



# Využite váš spotrebič na maximum



Pre rýchly prístup k príručám, návodom,  
podpore a foto registrácii navštívte  
[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	8
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	9
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	11
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	12
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	15
10. TIPY A RADY.....	15
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	31
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	33
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	35

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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


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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

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

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

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

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a 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 prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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



#### **VAROVANIE!**

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

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

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

## 2.4 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.
- 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.

## 2.5 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.

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidácia



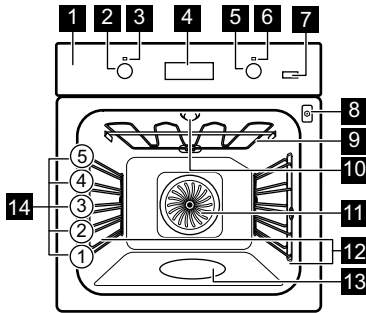
### **VAROVANIE!**

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

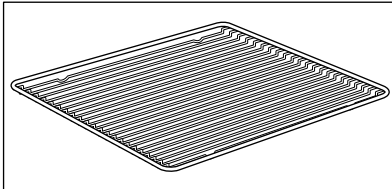
### 3.1 General overview



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4** Displej
- 5** Otočný ovládač (teploty)
- 6** Ukazovateľ / symbol teploty
- 7** Plus Para
- 8** Zásuvka teplotnej sondy
- 9** Ohrevný článok
- 10** Osvetlenie
- 11** Ventilátor
- 12** Zasúvacía lišta, vyberateľná
- 13** Priehlbina dutiny
- 14** Úrovne v rúre

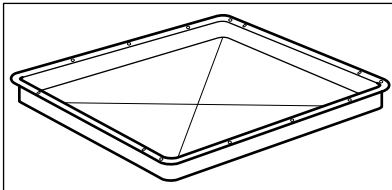
### 3.2 Príslušenstvo

#### Drôtený rošť



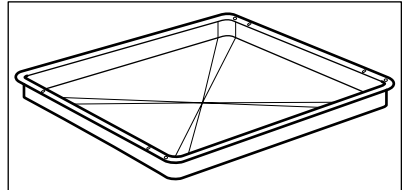
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

#### Plech na pečenie



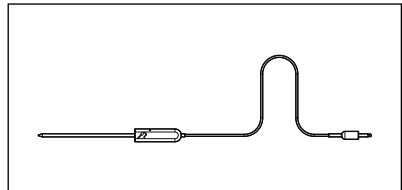
Na koláče a sušienky.

#### Pekáč na grilovanie/pečenie

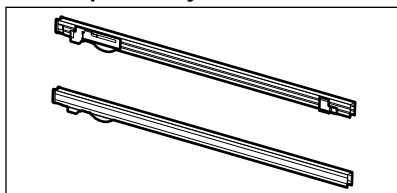


Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

#### Teplotná sonda



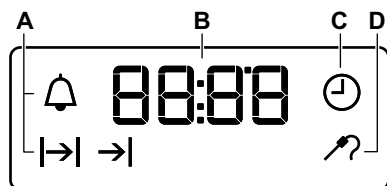
Na meranie teploty vnútri jedla.

**Teleskopické lišty**

Pre rošty a plechy.

**4. OVLÁDACÍ PANEL****4.1 Tlačidlá**

Senzorové pole / Tlačidlo	Funkcia	Funkcie
—	MÍNUS	Nastavenie času.
⌚	HODINY	Nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Nastavenie času.
🔥	PLUS PARA	Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

**4.2 Displej**

- A. Časové funkcie
- B. Časovač
- C. Časová funkcia
- D. Ukazovateľ teplotnej sondy

**5. PRED PRVÝM POUŽITÍM****VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

**5.1 Prvé čistenie**

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.





### 6.2 Nastavenie funkcie ohrevu




1. Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.
2. Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.




Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.


3. Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

### 6.3 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie Rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
  Teplovzdušné Pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS	Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania.

Funkcia rúry	Použitie
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Tradičné pečenie (Horný/Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

Funkcia rúry	Použitie
 <p data-bbox="183 233 304 280">Vlhké pečenie</p>	<p data-bbox="331 169 573 906">Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. 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.</p>
 <p data-bbox="226 992 259 1008">Gril</p>	<p data-bbox="331 928 573 1002">Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.</p>
 <p data-bbox="192 1098 293 1114">Turbo Gril</p>	<p data-bbox="331 1037 573 1150">Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.</p>

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

## 6.4 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas varenia.

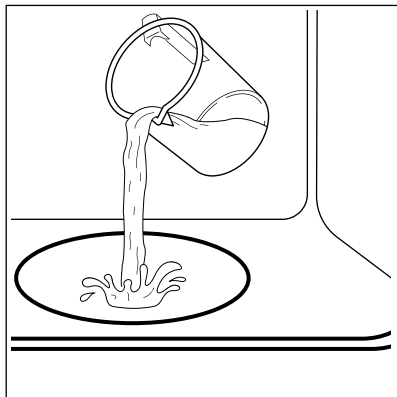


### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny. Rúru neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna. Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka.

1. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika.







Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml.

Priehlbnu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.



### UPOZORNENIE!

Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

2. Do rúry vložte jedlo a zatvorte dvierka rúry. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
3. Nastavte funkciu:  .
4. Stlačte: Plus Para . Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS. Ukazovateľ sa rozsvieti.
5. Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu.
6. Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp. a stlačte Plus Para . Ukazovateľ sa vypne.
7. Odstráňte vodu z priehlbny dutiny rúry.

**VAROVANIE!**

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je rúra studená.

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.
KONIEC	Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.
POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
KUCHYNSKÝ ČASOMER	Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

### 7.2 Nastavenie času. Zmena času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Ukazovateľ bliká, keď zapojíte spotrebič do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

Stlačením tlačidla alebo nastavte presný čas.

Približne po piatich sekundách prestane zobrazovaný čas blikat' a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

Ak chcete zmeniť denný čas, stlačajte

, kým nezačne blikat'.

### 7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením alebo .

Na displeji sa zobrazí symbol .

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikat' a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.









### 7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikat' .
3. Požadovaný čas nastavte stlačením alebo .



Na displeji sa zobrazí symbol .

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikat' a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## 7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
  2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
  3. Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .
  4. Stlačte tlačidlo .
  5. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením  alebo .
  6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
- Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas zaznie zvukový signál.
7. Spotrebič sa vypne automaticky. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
  8. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## 7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .

# 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 8.1 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:

2. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## 7.7 Zrušenie časových funkcií

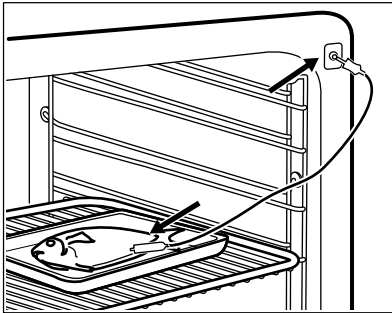
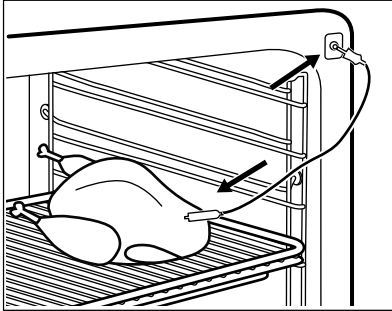
1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo . Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

- 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 pokrmu: mäso, hydina a ryba

1. 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.


2. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme spotrebiča.



Ukazovateľ teplotnej sondy  bliká.

3. Stláčaním tlačidla  alebo  nastavte stredovú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
  4. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
- Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, zaznie na dve minúty zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
5. Spotrebič vypnite.
  6. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte nádobu zo spotrebiča.

Ak nie je pokrm upečený podľa vašich predstáv, zopakujte hore uvedené kroky a nastavte vyššiu vnútornú teplotu pokrmu.

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia. Stlačte  a zmeňte nastavenú teplotu vnútri mäsa.

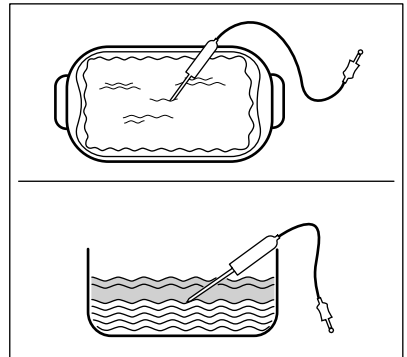


### VAROVANIE!

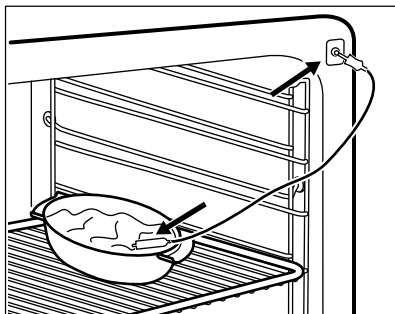
Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájaní dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia.

### Kategória pokrmu: zapekaný pokrm

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




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



Ukazovateľ teplotnej sondy  bliká.

5. Stláčaním tlačidla **+** alebo **-** nastavíte stredovú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
6. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, zaznie na dve minúty zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
7. Spotrebič vypnite.
8. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte nádobu zo spotrebiča.

Ak nie je pokrm upečený podľa vašich predstáv, zopakujte hore uvedené kroky a nastavte vyššiu vnútornú teplotu pokrmu.

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia. Stlačte  a zmeňte nastavenú vnútornú teplotu.



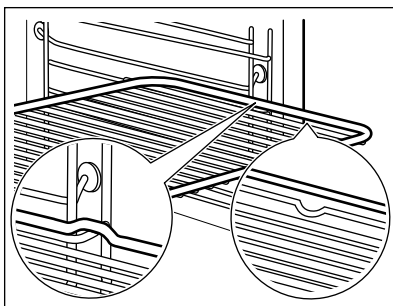
#### **VAROVANIE!**

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

## 8.2 Vkladanie príslušenstva

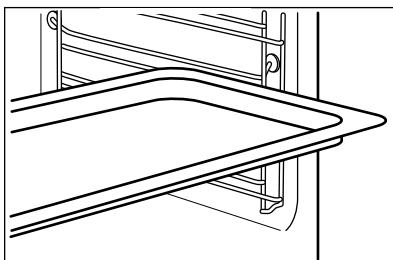
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



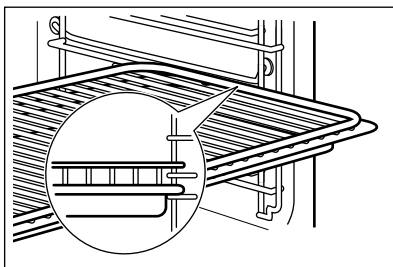
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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



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

### 8.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



**UPOZORNENIE!**  
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



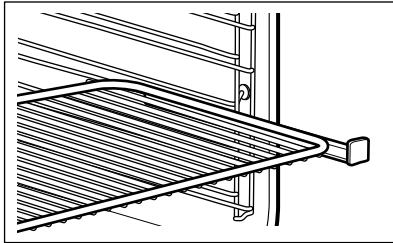
**UPOZORNENIE!**  
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

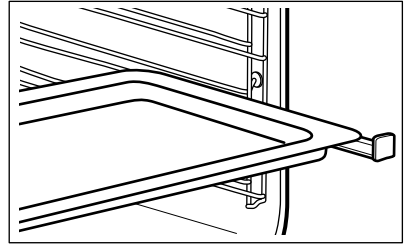


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



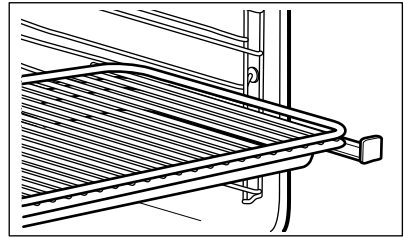
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 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.

## 10. TIPY A RADY



**VAROVANIE!**  
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

## 10.1 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.

## 10.2 Teplovzdušné pečenie PLUS

### Koláče/pečivo/chlieb

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Použite plech na pečenie.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušienky, čajové pečivo, croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	100	200	20 - 25
Chlieb	100	180	35 - 40
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky pečené vo forme na koláče.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

### Mrazené hotové jedlá

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissanty	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

### Regenerácia jedla

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.

Pokrm	Čas (min)
Pečivo z chlebového cesta	10 - 20
Chlieb	15 - 25
Focaccia	15 - 25



Pokrm	Čas (min)
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryža	15 - 25
Zelenina	15 - 25

### Pečenie mäsa

Použité sklenený pekáč.

Použité druhú úroveň v rúre.

Pridajte 200 ml vody.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Hovädzia roštenka	200	50 - 60

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Kurča	210	60 - 80
Bravčové pečenie	180	65 - 80

### 10.3 Pečenie

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

### 10.4 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, zvlhčený 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.	Použité 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.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč sa za nastavený čas neupeče.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

## 10.5 Pečenie na jednej úrovni:

### Pečenie vo formách

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

1) Rúru predhrejte.

### Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

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

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ovocné koláče (z kysnutého/piškútového cesta) <sup>2)</sup>	Teplovzdušné Pečenie	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškútového cesta) <sup>2)</sup>	Horný/Dolný Ohrev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	40 - 80	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Horný/Dolný Ohrev	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

### Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20	3
Pečivo z piškútového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové sušienky / pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	3
Pečivo z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	Teplovzdušné Pečenie	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Pečivo	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Rúru predhrejte.

## 10.6 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyv	Horný/dolný ohrev	180 - 200	45 - 60	1

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

1) Rúru predhrejte.

## 10.7 Vlhké pečenie

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Chlebové tyčinky (0,5 kg celkovo)	190 - 200	50 - 60	3
Pečené mušle v lastúrach	180 - 200	30 - 40	4
Celá ryba (0,3-0,5 kg) v soli	190 - 200	45 - 50	4
Celá ryba (0,3-0,5 kg) v pergamente	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg celkovo)	170 - 180	40 - 50	3
Jablkový koláč s posýpkou	190 - 200	50 - 60	4
Čokoládové muffiny (20; 0,5 kg celkovo)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.8 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

**Koláče/pečivo/žemličky na plechoch**

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

1) Rúru predhrejte.

**Sušienky/malé koláčiky/pečivo/rožky**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pečivo z piškó- tového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bielkové su- šienky, sneho- vé pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové su- šienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Pečivo z kysnu- tého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z lístko- vého cesta	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

**10.9 Pizza**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (s bohatým obložením)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Ko- láč	170 - 190	45 - 55	1

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohová torta/ koláč	140 - 160	60 - 90	1
Jablkový koláč, ob- ložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (jedlo podobné piz- ze z Alsaska)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

## 10.10 Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúr.

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

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

Mäso s kožou môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

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

Aby bolo mäso šťavnatejšie:

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

## 10.11 Tabuľky pečenia mäsa

### Hovädzie

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

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

1) Rúru predhrejte.

### Bravčové

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

### Teľacie

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

### Jahňacie

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

**Zverina**

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

1) Rúru predhrejte.

**Hydina**

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

**Ryba (v pare)**

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

**10.12 Gril**

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

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.

**UPOZORNENIE!**

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.



**Gril**

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

**10.13 Mrazené Pokrm**

Použite funkciu Teplovzdušné pečenie.

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

**10.14 Rozmrazovanie**

- Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

- V rúre použite prvú úroveň zdola.
- Jedlo nezakrývajte miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.

- Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený nadol. Jedlo vložte do hlbokého taniera alebo nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.

Pokrm	Množstvo (kg)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. 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 vyšlahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

### 10.15 Zaváranie - Dolný ohrev

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

### Mäkké ovocie

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

**Kôstkovice**

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

**Zelenina**

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

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

**10.16 Sušenie – Teplovzdušné Pečenie**

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

Plechý pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru

**Zelenina**

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Strukoviny	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina na kvasenie	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

**Ovocie**

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
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

### 10.17 Tabuľka Teplotná sonda

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

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

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

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

Baranina/jahňacina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Pre-pečený	Viac
Jahňacie stehno	80	85	88

<b>Baranina/jahňacina</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Prepečený</b>	<b>Viac</b>
Baranie stehno	75	80	85
Jahňacie stehno, Pečené jahňacie	65	70	75
<b>Zverina</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Prepečený</b>	<b>Viac</b>
Zajačí chrbát, Srnčí/jelení chrbát	65	70	75
Zajačie stehno, Celý zajac, Srnčie alebo jelenie stehno	70	75	80
<b>Hydina</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Prepečený</b>	<b>Viac</b>
Kurča (celá/polovica/prsia)	80	83	86
Kačka (celá/polovica), Morka (celá/prsia)	75	80	85
Kačka (prsia)	60	65	70
<b>Ryba (losos, pstruh, zubáč)</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Prepečený</b>	<b>Viac</b>
Ryba (celá/veľká/na pare), Ryba (celá/veľká/pečená)	60	64	68
<b>Zapekacia nádoba - predvarená zelenina</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Prepečený</b>	<b>Viac</b>
Cuketa v zapekacej nádobe, Brokolica v zapekacej nádobe, Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

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

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

## 10.18 Informácie pre skúšobne

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

### Pečenie na jednej úrovni. Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótvý koláč bez tuku	Horný/Dolný Ohrev	160	35 - 50	2
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Horný/Dolný Ohrev	180	70 - 90	1

### Pečenie na jednej úrovni. Sušienky

Použite tretiu úroveň v rúre.

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

#### Viacúrovňové pečenie. Sušienky

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

#### Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

Pokrm	Funkcia	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak	Gril	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

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

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

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

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na

pečenie. Na katalytické povrchy neaplikujte čistiaci prostriedok na rúry.

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

Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

## 11.2 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po procese pečenia s vlhkosťou.



Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUSProces čistenia odporúčame vykonať minimálne po každých 5-10 cykloch varenia.

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez prídavných látok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

## 11.3 Vybratie zasúvacích lišt

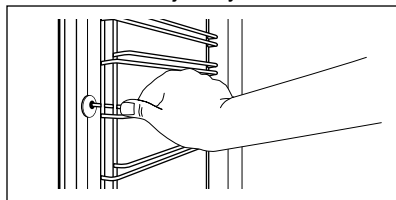
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



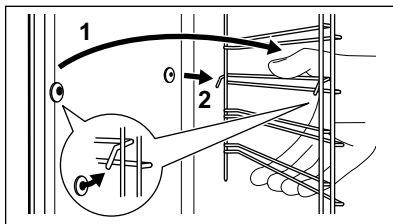
### UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného prísľušenstva zvolte opačný postup.




Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

## 11.4 Katalytické čistenie

Dutina s katalytickou povrchovou úpravou je samočistiaca. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

- vyberte všetko prísľušenstvo a vyberateľné držiaky roštov.
- dno rúry vyčistíte vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- vnútorný sklenený panel dvierok poutierajte mäkkou handričkou a teplou vodou.

1. Nastavte funkciu .
2. Nastavte teplotu v rúre na 250 °C a nechajte rúru zapnutú 1 hodinu.
3. Vypnite rúru.
4. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou vlhkou handričkou.

Zmena farby katalytického povrchu alebo fľaky nemajú negatívny vplyv na katalytické čistenie.

## 11.5 Vybratie a inštalácia dvierok

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

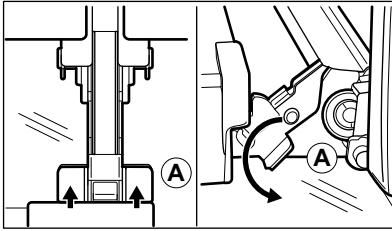


### VAROVANIE!

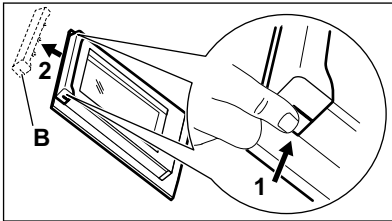
Dvierka sú ťažké.

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

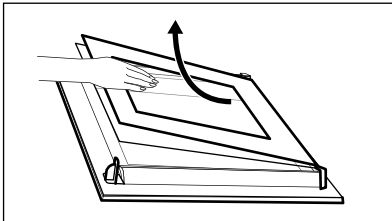




3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle).
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji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

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



**VAROVANIE!**  
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

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



Jedno z ramien pántu (zvyčajne pravé) sa môže voľne pohybovať. Uistite sa, že obe ramená pántov sú v rovnakej polohe (približne 70° uhol).



### **VAROVANIE!**

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

## 11.6 Výmena osvetlenia



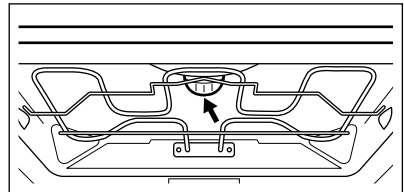
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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


### Horné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.



2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

## 12.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazuje F11.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
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.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste správne funkciu: Stlačte tlačidlo Plus Para Teplovzdušné pečenie PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Priehlbínu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale svietí tlačidlo Plus Para.	Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS.	Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para  .
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

## 12.2 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.) .....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	KODEC75X
Index energetickej účinnosti	81.2
Energetická trieda	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, traidičný režim	0.99 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	34.0 kg

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

### 13.2 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 vložением 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.


#### **Uchovanie teploty jedla**


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

#### **Vlhké pečenie**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 14. 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](http://electrolux.com/shop)



867352874-A-462018