

EOB7S31X  
KOB7S31X

SK Parná rúra

Návod na používanie

## Využite váš spotrebič na maximum

Pre digitálny manuál, video návody a podporu  
navštívte [electrolux.com/getstarted](https://www.electrolux.com/getstarted)



**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.....	42
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	46
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	49

## 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 inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a 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 najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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



#### **VAROVANIE!**

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

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

- 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.
- 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.

## 2.4 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 vyťahnite 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.

## 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



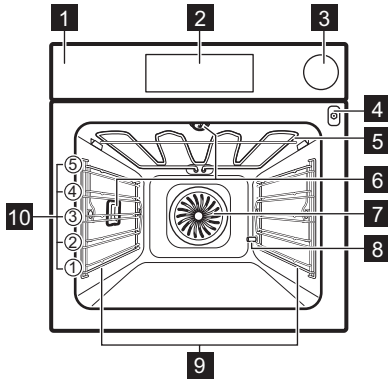
### VAROVANIE!

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

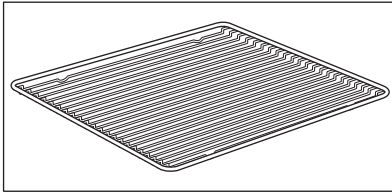
### 3.1 Celkový prehľad



- 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

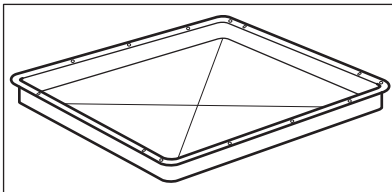
### 3.2 Príslušenstvo

#### Drôtený rošt



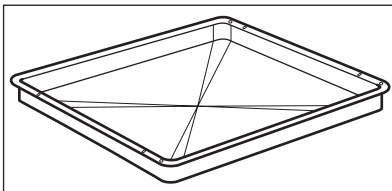
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

#### Plech na pečenie



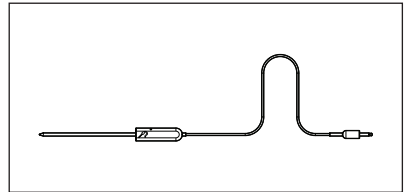
Na koláče a sušienky.

#### Hlboký pekáč



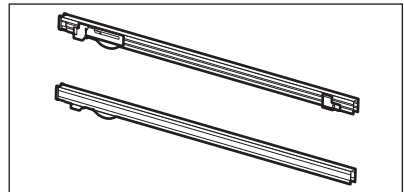
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

#### 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

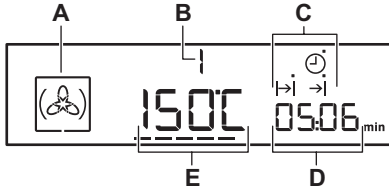


Spotřebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

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),

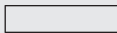

príslušnými usadeninami vápnika a kvalitou vody.

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
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.

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

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

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

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

## 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.




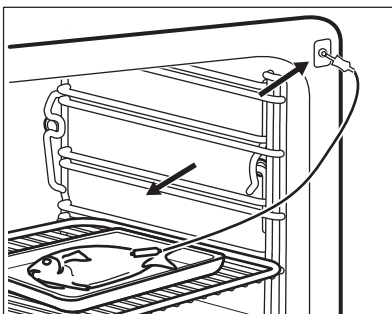
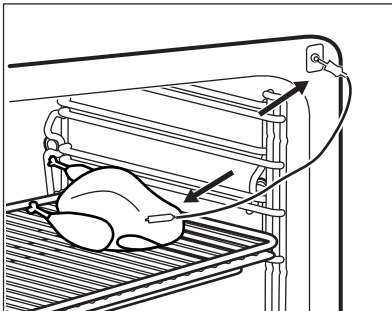
- Použite odporúčané nastavenia teplotnej sondy. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.


**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.

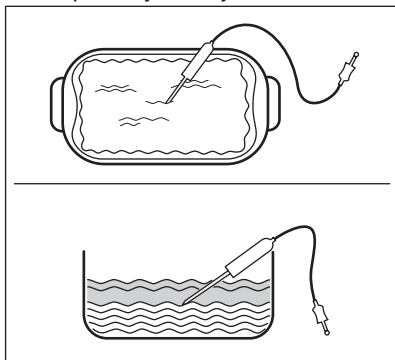
7. Ak chcete zvukový signál vypnúť, dotknite sa sensorového tlačidla.
8. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a vytiahnite pokrm z rúry.

**VAROVANIE!**

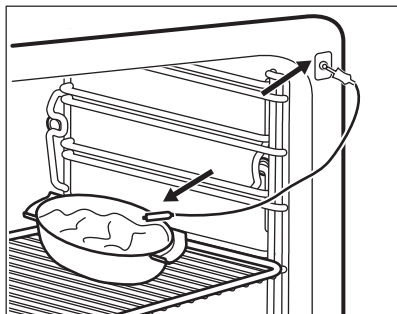
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.


## 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.

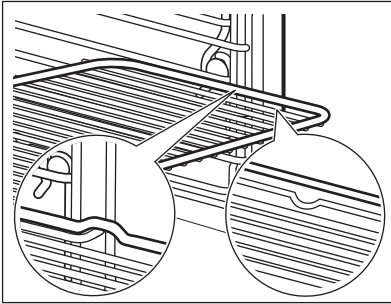
**VAROVANIE!**

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

**9.2 Vkladanie príslušenstva**

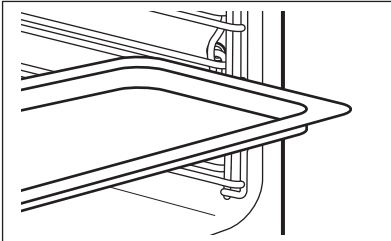
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



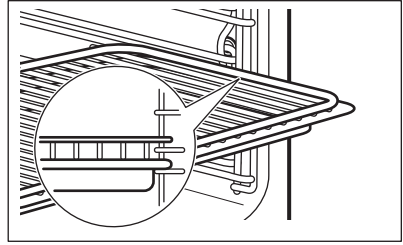
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúť 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!**

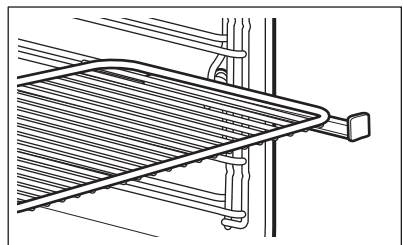
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

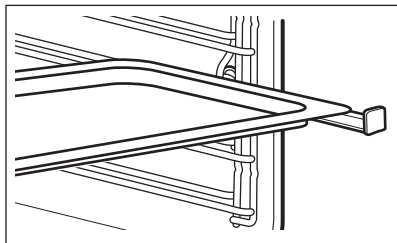


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



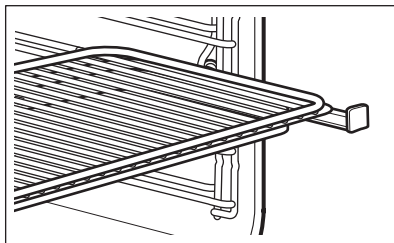
Hlboký pekáč:

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 vypnete.

- **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- 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.

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

Po automatickom vypnutí môžete spotrebič znovu spustiť stlačením dotykového tlačidla.



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

## 10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je spotrebič vypnutý, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.
- Denný jas:
  - keď je spotrebič zapnutý,
  - ak sa dotknete senzorového tlačidla počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
  - ak je spotrebič vypnutý a nastavíte kuchynský časomer. Po skončení funkcie kuchynského časomera sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

## 10.7 Chladiaci ventilátor

Ak je 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



### VAROVANIE!

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

### Sterilizácia

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

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, čerstvé alebo mrazené. 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 súčasne jedlá s podobnými časmi varenia. Pri varení pokrmov súčasne použite najväčšie požadované množstvo vody.

Použite druhú úroveň v rúre.

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

### Zelenina

Pokrm	Čas (min)
Lúpané paradajky	10
Brokolica, ružičky <sup>1)</sup>	13 - 15
Zelenina, blanšírovaná	15
Huby nakrájané na plátky	15 - 20
Paprika, prúžky	15 - 20
Špenát, čerstvý	15 - 20
Špargľa, zelená	15 - 25
Baklažán	15 - 25
Cukina, plátky	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	20 - 30
Sladké zemiaky	20 - 30
Špargľa, biela	25 - 35
Ružičkový kel	25 - 35
Mrkva	25 - 35
Karfiol, ružičky	25 - 35
Fenikel	25 - 35
Kaleráb, prúžky	25 - 35

Pokrm	Čas (min)
Biela fazuľa	25 - 35
Brokolica, celá	30 - 40
Sladká kukurica so šúlkom	30 - 40
Hadomor španielsky	35 - 45
Karfiol, vcelku	35 - 45
Zelené fazuľky	35 - 45
Biela alebo červená kapusta, prúžky	40 - 45
Artičoky	50 - 60
Sušená fazuľa, namáčaná (pomer vody a fazule 2:1)	55 - 65
Kyslá kapusta	60 - 90
Červená Repa	70 - 90

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 5 minút.

### Prílohy

Pokrm	Čas (min)
Kuskus (pomer vody a kuskusu 1:1)	15 - 20
Čerstvé tagliatelle	15 - 25
Semolinový pudíng (pomer mlieka a semolíny 3,5:1)	20 - 25
Šošovica, červená (pomer vody a šošovice 1:1)	20 - 30
Špecle	25 - 30

### Ryby

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Filety z halibuta	80	15
Garnáty, čerstvé	85	20 - 25
Mušle	99	20 - 30
Filety z lososa	85	20 - 30
Pstruh, 0,25 kg	85	20 - 30

Pokrm	Čas (min)
Bulgur (pomer vody a bulguru 1:1)	25 - 35
Kysnuté knedle	25 - 35
Ryža (pomer vody a ryže 1:1)	30 - 35
Varené zemiaky, na 1/4	35 - 45
Žemľová knedľa	35 - 45
Zemiakové knedle	35 - 45
Ryža (pomer vody a ryže 1:1) <sup>1)</sup>	35 - 45
Polenta (pomer vody k polente 3:1)	40 - 50
Ryžový pudíng (pomer mlieka a ryže 2,5:1)	40 - 55
Nešúpané zemiaky, stredné	45 - 55
Šošovica, hnedá a zelená (pomer vody a šošovice 2:1)	55 - 60

<sup>1)</sup> Pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže.

### Ovocie

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Garnáty, mrazené	85	30 - 40
Pstruh obyčajný, 1 kg	85	40 - 45

### Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Klobásy 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
Kurča, varené, 1-1,2 kg	99	60 - 70
Údené mäso (údené bravčové karé), 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 na-mätko	10 - 11
Vajcia varené stredne	12 - 13
Vajcia varené na-tvrdo	18 - 21

- Nastavte funkciu: Turbo gril na pečenie mäsa.
- Pridajte pripravenú zeleninu a prílohy.
- Rúru ochladte na teplotu približne 90 °C. Môžete otvoriť dvierka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
- Nastavte funkciu: Vlhká Para. Varte všetky pokrmy spolu, kým nebudú hotové.

## 11.3 Kombinácia Turbo gril a Vlhká Para

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



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
Hovädzie pečené, 1 kg Ružičkový kel, polenta	180	60 - 70	mäso: 1	99	40 - 50	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené bravčové, 1 kg, Zemiaky, zelenina, omáčka	180	60 - 70	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené teľacie, 1 kg, Ryža, zelenina	180	50 - 60	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3

## 11.4 Vlhkosť Vysoká

Použite druhú úroveň v rúre.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Tenké rybie filety	85	15 - 25
Pečené vajcia	90 - 110	15 - 30
Malá ryba do 0,35 kg	90	20 - 30
Hrubé rybie filety	90	25 - 35
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40
Puding/ torta v malých miskách	90	35 - 45
Knedle	120 - 130	40 - 50
Terina	90	40 - 50

## 11.5 Vlhkosť Nízka

Použite druhú úroveň v rúre.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Predpečené bagety 40 – 50 g	200	20 - 30
Predpečené pečivo	200	20 - 30
Predpečené bagety, mrazené, 40 – 50 g	200	25 - 35
Sekaná, surová 0,5 kg	180	30 - 40
Pečivo 40 – 60 g	180 - 210	30 - 40
Cestovinný náky	190	40 - 50
Chlieb 0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 50

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Lasagne	180	45 - 55
Kurča 1 kg	180 - 200	50 - 60
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60
Údené bravčové 0,6 – 1 kg	160 - 180	60 - 70
Hovädzie pečené 1 kg	180 - 200	60 - 90

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Kačica 1,5 – 2 kg	180	70 - 90
Teľacie pečené 1 kg	180	80 - 90
Bravčové pečené 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

- 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 dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

## 11.7 Pečenie

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.

## 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.

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

## 11.9 Pečenie na jednej úrovni:

### Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutá bábovka/brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohová torta/koláč	Horný/Dolný Ohrev	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

**Koláče/pečivo/žemličky na plechoch**

<b>Pokrm</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Horný/Dolný Ohrev	170 - 190	30 - 40	3
Vianočka	Horný/Dolný Ohrev	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	Horný/Dolný Ohrev	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Piškótová roláda	Horný/Dolný Ohrev	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/ cukrové koláče	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) <sup>2)</sup>	Teplovzdušné Pečenie	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) <sup>2)</sup>	Horný/Dolný Ohrev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	40 - 80	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Horný/Dolný Ohrev	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

**Sušienky**

<b>Pokrm</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20	3
Pečivo z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové sušienky / pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	3
Pečivo z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	Teplovzdušné Pečenie	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Pečivo	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

### 11.10 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyp	Horný/dolný ohrev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horný/dolný ohrev	180 - 200	25 - 40	1
Zapečená zeleňina <sup>1)</sup>	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety obložené roztopeným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horný/dolný ohrev	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Horný/dolný ohrev	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

### 11.11 Vlhký Horúci Vzduch

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55	3

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

## 11.12 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné pečenie.

### Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Veterníky/ odpaľované cesto	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

### Sušienky/malé koláčiky/pečivo/rožky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pečivo z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bielkové sušienky, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Pečivo z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úroveň	3 úroveň
Pečivo z lístko- vého cesta	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

### 11.13 Pomalé Pečenie

Túto funkciu použijete 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 pečé- né	1 000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Hovädzie filety	1 000 – 1 500 g	120	90 - 150	3
Pečené telacie	1 000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaky	200 – 300 g	120	20 - 40	3

### 11.14 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (s bohatým obložením)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (jedlo podobné pizze z Alsaska)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Piroyhy (ruská verzia calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

## 11.15 Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúr.

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

Na plech na pečenie nalejte malé množstvo vody, aby ste predišli horeniu mäsových štiav alebo tuku.

Mäso s kožou môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

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

Aby bolo mäso šťavnatejšie:

- chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou alebo vo vrecku na pečenie.
- pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).
- veľké kusy pečeného mäsa a hydiny niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

## 11.16 Tabuľky pečenia mäsa

### Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Horný/Dolný ohrev	230	120 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1



Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Rúru predhrejte.

### Bravčové

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

### Teľacie

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

### Jahňacie

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

**Zverina**

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát/Noha zajača	do 1	Horný/Dolný ohrev	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Srnčí/jelení chrbát	1.5 - 2	Horný/Dolný ohrev	210 - 220	35 - 40	1
Srnčie stehno	1.5 - 2	Horný/Dolný ohrev	180 - 200	60 - 90	1

1) Rúru predhrejte.

**Hydina**

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

**Ryba (v pare)**

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

**11.17 Gril**

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

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.

**UPOZORNENIE!**

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

**Gril**

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

**Rýchly gril**

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

**11.18 Mrazené pokrmy**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolčky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolčky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké Zemiaky, Krokety	220 - 230	20 - 35	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Opečené Zemiakové Pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2
Syr pečený v rúre	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie Krídla	190 - 210	20 - 30	2

### 11.19 Zaváranie - Dolný ohrev

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.
- Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.
- Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.
- Keď tekutina v pohároch začne vriieť (asi po 35 - 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

### Mäkké ovocie

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

### Kôstkovice

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

### Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-

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

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.





## 11.20 Sušenie - Teplovzdušné pečenie





Plechý pokryté papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.





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

Pre jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Strukoviny	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8

 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Bylinky	40 - 50	2 - 3

 OVOCIE		
 Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.		
	 (h)	
Slivky	8 - 10	
Marhule	8 - 10	
Jablkové plátky	6 - 8	
Hrušky	6 - 9	

## 11.21 Pečenie chleba

Predhriatie sa neodporúča.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely chlieb	170 - 190	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Brioška	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ražný chlieb	170 - 190	50 - 70	2
Tmavý chlieb	170 - 190	50 - 70	2
Celozrný chlieb	170 - 190	40 - 60	2
Pečivo z chlebového cesta	190 - 210	20 - 35	2

## 11.22 Tabuľka Teplotná sonda

Hovädzie	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne Prepečený	Prepečené
Hovädzie pečené	45	60	70
Roštenka	45	60	70

Hovädzie	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Sekaná	80	83	86

Bravčové	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Šunka, Pečenie mäsa	80	84	88
Kotlety (chrbát), Údené bravčové karé, Údené karé, pošírované	75	78	82

Teľacie	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Pečené teľacie	75	80	85
Teľacie koleno	85	88	90

<b>Baranina/jahňacina</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Prepečený</b>	<b>Viac</b>
Jahňacie stehno	80	85	88
Baranie stehno	75	80	85
Jahňacie stehno, Pečené jahňacie	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, Srncí/jelení chrbát	65	70	75
Zajačie stehno, Celý zajac, Srncie alebo jelenie 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 (celá/polovica/prsia)	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

Zapekacia nádoba - Slané jedlá	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Cannelloni, Lasagne, Cestovinový nákyt	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 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

#### 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	Horný/Dolný ohrev	160	35 - 50	2
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	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/ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 40



Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Linecké koláčky/ploché pečivo	Horný/Dolný ohrev	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Malé koláčky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Malé koláčky (20 ks/plech)	Horný/Dolný ohrev	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

#### Viacúrovňové pečenie. Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
				2 úroveň	3 úroveň
Linecké koláčky/ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

#### 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	Gril	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Po uplynutí polovice času obráťte.

#### Rýchly gril

Prázdnu rúru predhrievajte 3 minúty.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Pokrm	Čas (min)	
	1. strana	2. strana
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.

Pokrm	Nádoba (Gastro-norm)	Množstvo (g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolica <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforovaná	300	3	99	13 - 15	Plech na pečenie zasuníte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica <sup>1)</sup>	2 x 1/2 perforovaná	2 x 300	2 a 4	99	13 - 15	Plech na pečenie zasuníte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforovaná	max.	3	99	15 - 18	Plech na pečenie zasuníte do prvej úrovne v rúre.
Mrazený hrášok	2 x 1/2 perforovaná	2 x 1 300	2 a 4	99	Až kým teplota najchladnejšieho miesta nedosiahne 85 °C.	Plech na pečenie zasuníte do prvej úrovne v rúre.

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

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

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

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

Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

## 12.2 Odporúčané čistiace prostriedky

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

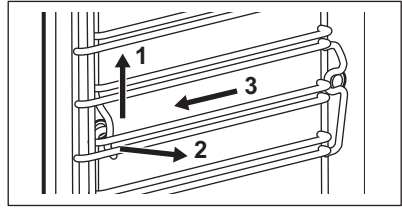
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) a v najlepších maloobchodných predajniach.

## 12.3 Vyberanie zasúvacích líšt

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

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie líšty.

1. Zasúvacie líšty 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 sensorovým tlačidlom .

Symbol	Položka ponuky	Popis
S1	Vyprázdnenie nádrže	Postup na odstránenie zvyšovej 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  potvrdte nastavenie.

Funkcia trvá približne 6 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
  2. Zapnite funkciu Vyprázdnenie nádrže - S1. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie čistenia“.
  3. Dotknite sa .
- Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

## 12.6 Vyprázdnenie nádrže - S1

Vyberte všetko príslušenstvo.

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

## 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. Vnútrošný povrch spotrebiča vytrite neabrazívnou špongiou na čistenie povrchov. Na čistenie dutiny môžete použiť teplú vodu.

Po čistení ponechajte dvierka spotrebiča otvorené približne 1 hodinu. Počkajte, kým 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 mokry, vytrite ho suchou handričkou. Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol.

## 12.10 Pripomienka odvápnenia

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomienky odvápnenia: Odvápnovanie. 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 odvápnit' spotrebič. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápnite, zablokujú sa parné neodvápnite, zablokujú sa parné neodvápnite, zablokujú sa parné neodvápnite a 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.

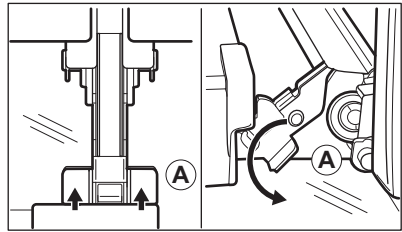
## 12.12 Vybratie a inštalácia dvierok

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

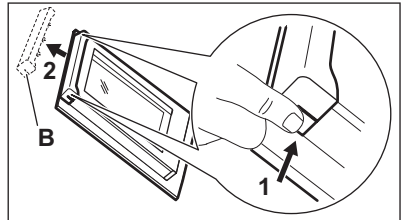


**VAROVANIE!**  
Dvierka sú ťažké.

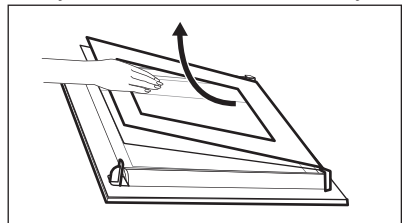
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



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 rovny 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 úchytiek.



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.

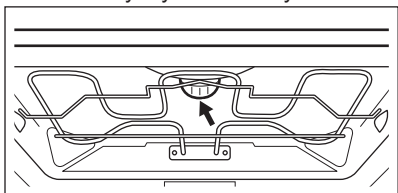
**12.13** Výmena osvetlenia**VAROVANIE!**

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. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt.
5. Nasadte sklenený kryt.

## Bočné osvetlenie



1. Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zásuvacie lišty.
2. Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.
3. Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.
4. Nahraďte 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“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
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.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby uprajte 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 vybrali 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 nenaplnili po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovacie prípravok/voda. Zopakujte proces.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
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 čistiacего prostriedku. Čistiaci prostriedok naneste rovnomerne.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Počiatková teplota dutiny rúry pri funkcii parného čistenia bola príliš vysoká.	Zopakujte cyklus. Spustite cyklus pri studenom spotrebiči.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste nevybrali bočné mriežky. Môžu preniesť teplo na steny a znížiť účinnosť 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 „Doplňkové 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.) .....



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

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	EOB7S31X KOBBCS31X	
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	EOB7S31X	39.0 kg
	KOBBCS31X	39.0 kg

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonných 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 vložení jedla dovnútra nepredhrievajte.

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

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

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte 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 hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

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



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



867352904-C-142019

