

COE7P31X
EOE7P31Z



SK Rúra

Návod na používanie



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	11
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	15
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	16
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	20
11. TIPY A RADY.....	22
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	39
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	43
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	46

MYSLÍME NA VÁS

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

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady ohľadne používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

www.electrolux.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM


Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba 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.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- 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.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- 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 teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.
- Bezpečnosť skrinky použitej na zabudovanie spotrebiča musí zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560 x 20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4 x 25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (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.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - 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.
- 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, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytahnite jeho zástrčku zo sieteovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však neprilnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.

- Nelepidivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 Vnútorné osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia



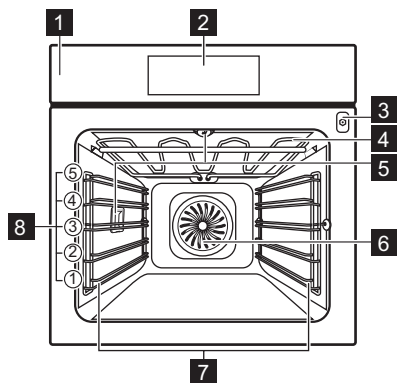
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3. POPIS VÝROBKU

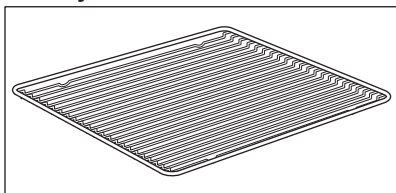
3.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4** Ohrevný článok
- 5** Osvetlenie
- 6** Ventilátor
- 7** Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 8** Úrovne v rúre

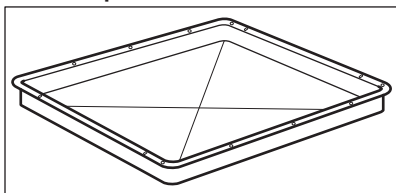
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



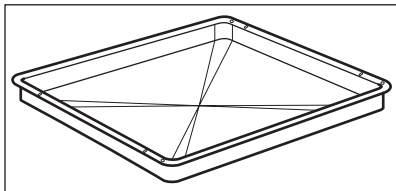
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



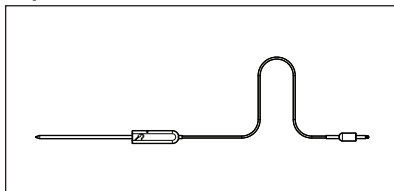
Na koláče a sušienky.

Hlboký pekáč



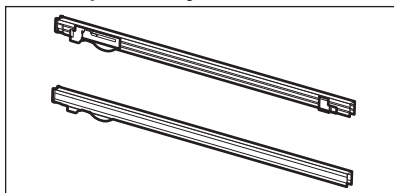
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

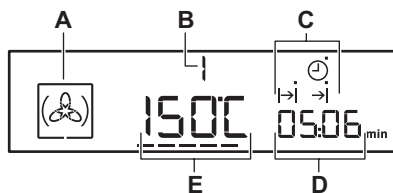
4.1 Elektronický programátor



Rúra sa ovláda senzorovými tlačidlami.

	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Popis
1		ZAP/VYP	Zapnutie a vypnutie rúry.
2		Voľiteľné funkcie	Ak chcete nastaviť funkciu ohrevu, funkciu čistenia alebo automatický program.
3		Osvetlenie rúry	Zapnutie a vypnutie osvetlenia rúry.
4		Teplota / Rýchle zohrievanie	Nastavenie alebo kontrola teploty. Stlačte a podržte na tri sekundy, aby ste zapli a vypli funkciu: Rýchle zohrievanie.
5		Môj obľúbený program	Uloženie vášho obľúbeného programu. Pomocou tejto funkcie sa môžete priamo dostať k obľúbenému programu, a to aj vtedy, ak je rúra vypnutá.
6	-	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
7		Hore	Pohyb nahor v ponuke.
8		Dole	Pohyb nadol v ponuke.
9		Hodiny	Nastavenie časových funkcií.
10		Časomer	Nastavenie funkcie Časomer:
11		OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

4.2 Displej



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

Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Názov	Popis
	Automatický program	Môžete si zvolit' automatický program.
	Môj obľúbený program	Je spustený obľúbený program.
kg / g	kg/g	Je spustený automatický program, pri ktorom sa zadáva hmotnosť'.
h / min	h/min	Je spustená časová funkcia.
---	Ukazovateľ ohrevu/zvyškového tepla	Zobrazuje aktuálne teplotné nastavenie rúry.
	Teplota/Rýchle zohrievanie	Je zapnutá táto funkcia.
	Teplota	Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu.
	Teplotná sonda	Teplotná sonda je pripojená do zásuvky na teplotnú sondu.
	Zámok dverí	Je zapnutá funkcia zámku dverí.
	Kuchynský časomer	Je zapnutá funkcia kuchynského časomera.

4.3 Ukazovateľ ohrevu

Ak zapnete funkciu ohrevu, zobrazí sa

---. Tieto prúžky zobrazujú, ako sa teplota v rúre zvyšuje alebo znižuje.

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




5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie


		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.	Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.


5.2 Počiatkový predohrev




Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

Krok č. 1 Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Krok č. 2 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

Krok č. 3 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú 15 minút.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.


6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE













VAROVANIE!


Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie až na 3 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Konvenčné pečenie.

Funkcia rúry	Použitie
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Konvenčné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.

Funkcia rúry	Použitie
 Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.

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

6.2 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

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



Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.

6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Zapnite rúru pomocou . Na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, symbol a číslo funkcie ohrevu.
2. Funkciu ohrevu nastavte pomocou tlačidiel  alebo .
3. Stlačte tlačidlo **OK** alebo sa funkcia trvanie spustí automaticky po piatich sekundách.



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

6.4 Nastavenie: Teplota

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

6.5 Kontrola: Teplota

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


1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
2. Stlačte tlačidlo  alebo displej po piatich sekundách opäť automaticky zobrazí nastavenú teplotu.

6.6 Nastavenie: Rýchle zohrievanie

Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

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






Funkcia rýchleho zohrievania skrakuje čas ohrevu.

Funkciu rýchleho zohrievania zapnete stlačením a podržaním tlačidla  na viac ako tri sekundy.

Ak je zapnuté rýchle zohrievanie, na displeji sa zobrazia blikajúce pásiky.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.
 Trvanie	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Koniec	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť.
 Posunutý štart	Kombinácia funkcií Trvanie a Koniec.
 Časomer	Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časomer môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.
00:00 Časomer prevádzky (časomer odpočítavajúci smerom nahor)	Na nastavenie časovača odpočítavajúceho smerom nahor, ktorý zobrazuje dobu prevádzky rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. Časomer prevádzky (časomer odpočítavajúci smerom nahor) nie je zapnutý, keď sú nastavené funkcie Trvanie a Koniec. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

7.2 Nastavenie: Presný čas

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

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

Na displeji sa zobrazí nastavený aktuálny čas.

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

7.3 Nastavenie: Trvanie

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

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

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

7.4 Nastavenie: Koniec

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stlačajte \odot , kým nezačne blikat' $\rightarrow|$.
3. Funkciu Koniec nastavte stlačením \wedge alebo \vee a stlačte OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny.

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

4. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa sensorového tlačidla.
5. Vypnite rúru.

7.5 Nastavenie: Posunutý štart

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stlačajte \odot , kým nezačne blikat' $\rightarrow|$.
3. Stlačte \wedge alebo \vee , aby ste nastavili minúty pre Trvanie.
4. Stlačte tlačidlo OK.
5. Hodiny funkcie Trvanie nastavte stlačením \wedge alebo \vee .
6. Stlačte tlačidlo OK.

Na displeji bliká symbol $\rightarrow|$.


7. Funkciu Koniec nastavte stlačením \wedge alebo \vee a stlačte OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny. Rúra sa neskôr automaticky zapne podľa nastaveného času funkcie Trvanie a vypne sa pri nastavenom Koniec. Po uplynutí nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. Na displeji bliká $\rightarrow|$ a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.
8. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa sensorového tlačidla.
9. Vypnite rúru.



Ak je funkcia Posunutý štart aktivovaná, na displeji sa zobrazí symbol funkcie ohrevu, $\rightarrow|$ s bodkou a $\rightarrow|$. Bodka indikuje aktívnu časovú funkciu na displeji času / zvyškového tepla.

7.6 Nastavenie: Časomer



1. Stlačte tlačidlo \cup .
- Na displeji bliká symbol \cup a „00“.
2. Na prepínanie medzi funkciami stlačte \cup . Najprv nastavte sekundy, potom minúty a hodiny.
 3. Funkciu Časomer nastavte stlačením \wedge alebo \vee a stlačte \cup pre potvrdenie.
 4. Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia Časomer spustí automaticky po piatich sekundách.

Keď uplynie nastavený čas, na dve minúty zaznie signál a na displeji blikajú 00:00 a .

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

7.7 Nastavenie: Časomer prevádzky (časomer odpočítavajúci smerom nahor)

1. Ak chcete resetovať Časomer prevádzky (časomer odpočítavajúci

smerom nahor), stlačte:  a súčasne .

2. Keď sa na displeji zobrazí "00:00", Časomer prevádzky (časomer odpočítavajúci smerom nahor) sa spustí odznova.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Máte k dispozícii 9 automatických programov. Automatický alebo receptový program použijete vtedy, ak nemáte s prípravou pokrmov v rúre skúsenosti alebo vám chýbajú potrebné znalosti. Na displeji sa zobrazia predvolené časy prípravy pre všetky automatické programy.

8.1 Zoznam automatických programov






	Program
1	HOVÄDZIE PEČENÉ
2	PEČENÉ BRAVČOVÉ
3	CELÉ KURA
4	PIZZA
5	MUFFINY
6	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ
7	BIELY CHLIEB
8	ZAPEČENÉ ZEMIAKY
9	LASAGNE

8.2 Online recepty

Recepty pre automatické programy nájdete na našej webovej stránke. Aby ste našli knihu receptov, pozrite si číslo





výrobku (PNC) na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

8.3 Používanie: automatické programy.

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

8.4 Používanie: automatické programy so zadávaním hmotnosti

Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Dotknite sa .
3. Program so zadávaním hmotnosti nastavte pomocou dotykových tlačidiel  alebo . Displej zobrazuje: čas prípravy, symbol trvania , predvolenú hmotnosť, jednotku hmotnosti (kg, g).

4. Dotknite sa symbolu OK, inak sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
Spotrebič sa zapne.
5. Predvolenú hmotnosť môžete zmeniť s \wedge alebo \vee . Dotknite sa OK.
6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol $\rightarrow|$ bliká.
7. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla.
8. Spotrebič vypnite.

8.5 Nastavenie: automatické programy s Teplotná sonda

Pri programoch s teplotnou sondou je vnútorná teplota predvolená a pevne nastavená. Program skončí, keď spotrebič dosiahne nastavenú vnútornú teplotu.

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Dotknite sa \square .
3. Nainštalujte teplotnú sondu. Pozrite si časť „Teplotná sonda“.
4. Dotykom \wedge alebo \vee nastavte program s teplotnou sondou.
Na displeji sa zobrazí čas pečenia, symboly $\rightarrow|$ a ? .
5. Dotknite sa symbolu OK, inak sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol $\rightarrow|$ bliká.
6. Dotknite sa ľubovoľného senzorového tlačidla alebo otvorte dvierka, čím zvukový signál vypnete.
7. Spotrebič vypnite.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Teplotná sonda

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

Nastavte dve teploty:

- teplota v rúre: minimálne 120 °C,
- teplotu vo vnútri pokrmu.

Pre najlepšie výsledky pečenia:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotná sonda – nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Teplotná sonda – počas pečenia musí zostať v pokrme.

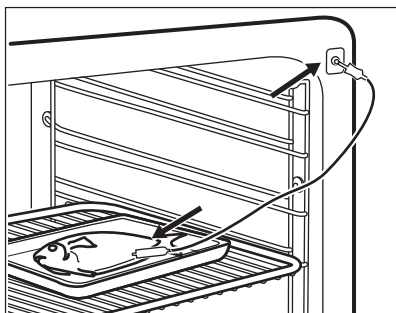
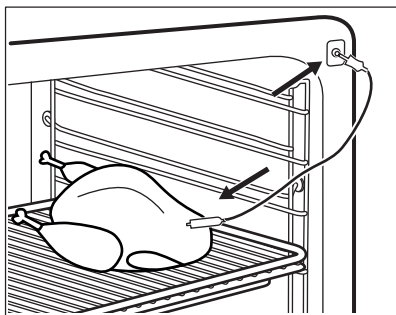
Rúra vypočíta približnú dobu pečenia, môže sa zmeniť počas pečenia.


Pri zasunutí príslušenstva do zásuvky zrušíte nastavenia časových funkcií.



Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba







1. Spotrebič zapnite.


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




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

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


 Vnútornú teplotu môžete nastaviť iba vtedy, keď bliká symbol . Ak sa symbol  zobrazí na displeji, ale neblinká, a vy ste ešte nenastavili vnútornú teplotu, dotknite sa  a teplotu nastavte pomocou  alebo .

6. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v strede pokrmu a symbol ohrevu .



Ak pečiete s teplotnou sondou, môžete teplotu zobrazenú na displeji zmeniť. Po zapojení teplotnej sondy do príslušnej zásuvky a nastavení funkcie a teploty rúry sa na displeji zobrazí aktuálna vnútorná teplota pokrmu. Opakovaným stláčaním tlačidla  zobrazíte tri ďalšie teploty:

- nastavená teplota vnútri mäsa
- aktuálna teplota v rúre
- aktuálna teplota vnútri mäsa.

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

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

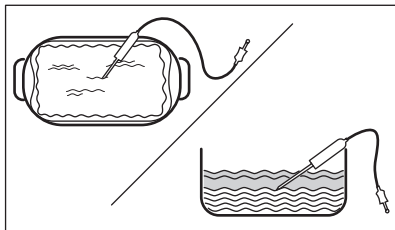


VAROVANIE!

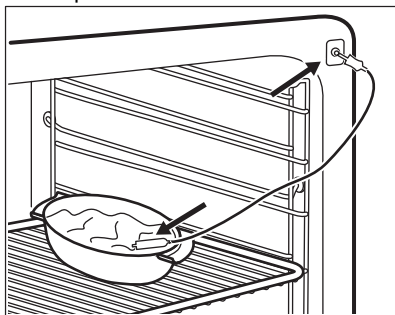
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

Kategória pokrmu: zapekacia nádoba

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



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



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

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

Vnútornú teplotu môžete nastaviť iba vtedy, keď bliká symbol . Ak sa symbol zobrazí na displeji, ale neblinká, a vy ste ešte nenastavili vnútornú teplotu, dotknite sa a teplotu nastavte pomocou alebo .

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



VAROVANIE!

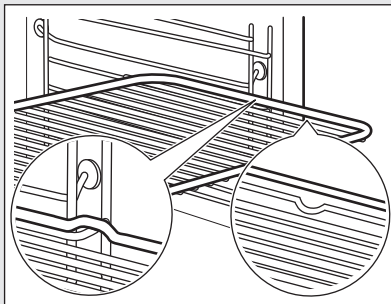
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

9.2 Vloženie príslušenstva

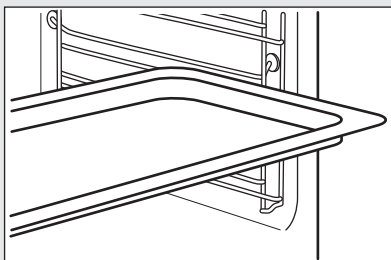
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt:

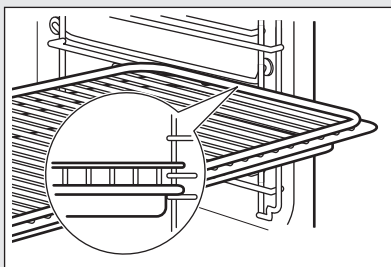
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče za-
súvacích lišt .

**Plech na pečenie /Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vo-
diace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Drôtený rošt, Plech na pečenie /
Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vo-
diace lišty zvolenej úrovne rúry a drô-
tený rošt na vodiacich lištách.

**9.3 Teleskopické lišty –
vkládanie príslušenstva**

Pomocou teleskopických lišt môžete
ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

**UPOZORNENIE!**

Teleskopické lišty
neumývajte v umývačke
riadu. Teleskopické lišty
nemažte.

**UPOZORNENIE!**

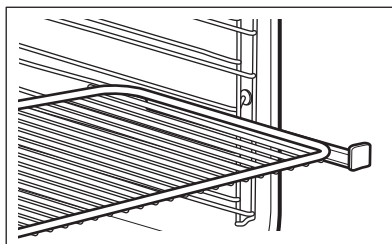
Pred zatvorením dvierok rúry
zatlačte teleskopické lišty
úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

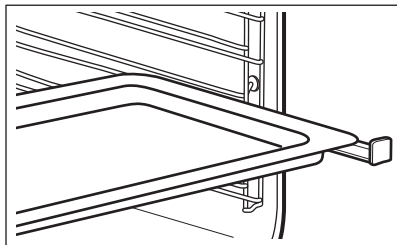


Vysoký okraj okolo
drôteného roštu rúry je
špeciálne zariadenie, ktoré
zabráni prevrhnutiu varnej
nádoby.

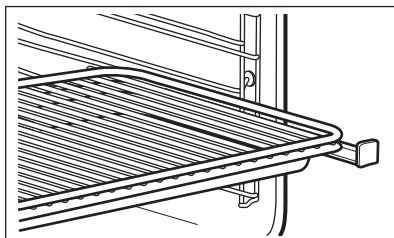


Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Použitie funkcie Môj obľúbený program

Túto funkciu použijete, ak chcete uložiť obľúbené nastavenie teploty a času pre funkciu alebo program rúry.

1. Nastavte teplotu a čas pre funkciu alebo program rúry.
 2. Dotknite sa symbolu ☆ a podržte na ňom prst aspoň tri sekundy. Zaznie zvukový signál.
 3. Spotrebič vypne.
- Ak chcete zapnúť túto funkciu, dotknite sa symbolu ☆. Spotrebič spustí váš obľúbený program.

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

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

10.2 Používanie detskej poistky

Detská poistka zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry.

i Keď začne pyrolytické čistenie, dvierka sa uzamknú. Po stlačení sensorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.

1. Na zapnutie a vypnutie rúry stlačte a podržte tlačidlo ⌚ na 3 sek.

2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá ⌚ a ✓ na 2 sek.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa zobrazí **SAFE**: Dvierka sú uzamknuté.

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 2.

10.3 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Túto funkciu môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Funkcia blokovania ovládania zabraňuje náhodnej zmene nastavení rúry.

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

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti blokovanie.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

i Ak je zapnutá funkcia Pyrolyzy, dvierka sú zablokované. Po stlačení sensorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.



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

10.4 Používanie ponuky nastavení

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

	Popis	Hodnota, ktorú možno nastaviť
1	UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEP- LA	ZAP/VYP
2	PRIPOMIENKA ČISTENIA	ZAP/VYP
3	TÓN TLAČIDLA ¹⁾	KLIKNIUTIE/PÍPNUTIE/VYPNÚŤ
4	CHYBOVÝ TÓN	ZAP/VYP
5	REŽIM DEMO	Aktivačný kód: 2468
6	PONUKA SERVIS	-
7	OBNOVIŤ NASTAVENIA	ÁNO/NIE

¹⁾ Tón sensorového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.

1. Stlačte tlačidlo a podržte ho stlačené 3 sekundy.
Na displeji sa zobrazí SET1 a bliká „1“.
2. Stlačením \wedge alebo \vee upravte nastavenie.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Stlačením \wedge alebo \vee môžete zmeniť hodnotu daného nastavenia.
5. Stlačte tlačidlo OK.
Ak chcete opustiť ponuku nastavení, stlačte alebo stlačte a podržte .

10.5 Automatické vypínanie

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)	(h)
250 – maximum	3

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

10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

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

10.7 Chladiaci ventilátor

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

povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Odporúčania pre varenie



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

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

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

11.2 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

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

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa

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






Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechý znova vychladnú, deformácia zmizne.

11.3 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.




11.4 Pečenie na jednej úrovni




 PEČENIE VO FORMÁCH		 (°C)	 (min)	
Korpus z krehkého cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	170 - 180	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira / Biskupský chlebiček	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč cheese-cake	Konvenčné pečenie	170 - 190	60 - 90	1

Použite tretiu úroveň v rúre.

Použite funkciu: Teplovzdušné pečenie.

Použite plech na pečenie.





 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)
Suché koláče posypané mrveničkou	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	150	35 - 55

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80





Prázdnu rúru predhrejte.





Použite funkciu: Konvenčné pečenie.

Použite plech na pečenie.

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)	
Piškótová roláda	180 - 200	10 - 20	3
Ražný chlieb:	najprv: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	1
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	190 - 210	20 - 30	3
Koláče so šľahačkou / Veterníky	190 - 210	20 - 35	3
Pletenec / Veniec z kysnutého cesta	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	170	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180	40 - 80	3
Vianočná štóla	160 - 180	50 - 70	2





Použite tretiu úroveň v rúre.

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	10 - 20
Pečivo, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	160	10 - 25

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z treného cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	170 - 180	20 - 30
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z bielka / Snehové pusinky	Teplovzdušné pečenie	80 - 100	120 - 150
Pečivo, prázdnu rúru predhrejte	Konvenčné pečenie	190 - 210	10 - 25

11.5 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov





Použite prvú úroveň v rúre.





		 (°C)	 (min)
Bagety obložené roztopeným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30
Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru predhrejte	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Konvenčné pečenie	180 - 200	25 - 40
Zapečené ryby	Konvenčné pečenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Konvenčné pečenie	180 - 200	40 - 60
Cestovinový nákyp	Konvenčné pečenie	180 - 200	45 - 60

11.6 Viacúrovňové pečenie

Použite plechy na pečenie.

Použite funkciu: Teplovzdušné pečenie.

 KOLÁČE/ PEČIVO	 (°C)	 (min)	 2 úrovne
Koláče so šľahačkou / Veterníky, prázdnu rúru predhrejte	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SU- ŠIENKY / DROBNÉ PE- ČIVO / PEČI- VO / ROŽKY	 (°C)	 (min)	 2 úrovne	3 úrovne
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z trného cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandľové Sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z biela / Snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.7 Tipy pre pečenie

Použite teplotzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

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

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







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







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







Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.







11.8 Pečenie mäsa







Použite prvú úroveň v rúre.







 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Konvenčné pečenie	230	120 - 150
Neprepečený roz-bif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený roz-bif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Prepečený roz-bif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







 BRAVČOVÉ				
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pliecko / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Reberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Bravčové koleno, pred-varené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 TEĽACIE			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pečená teľacina	1	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150






 JAHŇACIE			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60






 ZVERINA			
 Túto funkciu používajte: Konvenčné pečenie.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Chrbát / Zajačie stehno, prázdnu rú- ru predhrejte	do 1	230	30 - 40
Srncí chrbát	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Srncie stehno	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90






 HYDINA			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Porciovaná hydina	0,2 – 0,25 každá	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0,4 – 0,5 každá	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykŕmené	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 RYBA (V PARE)			
 Túto funkciu používajte: Konvenčné pečenie.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60







11.9 Chrumkavé pečenie s:Funkcia Pizza

 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Tortičky	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Slaný lotrinský koláč / Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč cheescake	140 - 160	60 - 90

 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenká, použite hlboký pekáč	200 - 230	15 - 20
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30








 PIZZA		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Nízky chlieb	230 - 250	10 - 20
Koláč z listkového cesta	160 - 180	45 - 55
Koláč Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Ruskí knedle	180 - 200	15 - 25

11.10 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.

 GRIL				
 Túto funkciu používajte: Gril				
	 (°C)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Rozbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveji file	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčové karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2



GRIL



Túto funkciu používajte: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



Teľacie karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba 0,5 kg – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



RÝCHLY GRIL



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



Túto funkciu používajte: Rýchly gril



Grilujte s maximálnou nastave- nou teplotou.



(min)



(min)






1. strana 2. strana

Bravčová fileta	10 - 12	6 - 10
Klobásy	10 - 12	6 - 8
Steaky	7 - 10	6 - 8
Obložené hrianky	6 - 8	-






11.11 Pomalé pečenie

Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Nie je možné ju použiť pre: hydinu, masné bravčové pečené, dusené mäso v pekáči. Teplotná sonda teplota nesmie byť vyššia ako 65 °C

1. Mäso na 1-2 minúty osmažte zo všetkých strán na horúcej panvici.
2. Mäso položte na pekáč alebo priamo na drôtený rošt. Pod drôtený rošt vložte pekáč na zachytávanie tuku. Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.
3. Použitie: Teplotná sonda. Pozrite si kapitolu „Používanie príslušenstva“, Používanie: Teplotná sonda.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie. Na prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Nastavte teplotu pre Teplotná sonda.
5. Po 10 minútach rúra automaticky zníži teplotu na 80 °C.

 Teplotu nastavte na 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovädzie filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Rozbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečená teľacina	1 - 1.5	120 - 150	1

11.12 Mrazené jedlá - Teplovzdušné pečenie

 ODMRAZOVANIE			
	 (°C)	 (min)	
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
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky / Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	2

11.13 Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.






Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený

nadol. Jedlo vložte do hlbkej nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v

rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.

Použite prvú úroveň v rúre.

	 (kg)	 (min) Čas rozmrazovania	 (min) Ďalší čas rozmrazovania	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

11.14 Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

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

Použite prvú úroveň v rúre.

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).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

 MÄKKÉ OVOCIE	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45
 KÔSTKOVÉ OVOCIE	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45 10 - 15

 LENINA ZE-	 (min) Varenie, kým sa ne- začnú tvo- riť bublin- ky	 (min) Ďalšie va- renie pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-
Miešaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20



11.15 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie



Plechky pokryte papierom odolným voči
mastnote alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok,
zastavte rúru v polovici času sušenia,
otvorte dvierka a nechajte ju vychladnúť
na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.




Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.

11.16 Teplotná sonda



 HOVÄDZIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne	Prepečené
Rozbif	45	60	70
Roštenka	45	60	70



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



Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň
v rúre.



 ZELENI- NA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Korenie	60 - 70	5 - 6
Zelenina do poliev- ky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3



Teplotu nastavte na 60 - 70 °C.



 OVOCIE	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9



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



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



 BARANINA/JAHŇACINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Baranie stehno	80	85	88
Baraní chrbát	75	80	85
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno	65	70	75



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

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

 RYBY (LOSOS, PSTRUH, ZUBÁČ)	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Ryba, celá/veľká/na pare / Ryba, celá/veľká/pečená	60	64	68

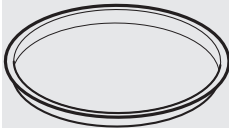
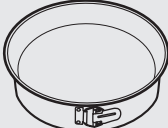


 DUSENÉ JEDLÁ – PREDVARENÁ ZELENINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLANÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cannelloni / Lasagne / Cestovinový nákyt	85	88	91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLADKÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	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

11.17 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo




Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádobky na suflé	Forma na korpus
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

11.18 Pečenie s využitím vlhkosti







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







Použite tretiu úroveň v rúre.







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








11.19 Informácie pre skúšobne







Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótový koláč bez tuku	Konvenčné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Konvenčné pečenie	180	70 - 90	1

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky				
 Použite tretiu úroveň v rúre.				
		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 40	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, prázdnu rúru predhrejte	Konvenčné pečenie	160	20 - 30	
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	150	20 - 35	
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Konvenčné pečenie	170	20 - 30	

 VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE. Sušienky				
		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuhu	Teplovzdušné pečenie	160	35 - 50	1 / 4

 GRIL			
 Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.			
 Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.			
		 (min)	
Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

 RÝCHLY GRIL		
 Prázdnu rúru predhrievajte 3 minúty.		
 Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.		
 Použite štvrtú úroveň v rúre.		
	 (min)	
	1. strana	2. strana
Faširky/hamburgery	8 - 10	6 - 8
Hrianky	1 - 3	1 - 3

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro- striedky

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

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvryny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušen- stvo

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

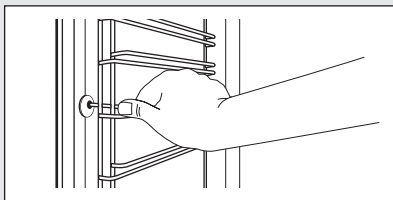
Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

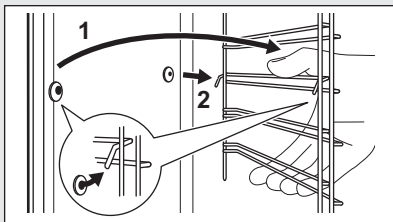
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2 Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



Krok č. 3 Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

Krok č. 4 Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolíte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



12.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Rúru možno čistiť pyrolýzou.



VAROVANIE!
Hrozí riziko popálenín.



UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrínke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Pred pyrolytickým čistením:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zapnite rúru.	Opakovane stlačte <input type="checkbox"/> . Na displeji sa zobrazí: "Pyro", číslo čistiaceho programu.	∧, ∨ – stlačením vyberte režim čistenia. Stlačte tlačidlo: OK.
Voliteľná funkcia	Režim čistenia	Trvanie
1	Ľahké čistenie	1 h
2	Normálne čistenie	1 h 30 min
3	Dôkladné čistenie	3 h
<p> Po spustení čistenia sa dverka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne.</p> <p>Ak chcete zastaviť čistenie pred jeho skončením, vypnite rúru. Rúra zostane zamknutá, kým nevychladne.</p>		
Po skončení čistenia:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

12.4 Pripomenka čistenia

Rúra vám pripomenie, že je potrebné vyčistiť rúru s: pyrolytické čistenie.

– bliká na displeji 10 sekúnd po každom zapnutí a vypnutí rúry.

Pripomenku môžete vypnúť. Pozrite si časť Používanie ponuky nastavení v kapitole „Doplňkové funkcie“.

12.5 Vybratie a inštalácia: Dverka

Dverka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dveriek je pre rôzne modely odlišný.



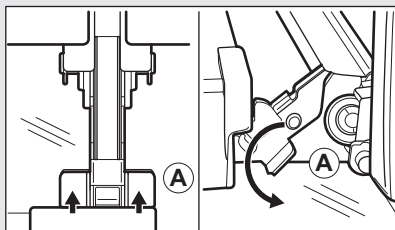
VAROVANIE!
Dverka sú ťažké.

**UPOZORNENIE!**

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

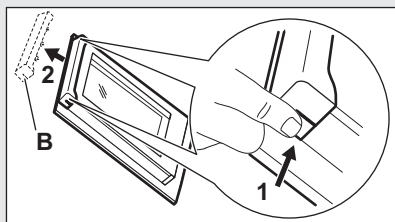
Krok č. 1 Dvierka úplne otvorte.

Krok č. 2 Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



Krok č. 3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.

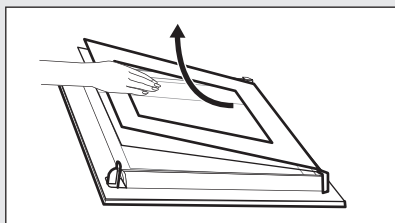
Krok č. 4 Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



Krok č. 5 Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

Krok č. 6 Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.

Krok č. 7 Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom sapónu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.



Krok č. 8 Po čistení zvolte opačný postup.

Krok č. 9 Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

12.6 Výmena: Osvetlenie

**VAROVANIE!**

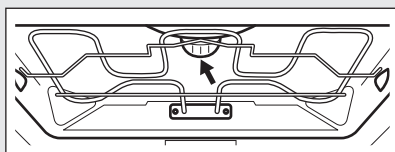
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Sklenený kryt vyčistíte.

Krok č. 3 Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

Krok č. 4 Nasadte sklenený kryt.

Bočné osvetlenie

Krok č. 1 Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zásuvacie lišty.

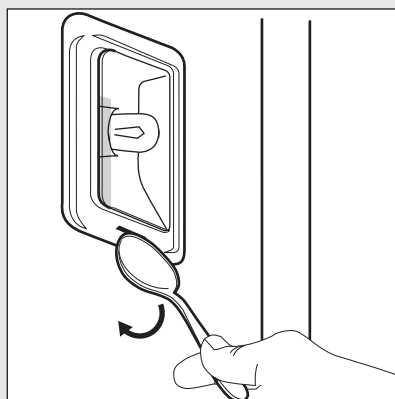
Krok č. 2 Pomocou úzkeho tupého predmetu (napr. čajovej lyžičky) odstráňte sklenený kryt.

Krok č. 3 Sklenený kryt vyčistíte.

Krok č. 4 Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.



Krok č. 5 Nasadte sklenený kryt.

Krok č. 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 ak je k dispozícii).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Displej pri vypnutom spotrebiči nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Ak chcete displej opäť zapnúť, dotknite sa naraz  a  .
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby uprajte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu Pyrolýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí „C3“.	Funkcia čistenia vôbec nepracuje. Nezavreli ste úplne dvierka rúry alebo je nefunkčné blokovanie dvierí.	Úplne zatvorte dvierka.
Na displeji sa zobrazí „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Nezavreli ste úplne dvierka rúry. • Zámok dvierok je nefunkčný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Úplne zatvorte dvierka. • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znova ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí „F102“, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	<ul style="list-style-type: none"> • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znova ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo" .	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“ v kapitole „Doplňkové funkcie“.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	71 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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 varení a pečení.

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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. Keď rúru vypnete, na displeji sa

zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použijete na ohrev ostatných pokrmov.

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.

Pečenie s využitím vlhkosti


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.


Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne po 30 sekundách. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale zníži sa tým úspora energie.

Vypnutie displeja

Displej môžete vypnúť. Naraz stlačte a podržte tlačidlá  a . Ak ho chcete zapnúť, zopakujte tento krok.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

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

www.electrolux.com/shop



867352925-B-452020

