Keď je zapnutá funkcia, pri otvaraní dvierok rúry postupujte opatrne. Para môže uniknúť.

#### Sterilizácia

Pomocou tejto funkcie môžete sterilizovať nádoby (napr. detské fľaštičky).

Čisté nádoby umiestnite hore dnom do stredu roštu zasunutého do 1. úrovne.

Do zásuvky na vodu pridajte maximálne množstvo vody a nastavte čas 40 minút.

#### Varenie

Táto funkcia vám umožňuje pripraviť všetky druhy jedla, čerstvého alebo mrazeného. Môžete ju použiť na tepelnú úpravu, zohrievanie, rozmrazovanie, varenie vo vodnom kúpeli alebo blanšírovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, krupice a vajec.

Môžete pripraviť naraz celé jedlo. Varte naraz pokrmy s podobnými časmi varenia. Použite najväčšie množstvo vody potrebné na súčasné varenie pokrmov.

Použite druhú úroveň v rúre.

Teplotu nastavte na 99 °C, pokiaľ tabuľka nižšie neodporúča iné nastavenie.

#### Zelenina

| Pokrm                                       | Čas (min) |
|---|-----------|
| Šúpané paradajky                            | 10        |
| Brokolica, ružičky, prázdnu rúru predhrejte | 8 - 10    |
| Špenát, čerstvý                             | 10 - 15   |
| Cukina, plátky                              | 10 - 15   |
| Zelenina, blanšírovaná                      | 15        |
| Huby nakrájané na plátky                    | 15 - 20   |
| Paprika, prúžky                             | 15 - 20   |
| Brokolica, celá                             | 15 - 25   |
| Špargľa, zelená                             | 15 - 25   |
| Baklažán                                    | 15 - 25   |
| Tekvica, kocky                              | 15 - 25   |
| Paradajky                                   | 15 - 25   |
| Strukoviny, blanšírované                    | 20 - 25   |
| Valeriánka poľná, ružičky                   | 20 - 25   |
| Kel   | 20 - 25   |
| Zeler, kocky                                | 20 - 30   |
| Pór, krúžky                                 | 20 - 30   |
| Hrášok                                      | 20 - 30   |
| Cukrový hrášok / Cukrový hrášok             | 20 - 30   |
| Sladké zemiaky                              | 20 - 30   |
| Fenikel                                     | 20 - 30   |
| Mrkva                                       | 20 - 30   |
| Špargľa, biela                              | 25 - 35   |
| Ružičkový kel                               | 25 - 35   |
| Karfiol, ružičky                            | 25 - 35   |
| Kaleráb, prúžky                             | 25 - 35   |
| Biela fazuľa                                | 25 - 35   |

| Pokrm   | Čas (min) |
|---|-----------|
| Sladká kukurica so šúľkom                             | 30 - 40   |
| Hadomor španielsky                                    | 35 - 45   |
| Karfiol, vcelku                                       | 35 - 45   |
| Zelené fazuľky  | 35 - 45   |
| Biela alebo červená kapusta, prúžky                   | 40 - 45   |
| Artičoky  | 50 - 60   |
| Sušené strukoviny, namáčané, pomer vody/strukovín 2:1 | 55 - 65   |
| Kyslá kapusta   | 60 - 90   |
| Červená repa  | 70 - 90   |

### Prílohy

| Pokrm   | Čas (min) |
|---|-----------|
| Kuskus, pomer vody/kuskusu 1:1  | 15 - 20   |
| Čerstvé tagliatelle   | 15 - 25   |
| Semolínový puding, pomer vody/krupice 3,5:1                                   | 20 - 25   |
| Šošovica, červená, pomer vody/šošovice 1:1                                    | 20 - 30   |
| Špece   | 25 - 30   |
| Bulgur, pomer vody/bulguru 1:1  | 25 - 35   |
| Kysnuté knedle  | 25 - 35   |
| Ryža, pomer vody/ryže 1:1   | 30 - 35   |
| Varené zemiaky, na 1/4  | 30 - 40   |
| Žemľová knedľa  | 35 - 45   |
| Zemiakové knedle  | 35 - 45   |
| Ryža, pomer vody/ryže 1:1, pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže. | 35 - 45   |
| Polenta, pomer vody 3:1   | 40 - 50   |

| Pokrm   | Čas (min) |
|---|-----------|
| Ryžový puding, pomer mlieka/ryže 2,5:1            | 40 - 55   |
| Nešúpané zemiaky, stredné                         | 45 - 55   |
| Šošovica, hnedá a zelená, pomer vody/šošovice 2:1 | 55 - 60   |

### Ovocie

| Pokrm              | Čas (min) |
|--------------------|-----------|
| Jablkové plátky    | 10 - 15   |
| Horúce bobule      | 10 - 15   |
| Roztopená čokoláda | 10 - 20   |
| Ovocný kompót      | 20 - 25   |

### Ryby

| Pokrm              | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--------------------|--------------|-----------|
| Tenké rybie filety | 75 - 80      | 15 - 20   |
| Garnáty, čerstvé   | 75 - 85      | 20 - 25   |
| Mušle              | 100          | 20 - 30   |
| Hrubé rybie filety | 75 - 85      | 20 - 30   |
| Pstruh, 0,25 kg    | 75 - 85      | 20 - 30   |
| Garnáty, mrazené   | 75 - 85      | 30 - 40   |

### mäso

| Pokrm                                    | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Klobásky chipolata                       | 80           | 15 - 20   |
| Bavorská teľacia klobása / Biela klobása | 80           | 20 - 30   |
| Viedenský párok                          | 80           | 20 - 30   |
| Pošírované kuracie prsia                 | 90           | 25 - 35   |
| Varená šunka, 1 kg                       | 99           | 55 - 65   |

| Pokrm                               | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------------------------------------|--------------|-----------|
| Kurča, pošírované 1 – 1,2 kg        | 99           | 60 - 70   |
| Údené mäso, pošírované              | 90           | 70 - 90   |
| Teľacie / Bravčové karé, 0,8 – 1 kg | 90           | 80 - 90   |
| Tafelspitz - varené hovädzie mäso   | 99           | 110 - 120 |

### Vajcia

| Pokrm                 | Čas (min) |
|-----------------------|-----------|
| Vajcia varené namätko | 10 - 11   |

| Pokrm                 | Čas (min) |
|-----------------------|-----------|
| Vajcia varené stredne | 12 - 13   |
| Vajcia varené natvrdo | 18 - 21   |

### 11.3 Skonbinovanie funkcií: Turbo gril + Vlhká Para

Tieto funkcie môžete skombinovať na súčasnú prípravu mäsa, zeleniny a príloh.

1. Nastavte funkciu: Turbo gril na pečenie mäsa.
2. Pridajte pripravenú zeleninu a prílohy.
3. Teplotu v rúre znížte na približne 90 °C. Môžete otvoriť dverka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
4. Nastavte funkciu: Vlhká Para. Varte všetky pokrmly spolu, kým nebudú hotové.

| Pokrm   | Turbo gril (prvý krok: upečte mäso) |           |               | Vlhká Para (druhý krok: pridajte zeleninu) |           |                        |
|---|-------------------------------------|-----------|---------------|--|-----------|------------------------|
|   | Teplota (°C)                        | Čas (min) | Úroveň v rúre | Teplota (°C)                               | Čas (min) | Úroveň v rúre          |
| Rozbif, 1 kg / Ružičkový kel, polenta               | 180                                 | 60 - 70   | mäso: 1       | 99   | 40 - 50   | mäso: 1<br>zelenina: 3 |
| Pečené bravčové, 1 kg / Zemiaky / Zeleninová omáčka | 180                                 | 60 - 70   | mäso: 1       | 99   | 30 - 40   | mäso: 1<br>zelenina: 3 |
| Pečená teľacina, 1 kg / Ryža / Zelenina             | 180                                 | 50 - 60   | mäso: 1       | 99   | 30 - 40   | mäso: 1<br>zelenina: 3 |

### 11.4 Vlhkosť Vysoká

Použite druhú úroveň v rúre.

| Pokrm              | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--------------------|--------------|-----------|
| Tenké rybie filety | 85           | 15 - 25   |



| Pokrm                               | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------------------------------------|--------------|-----------|
| Pečené vajcia                       | 90 - 110     | 15 - 30   |
| Malá ryba, až do 0,35 kg            | 90           | 20 - 30   |
| Hrubé rybie filety                  | 90           | 25 - 35   |
| Celá ryba, až do 1 kg               | 90           | 30 - 40   |
| Nákyp / Koláčiky, v malých nádobách | 90           | 35 - 45   |
| Knedle                              | 120 - 130    | 40 - 50   |
| Terina                              | 90           | 40 - 50   |

### 11.5 Vlhkosť Nízka

Použite druhú úroveň v rúre, pokiaľ tabuľka nižšie neodporúča iné nastavenie.

| Pokrm                       | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------------|--------------|-----------|
| Predpečené bagety 40 – 50 g | 200          | 20 - 30   |
| Predpečené pečivo           | 200          | 20 - 30   |

| Pokrm                                 | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Predpečené bagety, zmrazené 40 – 50 g | 200          | 25 - 35   |
| Fašírka, surová, 0,5 kg               | 180          | 30 - 40   |
| Pečivo 40 – 60 g                      | 180 - 210    | 30 - 40   |
| Cestovinový nákyp                     | 190          | 40 - 50   |
| Chlieb 0,5 – 1 kg                     | 180 - 190    | 45 - 50   |
| Lasagne                               | 180          | 45 - 55   |
| Kurča, 1 kg                           | 180 - 200    | 50 - 60   |
| Zapečené zemiaky                      | 160 - 170    | 50 - 60   |
| Bravčové karé, údené 0,6 – 1 kg       | 160 - 180    | 60 - 70   |
| Rozbif, 1 kg                          | 180 - 200    | 60 - 90   |
| Kačka 1,5 – 2 kg                      | 180          | 70 - 90   |
| Pečená teľacina, 1 kg                 | 180          | 80 - 90   |
| Pečené bravčové, 1 kg                 | 160 - 180    | 90 - 100  |

| Pokrm     | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------|--------------|-----------|---------------|
| Hus, 3 kg | 170          | 130 - 170 | 1             |

### 11.6 Regenerácia

Použite druhú úroveň v rúre.

Teplotu nastavte na 110 °C.

| Pokrm            | Čas (min) |
|------------------|-----------|
| Jedlá na tanieri | 10 - 15   |
| Cestoviny        | 10 - 15   |
| Ryža             | 10 - 15   |
| Knedle           | 15 - 25   |

### 11.7 Pečenie

Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohnedá. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. 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 alebo sú na ňom vlhké pásy. | Teplota rúry je príliš vysoká.                                  | Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.                     |
|  | Príliš krátky čas pečenia.                                      | Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.        |
| Koláč je príliš suchý.                             | Teplota rúry je príliš nízka.                                   | Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.                            |
|  | Príliš dlhý čas pečenia.  | Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.                             |
| Koláč sa upiekol nerovnomerne.                     | Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky. | Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.    |
|  | Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.                     | Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie. |
| Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.        | Teplota rúry je príliš nízka.                                   | Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.                     |

## 11.9 Pečenie na jednej úrovni

### Pečenie vo formách

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.

| Pokrm  | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--|--------------|-----------|---------------|
| Korpus z krehkého cesta, prázdnu rúru predhrejte | 170 - 180    | 10 - 25   | 2             |
| Korpus z piškótového cesta                       | 150 - 170    | 20 - 25   | 2             |
| Gulatý koláč / Brioška                           | 150 - 160    | 50 - 70   | 1             |
| Linecké koláče / Biskupský chlebíček             | 140 - 160    | 70 - 90   | 1             |

### Pečenie vo formách

Použite prvú úroveň v rúre.

Túto funkciu používajte: Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev.

| Pokrm           | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------|--------------|-----------|
| Tvarohový koláč | 170 - 190    | 60 - 90   |

**Koláče, pečivo, chlieb**

Použite tretiu úroveň v rúre.

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.

Použite plech na pečenie.

| Pokrm                            | Teplota (°C) | Čas (min) |
|----------------------------------|--------------|-----------|
| Suché koláče posypané mrveničkou | 150 - 160    | 20 - 40   |

| Pokrm   | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|--------------|-----------|
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč | 150          | 35 - 55   |
| Ovocné koláče z krehkého cesta                                      | 160 - 170    | 40 - 80   |

**Koláče, pečivo, chlieb**

Prázdnu rúru predhrejte.

Túto funkciu používajte: Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev.

Použite plech na pečenie.

| Pokrm  | Teplota (°C)           | Čas (min)           | Úroveň v rúre |
|--|------------------------|---------------------|---------------|
| Piškótová roláda   | 180 - 200              | 10 - 20             | 3             |
| Ražný chlieb:<br>1. Začnite s:<br>2. Pokračujte s:                       | 1. 230<br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1             |
| Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč                                   | 190 - 210              | 20 - 30             | 3             |
| Koláče so šľahačkou / Veterníky  | 190 - 210              | 20 - 35             | 3             |
| Pletenec / Veniec z kysnutého cesta                                      | 170 - 190              | 30 - 40             | 3             |
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč      | 170                    | 35 - 55             | 3             |
| Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou) | 160 - 180              | 40 - 80             | 3             |
| Vianočka   | 160 - 180              | 50 - 70             | 2             |

**Sušienky**

Použite tretiu úroveň v rúre.

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.

| Pokrm  | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Sušienky z krehkého cesta                          | 150 - 160    | 10 - 20   |
| Pečivo, prázdnu rúru predhrejte                    | 160          | 10 - 25   |
| Sušienky z treného cesta                           | 150 - 160    | 15 - 20   |
| Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte | 170 - 180    | 20 - 30   |
| Sušienky z kysnutého cesta                         | 150 - 160    | 20 - 40   |
| Mandľové sušienky                                  | 100 - 120    | 30 - 50   |

| Pokrm                            | Teplota (°C) | Čas (min) |
|----------------------------------|--------------|-----------|
| Pečivo z biela / Snehové pusinky | 80 - 100     | 120 - 150 |

### Sušienky

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite tretiu úroveň v rúre.

Túto funkciu používajte: Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev.

| Pokrm  | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--------|--------------|-----------|
| Pečivo | 190 - 210    | 10 - 25   |

### 11.10 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Použite prvú úroveň v rúre.

| Pokrm   | Funkcia                              | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|--------------------------------------|--------------|-----------|
| Bagety obložené roztopeným syrom              | Teplovzdušné pečenie                 | 160 - 170    | 15 - 30   |
| Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru predhrejte | Turbo gril                           | 160 - 170    | 15 - 30   |
| Lasagne                                       | Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev | 180 - 200    | 25 - 40   |
| Zapečené ryby                                 | Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev | 180 - 200    | 30 - 60   |
| Plnená zelenina                               | Teplovzdušné pečenie                 | 160 - 170    | 30 - 60   |
| Sladké nákypy                                 | Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev | 180 - 200    | 40 - 60   |
| Cestovinový nákyp                             | Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev | 180 - 200    | 45 - 60   |

### 11.11 Vlhký Horúci Vzduch

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

Použite tretiu úroveň v rúre.

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

## 11.12 Viacúrovňové pečenie

Použite plechy na pečenie.

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.

### Koláče, pečivo

| Pokrm                            | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |          |
|----------------------------------|--------------|-----------|---------------|----------|
|                                  |              |           | 2 úrovne      | 3 úrovne |
| Koláče so šľahačkou / Veteriníky | 160 - 180    | 25 - 45   | 1 / 4         | -        |
|                                  |              |           |               |          |
| Suchý koláč s mrveničkou         | 150 - 160    | 30 - 45   | 1 / 4         | -        |

### Sušienky, malé koláčiky, pečivo, rožky

| Pokrm                     | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |           |
|---------------------------|--------------|-----------|---------------|-----------|
|                           |              |           | 2 úrovne      | 3 úrovne  |
| Pečivo                    | 180          | 20 - 30   | 1 / 4         | -         |
| Sušienky z krehkého cesta | 150 - 160    | 20 - 40   | 1 / 4         | 1 / 3 / 5 |
| Sušienky z treného cesta  | 160 - 170    | 25 - 40   | 1 / 4         | -         |
| Pečivo z lístkového cesta | 170 - 180    | 30 - 50   | 1 / 4         | -         |

| Pokrm                              | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |          |
|------------------------------------|--------------|-----------|---------------|----------|
|                                    |              |           | 2 úrovne      | 3 úrovne |
| Sušienky z kysnutého cesta         | 160 - 170    | 30 - 60   | 1 / 4         | -        |
| Mandľové sušienky                  | 100 - 120    | 40 - 80   | 1 / 4         | -        |
| Sušienky z biela / Snehové pusinky | 80 - 100     | 130 - 170 | 1 / 4         | -        |

### 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 | 1 000 – 1 500 g | 120          | 120 - 150 | 1             |
| Hovädzie filety | 1 000 – 1 500 g | 120          | 90 - 150  | 3             |
| Pečené teľacie  | 1 000 – 1 500 g | 120          | 120 - 150 | 1             |
| Steaky          | 200 – 300 g     | 120          | 20 - 40   | 3             |

### 11.14 Chrumkavé pečenie

s:Pizza

Použite prvú úroveň v rúre.

| Pokrm                   | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------------------------|--------------|-----------|
| Švajčiarske pečivo Wähe | 180 - 200    | 40 - 55   |

| Pokrm                                      | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Špenátový koláč                            | 160 - 180    | 45 - 60   |
| Slaný lotrin-ský koláč / Švajčiarska torta | 170 - 190    | 45 - 55   |

| Pokrm                    | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--------------------------|--------------|-----------|
| Jablkový koláč, obložený | 150 - 170    | 50 - 60   |
| Zeleninový koláč         | 160 - 180    | 50 - 60   |

Prázdnu rúru pred varením predhrejte.

Použite druhú úroveň v rúre.

| Pokrm                              | Teplota (°C) | Čas (min) |
|------------------------------------|--------------|-----------|
| Pizza, tenká, použite hlboký pekáč | 210 - 230    | 15 - 25   |
| Pizza, hrubá                       | 180 - 200    | 20 - 30   |
| Nízky chlieb                       | 210 - 230    | 10 - 20   |
| Koláč z listkového cesta           | 160 - 180    | 45 - 55   |
| Koláč Flammkuchen                  | 210 - 230    | 15 - 25   |

### Hovädzie

| Pokrm  | Množstvo     | Funkcia                               | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Dusené mäso v pekáči   | 1 – 1,5 kg   | Tradičné pečenie / Horný/ Dolný ohrev | 230          | 120 - 150 |
| Neprepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte       | na cm hrúbky | Turbo gril                            | 190 - 200    | 5 - 6     |
| Stredne prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte | na cm hrúbky | Turbo gril                            | 180 - 190    | 6 - 8     |
| Prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte         | na cm hrúbky | Turbo gril                            | 170 - 180    | 8 - 10    |

### Bravčové

Túto funkciu používajte: Turbo gril.

| Pokrm        | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--------------|--------------|-----------|
| Ruskí knedle | 180 - 200    | 15 - 25   |

### 11.15 Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúry.

Chudé mäso pečte zakryté.

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu na pečenie alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad plechom.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

### 11.16 Tabuľky pečenia mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.

| Pokrm                        | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) |
|------------------------------|---------------|--------------|-----------|
| Pliecko / Krkovička / Stehno | 1 - 1.5       | 160 - 180    | 90 - 120  |
| Kotlety / Reberka            | 1 - 1.5       | 170 - 180    | 60 - 90   |
| Fašírka                      | 0.75 - 1      | 160 - 170    | 50 - 60   |
| Bravčové koleno, pred-varené | 0.75 - 1      | 150 - 170    | 90 - 120  |

### Teľacie

Túto funkciu používajte: Turbo gril.

| Pokrm           | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------|---------------|--------------|-----------|
| Pečená teľacina | 1             | 160 - 180    | 90 - 120  |
| Teľacie koleno  | 1.5 - 2       | 160 - 180    | 120 - 150 |

### Jahňacie

Túto funkciu používajte: Turbo gril.

| Pokrm                             | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------------------|---------------|--------------|-----------|
| Jahňacie stehno / Pečené jahňacie | 1 - 1.5       | 150 - 170    | 100 - 120 |
| Jahňací chrbát                    | 1 - 1.5       | 160 - 180    | 40 - 60   |

### Zverina

Túto funkciu používajte: Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev.

| Pokrm  | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|---------------|--------------|-----------|
| Chrbát / Zajačie stehno, prázdnu rúru predhrejte | do 1          | 230          | 30 - 40   |
| Srnčí chrbát                                     | 1.5 - 2       | 210 - 220    | 35 - 40   |
| Srnčie stehno                                    | 1.5 - 2       | 180 - 200    | 60 - 90   |

### Hydina

Túto funkciu používajte: Turbo gril.

| Pokrm             | Množstvo (kg)    | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------------------|------------------|--------------|-----------|
| Porciovaná hydina | 0,2 – 0,25 každá | 200 - 220    | 30 - 50   |
| Kurča, polovica   | 0,4 – 0,5 každá  | 190 - 210    | 35 - 50   |
| Kurča, vykŕmené   | 1 - 1.5          | 190 - 210    | 50 - 70   |
| Kačka             | 1.5 - 2          | 180 - 200    | 80 - 100  |
| Hus               | 3.5 - 5          | 160 - 180    | 120 - 180 |



| Pokrm | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------|---------------|--------------|-----------|
| Morka | 2.5 - 3.5     | 160 - 180    | 120 - 150 |
| Morka | 4 - 6         | 140 - 160    | 150 - 240 |

### Ryby

Túto funkciu používajte: Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev.

| Pokrm     | Množstvo (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------|---------------|--------------|-----------|
| Celá ryba | 1 - 1.5       | 210 - 220    | 40 - 60   |

### 11.17 Gril

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.

Prázdnu rúru pred varením predhrejte.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

### Gril

| Pokrm                      | Teplota (°C) | Čas (min) |           | Úroveň v rúre |
|----------------------------|--------------|-----------|-----------|---------------|
|                            |              | 1. strana | 2. strana |               |
| Rozbif                     | 210 - 230    | 30 - 40   | 30 - 40   | 2             |
| Hovädzie filety            | 230          | 20 - 30   | 20 - 30   | 3             |
| Bravčové karé              | 210 - 230    | 30 - 40   | 30 - 40   | 2             |
| Teľacie karé               | 210 - 230    | 30 - 40   | 30 - 40   | 2             |
| Jahňací chrbát             | 210 - 230    | 25 - 35   | 20 - 25   | 3             |
| Celá ryba 0,5 kg<br>- 1 kg | 210 - 230    | 15 - 30   | 15 - 30   | 3 / 4         |

### Rýchly gril

Grilujte vždy s maximálnou teplotou.

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

| Pokrm              | Čas (min) |           |
|--------------------|-----------|-----------|
|                    | 1. strana | 2. strana |
| Fašírky/hamburgery | 8 - 10    | 6 - 8     |
| Bravčová fileta    | 10 - 12   | 6 - 10    |

| Pokrm                                | Čas (min) |           |
|--------------------------------------|-----------|-----------|
|                                      | 1. strana | 2. strana |
| Klobásy                              | 10 - 12   | 6 - 8     |
| Steaky                               | 7 - 10    | 6 - 8     |
| Hrianky, použite piatu úroveň v rúre | 1 - 3     | 1 - 3     |
| Obložené hrianky                     | 6 - 8     | -         |

## 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 / 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, mrazené                | 160 - 180    | 40 - 60   | 2             |
| Syr pečený v rúre                            | 170 - 190    | 20 - 30   | 3             |
| Kuracie krídla                               | 190 - 210    | 20 - 30   | 2             |

## 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 slabovo 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.

**11.20 Sušenie**

Plechý pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

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

**Zelenina**

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm                | Teplota (°C) | Čas (hod .) |
|----------------------|--------------|-------------|
| Strukoviny           | 60 - 70      | 6 - 8       |
| Paprika              | 60 - 70      | 5 - 6       |
| Zelenina do polievky | 60 - 70      | 5 - 6       |
| Huby                 | 50 - 60      | 6 - 8       |
| Bylinky              | 40 - 50      | 2 - 3       |

**Ovocie**

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm           | Čas (hod.) |
|-----------------|------------|
| Slivky          | 8 - 10     |
| Marhule         | 8 - 10     |
| Jablkové plátky | 6 - 8      |
| Hrušky          | 6 - 9      |

**11.21 Chlieb**

Predhriatie sa neodporúča.

Použite druhú úroveň v rúre.

| Pokrm        | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--------------|--------------|-----------|
| Biely chlieb | 170 - 190    | 40 - 60   |
| Bageta       | 200 - 220    | 35 - 45   |
| Brioška      | 180 - 200    | 40 - 60   |

| Pokrm            | Teplota (°C) | Čas (min) |
|------------------|--------------|-----------|
| Ciabatta         | 200 - 220    | 35 - 45   |
| Ražný chlieb     | 170 - 190    | 50 - 70   |
| Celozrnný chlieb | 170 - 190    | 50 - 70   |

| Pokrm                     | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---------------------------|--------------|-----------|
| Celozrnný chlieb          | 170 - 190    | 40 - 60   |
| Pečivo z chlebového cesta | 190 - 210    | 20 - 35   |

## 11.22 Teplotná sonda

| Hovädzie | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |                   |           |
|----------|-------------------------------|-------------------|-----------|
|          | Neprepečený                   | Stredne prepečený | Prepečené |
| Rozbif   | 45                            | 60                | 70        |
| Roštenka | 45                            | 60                | 70        |

| Hovädzie | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |                   |      |
|----------|-------------------------------|-------------------|------|
|          | Menej                         | Stredne prepečený | Viac |
| Fašírka  | 80                            | 83                | 86   |

| Bravčové  | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |                   |      |
|---|-------------------------------|-------------------|------|
|   | Menej                         | Stredne prepečený | Viac |
| Šunka / Pečenie mäsa  | 80                            | 84                | 88   |
| Kotleta (chrbát) / Bravčové karé, údené / Bravčové karé, pošírované | 75                            | 78                | 82   |

| Teľacie         | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |                   |      |
|-----------------|-------------------------------|-------------------|------|
|                 | Menej                         | Stredne prepečený | Viac |
| Pečená teľacina | 75                            | 80                | 85   |
| Teľacie koleno  | 85                            | 88                | 90   |

| Baranina/jahňacina | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |                   |      |
|--------------------|-------------------------------|-------------------|------|
|                    | Menej                         | Stredne prepečený | Viac |
| Baranie stehno     | 80                            | 85                | 88   |

| <b>Baranina/jahňacina</b>   | <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b> |                          |             |
|---|--------------------------------------|--------------------------|-------------|
|   | <b>Menej</b>                         | <b>Stredne prepečený</b> | <b>Viac</b> |
| Baraní chrbát   | 75                                   | 80                       | 85          |
| Pečené jahňacie / Jahňacie stehno   | 65                                   | 70                       | 75          |
| <b>Zverina</b>  | <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b> |                          |             |
|   | <b>Menej</b>                         | <b>Stredne prepečený</b> | <b>Viac</b> |
| Zajačí chrbát / Srnčí chrbát  | 65                                   | 70                       | 75          |
| Zajačie stehno / Zajac, vcelku / Srnčie stehno  | 70                                   | 75                       | 80          |
| <b>Hydina</b>   | <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b> |                          |             |
|   | <b>Menej</b>                         | <b>Stredne prepečený</b> | <b>Viac</b> |
| Kurča   | 80                                   | 83                       | 86          |
| Kačka, celá/polovica / Morka, celá/prsia  | 75                                   | 80                       | 85          |
| Kačka, prsia  | 60                                   | 65                       | 70          |
| <b>Ryba (losos, pstruh, zubáč)</b>  | <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b> |                          |             |
|   | <b>Menej</b>                         | <b>Stredne prepečený</b> | <b>Viac</b> |
| Ryba, celá/veľká/na pare / Ryba, celá/veľká/pečená                                    | 60                                   | 64                       | 68          |
| <b>Zapekacia nádoba - predvarená zelenina</b>   | <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b> |                          |             |
|   | <b>Menej</b>                         | <b>Stredne prepečený</b> | <b>Viac</b> |
| Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Fenikel v zapekacej nádobe | 85                                   | 88                       | 91          |
| <b>Zapekacia nádoba - Slané jedlá</b>   | <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b> |                          |             |
|   | <b>Menej</b>                         | <b>Stredne prepečený</b> | <b>Viac</b> |
| Cannelloni / Lasagne / Cestovinový nákyp  | 85                                   | 88                       | 91          |

| Zapekacia nádoba - Sladké jedlá  | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |                   |      |
|--|-------------------------------|-------------------|------|
|  | Menej                         | Stredne prepečený | Viac |
| Biely chlieb v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Ryžová kaša v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Sladké rezance v zapekacej nádobe | 80                            | 85                | 90   |

### 11.23 Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa noriem EN 60350 a IEC 60350.

#### Pečenie na jednej úrovni. Pečenie vo formách

| Pokrm                          | Funkcia                              | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--------------------------------|--------------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Piškótvý koláč bez tuku        | Teplovzdušné pečenie                 | 140 - 150    | 35 - 50   | 2             |
| Piškótvý koláč bez tuku        | Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev | 160          | 35 - 50   | 2             |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Teplovzdušné pečenie                 | 160          | 60 - 90   | 2             |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev | 180          | 70 - 90   | 1             |

#### Pečenie na jednej úrovni. Sušienky

Použite tretiu úroveň v rúre.

| Pokrm   | Funkcia                              | Teplota (°C) | Čas (min) |
|---|--------------------------------------|--------------|-----------|
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva                          | Teplovzdušné pečenie                 | 140          | 25 - 40   |
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, prázdnu rúru predhrejte | Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev | 160          | 20 - 30   |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte       | Teplovzdušné pečenie                 | 150          | 20 - 35   |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte       | Tradičné pečenie / Horný/Dolný ohrev | 170          | 20 - 30   |

**Viacúrovňové pečenie. Sušienky**

| Pokrm   | Funkcia              | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |           |
|---|----------------------|--------------|-----------|---------------|-----------|
|   |                      |              |           | 2 úroveň      | 3 úroveň  |
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva                    | Teplovzdušné pečenie | 140          | 25 - 45   | 1 / 4         | 1 / 3 / 5 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte | Teplovzdušné pečenie | 150          | 23 - 40   | 1 / 4         | -         |

**Gril**

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

| Pokrm  | Funkcia | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--|---------|-----------|---------------|
| Hrianky  | Gril    | 1 - 3     | 5             |
| Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte | Gril    | 24 - 30   | 4             |

**Rýchly gril**

Prázdnu rúru predhrievajte 3 minúty.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

| Pokrm              | Čas (min) |           |
|--------------------|-----------|-----------|
|                    | 1. strana | 2. strana |
| Fašírky/hamburgery | 8 - 10    | 6 - 8     |
| Hrianky            | 1 - 3     | 1 - 3     |

**11.24 Informácie pre skúšobne** Testy podľa IEC 60350-1.

Testy pre funkciu: Vlhká Para.

Použite prvú úroveň v rúre.

Použite plech na pečenie.

| Pokrm                              | Nádoba (Gastrom)  | Množstvo (kg) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min) |
|------------------------------------|-------------------|---------------|---------------|--------------|-----------|
| Brokolica, prázdnu rúru predhrejte | 1 x 1/2 s otvormi | 0.3           | 3             | 99           | 13 - 15   |

| Pokrm                              | Nádoba (Gastornorm) | Množstvo (kg) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min)  |
|------------------------------------|---------------------|---------------|---------------|--------------|--|
| Brokolica, prázdnu rúru predhrejte | 2 x 1/2 s otvorni   | 2 x 0,3       | 2 a 4         | 99           | 13 - 15  |
| Brokolica, prázdnu rúru predhrejte | 1 x 1/2 s otvorni   | max.          | 3             | 99           | 15 - 18  |
| Hrašok, mrazený                    | 2 x 1/2 s otvorni   | 2 x 1,3       | 2 a 4         | 99           | Až kým teplota najchladnejšieho miesta nedosiahne 85 °C. |

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

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

Odolné škrvny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúru na pečenie.

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

Po každom použití vyčistíte vlhkosť z dutiny.

### 12.2 Odporúčané čistiace prostriedky

Nepoužívajte abrazívne špongie ani agresívne čistiace prostriedky. Môžu spôsobiť poškodenie smaltových a nerezových častí.

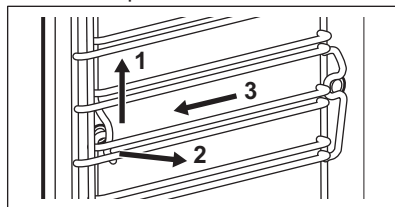
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) a v najlepších maloobchodných predajniach.

### 12.3 Vyberanie zasúvacích lišt

Pred údržbou sa uistite, že je rúra studená. Hrozí riziko popálenia.

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.






2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
3. Vytiahnite zasúvacie líšty zo zadného závesu.





Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

## 12.4 Podponuka pre: Čistenie

Podponuku s funkciami čistenia nájdete pod senzorovým tlačidlom .

| Symbol | Položka ponuky     | Popis  |
|--------|--------------------|--|
| S1     | Vyprázdenie 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. Zapnutie spotrebiča.
2. Dotýkajte sa , až kým sa na displeji nezobrazí S1. Pri niektorých modeloch môžete tiež zvoliť S2, S3, S4.
3. Funkciu čistenia nastavte pomocou tlačidiel  alebo .
4. Dotykom  potvrďte nastavenie.


## 12.6 Vyprázdenie nádrže - S1

Vyberte všetko príslušenstvo.

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

Funkcia trvá približne 6 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

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

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 činnosti funkcie čistenia parou je osvetlenie vypnuté.

1. Zásuvku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň (približne 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“.  
Funkcia trvá približne 30 minút. Po skončení programu zaznie zvukový signál.

3. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
4. Vnútrotný povrch spotrebiča vytrite neabrazívnou špongiou na čistenie povrchov. Na čistenie dutiny môžete použiť teplú vodu.

Po čistení ponechajte dvierka spotrebiča otvorené približne 1 hodinu. Počkejte, kým nebude spotrebič suchý. Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol. Aby ste urýchlili sušenie, môžete zatvoriť dvierka a spotrebič zohriať s funkciou Teplovzdušné pečenie na teplotu 150 °C po dobu približne 15 minút. Maximálne účinky 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 výrobník 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 zvoľte 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 zasuňte 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. Keď je pripomienka zapnutá, na displeji bliká S3.

- Upozorňovacia pripomienka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odvápnenia.
- Blokovacia pripomienka vám prikáže odvápniť spotrebič. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápnete, 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 zasuňte 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 Vybratie a inštalácia dvierok

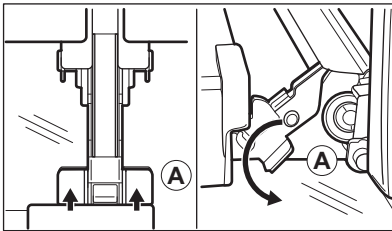
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



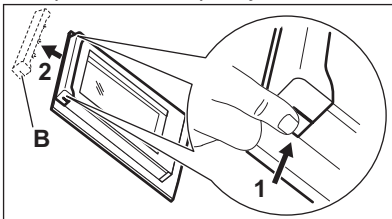
### VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

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

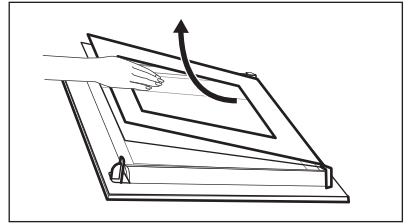


3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle).
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji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



7. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

8. Sklenené 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 vykonajte hore uvedené kroky v opačnom poradí. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.



### VAROVANIE!

Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže prehriať povrch dierok.

## 12.13 Výmena osvetlenia



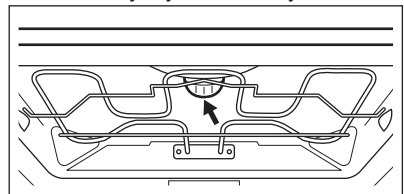
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

## Horné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.



2. Odstráňte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Nahradte 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 zásuvacie lišty.
2. Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.
3. Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.
4. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 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 ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne. | Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).   |
| Rúra sa nezohrieva.                              | Rúra je vypnutá.   | Rúru zapnite.   |
| 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.                              | Poistka je vypálená.   | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.  |
| Nesvieti žiarovka.                               | Žiarovka je vypálená.  | Vymeňte žiarovku.   |
| 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 zasuňte 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 odpojte zo zásuvky.   |
| Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.               | Došlo k poruche elektriky.  | <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> |
| 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 odvápnenia je na dne dutiny rúry špinavá voda.                     | Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.  | Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Do prvej úrovne v rúre zasuňte pekáč.  |
| 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 nastriekali príliš veľké množstvo čistiaceho prostriedku. | Všetky časti dutiny rúry pokryte tenkou vrstvou čistiacieho prostriedku. Čistiaci prostriedok naneste rovnomerne.  |
| Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.                                  | Počiatočná teplota dutiny rúry pri funkcii parného čistenia bola príliš vysoká.                           | Zopakujte cyklus. Spustite cyklus pri studenom spotrebiči.   |

| Problém  | Možné príčiny  | Riešenie  |
|--|--|---|
| Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.   | Pred začiatkom procesu čistenia ste nevybrali bočné mriežky. Môžu preniesť teplo na steny a znížiť účinnok 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 symbol "Demo". | Je aktivovaný ukázkový režim.  | Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“ v kapitole „Doplnkové funkcie“. |

### 13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

| Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje: |       |
|--|-------|
| Model (MÓD.)                                     | ..... |
| Číslo výrobku (PNC)                              | ..... |
| Sériové číslo (S.N.)                             | ..... |

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

|   |                      |
|---|----------------------|
| Názov dodávateľa  | Electrolux           |
| Model   | EOB7S31V<br>EOB7S31Z |
| Index energetickej účinnosti                              | 81.0                 |
| Energetická trieda  | A+                   |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 1.09 kWh/cyklus      |

|   |                    |         |
|---|--------------------|---------|
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.68 kWh/cyklus    |         |
| Počet dutín   | 1                  |         |
| Zdroj tepla   | Elektrina          |         |
| Hlasitosť   | 70 l               |         |
| Typ rúry  | Zabudovateľná rúra |         |
| Hmotnosť  | EOB7S31V           | 39.0 kg |
|   | EOB7S31Z           | 39.0 kg |

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

## 14.2 Úspora energie



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

### Všeobecné rady

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

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

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

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

Zvyškové teplo použijete na ohrev ostatných pokrmov.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

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

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

### Uchovanie teploty jedla

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

### Pečenie s vypnutým osvetlením



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

### Vlhký Horúci Vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.


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

### Vypnutie displeja

Displej môžete vypnúť. Naraz stlačte a podržte tlačidlá  a . Pre zapnutie zopakujte tento krok.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  
odovzdajte na recykláciu.  Obal hódte  
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)



867352934-A-512018

