

EOB8S31X
EOB8S31Z
KOBBS31X



SK Parná rúra

Návod na používanie

Využite váš spotrebič na maximum

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



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	20
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	21
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	22
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	25
11. TIPY A RADY.....	27
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	46
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	50
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	52

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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


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.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

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

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a 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.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím príсад s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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



VAROVANIE!

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

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

- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.4 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

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

2.5 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia



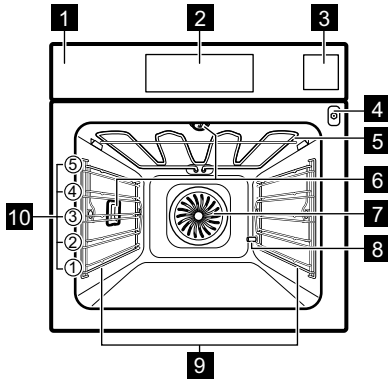
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3. POPIS VÝROBKU

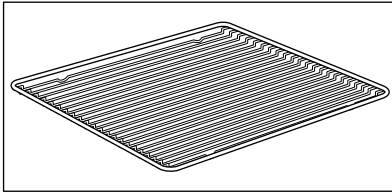
3.1 Celkový prehľad



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

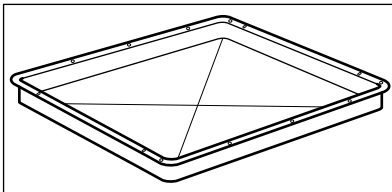
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



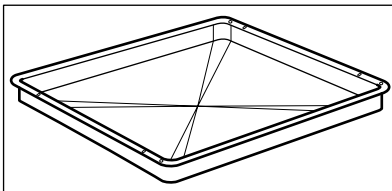
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



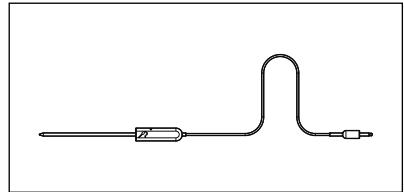
Na koláče a sušienky.

Pekáč na grilovanie/pečenie



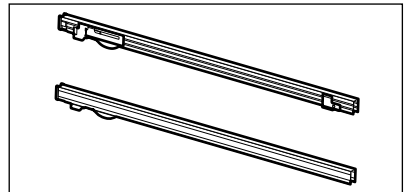
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Teplotná sonda

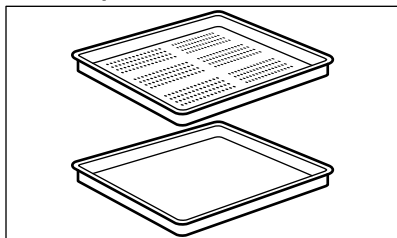


Na meranie teploty vnútri jedla.

Teleskopické lišty

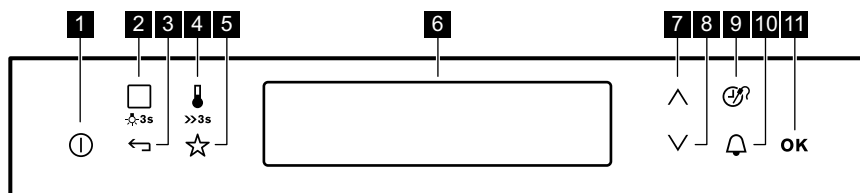


Pre rošty a plechy.

Parná súprava





Jedna nádoba na pokrmy bez otvorov a jedna s otvorami.

Parná súprava odvádza skondenovanú vodu od pokrmu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích prs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.

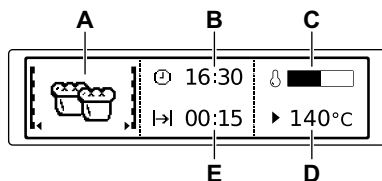
4. OVLÁDACÍ PANEL**4.1 Elektronický programátor**

Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
2	Funkcie Ohrevu alebo Sprievodca Pečením	Jedným dotykem senzorového tlačidla zvolíte funkciu ohrevu alebo ponuku: Sprievodca Pečením. Ďalším dotykem senzorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie Ohrevu, Sprievodca Pečením. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
3	Tlačidlo Späť	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobrazit' hlavnú ponuku, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
4	Nastavenie teploty	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v spotrebiči. Dotknite sa tlačidla na 3 sekundy, ak chcete zapnúť alebo vypnúť funkciu: Rýchle Zohrievanie.
5	Oblíbené	Ukladanie a prístup k oblíbeným programom.
6 -	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 Íst'. Môžete zmeniť aj nastavenie teplotnej sondy.
10		Časomer	Ak chcete nastaviť funkciu: Časomer.
11	OK	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.






4.2 Displej



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

Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Funkcia	Funkcia
	Časomer	Je zapnutá táto funkcia.
	Presný čas	Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
	Koniec	Na displeji sa zobrazí 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	Rúra vypočíta čas pečenia.
	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
	Rýchle Zohrievanie	Funkcia je zapnutá. Skracuje 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

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.



Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Prvé zapojenie

Po zapojení rúry 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 tvrdosti vody

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

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

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

1. Vezmite pásik so štyrmi farbami dodaný s parnou súpravou v rúre.
2. Všetky reakčné zóny pásika ponorte do vody približne na 1 sekundu. Pásik nedávajte pod tečúcu vodu.
3. Potraste pásikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.
4. Počkajte jednu minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie. Farby reakčných zón sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.
5. Nastavte tvrdosť vody: ponuka: Základné Nastavenie.

Testovací pásik	Tvrdosť vody
	1
	
	2
	3
	4

Tvrdosť vody môžete zmeniť v ponuke: Základné Nastavenie / Tvrdosť vody.



6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Navigácia v ponukách



1. Zapnite rúru.
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











Symbol/Polozka ponuky	Použitie
 Funkcie Ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
 Recepty	Obsahuje zoznam automatických programov.

Symbol/Polozka ponuky	Použitie
 Oblíbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
 Čistenie	Obsahuje zoznam čistiacich programov.
 Základné Nastavenie	Používa sa na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
 Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.






Symbol/Položka ponuky	Použitie
 Sprievodca Pečením	Obsahuje odporúčané nastavenia pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začinite 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




Symbol/Položka ponuky	Popis
 Nastaviť denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času.
 Časové Údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
 Rýchle Zohrievanie	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, skraca je 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.

Symbol/Položka ponuky	Popis
 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.
 Režim DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468.
 Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.
 Pôvodné Nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.




6.3 Podponuka pre: Čistenie


Symbol	Položka ponuky	Popis
	Vyliatie Nádržky	Postup na odstránenie zostatkovej vody zo zásuvky na vodu po použití parných funkcií.
	Čistenie Parou Plus	Postup na čistenie zaschnutých nečistôt pomocou čistiaceho prostriedku pre rúry.
	Parné Čistenie	Postup na vyčistenie mierne znečisteného spotrebiča, keď sa nečistoty ešte nepripálili.
	Odvápňovanie	Postup na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
	Preplachovanie	Postup na opláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.


6.4 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: Tradičné pečenie.
 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: Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie (Horný/ Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Mrazené Pokrmky	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarých závitkov).
 Grilovanie	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Turbo Gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.




Funkcia ohre- vu	Použitie
 Vlhký Horúci Vzduch	<p>Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.</p>
 Vlhkosť Nízka	<p>Na pečenie chleba, pečenie veľkých kusov mäsa alebo na rozmrazovanie chladených a mrazených jedál.</p>
 Vlhkosť Vyso- ká	<p>Na jedlá s vysokým obsahom vlhkosti a na pošírovanú rybu, kráľovský puding a jedlá v kameninových misách.</p>

Funkcia ohre- vu	Použitie
 Vlhká Para	<p>Na zeleninu, ryby, zemiaky, ryžu, cestoviny alebo špeciálne prílohy.</p>

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


6.5 Špeciálne

Funkcia ohre- vu	Použitie
 Uchovať Teplé	<p>Na udržiavanie teploty pokrmov.</p>
 Ohrev Tanierov	<p>Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.</p>
 Zaváranie	<p>Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).</p>
 Sušenie	<p>Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.</p>
 Kysnutie Cesta	<p>Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva cesto pružné.</p>
 Pomalé Pečenie	<p>Na prípravu jemného a šťavnatého pečeneého mäsa.</p>
 Chlieb	<p>Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lešku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.</p>


Funkcia ohrevu	Použitie
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabráňuje 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.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Zapečené Jedlo	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.





6.6 Sprievodca Pečením

Kategória 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
Losos	Celá malá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Garnáty	Pstruh
	Losos, filety
Mušle	Losos Vcelku
	Garnáty, čerstvé
	Garnáty, mrazené









Kategória pokrmu: Hydina




Pokrm	
Hydina Bez Kostí	-
Hydina Bez Kostí 	-

Pokrm	
Kurča	Kuracie krídla, čerstvé
	Kuracie krídla, mrazené
	Kuracie stehná, čerstvé
	Kuracie stehná, mrazené
	Poširované kuracie prsia
	Kurča, 2 polovice
	Celé kura 
Celá kačka 	-
Celá hus 	-
Celá morka 	-

Kategória pokrmu: Mäso

Pokrm	
Hovädzie	Tafelspitz, Hovädzie
	Dusené mäso 
	Sekaná
Hovädzie Pečené	Neprepečený
	Neprepečený 
	Stredne Prepečený
	Stredne Prepečený 
	Prepečený
	Prepečený 

Pokrm	
Hovädzie Po Škandinávsky	Neprepečený 
	Stredne Prepečený 
	Prepečený 
Bravčové	Klobásy Chipolata
	Rebierka
	Brav. koleno, predvarené
	Bravčové Stehno
	Bravčové karé
	Bravčové karé 
	Bravčové karé, údené
	Bravčové karé, poširované
	Krkovička
	Bravčové Plece
Teľacie	Pečené bravčové 
	Varená Šunka
	Teľacie Koleno
Jahňacie	Hovädzia roštenka
	Pečené teľacie 
	Jahňacie stehno
	Pečené jahňacie 
	Jahňací chrbát
	Jahňacie pečené, stredne prepečené
Jahňacie pečené, stredne prepečené 	

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

Kategória pokrmu: Pečené Jedlá

Pokrm	
Lasagne	-
Lasagne/canneloni, zmraz.	-
Cestoviny	-
Zapečené Zemiaky	-
Gratinovaná zelenina	-
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	-
Alsaský Slaný Koláč	-

Pokrm	
Švajčiarsky koláč, pikantný	-
Slaný Lotrinský Koláč	-
Slaný Koláč	-

Kategória pokrmu: Koláč/Sušienky

Pokrm	
Kysnutá Bábovka	-
Obložený jabl. koláč	-
Piškótový Koláč	-
Jablkový Koláč	-
Tvarohový Koláč, Forma	-
Brioška	-
Koláč Madeira	-
Torta	-
Švaj. koláč, sladký	-
Mandľový Koláč	-
Muffiny	-
Jemné Pečivo	-
Prúžky Pečiva	-
Koláčiky Plnené Šľahačkou	-
Pečivo Z Lístkového Cesta	-
Veterníky	-
Mandľové Sušienky	-
Sušienky Z Krehkého Cesta	-
Vianočka	-
Jablkový závin, zmrazený	-

Pokrm	
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 Krájané Na Plátky	-
Lúpané Paradajky	-
Ružičkový Kel	-
Zeler, kocky	-
Hrášok	-
Baklažán	-
Fenikel	-

Pokrm	
Artičoky	-
Červená Repa	-
Hadomor Španiel-sky	-
Kaleráb, Prúžky	-
Biela Fazuľa	-
Kel	-

Kategória pokrmu: Nákypy A Teriny

Pokrm	
Vaječný Náky	-
Karamelový Náky	-
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	-



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

6.7 Nastavenie funkcie ohrevu

1. Zapnite rúru.
2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
3. Nastavte teplotu.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

6.8 Pečenie s parou

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.



VAROVANIE!

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

1. Zatláčením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
2. Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál a na displeji sa nezobrazí hlásenie. Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút. Zásuvku na vodu nenapĺňajte nad maximálnu kapacitu. Hrozí

nebezpečenstvo netesnosti, pretekania a poškodenia nábytku.

3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
4. Zapnite rúru.
5. Nastavte funkciu ohrevu v pare a teplotu.
6. V prípade potreby nastavte funkciu:

Trvanie  alebo: Koniec .

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

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

Zvukový signál zaznie po uplynutí času pečenia.

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








UPOZORNENIE!

Rúra je horúca. Hrozí riziko popálenia.

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

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 činnosť rúry. Funkciu zapnite tlačidlom  . Stlačením  alebo  môžete nastaviť čas v minútach a stlačením  funkciu spustíte.

Dvierka na rúre nechajte otvorené, aby úplne vyschla. Sušenie môžete urýchliť zatvorením dvierok a zohrievaním rúry s funkciou: Teplovzdušné Pečenie pri teplote 150 °C približne 15 minút.

6.9 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.

6.10 Rýchle Zohrievanie

Táto funkcia skraca čas zohrievania rúry.





Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.

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

Táto funkcia nie je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.

6.11 Zvyškové teplo

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

Časová funkcia	Použitie
 Trvanie	Na nastavenie ako dlho má byť zapnutá rúra (max. 23 hodín 59 minút).
 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, rúra vypne ohrievacie články po uplynutí 90 % nastaveného času. Rúra 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. Rúra sa vypne automaticky. Môžete použiť funkcie: funkcie Trvanie a Koniec môžete používať súčasne, ak chcete, aby sa rúra v neskoršom čase automaticky zapla a vypla. Funkcie: Trvanie a Koniec nefungujú, ak použijete teplotnú sondu.

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
3. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne. Na displeji sa zobrazí 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. Zapnite rúru.
2. Vyberte funkciu ohrevu.
3. Nastavte teplotu nad 80 °C.
4. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Ohrev A Uchovanie Teploty.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Keď funkcia skončí, zaznie zvukový signál.



Funkcia zostane zapnutá aj po zmene funkcie ohrevu.

7.4 Predĺženie Doby Pečenia

Funkcia: Predĺženie Doby Pečenia umožní pokračovať v ohrevnej funkcii aj po skončení funkcie 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 zapnete stlačením tlačidla  alebo zrušíte stlačením tlačidla .
3. Nastavte dĺžku trvania funkcie.
4. Stlačte tlačidlo OK.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Online recepty



Recepty pre automatické programy určené pre túto rúru nájdete na vašej webovej stránke. Pri hľadaní správnej knihy receptov budete potrebovať číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Recepty. Stlačením OK potvrdíte.
3. Zvoľte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Zvoľte recept. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

8.2 Recepty s Receptový Program

Táto rúra ponúka automatické receptové programy. Nastavenia pre recepty nie je možné meniť.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Rúra vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie ohrevu a teploty.

9.1 Teplotná sonda

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

Treba nastaviť dve teploty:

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



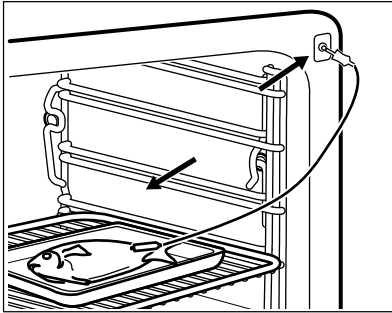
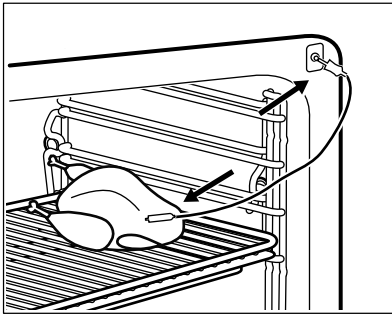
UPOZORNENIE!
Používajte iba dodanú teplotnú sondu a pôvodné náhradné diely.

Pokyny pre najlepšie výsledky:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotnú sondu nie je možné použiť pre tekuté pokrmy.
- Počas pečenia musí teplotná sonda zostať v pokrme a zástrčka v zásuvke.
- Použite odporúčané nastavenia teplotnej sondy. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Kategórie pokrmov: mäso, hydina a ryba

1. Zapnite spotrebič.
2. Špičku teplotnej sondy vložte do stredu mäsa alebo pokrmu, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 teplotnej sondy sú vnútri pokrmu.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme spotrebiča.



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

4. Pomocou \wedge alebo \vee nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri pokrmu.
5. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
6. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri pokrmu, stlačte tlačidlo Ⓢ .

Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.

7. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
8. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm zo spotrebiča.

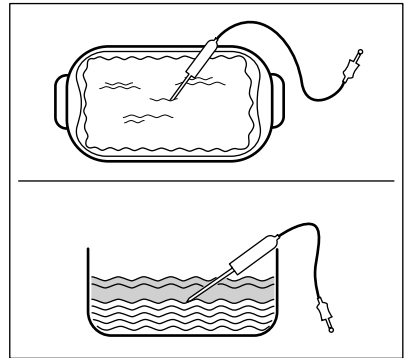


VAROVANIE!

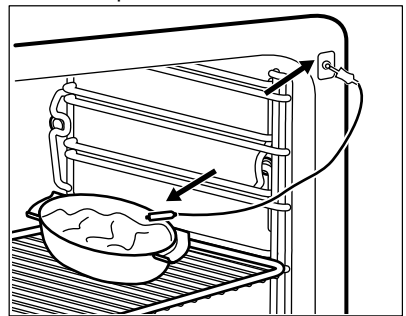
Pretože sa teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

Kategória pokrmu: zapekaný pokrm

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




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



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

6. Pomocou \wedge alebo \vee nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri pokrmu.

7. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
8. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri pokrmu, stlačte tlačidlo . Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
9. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm zo spotrebiča.



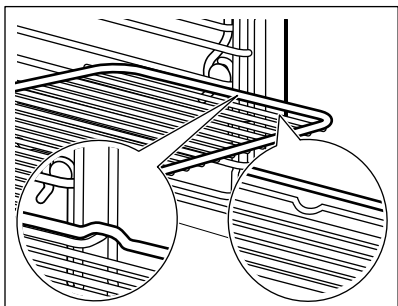
VAROVANIE!

Pretože sa teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

9.2 Vkladanie príslušenstva

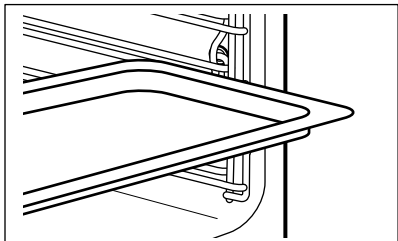
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



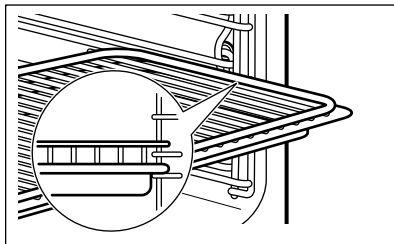
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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



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

9.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

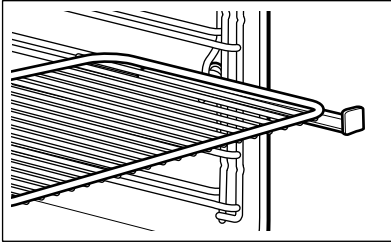
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

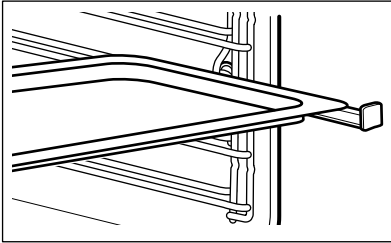


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



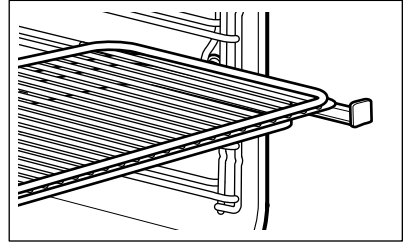
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.




10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE



10.1 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. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo automatický program.
3. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: ULOŽIŤ.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.



Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.

5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
6. Zadaťte názov programu. Prvé písmeno bliká.
7. Stlačte  alebo , aby ste mohli zmeniť písmeno.
8. Stlačte tlačidlo OK.

Ďalšie písmeno začne blikat'.

9. V prípade potreby zopakujte krok č. 7.

10. Nastavenie uložíte tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo OK.

Pozíciu v pamäti môžete prepísať. Keď sa na displeji zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti, stlačte  alebo , a potom stlačte tlačidlo OK, ak chcete prepísať aktuálny program.




Môžete zmeniť názov programu v ponuke: Zmeniť Názov Programu.

Zapnutie programu

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

10.2 Používanie detskej poistky


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



1. Stlačením tlačidla  zapnete displej.
2. Stlačte zároveň  a , až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie .

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 2.

10.3 Blok. Ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie ohrevu. Môžete ju zapnúť iba pri zapnutej rúre.

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



Funkciu vypnete stlačením . Na displeji sa zobrazí hlásenie. Výber potvrdíte stlačením tlačidla , a potom tlačidla OK na potvrdenie.




Keď rúru vypnete, vypne sa aj funkcia.

10.4 Nastaviť A Íst'

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

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Trvanie.
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Nastaviť A Íst'.
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Ak chcete funkciu spustiť, stlačte symbol (okrem ): Nastaviť A Íst'. Zapne sa nastavená funkcia ohrevu.

Keď skončí funkcia ohrevu, zaznie zvukový signál.



- Blok. Ovládania sa zapne, keď je zapnutá funkcia ohrevu.
- Ponuka: Základné Nastavenie vám umožňuje funkciu: Nastaviť A Íst' zapnúť a vypnúť.

10.5 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, rúra 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 sonda, Trvanie, Koniec.

10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je rúra vypnutá, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.
- Denný jas:
 - keď je rúra zapnutá.
 - ak sa dotknete symbolu počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAP / VYP), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
 - ak je rúra vypnutá a nastavíte funkciu: Časomer. Po skončení funkcie sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

10.7 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal

povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

11. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.



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

11.1 Odporúčania pre pečenie

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

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

11.2 Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

Uchovať Teplé

Táto funkcia vám umožňuje uchovať jedlo teplé. Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

Ohrev Tanierov

Táto funkcia vám umožňuje nahriať tanieri a riad pred podávaním. Teplota sa automaticky nastaví na 70 °C.

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite tanieri a riad nad seba. Použite prvú úroveň v rúre. Po polovici času ohriatia vymeňte ich miesta.

Kysnutie Cesta

Táto funkcia vám umožňuje kysnutie cesta. Cesto vložte do veľkej nádoby.

Použite prvú úroveň v rúre. Nastavte funkciu: Kysnutie Cesta a čas pečenia.

Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier. Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania. Použite prvú úroveň v rúre.

11.3 Vlhká Para



VAROVANIE!

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

Sterilizácia

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

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

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

Varenie

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

Môžete pripraviť naraz celé jedlo. Varte súčasne jedlá s podobnými časmi varenia. Pri varení pokrmov súčasne použite najväčšie požadované množstvo vody.

Použite druhú úroveň v rúre.

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

Zelenina

Pokrm	Čas (min)
Lúpané paradajky	10
Brokolica, ružičky ¹⁾	13 - 15
Zelenina, blanširovaná	15
Huby nakrájané na plátky	15 - 20
Paprika, prúžky	15 - 20
Špenát, čerstvý	15 - 20
Špargľa, zelená	15 - 25
Baklažán	15 - 25
Cukina, plátky	15 - 25
Tekvica, kocky	15 - 25
Paradajky	15 - 25
Strukoviny, blanširované	20 - 25
Valeriánka poľná, ružičky	20 - 25
Kel	20 - 25
Zeler, kocky	20 - 30
Pór, krúžky	20 - 30
Hrášok	20 - 30
Cukrový hrášok	20 - 30
Sladké zemiaky	20 - 30
Špargľa, biela	25 - 35
Ružičkový kel	25 - 35
Mrkva	25 - 35
Karfiol, ružičky	25 - 35
Fenikel	25 - 35
Kaleráb, prúžky	25 - 35
Biela fazuľa	25 - 35
Brokolica, celá	30 - 40
Sladká kukurica so šúľkom	30 - 40

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

¹⁾ Rúru predhrievajte 5 minút.

Prílohy

Pokrm	Čas (min)
Kuskus (pomer vody a kuskusu 1:1)	15 - 20
Čerstvé tagliatelle	15 - 25
Semolinový puding (pomer mlieka a semolíny 3,5:1)	20 - 25
Šošovica, červená (pomer vody a šošovice 1:1)	20 - 30
Špecle	25 - 30
Bulgur (pomer vody a bulguru 1:1)	25 - 35
Kysnuté knedle	25 - 35
Ryža (pomer vody a ryže 1:1)	30 - 35
Varené zemiaky, na 1/4	35 - 45
Žemľová knedľa	35 - 45
Zemiakové knedle	35 - 45
Ryža (pomer vody a ryže 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (pomer vody k polente 3:1)	40 - 50

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

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

Ovocie

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

Ryby

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Filety z halibuta	80	15
Garnáty, čerstvé	85	20 - 25
Mušle	99	20 - 30
Filety z lososa	85	20 - 30
Pstruh, 0,25 kg	85	20 - 30
Garnáty, mrazené	85	30 - 40
Pstruh obyčajný, 1 kg	85	40 - 45

Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Klobásky Chipolata	80	15 - 20
Bavorská teľacia klobása (biela klobása)	80	20 - 30
Viedenský párok	80	20 - 30
Poširované kuracie prsia	90	25 - 35
Varená šunka, 1 kg	99	55 - 65
Kurča, varené, 1-1,2 kg	99	60 - 70
Údené mäso (údené bravčové karé), poširované	90	70 - 90
Teľacie/bravčové karé, 0,8-1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz - varené hovädzie mäso	99	110 - 120

Vajcia

Pokrm	Čas (min)
Vajcia varené na-mätko	10 - 11
Vajcia varené stredne	12 - 13
Vajcia varené na- tvrdo	18 - 21

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

11.4 Kombinácia Turbo Gril a Vlhká Para

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

Pokrm	Turbo Gril (prvý krok: upečte mäso)			Vlhká Para (druhý krok: pridajte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené, 1 kg Ružičkový kel, polenta	180	60 - 70	mäso: 1	99	40 - 50	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené bravčové, 1 kg, Zemiaky, zelenina, omáčka	180	60 - 70	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené teľacie, 1 kg, Ryža, zelenina	180	50 - 60	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3

11.5 Vlhkosť Vysoká

Použite druhú úroveň v rúre.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Puding/torta v malých miskách	90	35 - 45
Pečené vajcia	90 - 110	15 - 30

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Terina	90	40 - 50
Tenké rybie filety	85	15 - 25
Hrubé rybie filety	90	25 - 35

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Malá ryba do 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40
Knedle	120 - 130	40 - 50

11.6 Vlhkosť Nízka

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bravčové pečené 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Hovädzie pečené 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Teľacie pečené 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná, nevarená 500 g	180	30 - 40	2
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 nákyt	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Rôzne druhy chleba 500 – 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pečivo z chlebového cesta	180 - 210	25 - 35	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

11.7 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

11.8 Pečenie

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako

dohneda. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

11.9 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.
	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

11.10 Pečenie na jednej úrovni

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutá bábovka/brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohová torta/koláč	Tradičné pečenie	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	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	3
Vianočka	Tradičné pečenie	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvých 20 minút: 2. Potom znížte na:	Tradičné pečenie	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Tradičné pečenie	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	Tradičné pečenie	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypáný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	Tradičné pečenie	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče	Tradičné pečenie	180	35 - 55	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutý koláč s plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Tradičné pečenie	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Rúru predhrejte.

Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Krehké/piškótové cesto	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 25	3
Snehové pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	3
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Tradičné pečenie	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Rúru predhrejte.

11.11 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový náky	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40	1
Gratinovaná zelenina ¹⁾	Turbo Gril	170 - 190	15 - 35	1
Bagety s roztopeným syrom	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60	1

1) Rúru predhrejte.

11.12 Vlhký Horúci Vzduch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70	3
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60	3
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80	3
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70	3

11.13 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 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

Sušienky

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

1) Rúru predhrejte.

11.14 Chrumkavé pečenie s Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (hrubá)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč/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 ¹⁾	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Nemecký slaný koláč Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Ruskí Knedle	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

11.15 Pečenie mäsa

Použite teplovzdušný riad do rúr.

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

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

Mäso s kožou môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

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

Aby bolo mäso šťavnatejšie:

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

11.16 Pečenie mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Dusené mäso	1 - 1.5	Tradičné pečenie	230	120 - 150
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečený	1 cm hrubé	Turbo Gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečený	1 cm hrubé	Turbo Gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečený	1 cm hrubé	Turbo Gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Pliecko, krkovička, stehno	1 - 1.5	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120
Kotleta/rebierka	1 - 1.5	Turbo Gril	170 - 190	30 - 60
Fašírka	0.75 - 1	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	0.75 - 1	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120

Teľacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Teľacie pečené	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Telacie koleno	1.5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150

Jahňacie

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

Zverina

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Zajačí chrbát/ Noha zajaca	1	Turbo Gril	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Srncí/jelení chrbát	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90
Srncie stehno	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90

1) Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Časti hydiny	0.2 - 0.25	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50
Polovica kurat'a	0.4 - 0.5	Turbo Gril	190 - 210	40 - 50
Kurča, vykrmené	1 - 1.5	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240

Ryby

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba do 1 kg	1 - 1.5	Turbo Gril	180 - 200	30 - 50

11.17 Grilovanie

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minúty.

Pekáč zasuňte do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.

Grilovanie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzia roštenka	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, 0,5 – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.18 Mrazené Pokrmy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolčky, tenké	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	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hranolčeky ¹⁾ (300 – 600 g)	Tradičné pečenie alebo Turbo Gril	200 - 220	podľa pokynov výrobcu	3
Bagety	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Ovocné koláče	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

1) Hranolčeky podľa potreby 2- až 3-krát obráťte.

11.19 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.

Teplotu nastavte na 120 °C.

Pokrm	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené, 1 – 1,5 kg	120 - 150	1

Pokrm	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie filety, 1 – 1,5 kg	90 - 150	3
Teľacie pečené, 1 – 1,5 kg	120 - 150	1
Steaky, 0,2 – 0,3 kg	20 - 40	3

11.20 Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Pri tejto funkcii použijte 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 sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Mäkké ovocie

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

Kôstkovice

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

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/ špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

11.21 Sušenie

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

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

Zelenina:

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

11.22 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
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

11.23 Tabuľka Teplotná sonda

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

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

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

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

Baranina/jahňacina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Jahňacie stehno	80	85	88
Baranie stehno	75	80	85
Jahňacie stehno, Pečené jahňacie	65	70	75

Zverina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Zajačí chrbát, Srnce/jelení chrbát	65	70	75
Zajačie stehno, Celý zajac, Srnce alebo jelenie stehno	70	75	80

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

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

Zapekacia nádoba - predvarená zelenina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Cuketa v zapekacej nádobe, Brokolica v zapekacej nádobe, Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

Zapekacia nádoba - Slané jedlá	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Cannelloni, Lasagne, Cestovinový nákyp	85	88	91

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

11.24 Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa noriem EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečenie na jednej úrovni. Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótvý koláč bez tuku	Horný/Dolný Ohrev	160	35 - 50	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Horný/Dolný Ohrev	180	70 - 90	1

Pečenie na jednej úrovni. Sušienky

Použite tretiu úroveň v rúre.

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky/ploché pečivo	Horný/Dolný Ohrev	160 ¹⁾	20 - 30
Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné Pečenie	150 ¹⁾	20 - 35
Malé koláčiky (20 ks/plech)	Horný/Dolný Ohrev	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie. Sušienky

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Grilovanie

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

Pokrm	Funkcia	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hrianky	Grilovanie	1 - 3	5

Pokrm	Funkcia	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzí steak	Grilovanie	24 - 30 ¹⁾	4

1) Po uplynutí polovice času obráťte.

11.25 Informácie pre skúšobne Testy podľa IEC 60350-1.

Testy pre funkciu: Vlhká Para.

Pokrm	Nádoba (Gastro-norm)	Množstvo (g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolica ¹⁾	1 x 1/2 perforovaná	300	3	99	13 - 15	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica ¹⁾	2 x 1/2 perforovaná	2 x 300	2 a 4	99	13 - 15	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica ¹⁾	1 x 1/2 perforovaná	max.	3	99	15 - 18	Plech na pečenie zasuňte 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 zasuňte do prvej úrovne v rúre.

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s

prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

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

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

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

Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

12.2 Odporúčané čistiace prostriedky

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

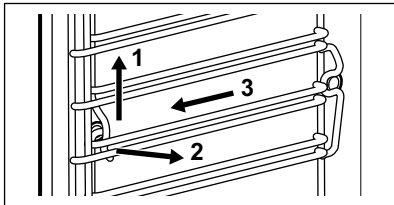
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke www.electrolux.com/shop a v najlepších maloobchodných predajniach.

12.3 Vyberanie zasúvacích lišt

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

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.



2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvoľte opačný postup.

12.4 Parné Čistenie

Odstráňte čo možno najviac nečistôt manuálne.

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

Funkcie čistenia parou podporujú čistenie dutiny rúry parou.

Pred začatím procesu čistenia sa uistite, že rúra vychladla.

Počas činnosti funkcie čistenia parou je osvetlenie vypnuté.

1. Zásuvku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml vody), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
2. Vyberte funkciu čistenia parou v ponuke: Čistenie.

Parné Čistenie - funkcia trvá približne 30 minút.

- a) Zapnite funkciu.
- b) Keď sa program skončí, zaznie zvukový signál.
- c) Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.

Čistenie Parou Plus - funkcia trvá približne 75 minút.

- a) Do dutiny rúry na smaltové a oceľové časti rovnomerne nasprejajte vhodný čistiaci prostriedok.
- b) Zapnite funkciu. Prvá časť programu skončí po približne 50 minútach.
- c) Stlačte tlačidlo **OK**.



Aby ste dokončili čistenie, postupujte podľa hlásenia na displeji.

- d) Dutinu rúry utrite neabrazívnou čistiacou špongiou. Môžete použiť teplú vodu alebo čistiace prostriedky na rúry.
 - e) Stlačte tlačidlo **OK**. Spustí sa posledná časť procesu. Táto fáza trvá približne 25 minút.
3. Dutinu rúry utrite neabrazívnou špongiou. Môžete použiť teplú vodu.

Po čistení ponechajte dvierka rúry otvorené približne 1 hodinu. Počkajte, kým nebude rúra suchá. Ak chcete urýchliť sušenie, môžete rúru zohriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C na približne 15 minút. Maximálne účinky funkcie čistenia dosiahnete, ak ihneď po skončení funkcie manuálne vyčistíte rúru.

12.5 Pripomienka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, je potrebné čistenie. Použite funkciu Čistenie Parou Plus.

Funkciu môžete zapnúť/vypnúť:
Pripomienka Čistenia v ponuke:
Základné Nastavenie.

12.6 Systém výrobníka pary - Odvápňovanie

Keď je spustený výrobnik pary, vnútri sa hromadí vodný kameň (pretože voda obsahuje vápnik). To môže mať negatívny vplyv na kvalitu pary, na výkon výrobníka pary a na kvalitu potravín. Aby ste predišli hromadeniu vodného kameňa, vyčistíte obvod tvorby pary.

Vyberte všetko príslušenstvo.


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

Trvanie celého procesu je približne 2 hodiny.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.
2. Stlačte tlačidlo OK.
3. Do prvej úrovne v rúre zasuňte pekáč.
4. Stlačte tlačidlo OK.
5. Do zásuvky na vodu dajte 250 ml prípravku na odstránenie vodného kameňa.
6. Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
7. Stlačte OK.


Týmto sa aktivuje prvá časť procesu: Odvápňovanie.

 Táto časť trvá približne 1 hodinu 40 minút.


8. Po skončení tejto časti vyprázdňte plech na pečenie a opäť ho položte do prvej úrovne v rúre.
9. Stlačte tlačidlo OK.
10. Zásuvku na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

11. Stlačte OK.

Týmto sa aktivuje druhá časť procesu: Odvápňovanie. Opláchne sa okruh výroby pary.

 Táto časť trvá približne 35 minút.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

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


Ak je rúra vlhká a mokrá, vytrite ju suchou handričkou. Dvierka na rúre nechajte otvorené, aby úplne vyschla.

12.7 Pripomienka odvápnenia

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

Upozorňovacia pripomienka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odvápnenia.

Blokovacia pripomienka vám prikáže odvápnit' spotrebič.

 Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie. Pripomienka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

12.8 Systém výrobníka pary - Preplachovanie

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkciu vyberte 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 tlačidlo OK.
3. Zásuvku na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
4. Stlačte OK.
Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

12.9 Vyliatie Nádržky

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkcia čistenia odstráni zo zásuvky na vodu zostatkovú vodu. Túto funkciu použijete po funkcii pečenia s parou.

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

Funkcia trvá približne 6 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
2. Stlačte tlačidlo OK.
Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

12.10 Vybratie a inštalácia dvierok

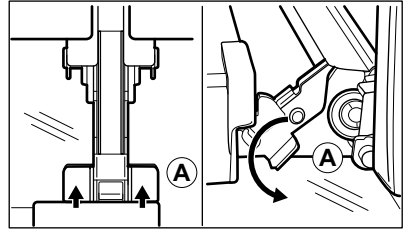
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



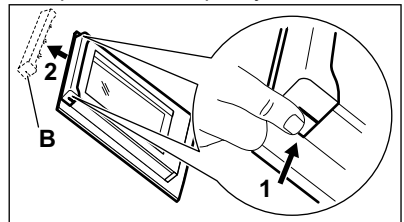
VAROVANIE!
Dvierka sú ťažké.

1. Dvierka úplne otvorte.

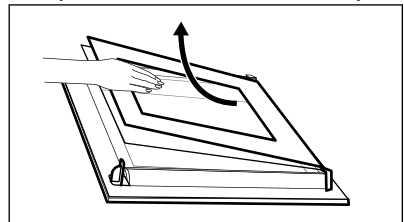
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



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



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



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

Po dokončení čistenia vykonajte hore uvedené kroky v opačnom poradí. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

**VAROVANIE!**

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

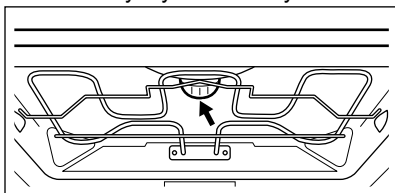
12.11 Výmena osvetlenia**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Horné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.



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

Bočné osvetlenie

1. Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zásuvacie lišty.
2. Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.
3. Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.
4. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
5. Nainštalujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
6. Nainštalujte ľavé zásuvné lišty.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Automatické vypínanie je aktívne.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	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.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazuje F111.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasunite do príslušnej zásuvky až na doraz.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	<ul style="list-style-type: none"> • Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo" .	Je aktivovaný ukážkový režim.	Pozrite si časť „Základné nastavenia“ v kapitole „Každodenné používanie“.
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. Do prvej úrovne v rúre zasunite pekáč.
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 čistiacieho prostriedku. Čistiaci prostriedok naneste rovnomerne.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Počiatková teplota dutiny rúry pri funkcii parného čistenia bola príliš vysoká.	Zopakujte cyklus. Spustíte cyklus pri studenom spotrebiči.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste nevybrali bočné mriežky. Môžu preniesť teplo na steny a znížiť účinnok čistenia.	Zo spotrebiča vyberte bočné mriežky a zopakujte funkciu.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste zo spotrebiča nevybrali príslušenstvo. Príslušenstvo môže negatívne ovplyvniť parný cyklus a znížiť účinnosť čistenia.	Zo spotrebiča vyberte príslušenstvo a zopakujte funkciu.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
------------------	------------

Model	EOB8S31X EOB8S31Z KOBBS31X	
Index energetickej účinnosti	81.0	
Energetická trieda	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.68 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	70 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOB8S31X	38.5 kg
	EOB8S31Z	40.0 kg
	KOBBS31X	39.0 kg

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

14.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

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

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

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

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

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

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

Uchovanie teploty jedla

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

Pečenie s vypnutým osvetlením

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


Vlhký Horúci Vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

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.

electrolux.com/shop



867352808-B-482018