



# 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.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	10
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	17
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	18
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	18
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	22
11. TIPY A RADY.....	23
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	39
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	42
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	43

## 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.

Vítajte 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.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- 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.

## 2.3 Používanie



### **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, nevkladajte 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.
- 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 vytahnite 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 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 dodaných s

produktom), predovšetkým však neprílnavé hrnce, panvice, plechy na pečenie, 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.
- Nelepivé povrchy hrncov, panvic, 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 dojčiat ani ľudí so zdravotnými problémami.

## 2.6 Vnútrorné osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

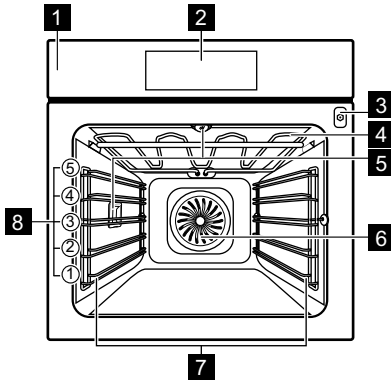
- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

# 3. POPIS VÝROBKU

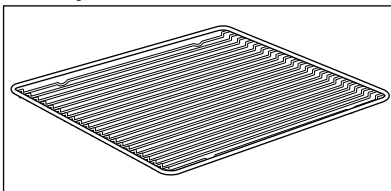
## 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka teplotnej sondy
- 4 Ohrevný článok
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor
- 7 Zasúvacía lišta, vyberateľná
- 8 Úrovne v rúre

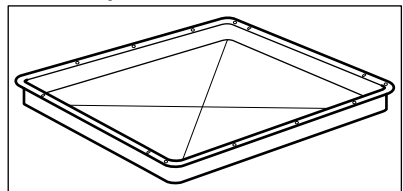
## 3.2 Príslušenstvo

### Drôtený rošť



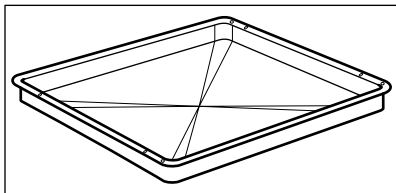
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

### Plech na pečenie



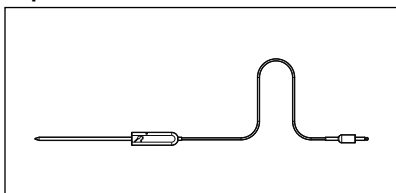
Na koláče a sušienky.

### Hlboký pekáč



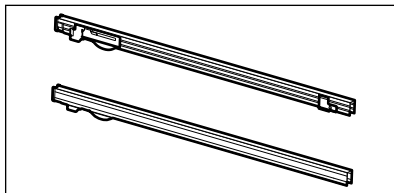
Na pečenie mäsa a múčných pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

### Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

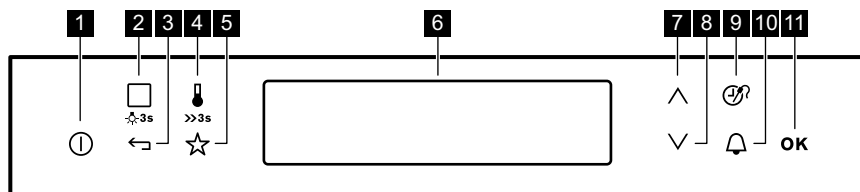
### Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL








### 4.1 Elektronický programátor



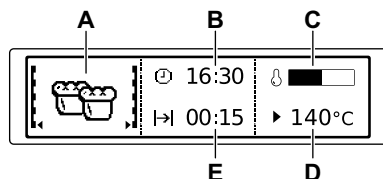
Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
<b>1</b>	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
<b>2</b>	Funkcie Ohrevu alebo Sprievodca Pečením	Jedným dotykem senzorového tlačidla zvoľte funkciu ohrevu alebo ponuku: Sprievodca Pečením. Ďalším dotykem senzorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie Ohrevu, Sprievodca Pečením. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.




	Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
3		Tlačidlo Spät'	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobrazit' hlavnú ponuku, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
4		Nastavenie teploty	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v spotrebiči. Dotknite sa tlačidla na 3 sekundy, ak chcete zapnúť alebo vypnúť funkciu: Rýchle Zohrievanie.
5		Obľúbené	Ukladanie a prístup k obľúbeným programom.
6	-	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
7		Tlačidlo na posun nahor	Pohyb nahor v ponuke.
8		Tlačidlo na posun nadol	Pohyb nadol v ponuke.
9		Časové a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, dotknite sa senzorového tlačidla a nastavte časovač alebo funkcie: Blok. Ovládania, Obľúbené, Ohrev A Uchovanie Teploty, Nastaviť A Íst'. Môžete zmeniť aj nastavenie teplotnej sondy.
10		Časomer	Ak chcete nastaviť funkciu: Časomer.
11	OK	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.













## 4.2 Displej



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

### Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Funkcia
	Časomer Je zapnutá táto funkcia.

Symbol		Funkcia
	Presný čas	Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
	Koniec	Na displeji sa zobrazí čas skončenia pečenia.
	Teplota	Na displeji sa zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je spustená funkcia ohrevu. Ak chcete vynulovať čas, stlačte súčasne  a  .
	Výpočet	Rúra vypočíta čas pečenia.
	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
	Rýchle Zohrievanie	Funkcia je zapnutá. Skracuje dobu zohrievania rúry.
	Hmotnostný Program	Na displeji sa zobrazuje, že je aktívny automatický program so zadávaním hmotnosti alebo že je možné zmeniť hmotnosť.
	Ohrev A Uchovanie Teploty	Funkcia je zapnutá.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie



Vyberte všetko príslušenstvo okrem zasúvacích a teleskopických líšt.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

### 5.2 Prvé zapojenie

Po zapojení rúry do elektrickej siete alebo po prerušení napájania je potrebné nastaviť jazyk, kontrast displeja, jas displeja a denný čas.

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

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Navigácia v ponukách








1. Zapnite rúru.

2. Stlačením tlačidla  $\vee$  alebo  $\wedge$  vyberte možnosť ponuky.
3. Ak chcete prejsť do podponuky alebo potvrdiť nastavenie, stlačte tlačidlo OK.












 Kedykoľvek sa môžete vrátiť do hlavnej ponuky pomocou tlačidla  $\leftarrow$ .






## 6.2 Prehľad ponúk

### Hlavná ponuka




Symbol/Položka ponuky	Použitie
 Funkcie Ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
 Recepty	Obsahuje zoznam automatických programov.
 Obľúbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
 Pyrolýza	Pyrolytické čistenie.
 Základné Nastavenie	Používa sa na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
 Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.
 Sprievodca Pečením	Obsahuje odporúčané nastavenia pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začinite proces pečenia. Údaje o teplote a čase sú iba orientačné v záujme dosiahnutia čo najlepšieho výsledku a môžete ich upraviť. Skutočné hodnoty závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

### Podponuka pre: Základné Nastavenie


Symbol/Položka ponuky	Popis
 Nastaviť denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času.
 Časové Údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
 Rýchle Zohrievanie	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, skraca čas zahrievania rúry.
 Nastaviť A Íst'	Na nastavenie funkcie a jej neskoršie aktivovanie stlačte ktorýkoľvek symbol na ovládacom paneli.
 Ohrev A Uchovanie Teploty	Po skončení cyklu pečenia uchová pripravené jedlo teplé po dobu 30 minút.
 Predĺženie Doby Pečenia	Zapína a vypína funkciu predĺženia pečenia.
 Kontrast Displeja	Upravuje kontrast displeja po stupňoch.
 Jas Displeja	Upravuje jas displeja po stupňoch.
 Jazyk	Nastavuje jazyk displeja.
 Hlasitosť Zvuk. Signalizácie	Upravuje hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.
 Tóny Tlačidiel	Zapína a vypína tóny dotykových tlačidiel. Tón dotykového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.

Symbol/Položka ponuky	Popis
 Alarm/Výstražný Tón	Zapína a vypína výstražný zvukový signálizáciu.
 Pripomenka Čistenia	Pripomína, že je potrebné vyčistiť spotrebič.
 Režim DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468.
 Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.
 Pôvodné Nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.

### 6.3 Funkcie Ohrevu


Funkcia ohrevu	Použitie
 Teplovzdušné Pečenie	Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie (Horný/Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.






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

Funkcia ohrevu	Použitie
 Vlhký Horúci Vzduch	<p>Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.</p>

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


## 6.4 Špeciálne

Funkcia ohrevu	Použitie
 Uchovať Teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Ohrev Tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Kysnutie Cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva cesto pružné.
 Pomalé Pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Chlieb	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Zapečené Jedlo	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.

## 6.5 Sprievodca Pečením


### Kategória pokrmu: Ryby/Morské Plody








Pokrm	
Ryby	Pečená ryba
	Rybie Prsty
	Rybie filé, zmrazené
	Celá malá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Losos Vcelku	-



### Kategória pokrmu: Hydina

Pokrm	
Hydina Bez Kostí	-
Kurča	Kuracie krídla, čerstvé
	Kuracie krídla, mrazené
	Kuracie stehná, čerstvé
	Kuracie stehná, mrazené
	Kurča, 2 polovice

### Kategória pokrmu: Mäso

Pokrm	
Hovädzie	Dusené mäso 
	Sekaná

Pokrm	
Hovädzie Pečené	Neprepečený
	Neprepečený 
	Stredne Prepečený
	Stredne Prepečený 
	Prepečený
	Prepečený 
Hovädzie Po Škandinávsky	Neprepečený 
	Stredne Prepečený 
	Prepečený 
Bravčové	Rebierka
	Brav. koleno, predvarené
	Bravčové Stehno
	Bravčové karé
	Krkovička
	Bravčové Plece
Teľacie	Teľacie Koleno
	Hovädzia roštenka
	Pečené teľacie 
Jahňacie	Jahňacie stehno
	Jahňací chrbát
	Jahňacie pečené, stredne prepečené

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

#### Kategória pokrmu: Pečené Jedlá

Pokrm	
Lasagne/cannelloni, zmraz.	-
Gratinovaná zelenina	-
Sladké Jedlá	-

#### Kategória pokrmu: Pizza/Slaný Koláč

Pokrm	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra obloženie
	Pizza, mrazená
	Americká pizza, mrazená
	Pizza, chladená
	Malé pizze, mrazené
Bageta s roztop. syrom	-
Alsaský Slaný Koláč	-
Švajčiarsky koláč, pikantný	-
Slaný Lotrinský Koláč	-
Slaný Koláč	-

#### Kategória pokrmu: Koláč/Sušienky

Pokrm	
Kysnutá Bábovka	-
Obložený jabl. koláč	-
Piškótový Koláč	-
Jablkový Koláč	-
Tvarohový Koláč, Forma	-
Brioška	-
Koláč Madeira	-
Torta	-
Švaj. koláč, sladký	-
Mandľový Koláč	-
Muffiny	-
Jemné Pečivo	-
Prúžky Pečiva	-
Koláčiky Plnené Šľahačkou	-
Pečivo Z Lístkového Cesta	-
Veterníky	-
Mandľové Sušienky	-
Sušienky Z Krehkého Cesta	-
Vianočka	-
Jablkový závin, zmrazený	-
Koláč na plechu	Piškótové Cesto
	Kysnuté Cesto
Tvarohový Koláč, Plech	-
Brownies - Čok. Sušienky	-
Piškótová Roláda	-

Pokrm	
Kysnutý Koláč	-
Koláč S Mrveničkou	-
Cukrový Koláč	-
Korpus Z Cesta	Krehké Cesto
	Piškotový Korpus Na Koláč
Ovocný Koláč	Ovocný koláč z krehkého cesta
	Piškotový Koláč S Ovocím
	Kysnuté Cesto

#### Kategória pokrmu: Chlieb/Pečivo

Pokrm	
Pečivo	Pečivo, mrazené
Ciabatta	-
Chlieb	Veniec Z Kysnutého Cesta
	Vianočka
	Nízky Chlieb

#### Kategória pokrmu: Prílohy

Pokrm	
Hranolčky, tenké	-
Hranolčky, hrubé	-
Hranolčky, mrazené	-
Americké Zemiaky, Krokety	-
Americké Zemiaky	-
Opečené Zemiakové Pyré	-



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

## 6.6 Nastavenie funkcie ohrevu

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

## 6.7 Ukazovateľ ohrevu

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

## 6.8 Rýchle Zohrievanie

Táto funkcia skraca čas zohrievania rúry.



Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.

Ak chcete túto funkciu zapnúť, podržte tlačidlo  $\gg$  3 sekundy. Ukazovateľ ohrevu sa mení. Táto funkcia nie je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.







## 6.9 Zvyškové teplo

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



## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 Časomer	Na nastavenie odpočítavania (max. 2 hodiny 30 minút). Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Funkciu zapnete tlačidlom  . Stlačením  alebo  môžete nastaviť čas v minútach a stlačením OK funkciu spustíte.
 Trvanie	Na nastavenie ako dlho má byť zapnutá rúra (max. 23 hodín 59 minút).
 Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu (max. 23 h 59 min).

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






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

### 7.2 Nastavenie časových funkcií



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

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

Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne. Na displeji sa zobrazí hlásenie.

5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.


### 7.3 Ohrev A Uchovanie Teploty

Podmienky pre funkciu:

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

Funkcia: Ohrev A Uchovanie Teploty uchová pripravené jedlo teplé pri 80 °C počas 30 minút. Zapína sa po skončení pečenia.

Funkciu môžete zapnúť alebo vypnúť v ponuke: Základné Nastavenie.

1. Zapnite rúru.
2. Vyberte funkciu ohrevu.
3. Nastavte teplotu nad 80 °C.
4. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Ohrev A Uchovanie Teploty.



5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.  
Keď funkcia skončí, zaznie zvukový signál.  
Funkcia zostane zapnutá aj po zmene funkcie ohrevu.

## 7.4 Predĺženie Doby Pečenia

Funkcia: Predĺženie Doby Pečenia umožní pokračovať v ohrevnej funkcii aj po skončení funkcie Trvanie.



Platí to pre všetky funkcie ohrevu s Trvanie alebo Hmotnostný Program.  
Funkciu nemožno použiť pri funkciách ohrevu s teplotnou sondou.

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

## 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



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

### 8.1 Recepty s Receptový Program

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

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

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



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

### 9.1 Teplotná sonda

Teplotná sonda meria teplotu vnútri pokrmu. Keď má pokrm nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.

Treba nastaviť dve teploty:

- teplotu v rúre (minimum 120 °C),
- teplotu vnútri pokrmu.



**UPOZORNENIE!**  
Použite iba dodanú teplotnú sondu a originálne náhradné diely.

Pokyny pre najlepšie výsledky.

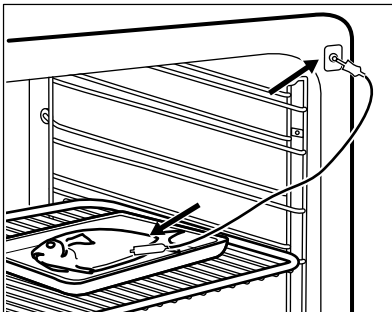
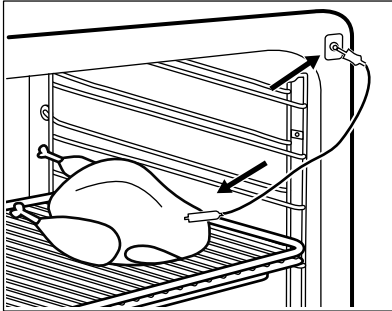
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotná sonda sa nedá použiť pre tekuté pokrmy.
- Počas pečenia musí teplotná sonda zostať v pokrme a zástrčka v zásuvke.
- Použite odporúčané nastavenia pre vnútornú teplotu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.



Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od kvality potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

## Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba

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



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

4. Pomocou  $\wedge$  alebo  $\vee$  nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri pokrmu.
  5. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
  6. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri pokrmu, stlačte tlačidlo  $\text{Ⓞ}$ .
- Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
7. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
  8. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm zo spotrebiča.

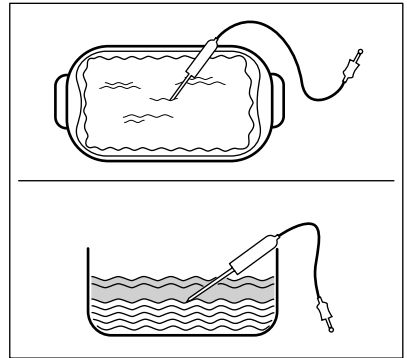


### VAROVANIE!

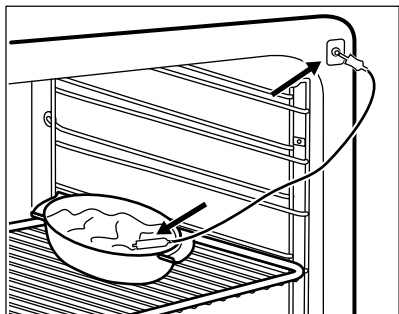
Pretože sa teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

## Kategória pokrmu: zapekaný pokrm

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



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



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

6. Pomocou  $\wedge$  alebo  $\vee$  nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri pokrmu.
  7. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
  8. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri pokrmu, stlačte tlačidlo  $\text{R}$ .
- Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
9. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
  10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm zo spotrebiča.



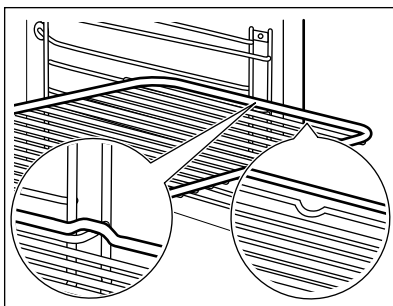
### VAROVANIE!

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

## 9.2 Vkladanie príslušenstva

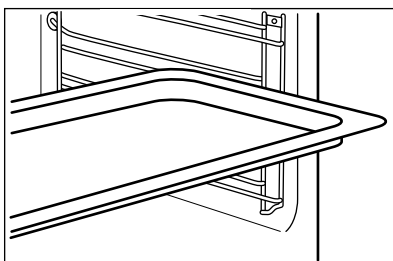
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšť.



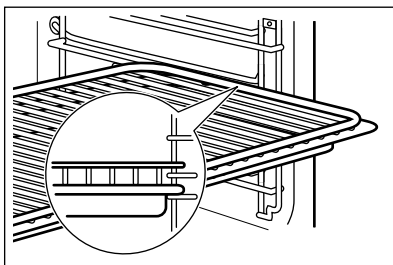
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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 líšťach.



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

### 9.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



#### UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



#### UPOZORNENIE!

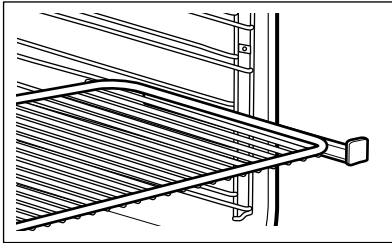
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

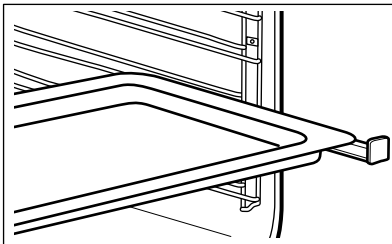


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



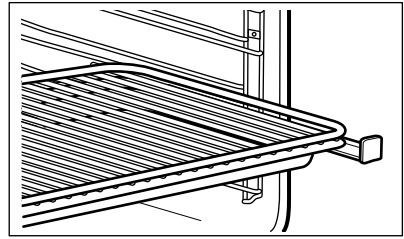
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



### 9.4 Teleskopické lišty

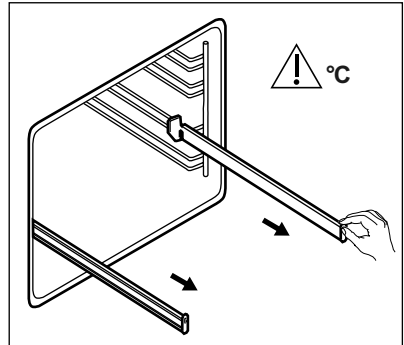
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



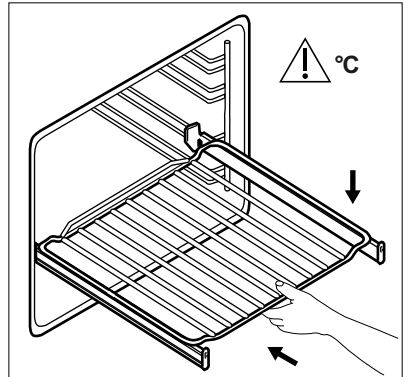
#### UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.




Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE



### 10.1 Obľúbené

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

#### Uloženie programu

1. Zapnite rúru.
  2. Nastavte funkciu ohrevu alebo automatický program.
  3. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: ULOŽIŤ.
  4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
- Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.

5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
  6. Zadáajte názov programu. Prvé písmeno bliká.
  7. Stlačte  alebo , aby ste mohli zmeniť písmeno.
  8. Stlačte tlačidlo OK.
- Ďalšie písmeno začne blikat'.
9. V prípade potreby zopakujte krok č. 7.
  10. Nastavenie uložíte tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo OK.


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

Môžete zmeniť názov programu v ponuke: Zmeniť Názov Programu.

#### Zapnutie programu

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Obľúbené.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

4. Zvoľte názov svojho obľúbeného programu.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.




Stlačením tlačidla  prejdite priamo do ponuky: Obľúbené.

### 10.2 Používanie detskej poistky

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




Ak je zapnutá funkcia pyrolýzy, dvierka sa automaticky zablokujú. Keď sa dotknete ľubovoľného symbolu, na displeji sa zobrazí príslušné hlásenie.

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

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 2.


### 10.3 Blok. Ovládania


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


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



Ak je zapnutá funkcia pyrolýzy, dvierka sú zablokované a na displeji sa zobrazí symbol kľúča.



Funkciu vypnete stlačením . Na displeji sa zobrazí hlásenie. Výber


potvrďte stlačením tlačidla , a potom tlačidla **OK** na potvrdenie.

-  Keď rúru vypnete, vypne sa aj funkcia.


## 10.4 Nastaviť A Íst'

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

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

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

Keď skončí funkcia ohrevu, zaznie zvukový signál.

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

## 10.5 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, rúra sa z

bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	1.5

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie Rúry, Teplotná sonda, Trvanie, Koniec.

## 10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

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

## 10.7 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

# 11. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

## 11.1 Odporúčania pre pečenie

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

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

## 11.2 Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

### Uchovať Teplé

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

### Ohrev Tanierov

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

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad nad seba. Použite prvú

## 11.4 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.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.

úroveň v rúre. Po polovici času ohriatia vymeňte ich miesta.

### Rozmrazovanie

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

## 11.3 Pečenie

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.



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

## 11.5 Pečenie na jednej úrovni

### Pečenie vo formách

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

### Koláče/pečivo/zemličky na plechoch

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	3
Vianočka	Tradičné pečenie	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvých 20 minút: 2. Potom znížte na:	Tradičné pečenie	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Tradičné pečenie	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Píškótvá roláda	Tradičné pečenie	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/ cukrové koláče	Tradičné pečenie	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ovocné koláče	Tradičné pečenie	180	35 - 55	3
Kysnutý koláč s plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Tradičné pečenie	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

1) Rúru predhrejte.

### Sušienky

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

1) Rúru predhrejte.

## 11.6 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový náky	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Gratinovaná zelenina <sup>1)</sup>	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety s roztopeným syrom	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## 11.7 Vlhký Horúci Vzduch

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

## 11.8 Viacúrovňové pečenie

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.

### Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Veterníky/odpaľované cesto	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

### Sušienky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Sušienky z krehkého/ piškótového cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

## 11.9 Chrumkavé pečenie s Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	2
Pizza (hrubá)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč/Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Nemecký slaný koláč Flammekuchen	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Ruskí Knedle	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## 11.10 Pečenie mäsa

Použite teplvozodorný 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 podajte počas pečenia vlastnou šťavou.

## 11.11 Pečenie mäsa

### Hovädzie

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

**Bravčové**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo (kg)</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>
Pliecko, krkovička, stehno	1 - 1.5	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120
Kotleta/rebierka	1 - 1.5	Turbo Gril	170 - 180	60 - 90
Fašírka	0.75 - 1	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	0.75 - 1	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120

**Teľacie**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo (kg)</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>
Teľacie pečené	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1.5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150

**Jahňacie**

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

**Zverina**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo (kg)</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>
Zajačí chrbát/ Noha zajaca	1	Tradičné pečenie	230 <sup>1)</sup>	30 - 40
Srncí/jelení chrbát	1.5 - 2	Tradičné pečenie	210 - 220	35 - 40
Srncie stehno	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90

1) Rúru predhrejte.

**Hydina**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo (kg)</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>
Časti hydiny	0.2 - 0.25	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50
Polovica kurat'a	0.4 - 0.5	Turbo Gril	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykŕmené	1 - 1.5	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Morka	2.5 - 3.5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240

### Ryby

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba do 1 kg	1 - 1.5	Tradičné pečenie	210 - 220	40 - 60

## 11.12 Grilovanie

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minúty.

Pekáč zasuňte do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.

### Grilovanie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzia roštenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčový chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľací chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 11.13 Mrazené Pokrmy

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

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

### Mrazené hotové jedlá

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

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

## 11.14 Pomalé Pečenie

Túto funkciu použijete na prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb pri maximálnej teplote 65 °C. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo masné bravčové pečené. Pomocou teplotnej sondy môžete zabezpečiť správnu vnútornú teplotu mäsa (pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu).

Počas prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu rúry v rozsahu od 80 °C do 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Po nastavení teploty bude rúra ďalej piecť pri 80 °C. Pri príprave hydiny nepoužívajte túto funkciu.



Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho do rúry na drôtený rošt.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé Pečenie a nastavte správnu koncovú teplotu.

**Teplotu nastavte na 120 °C.**

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



## 11.15 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.

Pokrm	Množstvo	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500 g	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1,4 kg	60	60	-

## 11.16 Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

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

Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

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

## Mäkké ovocie

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

**Kôstkovice**

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

**Zelenina**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva <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.

**11.17 Sušenie**

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

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

**Zelenina:**

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

**Ovocie**

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

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

### 11.18 Chlieb

Predhriatie sa neodporúča.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely Chlieb	180 - 200	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Brioška	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ražný Chlieb	190 - 210	50 - 70	2
Tmavý chlieb	180 - 200	50 - 70	2
Celozrnný chlieb	170 - 190	60 - 90	2

### 11.19 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

<b>Bravčové</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Pre-pečený</b>	<b>Viac</b>
Kotlety (chrbát), Údené bravčové karé, Údené karé, poširované	75	78	82
<b>Teľacie</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Pre-pečený</b>	<b>Viac</b>
Pečené teľacie	75	80	85
Teľacie koleno	85	88	90
<b>Baranina/jahňacina</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Prepe-čený</b>	<b>Viac</b>
Jahňacie stehno	80	85	88
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 Prepe-čený</b>	<b>Viac</b>
Zajačí chrbát, Srncí/jelení chrbát	65	70	75
Zajačie stehno, Celý zajac, Srncie alebo jelenie stehno	70	75	80
<b>Hydina</b>	<b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne Pre-pečený</b>	<b>Viac</b>
Kurča (celé/polovica/prsia)	80	83	86
Kačka (celá/polovica), Morka (celá/prsia)	75	80	85
Kačka (prsia)	60	65	70

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

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

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

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

## 11.20 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
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótový koláč bez tuku	Horný/Dolný Ohrev	160	35 - 50	2

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

### Pečenie na jednej úrovni. Sušienky

Použite tretiu úroveň v rúre.

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

1) Rúru predhrejte.

### Viacúrovňové pečenie. Sušienky

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

1) Rúru predhrejte.

### Grilovanie

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

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

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

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

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

Po každom použití vyčistite 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.

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

Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

### 12.2 Vybratie zasúvacích lišt

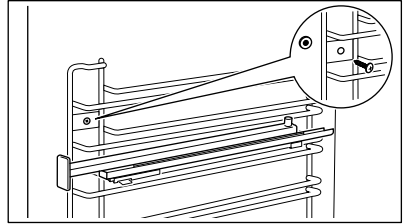
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



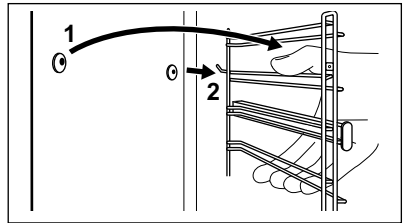
### UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Skrutku uvoľnite. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.

### 12.3 Pyrolýza



### UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s funkciou: Pyrolýza. Mohlo by to spôsobiť poškodenie spotrebiča.

Proces čistenia sa nemôže začať:

- ak ste nevybrali teplotnú sondu.
- ak nie sú zatvorené dverka rúry.

1. Z rúry nie je potrebné vyberať podpery roštov a teleskopické vodiace lišty.
2. Dutinu rúry očistíte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Sklo

vnútorných dvierok očistíte mäkkou handričkou namočenou v teplej vode.

3. Zapnite rúru.
4. Vstúpte do ponuky a vyberte funkciu: Pyrolýza. Stlačte tlačidlo OK.
5. Nastavte trvanie čistenia:

Voliteľná funkcia	Popis
Rýchla	Pre ľahké čistenie: 1 h.
Normálna	Pre štandardné čistenie: 1 h 30 min.
Intenzívna	Pre dôkladné čistenie: 3 h.

6. Stlačte tlačidlo OK.

Po spustení čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie nefunguje. Ak chcete zastaviť čistenie pred jeho skončením, vypnite rúru.



#### VAROVANIE!

Po skončení funkcie je rúra veľmi horúca. Hrozí riziko popálenia.

Dvierka zostanú zablokované a niektoré z funkcií rúry nebudú k dispozícii, kým sa neskončí čistenie a nezníži teplota v rúre.

## 12.4 Vybratie a inštalácia dvierok

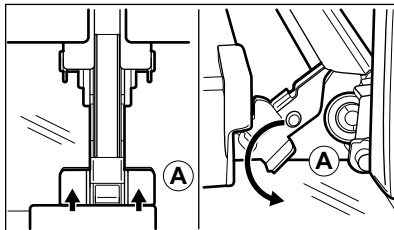
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



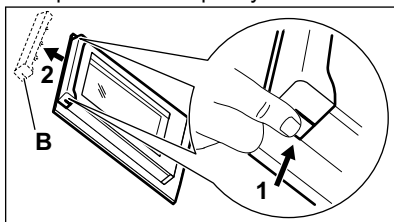
#### VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

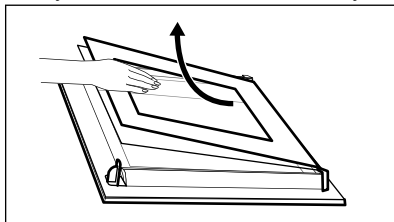
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



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



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



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

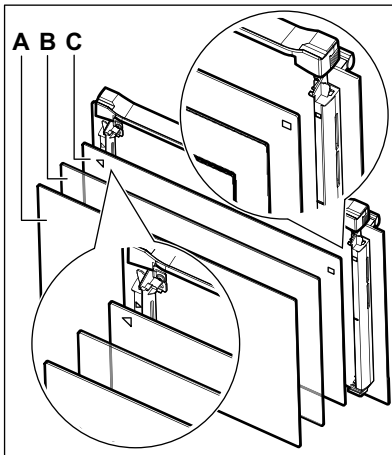
Po dokončení čistenia vykonajte hore uvedené kroky v opačnom poradí. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.



**VAROVANIE!**

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

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (C, B a A) namontovali späť v správnom poradí. Najprv vložte panel C, ktorý má na ľavej strane vytlačený štvorec a na pravej strane vytlačený trojuholník. Tieto symboly nájdete vytlačené aj na ráme dvierok. Symbol trojuholníka na skle sa musí zhodovať s trojuholníkom na ráme dverí, a symbol štvorca sa musí zhodovať so štvorcem. Následne vložte zvyšné dva sklenené panely.



## 12.5 Výmena osvetlenia

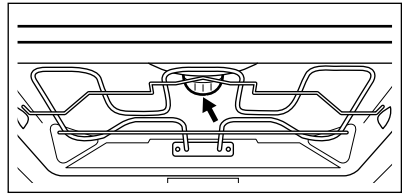
**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.

### Horné svetlo

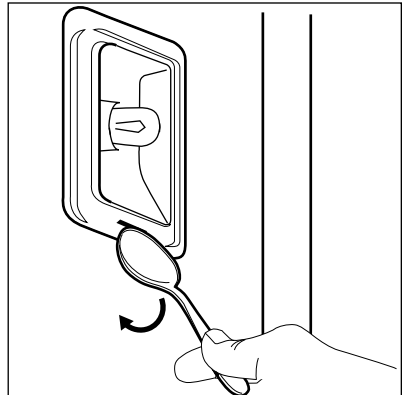
1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.



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

### Bočné osvetlenie

1. Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zásuvacie lišty.
2. Pomocou úzkeho tupého predmetu (napr. čajovej lyžičky) odstráňte sklenený kryt.



3. Sklenený kryt vyčistite.
4. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
5. Nasadte sklenený kryt.
6. Nainštalujte ľavé zásuvné lišty.

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Automatické vypínanie je aktívne.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazuje F111.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul>
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol " <b>Demo</b> ".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Základné nastavenia“ v kapitole „Každodenné používanie“.

### 13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

Model (MÓD.) .....

Číslo výrobku (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	KOE8P81Z
Index energetickej účinnosti	81.2
Energetická trieda	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, traidičný režim	1.09 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	37.0 kg

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

## 14.2 Úspora energie



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

### Všeobecné rady

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

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

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

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

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

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

### Uchovanie teploty jedla

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

### Pečenie s vypnutým osvetlením


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


### Vlhký Horúci Vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

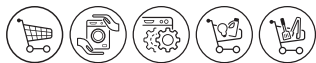
spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.







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



867352891-A-482018