

# Electrolux

## Návod na používanie

SK

---

**CombiSteam Pro**  
**Rúra**  
EOB9851ZOZ



**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.....	25
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	26
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	26
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	28
11. TIPY A RADY.....	30
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	58
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	62
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	64

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

## 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

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

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

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

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

- zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
  - Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predĺžovacie prírodné káble.
  - Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
  - Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
  - Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
  - Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
  - Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
  - Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
  - Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
  - Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
  - Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

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

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

- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prírad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nepoužívajte funkciu mikrovln na predhriatie rúry.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

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

## 2.4 Parné pečenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

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

## 2.5 Ošetrovanie a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

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

## 2.6 Vnútorne osvetlenie

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



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

## 2.7 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

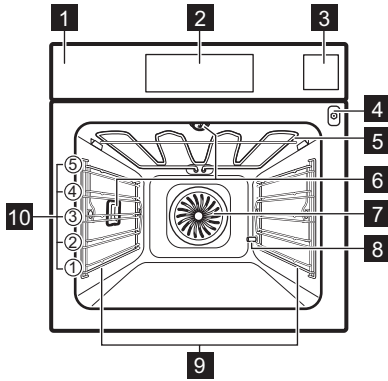
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

## 2.8 Servis

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

## 3. POPIS VÝROBKU

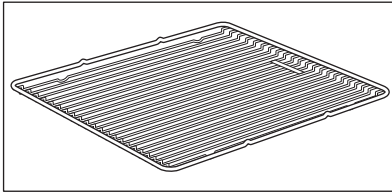
### 3.1 Celkový prehľad



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

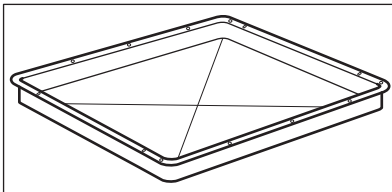
### 3.2 Príslušenstvo

#### Drôtený rošt



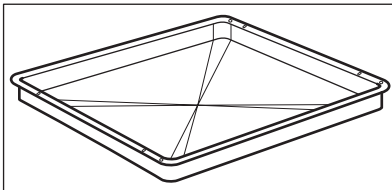
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

#### Plech na pečenie



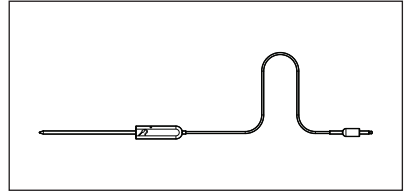
Na koláče a sušienky.

#### Hlboký pekáč



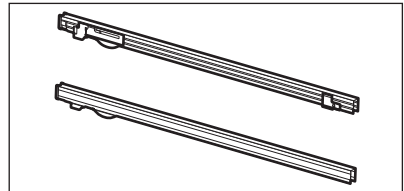
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

#### Teplotná sonda

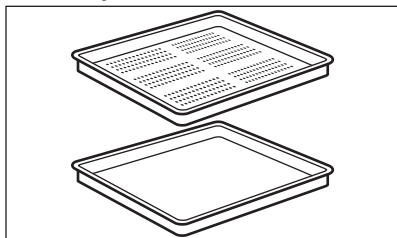


Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.

#### Teleskopické lišty

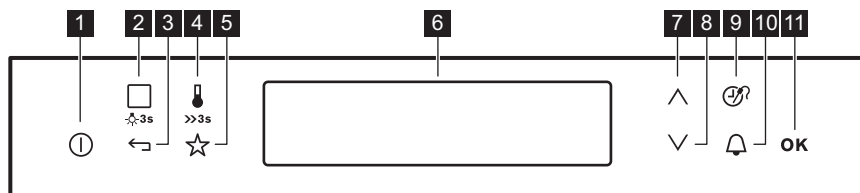


Pre rošty a plechy.

**Parná súprava**

Jedna nádoba na pokrmy bez otvorov a jedna s otvormi.






Parná súprava odvádza skondenovaný vodu mimo pokrmy počas parného pečenia. Použite ju na prípravu jedla, ktoré nemá byť počas prípravy vo vode (napr. zelenina, kúsky ryby, kuracie prsia). Súprava nie je vhodná pre pokrmy, ktoré majú nasiaknuť vodou (napr. ryža, polenta, cestoviny).

**4. OVLÁDACÍ PANEL****4.1 Elektronický programátor**

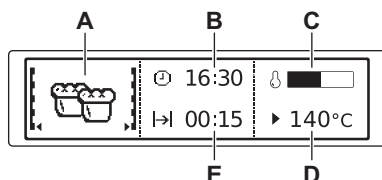
Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
<b>1</b>	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
<b>2</b>	Funkcie ohrevu alebo VarioGuide	Jedným dotykem senzorového tlačidla zvolíte funkciu ohrevu alebo ponuku: VarioGuide. Ďalším dotykem senzorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie ohrevu, VarioGuide. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
<b>3</b>	Tlačidlo Späť	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobrazíť hlavnú ponuku, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
<b>4</b>	Nastavenie teploty	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v spotrebiči. Dotknite sa tlačidla na 3 sekundy, ak chcete zapnúť alebo vypnúť funkciu: Rýchle zohrievanie.
<b>5</b>	Obľúbené	Ukladanie a prístup k obľúbeným programom.
<b>6</b> -	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.






Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
7 	Tlačidlo na posun nahor	Pohyb nahor v ponuke.
8 	Tlačidlo na posun nadol	Pohyb nadol v ponuke.
9 	Časové a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, dotknite sa senzorového tlačidla a nastavte časovač alebo funkcie: Blok. ovládania, Obľúbené, Ohrev a uchovanie teploty, Nastaviť a ísť. Môžete zmeniť aj nastavenie teplotnej sondy.
10 	Časomer	Ak chcete nastaviť funkciu: Časomer.
11 	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.






## 4.2 Displej



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

### Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Funkcia	Funkcia
	Časomer	Funkcia je spustená.
	Presný čas	Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
	Koniec	Na displeji sa zobrazuje čas skončenia pečenia.
	Teplota	Na displeji sa zobrazí teplota.
	Časové údaje	Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je spustená funkcia ohrevu. Ak chcete vynulovať čas, stlačte súčasne  a  .

Symbol		Funkcia
	Výpočet	Spotrebič vypočíta čas pečenia.
	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v spotrebiči.
	Ukazovateľ rýchleho ohrevu	Funkcia je zapnutá. Skrakuje dobu zohrievania rúry.
	Hmotnostný program	Na displeji sa zobrazuje, že je aktívny automatický program so zadávaním hmotnosti alebo že je možné zmeniť hmotnosť.
	Ohrev a uchovanie teploty	Funkcia je zapnutá.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.



Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

### 5.2 Prvé zapojenie

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po prerušení napájania je

potrebné nastaviť jazyk, kontrast displeja, jas displeja a denný čas.

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

### 5.3 Nastavenie úrovne tvrdosti vody


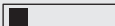
Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.




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

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

Keď tvrdosť vody prekročí hodnoty v tabuľke, naplňte zásuvku na vodu fľaškovou vodou.

1. Vezmite pásik so štyrmi farbami dodaný s parnou sadou v rúre.
2. Vložte všetky reakčné zóny pásika do vody približne na 1 sekundu. Pásik nedávajte pod tečúcu vodu!
3. Potraste pásikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.
4. Po 1 minúte skontrolujte tvrdosť vody podľa dole uvedenej tabuľky. Farby reakčných zón sa menia aj po uplynutí 1 minúty. Neberte to do úvahy pri meraní.
5. Tvrdosť vody nastavte v ponuke: Základné nastavenie.

Testovací pásik	Tvrdosť vody
	1
	

Testovací pásik	Tvrdosť vody
	2
	3
	4

Čierne štvorčeky v tabuľke symbolizujú červené štvorčeky na testovacom pásiku.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Základné nastavenie / Tvrdosť vody.

Po výpadku prúdu nemusíte tvrdosť vody nastavovať znova.



## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!


Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

### 6.1 Navigácia v ponukách

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






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






Kedykoľvek sa môžete vrátiť do hlavnej ponuky pomocou tlačidla .















### 6.2 Prehľad ponúk




#### Hlavná ponuka

Sym-bol	Položka ponuky	Použitie
	Funkcie ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
	Varenie metódou SousVide	Obsahuje funkciu ohrevu a zoznam automatických programov.
	Recepty	Obsahuje zoznam automatických programov.
	Obľúbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
	Čistenie	Obsahuje zoznam čistiacich programov.

Sym-bol	Položka ponuky	Použitie
	Základné nastavenie	Používa sa na úpravu ďalších nastavení.
	Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.
	VarioGuide	Obsahuje odporúčané nastavenia pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začnite proces pečenia. Údaje o teplote a čase sú iba orientačné v záujme dosiahnutia čo najlepšieho výsledku a môžete ich upraviť. Skutočné hodnoty závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

### Podponuka pre: Základné nastavenie




Sym-bol	Podponuka	Popis
	Nastaviť denný čas	Nastavenie aktuálneho času na hodinách.
	Časové údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
	Rýchle zohrievanie	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, skracuje čas zahrievania rúry.
	Nastaviť a ísť	Na nastavenie funkcie a jej neskoršie aktivovanie stlačte ktorýkoľvek symbol na ovládacom paneli.
	Ohrev a uchovanie teploty	Po skončení cyklu pečenia uchová pripravené jedlo teplé po dobu 30 minút.
	Predĺženie doby pečenia	Zapína a vypína funkciu predĺženia pečenia.
	Kontrast displeja	Upravuje kontrast displeja po stupňoch.
	Jas displeja	Upravuje jas displeja po stupňoch.
	Jazyk	Nastavuje jazyk displeja.
	Hlasitosť zvuk. signalizácie	Upravuje hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.
	Tóny tlačidiel	Zapína a vypína tóny dotykových tlačidiel. Tón dotykového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.
	Alarm/Výstražný tón	Zapína a vypína výstražnú zvukovú signalizáciu.
	Tvrdosť vody	Nastavuje úroveň tvrdosti vody (1 - 4).
	Pripomienka čistenia	Pripomína, že je potrebné vyčistiť spotrebič.

Sym-bol	Podponuka	Popis
	Režim DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
	Servis	Zobrazuje verziu softvéru a konfiguráciu.
	Pôvodné nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.





### 6.3 Podponuka pre: Varenie metódou SousVide

Táto metóda pochádza z technológie Sous-vide, čo po francúzsky znamená













„vo vákuu“. Názov sa vzťahuje na spôsob varenia vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách.




Symbol	Položka ponuky	Popis
	Režim varenia SousVide	Používa paru na prípravu mäsa, rýb, morských plodov, zeleniny a ovocia. Nastavte teplotu 50 °C - 95 °C.
	Recepty SousVide	Obsahuje zoznam automatických programov.
	SousVide VarioGuide	Obsahuje odporúčané nastavenia pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začnite proces pečenia. Údaje o teplote a čase sú iba orientačné v záujme dosiahnutia čo najlepšieho výsledku a môžete ich upraviť. Skutočné hodnoty závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

### 6.4 Podponuka pre: Čistenie




Symbol	Položka ponuky	Popis
	Parné čistenie	Postup na vyčistenie mierne znečisteného spotrebiča, keď sa nečistoty ešte nepripáli.
	Odvápňovanie	Postup na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
	Preplachovanie	Postup na prepláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.
	Parné čistenie Plus	Postup na čistenie zaschnutých nečistôt pomocou čistiaceho prostriedku pre rúry.


## 6.5 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Použitie
 Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Horný/Dolný ohrev.
 Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Horný/Dolný ohrev.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Horný/Dolný ohrev	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov, napríklad zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov.
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Rozmrazovanie	Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Vlhký horúci vzduch	Na prípravu pečených pokrmov vo forme na jednej úrovni. Na úsporu energie počas pečenia. Aby ste dosiahli požadované výsledky pečenia, musí sa táto funkcia používať v súlade s tabuľkami pečenia. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia. Táto funkcia sa použila na definovanie energetickej triedy podľa normy EN 60350-1.
 Zapečené jedlo	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Tiež na gratinovanie a zapekanie.




Funkcia ohrevu	Použitie
 Chlieb	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Vlhké pečenie	Môžete si vybrať medzi tromi funkciami manuálnej prípravy pokrmu s rôznymi úrovňami vlhkosti. Tieto funkcie kombinujú paru a horúci vzduch. Umožňujú prípravu pokrmov s rôznymi úrovňami pary.
 Vlhká para	Na parné pečenie zeleniny, príloh alebo rýb.





#### Podponuka pre: Vlhké pečenie

Funkcia ohrevu	Použitie
 Nízka vlhkosť	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, jedlá pripravované v rúre a zapečené pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý povrch.
 Stredná vlhkosť	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 Vysoká vlhkosť	Táto funkcia je vhodná na prípravu citlivých jedál ako rôznych druhov nákyrov, terín a rýb.

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


## 6.6 Špeciálne

Funkcia ohrevu	Použitie
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny, napríklad nakladaných uhoriek.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Sušenie	Na sušenie plátkov ovocia (napr. jablák, sliviek, broskýň) a zeleniny (napr. paradajok, cukiet, hríbov).
 Funkcia Jogurt	Túto funkciu použijete na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.
 Kysnutie cesta	Parné zvlhčovanie zlepšuje a urýchľuje kysnutie cesta, zabraňuje vysychaniu povrchu a udržuje cesto elastické.
 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.



## 6.7 Podponuka pre: VarioGuide

### Katégoria pokrmu: Ryby/Morské Plody




Pokrm	
Ryby	Pečená ryba
	Rybie Prsty
	Tenké rybie filety
	Hrubé rybie filety
	Rybie filé, zmrazené
	Celá malá ryba
	Celá ryba v pare
	Celá malá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Pstruh	
Losos	Losos, filety
	Losos vcelku

Pokrm	
Garnáty	Garnáty, čerstvé
	Garnáty, mrazené
Mušle	-








### Katégoria pokrmu: Hydina





Pokrm	
Hydina bez kostí	-
Hydina bez kostí 	-
Kurča	Kuracie krídla, čerstvé
	Kuracie krídla, mrazené
	Kuracie stehná, čerstvé
	Kuracie stehná, mrazené
	Poširovaná kuracie prsia
	Kurča, 2 polovice
	Celé kura 






Pokrm	
Celá kačka 	-
Celá hus 	-
Celá morka 	-

### Kategória pokrmu: Mäso

Pokrm	
Hovädzie	Tafelspitz, dusené hovädzie
	Dusené mäso 
	Sekaná
Hovädzie pečené	Neprepečený
	Neprepečený 
	Stredne prepečený
	Stredne prepečený 
	Prepečený
Hovädzie po škan-dinávsky	Prepečený 
	Neprepečený 
	Stredne prepečený 
	Prepečený 

Pokrm	
Bravčové	Klobásy Chipolata
	Rebierka
	Brav. koleno, predvarené
	Bravčové Stehno
	Bravčové zadné
	Bravčové zadné 
	Bravčové karé, údené
	Bravčové karé, pošírované
	Krkovička
	Bravčové plece
Teľacie	Pečené bravčové 
	Varená šunka
	Teľacie koleno
Jahňacie	Hovädzia roštenka
	Pečené teľacie 
Jahňacie	Jahňacie stehno
	Pečené jahňacie 
	Jahňací chrbát
	Jahňacie pečené, stredne
	Jahňacie pečené, stredne 

Pokrm	
Zverina	Zajac <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noha zajaca</li> <li>• Zajačí chrbát</li> <li>• Zajačí chrbát </li> </ul>
	Srnčie/Jelenie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Srnčie stehno</li> <li>• Srnčí/jelení chrbát</li> </ul>
	Pečená zverina 
	Karé z diviny 

#### Kategória pokrmu: Pečené jedlá

Pokrm	
Lasagne	-
Lasagne/cannelloni, zmraz.	-
Cestoviny	-
Zapečené zemiaky	-
Gratinovaná zeleň	-
Sladké jedlá	-

#### Kategória pokrmu: Pizza/Slaný koláč

Pokrm	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra obloženie
	Pizza, mrazená
	Americká pizza, mrazená
	Pizza, chladená
	Malé pizze, mrazené
Bageta s roztop. syrom	-

Pokrm	
Alsaský slaný koláč	-
Švajčiarsky koláč, pikantný	-
Slaný lotrinský koláč	-
Slaný koláč	-

#### Kategória pokrmu: Koláč/Sušienky

Pokrm	
Kysnutá bábovka	-
Jablkový koláč, obložený	-
Piškótový koláč	-
Jablkový koláč	-
Tvarohový koláč, forma	-
Brioška	-
Koláč Madeira	-
Torta	-
Švajčiarsky koláč, sladký	-
Mandľový koláč	-
Muffiny	-
Jemné pečivo	-
Prúžky pečiva	-
Koláčiky plnené šľahačkou	-
Pečivo z lístkového cesta	-
Veterníky	-
Mandľové sušienky	-
Sušienky z krehkého cesta	-
Vianočka	-

Pokrm	
Jablkový závin, zmrazený	-
Koláč na plechu	Piškótové cesto
	Kysnuté cesto
Tvarohový koláč, plech	-
Brownies - Čok. sušienky	-
Piškótová roláda	-
Kysnutý koláč	-
Koláč s mrveničkou	-
Cukrový koláč	-
Korpus z cesta	Krehké cesto
	Piškotový korpus na koláč
Ovocný koláč	Ovocný koláč z krehkého cesta
	Piškótový koláč s ovocím
	Kysnuté cesto

#### Kategória pokrmu: Chlieb/Pečivo

Pokrm	
Pečivo	Pečivo
	Pečivo, predpečené
	Pečivo, mrazené
Ciabatta	-
Bageta	Bagety, predpečené
	Bagety, mrazené

Pokrm	
Chlieb	Veniec z kysnutého cesta
	Biely chlieb
	Vianočka
	Čierny chlieb
	Ražný chlieb
	Celozrnný chlieb
	Nízky chlieb
	Chlieb/Pečivo, zmrazené

#### Kategória pokrmu: Zelenina

Pokrm	
Brokolica, ružičky	-
Brokolica, celá	-
Karfiol, ružičky	-
Karfiol, vcelku	-
Mrkva	-
Cukina, plátky	-
Špargľa, zelená	-
Špargľa, biela	-
Paprika, prúžky	-
Špenát, čerstvý	-
Pór, krúžky	-
Zelené fazuľky	-
Huby nakrájané na plátky	-
Lúpané paradajky	-
Ružičkový kel	-
Zeler, kocky	-
Hrášok	-
Baklažán	-
Fenikel	-

Pokrm	
Artičoky	-
Červená repa	-
Hadomor španielsky	-
Kaleráb, prúžky	-
Biela fazuľa	-
Kel	-

#### Kategória pokrmu: Nákypy a teriny

Pokrm	
Vaječný nákyp	-
Karamelový nákyp	-
Terina	-
Vajcia	Vajcia namätko
	Vajcia stredne
	Vajcia natvrdo
	Pečené vajcia

#### Kategória pokrmu: Prílohy

Pokrm	
Hranolčky, tenké	-
Hranolčky, hrubé	-
Hranolčky, mrazené	-
Americké zemiaky, krokety	-
Americké zemiaky	-
Opečené zemiakové pyré	-
Var. zemiaky, na 1/4	-
Varené zemiaky	-
Zemiaky v šupke	-
Zemiakové knedle	-
Žemľová knedľa	-

Pokrm	
Kysnuté knedle, slané	-
Kysnuté knedle, sladké	-
Ryža	-
Čerstvé tagliatelle	-
Polenta	-

**i** Keď je potrebné zmeniť hmotnosť alebo vnútornú teplotu pokrmu, pomocou tlačidiel  $\wedge$  alebo  $\vee$  nastavte nové hodnoty.

## 6.8 Podponuka pre: SousVide VarioGuide

Kategória pokrmu	Pokrm
Ryby/Morské Plo- dy	Fileta z morskej pražmy
	Fileta z morského vlka
	Treska
	Fileta zo pstruha
	Losos, filety
	Hrebenatky
	Mušle s lastúrou
	Garnáty bez škru-piny
	Chobotnica
	Hydina
Kačacie prsia, vy-kostené	
Morčacie prsia, vy-kostené	

Kategória pokr- mu	Pokrm
Mäso	Hovädzie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hov. filety, str.prepečené</li> <li>• Hovädzie filety, prepečené</li> </ul>
	Jahňacie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jahňacie, str. prepečené</li> <li>• Jahňacie, prepečené</li> </ul>
	Zverina <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diviak</li> <li>• Králik bez kostí</li> </ul>
Zelenina	Mrkva
	Cukina, plátky
	Špargľa, zelená
	Špargľa, biela
	Paprika, prúžky
	Pór, krúžky
	Koreňový zeler
	Zeler
	Baklažán
	Fenikel
	Srdiečka Artičok
	Zemiaky
	Tekvica

Kategória pokr- mu	Pokrm
Ovocie	Jablká
	Hrušky
	Broskyne
	Nektárinky
	Slivky
	Ananás
	Mango

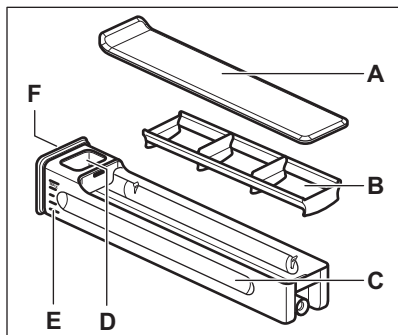
## 6.9 Zapnutie funkcie ohrevu

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



Ak zostanú zachované pôvodné nastavenia, spotrebič sa zapne automaticky.

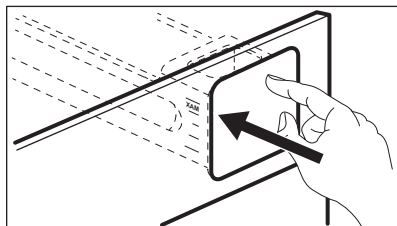
## 6.10 Zásuvka na vodu



- A. Veko
- B. Vnolam
- C. Teleso zásuvky
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predné tlačidlo

Zo spotrebiča môžete vybrať zásuvku na vodu. jemne ju zatlačte za predné tlačidlo.

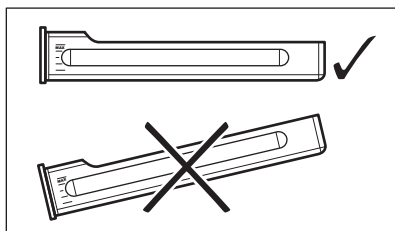
Po zatlačení zásuvky na vodu sa zásuvka vysunie zo spotrebiča.



Zásuvku na vodu môžete naplniť dvoma spôsobmi:

- nechajte zásuvku na vodu vnútri spotrebiča a naplňte ju pomocou pohára na vodu,
- vyberte zásuvku na vodu zo spotrebiča a naplňte ju z vodovodného kohútika.

Keď naplníte zásuvku na vodu z vodovodného kohútika, prenášajte zásuvku vo vodorovnej polohe, aby ste nevyliali vodu.



Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnej polohy. Tlačte na predné tlačidlo, kým nebude zásuvka na vodu vnútri spotrebiča.

Zásuvku na vodu vyprázdňte po každom použití.



### UPOZORNENIE!

Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.

## 6.11 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 krytu zásuvky na vodu otvorte zásuvku na vodu a vyberte ju zo spotrebiča.
2. Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml).  
Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút.  
Použite mierku na zásuvke na vodu.
3. Zásuvku na vodu zasunite do jej pôvodnej polohy.



Ak je zásuvka na vodu po pridaní vody mokrá, skôr ako ju zasuniete do spotrebiča, utrite ju vlhkou handričkou.

4. Pokrm pripravujte v správnej kuchynskej nádobe.
5. Zapnutie spotrebiča.
6. Zvoľte funkciu ohrevu v pare a teplotu.
7. Ak je to potrebné, nastavte funkciu  
Trvanie |→| alebo Koniec →|.

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

Zvukový signál zaznie po uplynutí času pečenia.

8. Spotrebič vypnite.
9. Po dokončení pečenia s parou vyprázdňte zásuvku na vodu.



#### UPOZORNENIE!

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



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.



Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol. Ak chcete urýchliť sušenie, môžete spotrebič zohriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C na približne 15 minút.

Na dne dutiny spotrebiča môže kondenzovať para a vo vnútri dutiny rúry môže byť obmedzená viditeľnosť. V takomto prípade vysušte dutinu, keď spotrebič vychladne.



Na konci cyklu pečenia s parou pracuje chladiaci ventilátor spotrebiča na vyššie otáčky, aby účinnejšie odvádzal prebytočnú paru. Je to normálne.

## 6.12 Varenie metódou SousVide

- Pretože nedochádza k strate prchavých chutí a štiav odparovaním, jedlo si zachováva svoju plnú arómu
- Jemná štruktúra mäsa a rýb
- Jedlo si zachováva všetky minerály a vitamíny
- Nie je potrebných toľko korenín, pretože jedlo si zachová svoju prirodzenú chuť
- Lepší postup prípravy, pretože nie je nutné jedlo pripravovať a podávať v rovnakom čase a na rovnakom mieste
- Nižšie teploty pri príprave minimalizujú riziko nadmerného uvarenia
- Rozdelenie jedla na porcie uľahčuje manipuláciu

### Príprava pokrmu

1. Očistite a nakrájajte prísady.
2. Ochuťte prísady.
3. Prísady vložte do vhodných vákuových vreciek.
4. Odstráňte čo najviac vzduchu a vrecko vzduchotesne uzavrite.
5. Pokiaľ ihneď nezačnete variť, musíte vrecká bezpodmienečne uložiť v chlade.

6. Pokračujte funkciou: Varenie metódou SousVide podľa príslušných údajov v tabuľke prípravy pre daný typ pokrmu alebo podľa receptov sprievodcu pečením.
7. Otvorte vrecko a podávajte.
8. Voliteľné: dokončite jedlo pečením alebo grilovaním, napr. aby mäso získalo chutnú kôrku a typickú chuť pečenia.

### Aktivácia funkcie: Režim varenia SousVide

1. Spotrebič zapnite.
2. Zvoľte ponuku: Varenie metódou SousVide.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Nastavte funkciu: Režim varenia SousVide.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.



Varenie s touto funkciou má za následok zvyškovú vodu na vákuových vreckách a v dutine. Po dokončení varenia opatrne otvorte dvierka, aby ste predišli vyliatiu vody na nábytok. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku. Dvierka, odkvapkávač vody na dne a dutinu vyčistíte jemnou handričkou alebo špongiou. Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol. Ak chcete urýchliť sušenie, môžete spotrebič nahriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C na približne 15 minút.

### 6.13 Ukazovateľ ohrevu


Keď zapnete funkciu ohrevu, rozsvieti sa pásik na displeji. Tento pásik znázorňuje, že teplota sa zvyšuje. Po dosiahnutí teploty 3-krát zaznie zvukový signál a pásik zabliká a následne zmizne.

### 6.14 Ukazovateľ rýchleho ohrevu

Táto funkcia skracuje dobu zahrievania rúry.



Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

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







### 6.15 Zvyškové teplo

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



## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia		Použitie
 Časomer		Na nastavenie odpočítavania (max. 2 hodiny 30 minút). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. Funkciu zapnete tlačidlom  . Stlačením  alebo  nastavte čas v minútach a stlačením OK funkciu spustíte.
 Trvanie		Nastavenie trvania prevádzky (max. 23 h 59 min).
 Koniec		Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu (max. 23 h 59 min).

Ak nastavíte čas pre časovú funkciu, odpočítavanie začne po 5 sekundách.






Ak použijete funkcie hodín: Trvanie, Koniec, spotrebič vypne ohrievacie články po uplynutí 90 % nastaveného času. Spotrebič bude pomocou zvyškového tepla pokračovať v pečení, kým neuplynie doba pečenia (3 až 20 minút).

### 7.2 Nastavenie časových funkcií



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

1. Nastavte funkciu ohrevu.

2. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
  3. Stlačením  alebo  nastavte požadovaný čas.
  4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
- Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne. Na displeji sa zobrazuje hlásenie.
5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.


### 7.3 Ohrev a uchovanie teploty

Podmienky pre funkciu:

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

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

Funkciu môžete zapnúť alebo vypnúť v ponuke: Základné nastavenie.

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

5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Keď sa funkcia ukončí, zaznie zvukový signál.



Funkcia zostane zapnutá aj po zmene funkcie ohrevu.

## 7.4 Predĺženie doby pečenia

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



Funkciu nemožno použiť pri funkciách ohrevu s teplotnou sondou.

1. Keď uplynie čas pečenia, zaznie zvukový signál. Stlačte ľubovoľný symbol.  
Na displeji sa zobrazí hlásenie.
2. Funkciu aktivujete stlačením tlačidla  alebo ju zrušíte stlačením tlačidla .
3. Nastavte dĺžku trvania funkcie.
4. Stlačte OK.

## 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 On-line recepty



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

### 8.2 Recepty s Receptový program

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

1. Zapnite spotrebič.
2. Zvoľte ponuku: Recepty. Stlačte OK a potvrdte.
3. Vyberte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla OK.
4. Zvoľte recept. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla OK.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Teplotná sonda

Treba nastaviť dve teploty: teplotu rúry a vnútornú teplotu.

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.



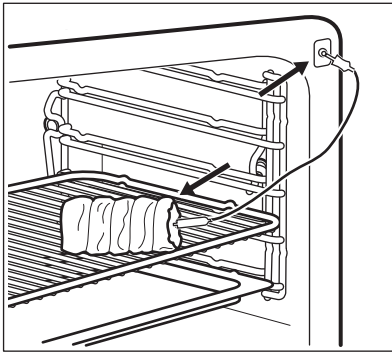
### UPOZORNENIE!

Používajte iba dodanú teplotnú sondu alebo príslušné náhradné diely.



Počas pečenia musí teplotná sonda zostať zasunutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.

1. Zapnite spotrebič.
2. Špičku teplotnej sondy zapichnete do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky v prednej časti spotrebiča.



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

4. Tlačidlo  $\wedge$  alebo  $\vee$  stlačte do 5 sekúnd a nastavte vnútornú teplotu.
5. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Čas skončenia sa líši v závislosti od množstva pokrmu, nastavených teplôt rúry (minimálne 120 °C) a prevádzkových režimov. Spotrebič vypočíta čas skončenia približne do 30 minút.

6. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri mäsa, stlačte tlačidlo  $\text{P}$ .

Keď mäso dosiahne nastavenú vnútornú teplotu, zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.

7. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
8. Konektor teplotnej sondy vytiahnite zo zásuvky a mäso vyberte z rúry.



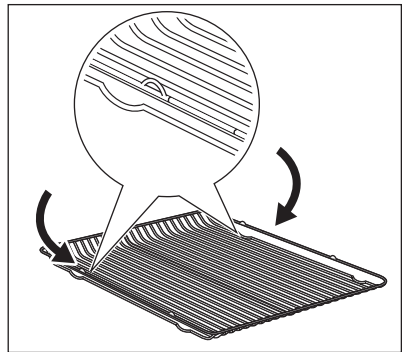
#### **VAROVANIE!**

Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia. Pri vyberaní špičky sondy a odpájani konektora sondy dávajte pozor.

## 9.2 Vkladanie príslušenstva

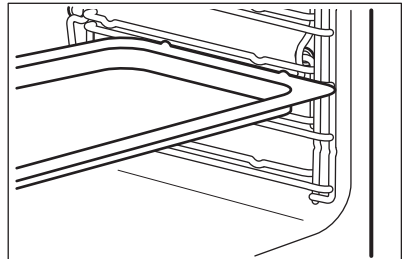
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



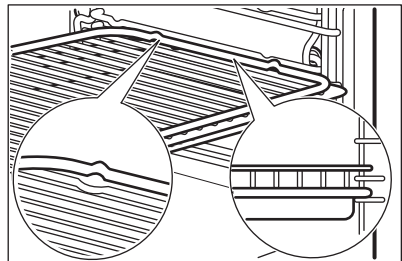
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty úroveň rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách nad ním a uistite sa, že nožky smerujú nadol.



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

### 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!

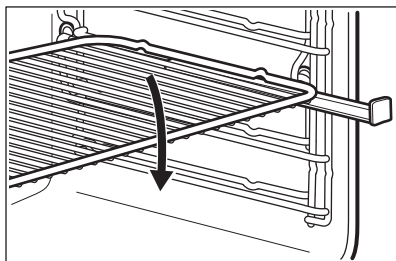
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

Drôtený rošt:

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

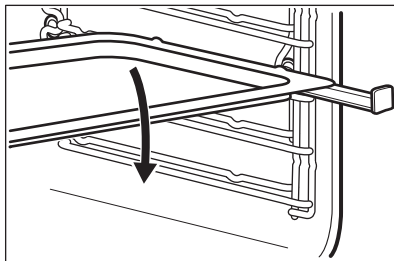


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabraňuje zosunutiu varnej nádoby.



Plech na pečenie alebo hlboký pekáč:

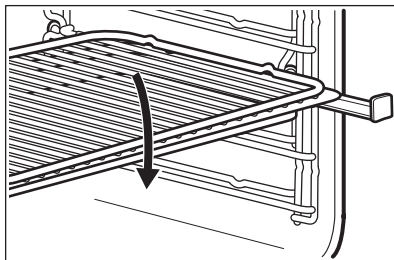
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt položte na hlboký pekáč.

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Obľúbené

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

#### Uloženie programu

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo automatický program.



3. Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí: ULOŽIT.

4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.

5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

6. Zadaťte názov programu. Prvé písmeno bliká.

7. Dotýkajte sa  alebo , kým sa písmeno nezmení.

8. Stlačte tlačidlo OK.  
Ďalšie písmeno začne blikať.
9. V prípade potreby zopakujte krok č. 7.
10. Nastavenie uložíte tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo OK.

Políciu v pamäti môžete prepísať. Keď sa na displeji zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti, dotknite sa  $\checkmark$  alebo  $\wedge$ , a potom stlačte tlačidlo OK, ak chcete prepísať aktuálny program.

Môžete zmeniť názov programu v ponuke: Zmeniť názov programu.

## Zapnutie programu

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

Stlačením tlačidla  $\star$  prejdite priamo do ponuky: Oblíbené.

## 10.2 Používanie detskej poistky

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

1. Dotykom tlačidla  $\textcircled{1}$  zapnete displej.
2. Dotknite sa súčasne tlačidiel  $\textcircled{P}$  a  $\star$  a podržte ich, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie.

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

## 10.3 Blok. ovládania

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

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo iné nastavenie.
3. Opakovane stláčajte  $\textcircled{P}$ , kým sa na displeji nezobrazí: Blok. ovládania.

4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte symbol  $\textcircled{P}$ . Na displeji sa zobrazí správa. Výber potvrdíte stlačením tlačidla  $\textcircled{P}$ , a potom tlačidla OK na potvrdenie.



Ak spotrebič vypnete, funkcia sa vypne tiež.

## 10.4 Nastaviť a ísť

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

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Opakovane stláčajte  $\textcircled{P}$ , kým sa na displeji nezobrazí: Trvanie.
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stláčajte  $\textcircled{P}$ , kým sa na displeji nezobrazí: Nastaviť a ísť.
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Ak chcete funkciu spustiť, stlačte symbol (okrem  $\textcircled{1}$ ): Nastaviť a ísť. Zapne sa nastavená funkcia ohrevu.

Keď sa funkcia ohrevu ukončí, zaznie zvukový signál.



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

## 10.5 Automatické vypnutie

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

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



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

## 10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

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

# 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 Vnútna strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

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

## 11.2 Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

### Uchovať teplé

Túto funkciu použite, ak chcete jedlo uchovať teplé.

Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

- Denný jas:
  - keď je spotrebič zapnutý.
  - ak sa dotknete symbolu počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAP / VYP), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
  - ak je spotrebič vypnutý a nastavíte funkciu: Časomer. Po skončení funkcie sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

## 10.7 Chladiaci ventilátor

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

### Ohrev tanierov

Zohrievanie tanierov a riadu.

Na rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad. Po uplynutí polovice času zohrievania ich otočte (prevráťte ich dnom nahor).

Teplota je vopred nastavená na 70 °C.

Odporúčaná poloha v rúre: 3.

### Kysnutie cesta

Túto automatickú funkciu môžete použiť pri akomkoľvek recepte na kysnutie cesta. Poskytne vám dobré prostredie na kysnutie. Cesto vložte do dostatočne veľkej formy na vykysnutie cesta. Nie je potrebné ho zakryť. Do prvej úrovne zasuňte drôtený rošt a položte naň nádobu. Zatvorte dvierka a nastavte funkciu: Kysnutie cesta. Nastavte potrebný čas.

### Rozmrazovanie

Pokrm vyberte z obalu a položte ho na tanier. Jedlo nezakrývajte miskou ani

tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania. V rúre použijete prvú úroveň zdola.

### 11.3 Varenie metódou SousVide

Táto funkcia používa nižšie teploty ako pri normálnej príprave jedla. V záujme dosiahnutia vyššej kvality venujte potravinám osobitú pozornosť:

#### Odporúčania týkajúce sa bezpečnosti potravín:

- Používajte vysokokvalitné suroviny.
- Vždy používajte čo možno najčerstvejšie suroviny.
- Pred varením suroviny vždy skladujte pri správnych podmienkach.
- Pred varením potraviny vždy očistite.
- Aby bol výsledný pokrm chutný a bezpečný, vždy si pozrite hodnoty v tabuľkách varenia. Skontrolujte čas varenia, teplotu a rozmery pokrmu.
- Aby sa predišlo problémom s bezpečnosťou, potraviny by nemali byť dlhší čas pri teplote nižšej než 60 °C.
- Nízke teploty používajte len na prípravu potravín, ktoré možno konzumovať aj surové, a len na krátky čas.
- Jedlá pripravené metódou Sous Vide chutia najlepšie hneď po dovarení. Ak neplánujete jedlo skonzumovať hneď po dovarení, prudko ho schlaďte. Dosiahnete to tak, že jedlo ponoríte do ľadového kúpeľa a vložíte do chladničky. V chladničke môžete takéto jedlo skladovať 2 – 3 dni.
- Nepoužívajte funkciu varenie metódou Sous Vide na ohrievanie zvyškov jedla.
- Počas prípravy a varenia zabráňte kontaktu medzi surovinami a už uvarenými potravinami.
- Nepoužívajte rovnaké nástroje na rôzne úkony bez toho, aby ste ich najprv dôkladne umyli.
- Pri príprave receptov so surovinami vajcami zabráňte tomu, aby sa bielky alebo žĺtky dostali do kontaktu s vonkajšou časťou škrupín.

#### Rady a tipy týkajúce sa vzduchotesného balenia potravín:

- Nevyhnutnými pomôckami na použitie funkcie varenie metódou Sous Vide sú vákuová balička a vzduchotesne uzatvárateľné vrecká.
- Odporúčaný typ vákuovej baličky: komorová vákuová balička. Iba tento typ vákuovej baličky dokáže vákuovo zabaliť kvapaliny.
- Používajte vzduchotesne uzatvárateľné vrecká vhodné pre funkciu varenie metódou Sous Vide.
- Vrecká nepoužívajte opakovane.
- Potraviny do vzduchotesne uzatvárateľných vreciek vkladajte len v jednej vrstve, aby sa uvarili rovnomerne.
- Potraviny sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie, ak nastavíte najvyšší možný stupeň vákua.
- Aby ste zaručili bezpečné uzavretie vákuového vrecka, uistite sa, že je oblasť určená na zatavenie čistá.

#### Všeobecné rady a tipy pre funkciu Varenie metódou SousVide:

- Ak chcete predísť úniku pary, pri používaní funkcie varenie metódou Sous Vide vždy nechávajte dvierka spotrebiča zatvorené.
- Po dovarení dvierka otvárajte opatrne, pretože v spotrebiči je nahromadená para.
- Do jedla môžete podľa chuti pridať olej a korenia. Olej zabraňuje prilepeniu jedla na vákuové vrecko.
- Jedlo na začiatku zľahka ochuťte, keďže nedochádza k nijakým stratám chute vyparovaním.
- Aby sa vyparil alkohol z liehovín, pred vákuovým balením ich najprv nahrejte a nechajte vyvrieť.
- Surový cesnak môžete nahradiť práškovým.
- Olivový olej môžete nahradiť neutrálnym olejom.
- Ak chcete jedlo uvariť rýchlejšie a rovnomernejšie, zachovajte čo možno najvyšší stupeň vákua (99,9 %).
- Časy varenia sú len odporúčané a môžete ich podľa svojich potrieb meniť.
- Časy uvádzané v tabuľkách varenia sú stanovené pre 4 porcie. Ak je

množstvo jedla väčšie, časy varenia môžu byť dlhšie.

- Ak sú rozmery pokrmu iné než uvádzajú tabuľky varenia, čas varenia sa môže zmeniť.
- Ak používate viac vzdychotesne uzavretých vreciek, klad'te ich na rošt tak, aby sa neprekryvali.

## 11.4 Varenie metódou SousVide: Mäso

- Pozrite sa do tabuliek, aby ste predišli nedostatočnému uvareniu.

Nepoužívajte hrubšie porcie mäsa než uvádzajú tabuľky.

- Časy varenia uvádzané v tabuľkách sú minimálne potrebné časy. Čas varenia možno predĺžiť podľa osobných preferencií.
- Používajte iba vykostené mäso, aby ste predišli poškodeniu vákuových vreciek.
- Filety z hydiny budú chutnejšie, ak ich pred vákuovým balením aj po ňom osmažíte na strane s kožou.

### Hovädzie

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie filety, stredne prepečené	4 cm	800	60	110 - 120	3
Hovädzie filety, prepečené	4 cm	800	65	90 - 100	3
Telací steak, stredne prepečený	4 cm	800	60	110 - 120	3
Telací steak, prepečený	4 cm	800	65	90 - 100	3

### Jahňacie / zverina

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie, neprepečené	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Jahňacie, stredne prepečené	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Mäso z diviaka	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Králik, vykostený	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3



## Hydina

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kuracie prsia, vykostoné	3 cm	750	70	70 - 80	3
Kačacie prsia, vykostoné	2 cm	900	60	140 - 160	3
Morčacie prsia, vykostoné	2 cm	800	70	75 - 85	3

### 11.5 Varenie metódou SousVide: Ryby a plody mora

- Pozrite sa do tabuľky, aby ste predišli nedostatočnému uvareniu. Nepoužívajte hrubšie porcie rýb než uvádza tabuľka.

- Rybie filety pred vložením do vákuového vrečka vysušte papierovou utierkou.
- Ak varíte mušle, pridajte do vákuového vrečka pohár vody.

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Fileta z morskéj pražmy	4 filety s hrúbkou 1 cm	500	70	25	3
Fileta z morského vlka	4 filety s hrúbkou 1 cm	500	70	25	3
Treska	2 filety s hrúbkou 2 cm	650	65	70 - 75	3
Hrebenatky	veľké	650	60	100 - 110	3
Mušle s lastúrou		1000	95	20 - 25	3
Garnáty bez škrupiny	veľké	500	75	26 - 30	3
Chobotnica		1000	85	100 - 110	3
Fileta zo pstruha <b>1)</b>	2 filety s hrúbkou 1,5 cm	650	65	55 - 65	3

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Fileta z lososa 1)	3 cm	800	65	100 - 110	3

1) Ak chcete predísť úniku bielkovín, namočte rybu na 30 minút do 10 % soľného roztoku (100 g soli v 1 litri vody) a pred vložením do vákuového vrečka ju osušte papierovou utierkou.

## 11.6 Varenie metódou SousVide: Zelenina

- Zeleninu v prípade potreby ošúpte.
- Niektoré druhy zeleniny po ošúpaní a uvarení vo vákuovom obale môžu zmeniť farbu. Lepšie výsledky

dosiahnete, ak potraviny uvaríte ihneď po príprave.

- Farba artičok sa zachová, ak ich po očistení a nakrájaní vložíte do vody s citrónovou šťavou.

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Špargľa, zelená	vcelku	700 - 800	90	40 - 50	3
Špargľa, biela	vcelku	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukina	plátky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Pór	prúžky alebo krúžky	600 - 700	95	40 - 45	3
Baklažán	plátky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Tekvica	kúsky s hrúbkou 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Paprika	prúžky alebo štvrtiny	700 - 800	95	35 - 40	3
Zeler	krúžky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Mrkva	plátky s hrúbkou 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Koreň zeleru	plátky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenikel	plátky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zemiaky	plátky s hrúbkou 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Srdiečka artičok	nakrájané na štvrtiny	400 - 600	95	45 - 55	3

## 11.7 Varenie metódou SousVide: Ovocie a sladkosti

- Ovocie ošúpte, v prípade potreby odstráňte semienka a jadrá.

- Farba jablák a hrušiek sa zachová, ak ich po očistení a nakrájaní vložíte do vody s citrónovou šťavou.
- Lepšie výsledky dosiahnete, ak potraviny uvaríte ihneď po príprave.

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Broskyne	rozpolené	4 plody	90	20 - 25	3
Slivky	rozpolené	600 g	90	10 - 15	3
Mango	nakrájané na kocky približne 2 x 2 cm	2 plody	90	10 - 15	3
Nektarinky	rozpolené	4 plody	90	20 - 25	3
Ananás	plátky s hrúbkou 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Jablká	rozdelené na štvrtiny	4 plody	95	25 - 30	3
Hrušky	rozpolené	4 plody	95	15 - 30	3
Vanilkový krém	350 g v každom vrecku	700 g	85	20 - 22	3

## 11.8 Vlhká para



### VAROVANIE!

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

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

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

### Sterilizácia

- Pomocou tejto funkcie môžete sterilizovať nádoby (napr. detské fľašky).
- Čisté nádoby umiestnite do stredu roštu zasunutého do 1. úrovne. Uistite

sa, že otvory nádob sú orientované smerom nadol v miernom uhle.

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

### Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Artičoky	99	50 - 60	2
Baklažán	99	15 - 25	2
Karfiol, vcelku	99	35 - 45	2
Karfiol, ružičky	99	25 - 35	2
Brokolica, celá	99	30 - 40	2
Brokolica, ružičky <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2
Huby krájané na plátky	99	15 - 20	2
Hrášok	99	20 - 30	2
Fenikel	99	25 - 35	2
Mrkva	99	25 - 35	2
Kaleráb, prúžky	99	25 - 35	2
Paprika, prúžky	99	15 - 20	2
Pór, krúžky	99	20 - 30	2
Zelené fazuľky	99	35 - 45	2
Valeriánka poľná, ružičky	99	20 - 25	2
Ružičkový kel	99	25 - 35	2
Červená repa	99	70 - 90	2
Hadomor španielsky	99	35 - 45	2
Zeler, kocky	99	20 - 30	2
Špargľa, zelená	99	15 - 25	2
Špargľa, biela	99	25 - 35	2
Špenát, čerstvý	99	15 - 20	2
Lúpané paradajky	99	10	2
Biela fazuľa	99	25 - 35	2
Kel	99	20 - 25	2

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

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

### Prílohy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnuté knedle	99	25 - 35	2
Zemiakové knedle	99	35 - 45	2
Neošúpané zemiaky, stredné	99	45 - 55	2
Ryža (pomer vody a ryže 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
Var. zemiaky, na 1/4	99	35 - 45	2
Žemľová knedľa	99	35 - 45	2
Čerstvé tagliatelle	99	15 - 25	2
Polenta (pomer vody k polente 3:1)	99	40 - 50	2

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

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

### Ovocie

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

### Ryby

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

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

### Mäso

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

### Vajcia

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

## 11.9 Turbo gril a následne Vlhká para

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

- Na prvotné opečenie pokrmu použite funkciu: Turbo gril.
- Potom do kuchynského riadu vhodného pre daný typ prípravy v rúre

vložte pripravenú zeleninu a prílohy a potom ho dajte do rúry k mäsu.

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

## 11.10 Vlhké pečenie - Vysoká vlhkosť

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Puding / nákypy v jednotlivých miskách <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Pečené vajcia <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Terina <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Tenké rybie filety	85	15 - 25	2



Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hrubé rybie file- ty	90	25 - 35	2
Malá ryba do 350 g	90	20 - 30	2
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40	2
Knedle	120 - 130	40 - 50	2

1) Pokračujte ďalšiu polhodinu so zatvorenými dvierkami.

### 11.11 Vlhké pečenie - Stredná vlhkosť

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Rôzne druhy chleba 500 – 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pečivo z chlebo- vého cesta	180 - 200	25 - 35	2
Sladký chlieb	160 - 170	30 - 45	2
Sladké pečivo z kysnutého cesta	170 - 180	20 - 35	2
Sladké pečené jedlá	160 - 180	45 - 60	2
Dusené mäso	140 - 150	100 - 140	2
Rebierka	140 - 150	75 - 100	2
Pečené rybie filé	170 - 180	25 - 40	2
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45	2

### 11.12 Vlhké pečenie - Nízka vlhkosť

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bravčové pe- čené, 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Hovädzie pe- čené, 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Pečené telacie, 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná, nevare- ná 500 g	180	30 - 40	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Údené bravčové karé, 600 – 1 000 g (namáčajte 2 hodiny)	160 - 180	60 - 70	2
Kurča, 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kačica, 1 500 – 2 000 g	180	70 - 90	2
Hus, 3 000 g	170	130 - 170	1
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60	2
Cestovinový náky	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Predpečené pečivo	200	15 - 20	2
Predpečené bagety, 40 – 50 g	200	15 - 20	2
Predpečené bagety, 40 – 50 g, mrazené	200	25 - 35	2

### 11.13 Regenerácia

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

### 11.14 Funkcia Jogurt

Túto funkciu použijete na prípravu jogurtu.

Prísady:

- 1 l mlieka
- 250 g prírodného jogurtu

Príprava:

Jogurt zmiešajte s mliekom a zmes naplňte do jogurtových pohárov.

Ak použijete surové mlieko, mlieko privedte do varu a nechajte vychladnúť na 40 °C. Potom zmiešajte jogurt s mliekom a zmes naplňte do jogurtových pohárov.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre
Krémový jogurt	42	5 - 6	2
Stredne hustý jogurt	42	7 - 8	2

### 11.15 Pečenie nemäsových pokrmov

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

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

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

### 11.16 Tipy na pečenie

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

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

## 11.17 Pečenie na jednej úrovni:

### Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutá bábovka/brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškótvý koláč bez tuku	Horný/Dolný ohrev	160	35 - 50	2
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Horný/Dolný ohrev	180	70 - 90	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Tvarohová torta/koláč	Horný/Dolný ohrev	170 - 190	60 - 90	1

1) Rúru predhrejte.

### Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

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

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	140	20 - 35	3
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	Horný/Dolný ohrev	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové sušienky / pusinky	Teplovzdušné pečenie	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové sušienky	Teplovzdušné pečenie	100 - 120	30 - 50	3
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
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Horný/Dolný ohrev	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

1) Rúru predhrejte.

## 11.18 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
Gratinovaná zelenina <sup>1)</sup>	Turbo gril	170 - 190	15 - 35	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.

## 11.19 Vlhký horúci vzduch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	200 - 220	35 - 45	3
Zapečené zemiaky	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Chlebový puding	180 - 200	45 - 60	3
Ryžový puding	170 - 190	40 - 55	3
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	55 - 70	3
Biely chlieb	190 - 200	40 - 50	3

## 11.20 Viacúrovňové pečenie

Túto funkciu používajte: 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/small cakes/malé koláčiky/pečivo/rohlíky**

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
Short bread / Linecké koláčiky/ ploché pečivo	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bielkové sušienky, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

**11.21 Pizza**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2



Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (s bohatým obložením)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	210 - 230 <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
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

## 11.22 Pečenie mäsa

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

## 11.23 Tabuľky pre pečenie mäsa

### Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Horný/Dolný ohrev	230	120 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: Neprepečený	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: Stredne prepečený	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: Prepečený	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Rúru predhrejte.

### Bravčové

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1
Kotleta/rebierka	1 – 1,5 kg	Turbo gril	170 - 190	30 - 60	1
Fašírka	750 g – 1 kg	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Bravčové kolená (predvarené)	750 g – 1 kg	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**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo (kg)</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
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**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Zajačí chrbát/Noha zajaca	až do 1 kg	Turbo gril	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Srnčí/jelení chrbát	1,5 – 2 kg	Horný/Dolný ohrev	180 - 200	60 - 90	1
Srnčie stehno	1,5 – 2 kg	Horný/Dolný ohrev	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

**Hydina**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Polovica kuraťa	Porcia 400 – 500 g	Turbo gril	190 - 210	40 - 50	1
Kurča, vykrmené	1 – 1,5 kg	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Kačka	1,5 – 2 kg	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Hus	3,5 – 5 kg	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Morka	2,5 – 3,5 kg	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Morka	4 – 6 kg	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

**Ryba (v pare)**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo (kg)</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Celá ryba	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50	1

## 11.24 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	
Hovädzie pečené	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčový chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľací chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### 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

## 11.25 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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolčky, tenké	190 - 210	15 - 25	3
Hranolčky, hrubé	190 - 210	20 - 30	3
Americké zemiaky, krokety	190 - 210	20 - 40	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2
Syr pečený v rúre	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	180 - 200	40 - 50	2

### Mrazené hotové jedlá

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mrazená pizza	Horný/Dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Hranolčky <sup>1)</sup> (300 – 600 g)	Horný/Dolný ohrev alebo Turbo gril	200 - 220	podľa pokynov výrobcu	3
Bagety	Horný/Dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Ovocné koláče	Horný/Dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

<sup>1)</sup> Hranolky podľa potreby 2 až 3-krát obráťte.

## 11.26 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 vložte do horúceho pekáča a vložte ho do rúry na drôtený rošt.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie a nastavte správnu koncovú teplotu..

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

## 11.27 Zaváranie

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.
- Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.
- Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.
- Keď tekutina v pohároch začne vriť (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 vriť (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 vriť (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 vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10

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

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

## 11.28 Sušenie

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

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

### Zelenina:

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

### Ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Slivky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marhule	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 11.29 Chlieb

Predhriatie sa neodporúča.

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

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

### 11.30 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

#### Hovädzie mäso

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

#### Bravčové mäso

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

#### Teľacie mäso

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

#### Baranina/jahňacina

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

#### Zverina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Zajačí chrbát	70 - 75



Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Zajačie stehno	70 - 75
Celý zajac	70 - 75
Srnčí chrbát	70 - 75
Srnčie alebo jelenie stehno	70 - 75

### Ryba

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

## 11.31 Informácie pre skúšobne Preskúšania podľa IEC 60350-1.

Preskúšania 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 zasúňte 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 zasúňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforovaná	max.	3	99	15 - 18	Plech na pečenie zasúňte 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 zasúňte do prvej úrovne v rúre.

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

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu

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

### 12.2 Odporúčané čistiace prostriedky

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

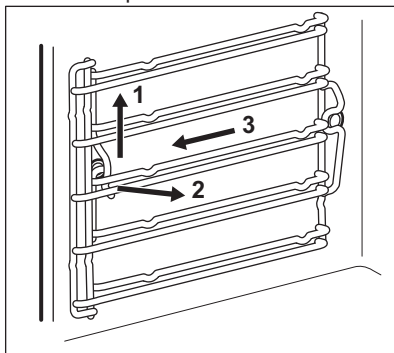
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) a v najlepších maloobchodných predajniach.

### 12.3 Vyberanie zasúvacích líšt

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

Ak chcete spotrebič 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 Parné čistenie

Odstráňte čo možno najviac nečistôt manuálne.

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

Funkcie čistenia paru podporujú čistenie dutiny spotrebiča paru.



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



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

Počas funkcie čistenia paru je osvetlenie vypnuté.

1. Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň.
2. V ponuke zvolte funkciu čistenia paru: Čistenie.  
**Parné čistenie** - funkcia trvá približne 30 minút.  
a) Funkciu zapnite.

- b) Po skončení programu zaznie zvukový signál.
- c) Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.

**Parné čistenie Plus** - funkcia trvá približne 75 minút.

- a) Do dutiny rúry na smaltové a oceleové časti rovnomerne nasprejujte vhodný čistiaci prostriedok.  
Pred začatím procesu čistenia sa uistite, že spotrebič vychladol.
- b) Funkciu zapnite.  
Približne po 50 minútach zaznie zvukový signál po skončení prvej časti programu.
- c) Stlačte OK.



Nie je to koniec procesu čistenia. Aby ste dokončili čistenie, postupujte podľa pokynov na displeji.

- d) Vnútrotný povrch spotrebiča vytrite neabrazívnou špongiou na čistenie povrchov. Na čistenie dutiny môžete použiť teplú vodu alebo prípravky na čistenie rúr.
  - e) Stlačte OK.  
Spustí sa posledná časť procesu. Táto fáza trvá približne 25 minút.
3. Vnútrotný povrch spotrebiča vytrite neabrazívnou špongiou na čistenie povrchov. Na čistenie dutiny môžete použiť teplú vodu.
  4. Zo zásuvky na vodu odstráňte zvyšnú vodu.

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

## 12.5 Pripomenka čistenia

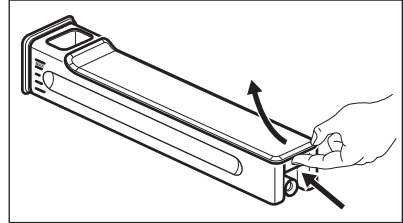
Táto funkcia vám pripomenie, že je potrebné čistenie a že treba vykonať funkciu: Parné čistenie Plus.

Funkciu môžete aktivovať/deaktivovať: Pripomenka čistenia v ponuke: Základné nastavenie.

## 12.6 Čistenie zásuvky na vodu

Vyberte zo spotrebiča zásuvku na vodu.

1. Vyberte veko zásuvky na vodu. Veko nadvihnite v súlade s výstupkom v zadnej časti.



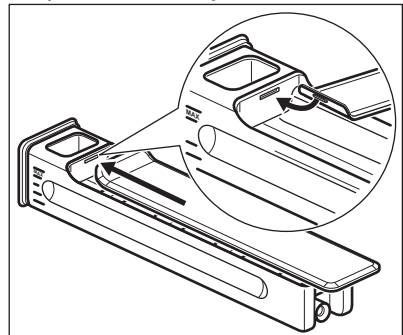
2. Vyberte vlnolam. Ťahajte ho smerom od tela zásuvky, kým počujete necvakne.
3. Časť zásuvky na vodu umyte rukami. Použite vodu z vodovodu a mydlo.



Nepoužívajte abrazívne špongie. Zásuvku na vodu nedávajte do umývačky.

Po vyčistení časti zásuvky na vodu opäť zmontujte zásuvku na vodu.

1. Zasuňte vlnolam, kým nezacvakne. Zatláčajte ho do tela zásuvky.
2. Namontujte veko. Najprv vložte prednú úchytku a potom ju zatlačte proti telu zásuvky.



3. Zásuvku na vodu vložte do spotrebiča.
4. Zásuvku na vodu zatlačte do rúry, kým sa nezaistí.

## 12.7 Systém výrobníka pary – Odvápňovanie

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 ostraňovať vodný kameň, aby ste predišli týmto negatívnym vplyvom.


Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkciu zvoľte v ponuke: Čistenie. Procesom vás bude sprevádzať používateľské rozhranie.


Celý proces trvá približne 2 hodiny.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.


1. Do prvej úrovne v rúre zasuňte pekáč.
2. Stlačte OK.
3. Do zásuvky na vodu dajte 250 ml prípravku na odstránenie vodného kameňa.
4. Potom do zásuvky na vodu doplňte vodu po maximálnu úroveň.
5. Zásuvku na vodu vložte do spotrebiča.
6. Stlačte OK.  
Týmto sa aktivuje prvá časť procesu: Odvápňovanie.

 Táto časť trvá približne 1 hodinu 40 minút.

7. Po skončení prvej časti pekáč vyprázdňte a opäť ho vložte do prvej úrovne v rúre.
8. Stlačte OK.
9. Do zásuvky na vodu nalejte čerstvú vodu.  
Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky čistiaceho roztoku.
10. Zásuvku na vodu vložte do spotrebiča.
11. Stlačte OK.  
Týmto sa aktivuje druhá časť procesu: Odvápňovanie. Okruh výroby pary sa prepláchne.

 Táto časť trvá približne 35 minút.

Po skončení procesu pekáč vyberte.

 Ak funkcia: Odvápňovanie sa nevykoná správnym spôsobom, na displeji sa zobrazí hlásenie, aby ste funkciu zopakovali.


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

## 12.8 Pripomienka odstránenia vodného kameňa

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomienky odstránenia vodného kameňa: Odvápňovanie. Tieto pripomienky sa aktivujú pri každom vypnutí spotrebiča.

Upozorňovacia pripomienka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odstránenia vodného kameňa.

Blokovacia pripomienka vám prikáže odstrániť vodný kameň.

 Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky neodstránite do spotrebiča vodný kameň, zablokujú sa parné funkcie. Pripomienka odstránenia vodného kameňa sa nedá deaktivovať.

## 12.9 Systém výrobníka pary – Preplachovanie

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkciu zvoľte v ponuke: Čistenie. Procesom vás bude sprevádzať používateľské rozhranie.

Funkcia trvá približne 30 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
2. Stlačte OK.
3. Do zásuvky na vodu nalejte čerstvú vodu.
4. Stlačte OK.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

## 12.10 Odstránenie a montáž dvierok

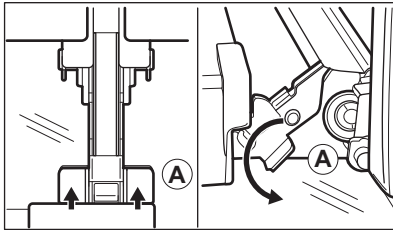
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



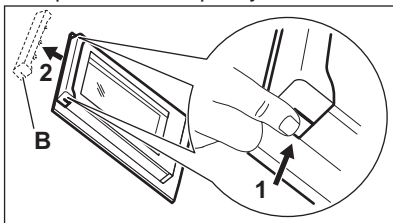
### VAROVANIE!

Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.

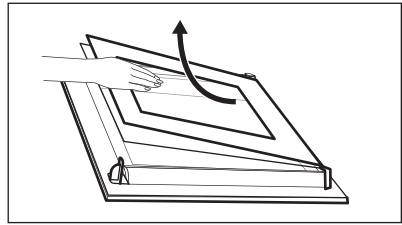
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.



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



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



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

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

## 12.11 Výmena osvetlenia

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



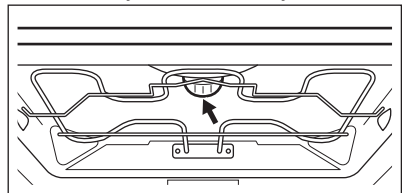
### VAROVANIE!

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

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

## Horné svetlo

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



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

## Bočné osvetlenie

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

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte hodiny.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte.
Na displeji sa zobrazuje F111.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
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>
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.
Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v spotrebiči.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu.	Veko zásuvky na vodu namontujte správne.
Pri prenášaní alebo vkladaní zásuvky na vodu z nej vyteká voda.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu.	Veko zásuvky na vodu namontujte správne.
Pri prenášaní alebo vkladaní zásuvky na vodu z nej vyteká voda.	Vlholam ste nenamontovali správne.	Vlholam správne namontujte do tela zásuvky na vodu.
Po zatlačení na kryt zásuvka na vodu nezostane zasunutá v spotrebiči.	Nezatlačili ste úplne telo zásuvky na vodu.	Telo zásuvky na vodu vložte do spotrebiča zatlačením zásuvky až do koncovej polohy.
Zásuvka na vodu sa ťažko čistí.	Nevybrali ste veko a vlholam.	Pozrite si časť „Čistenie zásuvky na vodu“.
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 odvápnovací prípravok/voda. Zopakujte proces.
Po cykle odvápnovania je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Pekač zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
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 čistiaceho 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 účinok čistenia.	Zo spotrebiča vyberte bočné mriežky a zopakujte funkciu.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste zo spotrebiča nevybrali príslušenstvo. Príslušenstvo môže negatívne ovplyvniť parný cyklus a znížiť účinnosť čistenia.	Zo spotrebiča vyberte príslušenstvo a zopakujte funkciu.

### 13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

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

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOB9851ZOZ



Index energetickej účinnosti	81.2
Energetická trieda	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, traidičný režim	0.89 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	45.0 kg

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

## 14.2 Úspora energie



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

### Všeobecné rady

Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dvierka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.

Na vylepšenie úspory energie použite kovové riady.

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

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú približne o 10% skôr, ak je zapnutý program Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

### Udržiavanie teploty jedla

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

### Pečenie s vypnutým osvetlením


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


### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia. Funguje tak, že sa môže teplota vnútri dutiny rúry líšiť od teploty zobrazenej na displeji počas pečenia a čas pečenia sa môže líšiť od času pečenia pri iných programoch.

Ak použijete funkciu Vlhký horúci vzduch, osvetlenie sa po 30 sekundách vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale zníži sa tým očakávaná úspora energie.

## 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)



867335289-A-292016

