

EOB7S31V
EOB7S31Z



SK Parná rúra

Návod na používanie

Využite váš spotrebič na maximum

Pre digitálny manuál, video návody a podporu
navštívte 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.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	14
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	16
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	17
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	21
11. TIPY A RADY.....	22
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	41
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	45
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	47
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	49

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

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

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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 na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- 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.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560 x 20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4 x 25 mm

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.

- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu isker alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- 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, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku 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.

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 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.

2.6 Vnútnorné osvetlenie**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia

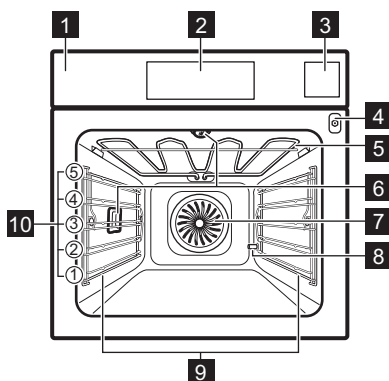


VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

3. POPIS VÝROBKU

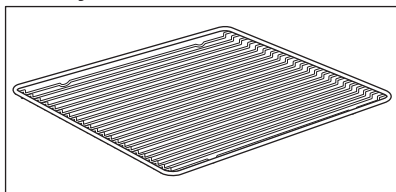
3.1 Celkový prehľad



- 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

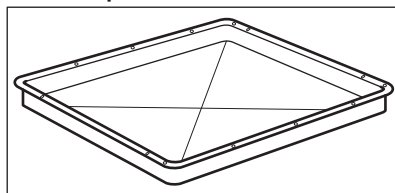
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



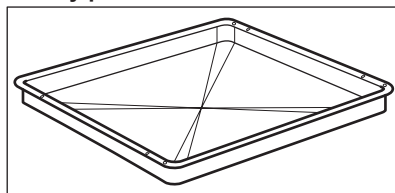
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



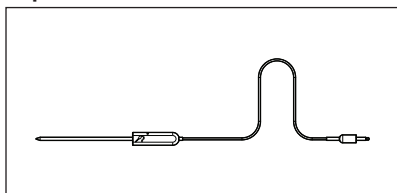
Na koláče a sušienky.

Hlboký pekáč



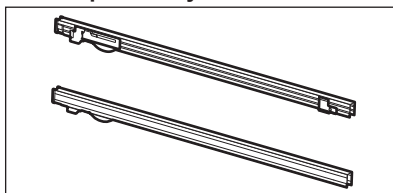
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

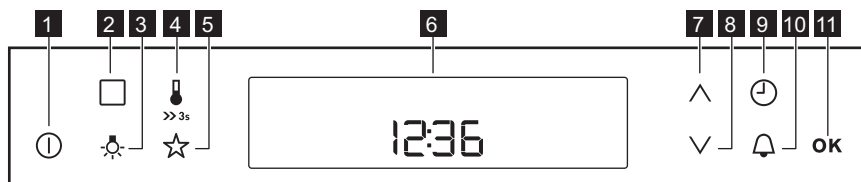
Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

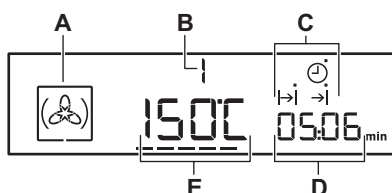


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Popis
1	ZAP/VYP	Zapnutie a vypnutie rúry.
2	VOLITEĽNÉ FUNKCIE	Ak chcete nastaviť funkciu ohrevu, funkciu či- stenia alebo automatický program.
3	OSVETLENIE RÚ- RY	Zapnutie a vypnutie osvetlenia rúry.
4	TEPLOTA	Nastavenie a kontrola teploty vo vnútri rúry alebo teploty teplotnej sondy (ak je k dispozí- cii).
5	MÔJ OBĽÚBENÝ PROGRAM	Uloženie vášho obľúbeného programu. Po- mocou tejto funkcie sa môžete priamo dostať k obľúbenému programu, a to aj vtedy, ak je rúra vypnutá.
6 -	DISPLEJ	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
7	NAHOR	Pohyb nahor v ponuke.

Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Popis
8 	NADOL	Pohyb nadol v ponuke.
9 	HODINY	Nastavenie časových funkcií.
10 	ČASOMER	Nastavenie funkcie Kuchynský časomer.
11 	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
	Automatický program	Môžete si zvoliť automatický program.
	Môj obľúbený program	Je spustený obľúbený program.
h / min	h/min	Je spustená časová funkcia.
---	Ukazovateľ ohrevu/zvyškového tepla	Zobrazuje aktuálne teplotné nastavenie rúry.
	Teplota	Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu.
	Teplotná sonda	Teplotná sonda je pripojená do zásuvky na teplotnú sondu.
	Kuchynský časomer	Je zapnutá funkcia kuchynského časomera.
	Ukazovateľ zásuvky na vodu	Zobrazuje úroveň vody.

4.3 Ukazovateľ ohrevu

Ak zapnete funkciu ohrevu, zobrazí sa ----. Tieto prúžky 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 kapitolu ohľadne bezpečnosti.



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

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

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	vyššie 21	vyššie 3,8	vyššie 150	Veľmi tvrdá

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

1. Vezmite pásik so štyrmi farbami dodaný s parnou súpravou v rúre.
2. Všetky reakčné zóny pásika ponorte do vody približne na 1 sekundu. Pásik nedávajte pod tečúcu vodu.
3. Potraste pásikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.
4. 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.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Tradičné pečenie (Horný/Dolný ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiek, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.

Funkcia rúry	Použitie
 Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

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

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, zeleniaky, ryžu, cestoviny alebo špeciálne prílohy.



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

6.2 Nastavenie funkcie ohrevu

1. Zapnite rúru pomocou ①.
Na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, symbol a číslo funkcie ohrevu.
2. Funkciu ohrevu nastavte pomocou tlačidiel  alebo .
3. 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  alebo , 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.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
2. 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 „Doplnkové funkcie“.

Funkcia rýchleho zohrievania skracuje čas ohrevu.

Funkciu rýchleho zohrievania zapnete stlačením a podržaním tlačidla  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. Zatlčením 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  alebo: Koniec .

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: Vylatie 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.
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 KONIEC	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť.
 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.
00:00 ČASOVAČ ODPOČÍTAJÚCI 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 ODPOČÍTAJÚCI 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  alebo , aby ste nastavili hodiny.
 2. Stlačte tlačidlo OK.
 3. Stlačte  alebo , aby ste nastavili minúty.
 4. Stlačte tlačidlo OK.
- Na displeji sa zobrazí nastavený aktuálny čas.
Ak chcete zmeniť denný čas, stlačajte , kým  nezačne blikáť.

7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikáť .
3. Minúty funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
4. Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.
5. Hodiny funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
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

→| a nastavenie času. Rúra sa vypne.

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

7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

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

7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
 2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' →|.
 3. Minúty funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
 4. Stlačte tlačidlo OK.
 5. Hodiny funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
 6. Stlačte tlačidlo OK.
- Na displeji bliká symbol →|.
7. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením  alebo  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 potvrdíte 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 opakovane 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	HOVÁDZIE PEČENÉ
6	CELÉ KURA
7	PIZZA
8	MUFFINY
9	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ

8.2 Automatické programy

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

8.3 Automatické programy so zadávaním hmotnosti

Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .

3. Program so zadávaním hmotnosti nastavte pomocou dotykových tlačidiel alebo .
- Displej zobrazuje: čas prípravy, symbol trvania , predvolenú hmotnosť, jednotku hmotnosti (kg, g).
4. Dotknite sa symbolu OK alebo sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
Spotrebič sa zapne.
5. Predvolenú hmotnosť môžete zmeniť s alebo . Dotknite sa OK.
6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol bliká.
7. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa senzorového tlačidla.
8. Spotrebič vypnite.

8.4 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. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Nainštalujte teplotnú sondu. Pozrite si časť „Teplotná sonda“.
4. Dotykom  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  bliká.
6. Dotknite sa ľubovoľného senzorového tlačidla alebo otvorte dvierka, čím zvukový signál vypnete.
7. Spotrebič vypnite.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

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.



UPOZORNENIE!

Používajte iba dodanú teplotnú sondu a pôvodné náhradné diely.

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“.



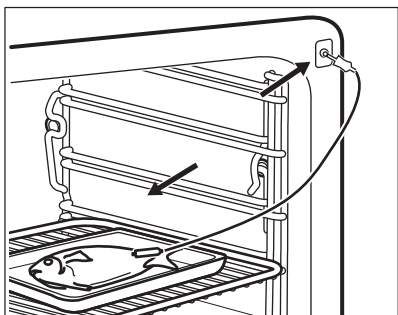
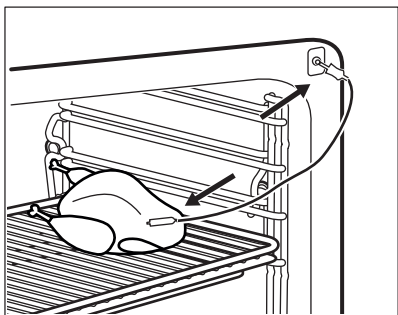
Rúra vypočíta približnú dobu pečenia, môže sa zmeniť.



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 ďalšom 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.



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 ----.



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 blikáť teplota v strede pokrmu a . Spotrebič sa vypne.

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

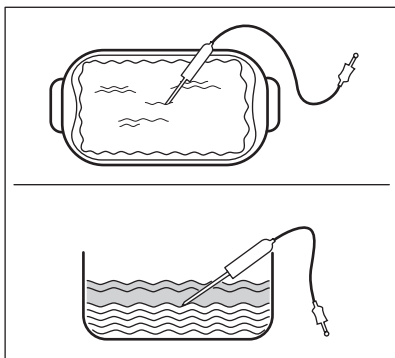


VAROVANIE!

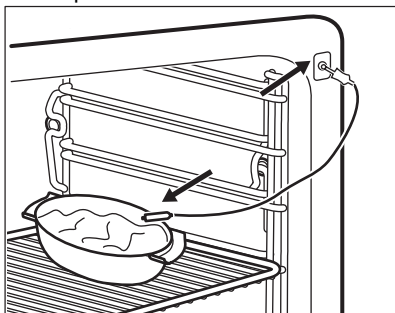
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybraní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

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 prísady. Na podoprenie silikónovej 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 blikat' 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.



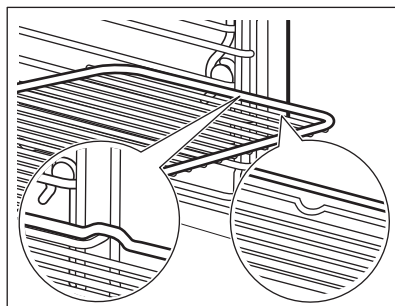
VAROVANIE!

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

9.2 Vkládanie príslušenstva

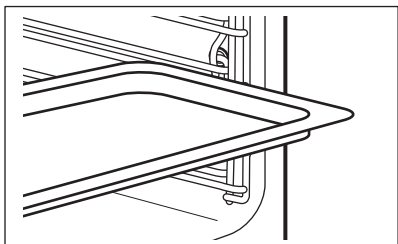
Drôtený rošt:

Rošt zasúňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



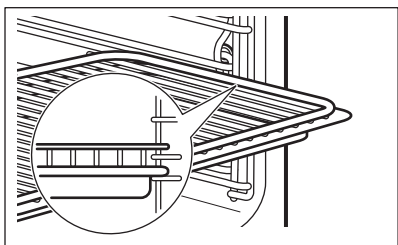
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasúňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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



Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabráňuje 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!

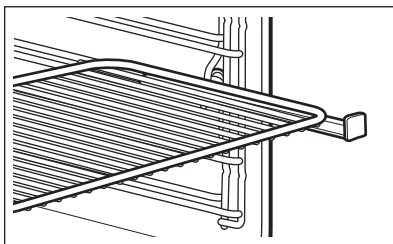
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

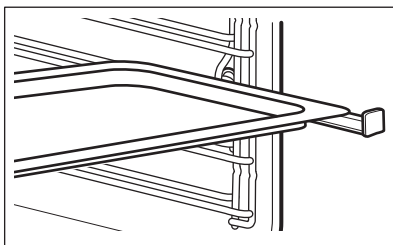


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



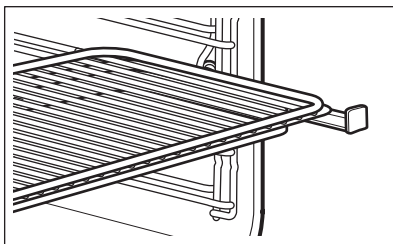
Hlboký pekáč:

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



Ak je funkcia spustená, môžete meniť čas aj teplotu.

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

10.2 Používanie detskej poistky

Funkcia Detská poistka zabráňuje náhodnému zapnutiu rúry.

1. Túto funkciu môžete zapnúť aj keď je rúra vypnutá. Nenastavujte funkciu ohrevu.
2. Stlačte tlačidlo ① a podržte ho stlačené 3 sekundy.
3. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá ② 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 zabráňuje náhodnej zmene nastavení rúry.

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

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti blokovanie.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.



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 číslo nastavenia.

	Popis	Hodnota, ktorú možno nastaviť
1	UKAZOVATEĽ ZVÝŠKOVÉHO TEPLA	ZAP/VYP
2	TÓN TLAČIDLA ¹⁾	KLIKNOTIE/PÍPNUTIE/VYPNÚŤ
3	CHYBOVÝ TÓN	ZAP/VYP
4	REŽIM DEMO	Aktivačný kód: 2468
5	JAS	NÍZKY/STREDNÝ/VYSOKÝ
6	TVRDOŠŤ VODY	1 - 4

	Popis	Hodnota, ktorú možno nastaviť
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  alebo  upravte nastavenie.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Stlačením  alebo  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

Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní 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
Sladká kukurica so šúľkom	30 - 40
Hadomor španielsky	35 - 45

Pokrm	Čas (min)
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
Špecle	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
Ryžový puding, pomer mlieka/ryže 2,5:1	40 - 55
Nešúpané zemiaky, stredné	45 - 55

Pokrm	Čas (min)
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
Kurča, pošírované 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Údené mäso, pošírované	90	70 - 90

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
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
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 dvierka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
4. Nastavte funkciu: Vlhká Para. Varte všetky pokrmy 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 zelenina: 3
Pečené bravčové, 1 kg / Zemiaky / Zeleninová omáčka	180	60 - 70	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3
Pečená teľatina, 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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
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
Predpečené bagety, zmrazené 40 – 50 g	200	25 - 35

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Fašírka, surová, 0,5 kg	180	30 - 40
Pečivo 40 – 60 g	180 - 210	30 - 40
Cestovinový ná-kyp	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 dohned. 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 neupeče 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: Teplotovzdušné pečenie.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Korpus z krehkého cesta, prázdnu rúru predhrejte	170 - 180	10 - 25	2
Korpus z piskótového cesta	150 - 170	20 - 25	2
Guľatý koláč / Briška	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: 1. Začnite s: 2. Pokračujte s:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 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 tre-ného cesta	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístko-vého cesta, prázdnu rúru predhrejte	170 - 180	20 - 30
Sušienky z kys-nutého cesta	150 - 160	20 - 40
Mandľové su-šienky	100 - 120	30 - 50

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pečivo z biel-ka / 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 roz-topeným syrom	Teplovzdušné peče-nie	160 - 170	15 - 30
Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru pred-hrejte	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 peče-nie	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 riadte 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 (okrúhla 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 , prázdnu rúru predhrejte	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 , prázdnu rúru predhrejte	30 - 50	1 / 4	-

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úroveň	3 úroveň
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 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 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 listového 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 rúr.

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 rú- ru 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, vykrmené	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 – 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 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 vriet' (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 vriet' (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	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

Plechky pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

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

Zelenina

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

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 (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

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

Ovocie

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Ražný chlieb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chlieb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chlieb	170 - 190	40 - 60

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pečivo z chlebového cesta	190 - 210	20 - 35

11.22 Teplotná sonda

Hovädzie	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne prepečený	Prepečený
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

Baranina/jahňacina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne prepečený	Viac
Baraní chrbát	75	80	85
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno	65	70	75

Zverina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne prepečený	Viac
Zajačí chrbát / Srnčí chrbát	65	70	75
Zajačie stehno / Zajac, vcelku / Srnčie stehno	70	75	80

Hydina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne prepečený	Viac
Kurča	80	83	86
Kačka, celá/polovica / Morka, celá/prsia	75	80	85
Kačka, prsia	60	65	70

Ryba (losos, pstruh, zubáč)	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne prepečený	Viac
Ryba, celá/veľká/na pare / Ryba, celá/veľká/pečená	60	64	68

Zapekacia nádoba - predvarená zelenina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne prepečený	Viac
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 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
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótový 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 úrov- ne	3 úrov- ne
Linecké koláčky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky, 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 (Gastro-norm)	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 (Gastro-norm)	Množstvo (kg)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)
Brokolica, prázdnu rúru predhrejte	2 x 1/2 s otvormi	2 x 0,3	2 a 4	99	13 - 15
Brokolica, prázdnu rúru predhrejte	1 x 1/2 s otvormi	max.	3	99	15 - 18
Hrášok, mrazený	2 x 1/2 s otvormi	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 čistiacieho 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 grilovaní pečáči.

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

Odolné škvrny 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.

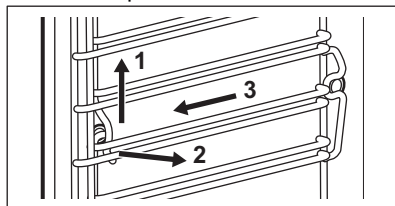
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke www.electrolux.com/shop a v najlepších maloobchodných predajniach.

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 lišt od bočnej steny.

3. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolíte 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 použite po funkcii pečenia s parou.

Funkcia trvá približne 6 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Plech na pečenie zasunúť do prvej úrovne v rúre.
 2. Zapnite funkciu 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 lišty.

Funkcie čistenia parou podporujú čistenie dutiny spotrebiča parou.



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



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

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

Funkciu zvolíte v ponuke: ☐.

Celý proces trvá približne 2 hodiny.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Vyberte všetko príslušenstvo.
2. Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna. V prípade potreby zapnite funkciu Vyprázdnenie nádrže - S1.
3. Plech na pečenie zasuníte 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.
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 odvápnienia

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomienky odvápnienia: Odvápňovanie. Tieto pripomienky sa zapnú pri každom vypnutí spotrebiča. Keď je pripomienka zapnutá, na displeji blíkajú S3.

- Upozorňovacia pripomienka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odvápnienia.
- Blokovacia pripomienka vám prikáže odvápniti spotrebič. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápnite, zablokuje sa parné funkcie. Pripomienka odvápnienia 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 zasuníte 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

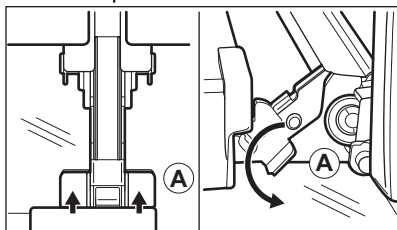
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



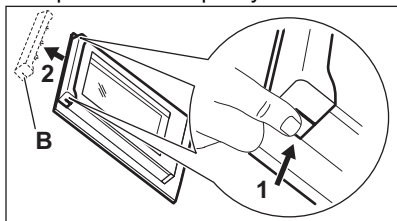
VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

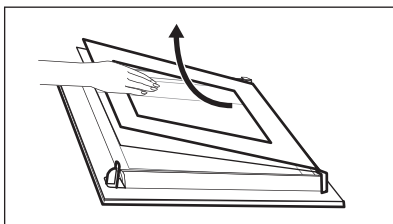
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



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 rovnom povrchu.
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



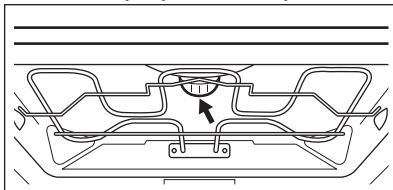
VAROVANIE!

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

Bočné osvetlenie

1. Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé 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 zasunite 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.	- Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. - Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Proces odvápnovania sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.
Proces odvápnovania sa preruší pred ukončením.	Používateľ zastavil funkciu.	Zopakujte proces.
Po procese odvápnovania nie je v hlbokom pekáči žiadna voda.	Zásuvku na vodu ste ne-naplnili po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovacie prípravok/voda. Zopakujte proces.
Po cykle odvápnovania je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Do prvej úrovne v rúre zasunúť 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 natriekali príliš veľké množstvo čistiacieho 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. Spustíte 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 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 nedokázate 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 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	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 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 záujme 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 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



867352934-B-272021