



Návod na používanie

Rúra

SK

COE7P31X
EOE7P31Z



Electrolux



electrolux.com/register

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	5
3. POPIS VÝROBKU.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	11
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	14
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	16
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	18
11. TIPY A RADY.....	20
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	36
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	39
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	41
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	42

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- 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

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
 - UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
 - UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
 - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
 - Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
 - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
 - 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.
 - Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
--------------------------------	--------

Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
-------------------------------	--------

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
--------------------------------	--------

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka spotrebiča	567 mm
------------------	--------

Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
------------------------------	---------

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
--	-----------

Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
---	---------

Montážne skrutky	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

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

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča allobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite 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 výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Čistenie pyrolýzou

VAROVANIE!

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

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usaďeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepľočeté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
 - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
 - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udrzte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

2.6 Vnútorne osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia

VAROVANIE!

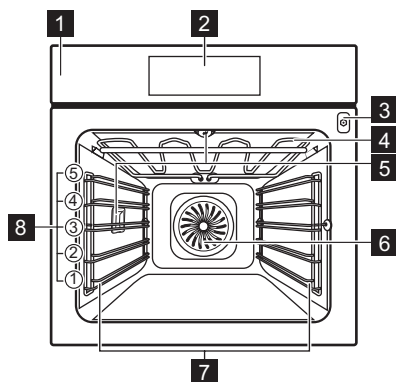
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

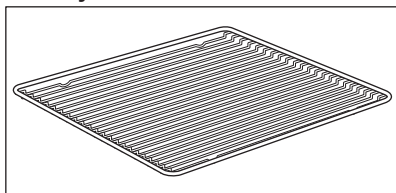
3.1 Všeobecný prehľad



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

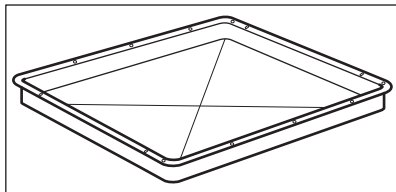
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



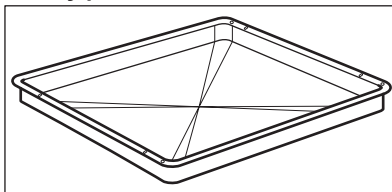
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

Plech na pečenie



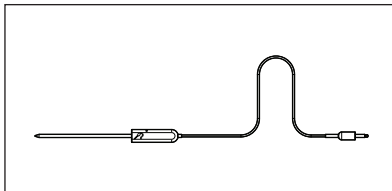
Pre koláče a piškótové koláče.

Hlboký pekáč



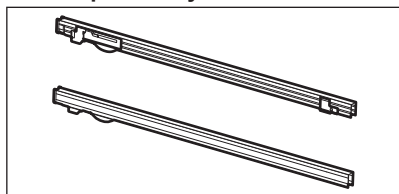
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

Teleskopické lišty











Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

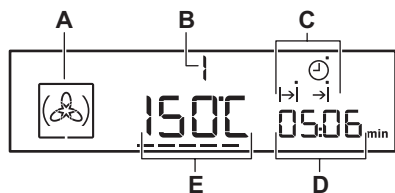


Rúra sa ovláda senzorovými tlačidlami.

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








Senzorové tlačidlo	Funkcia	Popis
10 	Časomer	Nastavenie funkcie Časomer:
11 	Ok	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

4.2 Displej



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

Iné ukazovatele na displeji:

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

4.3 Ukazovateľ ohrevu

Ak zapnete funkciu ohrevu, zobrazí sa ----. Tieto prúžky zobrazujú, ako sa teplota v rúre zvyšuje alebo znižuje.

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

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie



Krok č. 1

Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.



Krok č. 2

Spotrebič a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.




Krok č. 3


Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.

5.2 Počiatkový predohrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

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

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

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

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

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Aplikácia
--------------	-----------



Teplotzdušné Pe-
čenie

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné varenie.

Funkcia rúry	Aplikácia
--------------	-----------











Pizza

Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.



Tradičné varenie

Na pečenie a opekание na jednej úrovni roštu.

Funkcia rúry	Aplikácia
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Rýchle grilovanie	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo grilovanie	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.



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

6.2 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa:



IEC/EN 60350-1

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

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



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

6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

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

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


6.4 Nastavenie: Teplota

Stlačte tlačidlo  alebo , aby ste zmenili teplotu v krokoch: 5 °C.

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a ukazovateľ ohrevu zhasne.

6.5 Kontrola: Teplota

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


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

6.6 Nastavenie: Rýchle zohrievanie

Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

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






Funkcia rýchleho zohrievania skracuje čas ohrevu.

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

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





7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami



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

7.2 Nastavenie: Presný čas







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

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

Na displeji sa zobrazí nastavený aktuálny čas.

Ak chcete zmeniť denný čas, stlačte , kým  nezačne blikáť.

7.3 Nastavenie: Doba trvania

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikáť .
3. Minúty funkcie Doba trvania nastavte stlačením  alebo .
4. Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia Doba trvania spustí automaticky po piatich sekundách.
5. Hodiny funkcie Doba trvania nastavte stlačením  alebo .
6. Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia Doba trvania spustí automaticky po piatich sekundách.

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

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

7.4 Nastavenie: Koniec

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

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

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

7.5 Nastavenie: Odklad nastavenia času

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

Na displeji bliká symbol $\rightarrow|$.

7. Funkciu Koniec nastavte stlačením \wedge alebo \vee a stlačte OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny.

Rúra sa neskôr automaticky zapne podľa nastaveného času funkcie Doba trvania a

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

8. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
9. Vypnite rúru.



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

7.6 Nastavenie: Časomer

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

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

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

7.7 Nastavenie: Odrátavanie pripočítavania

1. Ak chcete resetovať Odrátavanie pripočítavania, stlačte \vee a súčasne \wedge .
2. Keď sa na displeji zobrazí "00:00", Odrátavanie pripočítavania sa spustí odznova.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne bezpečnosti.

Máte k dispozícii 9 automatických programov. Automatický alebo receptový program použite vtedy, ak nemáte s prípravou pokrmov v rúre skúsenosti alebo vám chýbajú potrebné

znalosti. Na displeji sa zobrazia predvolené časy prípravy pre všetky automatické programy.

8.1 Zoznam automatických programov

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

8.2 Online recepty

Recepty pre automatické programy nájdete na našej webovej stránke. Aby ste našli knihu receptov, pozrite si číslo výrobku (PNC) na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

8.3 Používanie: automatické programy.

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

8.4 Používanie: automatické programy so zadávaním hmotnosti

Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Dotknite sa .
3. Program so zadávaním hmotnosti nastavte pomocou dotykových tlačidiel \wedge alebo \vee .

Displej zobrazuje: čas prípravy, symbol trvania \rightarrow , predvolenú hmotnosť, jednotku hmotnosti (kg, g).

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

8.5 Nastavenie: automatické programy s Teplotná sonda

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

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Dotknite sa .
3. Nainštalujte teplotnú sondu. Pozrite si časť „Teplotná sonda“.
4. Dotykem \wedge alebo \vee nastavte program s teplotnou sondou.

Na displeji sa zobrazí čas pečenia, symboly \rightarrow a \curvearrowright .

5. Dotknite sa symbolu **OK**, inak sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol \rightarrow bliká.
6. Dotknite sa ľubovoľného senzorového tlačidla alebo otvorte dverka, čím zvukový signál vypnete.
7. Spotrebič vypnite.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Teplotná sonda

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


Nastavte dve teploty:

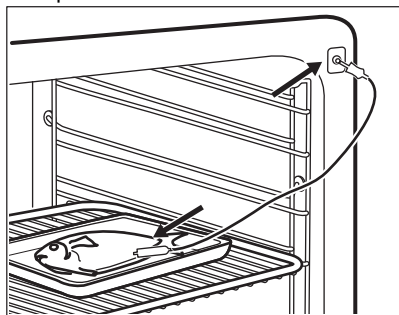
- teplota v rúre: minimálne 120 °C,
 - teplotu vo vnútri pokrmu.
- Pre najlepšie výsledky pečenia:
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
 - Teplotná sonda – nepoužívajte s tekutými pokrmami.
 - Teplotná sonda – počas pečenia musí zostať v pokrme.


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




Pri zasunutí príslušenstva do zásuvky zrušíte nastavenia časových funkcií.

Kategórie potravín: mäso, hydina a ryby





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



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

4. Dotykom tlačidla  alebo  nastavte teplotu vnútri mäsa.
5. Dotknite sa tlačidla  alebo sa nastavenia automaticky uložia po 5 sekundách.



Teplotu vnútri mäsa môžete nastaviť iba vtedy, keď indikátor  bliká. Ak sa symbol  zobrazí na displeji, ale neblíka, a vy ste ešte nenastavili teplotu vnútri mäsa, dotknite sa tlačidla  a , aby ste nastavili novú hodnotu.


6. Nastavte funkciu rúry a teplotu rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota vnútri mäsa a symbol ohrevu ----.



Keď pripravujete jedlo s teplotnou sondou, môžete zmeniť teplotu zobrazenú na displeji. Po pripojení teplotnej sondy do zásuvky a nastavení funkcie rúry a teploty sa na displeji zobrazí aktuálna teplota vnútri mäsa.

Opakovaným dotykom tlačidla  zobrazíte tri ďalšie teploty:

- nastavená teplota vnútri mäsa
- aktuálna teplota rúry
- aktuálna teplota vnútri mäsa.

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

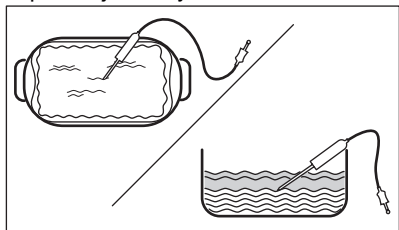
7. Ak chcete zvukový signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
8. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a vytiahnite pokrm z rúry.

VAROVANIE!

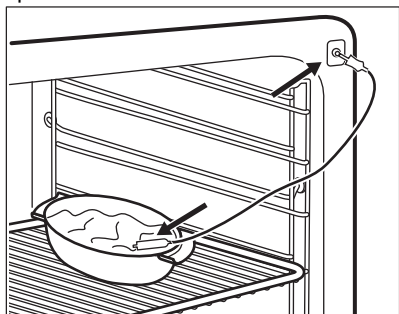
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

Kategória pokrmu: zapekacia nádoba

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



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



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

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



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

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

VAROVANIE!

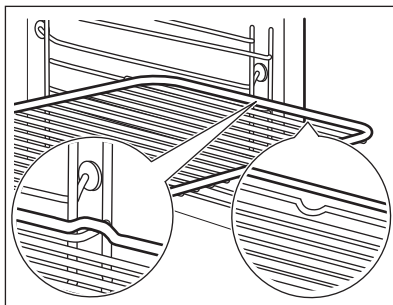
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

9.2 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

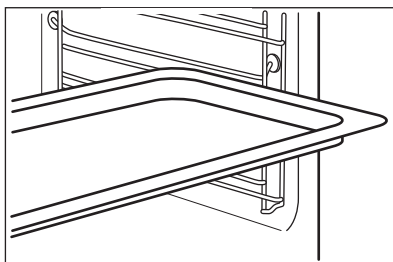
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Použitie funkcie Môj obľúbený program

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

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



Ak je funkcia spustená, môžete meniť čas aj teplotu.

- **Ak chcete túto funkciu vypnúť**, dotknite sa symbolu ①. Spotrebič vypne váš obľúbený program.

10.2 Používanie detskej poistky

Detská poistka zabráňuje náhodnému zapnutiu rúry.



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

1. Na zapnutie a vypnutie rúry stlačte a podržte tlačidlo ① na 3 sek.
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá ② a ✓ na 2 sek.

Zaznie zvukový signál.



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

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 2.

10.3 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Túto funkciu môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Funkcia blokovania ovládania zabraňuje náhodnej zmene nastavení rúry.

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

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti blokovanie.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.



Ak je zapnutá funkcia Pyrolýzy, dvierka sú zablockované. Po stlačení sensorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.




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

10.4 Používanie ponuky nastavení





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

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

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

1. Stlačte tlačidlo  a podržte ho stlačené 3 sekundy.

Na displeji sa zobrazí SET1 a bliká „1“.

2. Stlačením  alebo  upravte nastavenie.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Stlačením  alebo  môžete zmeniť hodnotu daného nastavenia.
5. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete opustiť ponuku nastavení, stlačte

 alebo stlačte a podržte .

10.5 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.



°C



(h)

30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Doba trvania, Odklad nastavenia času, Koniec, Pomalé pečenie.

10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

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

funkcie kuchynského časomera sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

10.7 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Odporúčania pre varenie



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

Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

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

11.2 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

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

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

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






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

11.3 Tipy na pečenie

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

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




11.4 Pečenie na jednej úrovni

 PEČE- NIE VO FOR- MÁCH		 (°C)	 (min)	
Korpus z krehkého cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč cheesecake	Tradičné varenie	170 - 190	60 - 90	1

Použite tretiu úroveň v rúre.

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.





Použite plech na pečenie.

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PE- ČIVO	 (°C)	 (min)
Suché koláče posypané mrveničkou	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	150	35 - 55
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80





Prázdnu rúru predhrejte.

Použite funkciu: Tradičné varenie.

Použite plech na pečenie.





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

Použite tretiu úroveň v rúre.

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20
Pečivo, predhrejte prázdnu rú- ru	Teplovzdušné Pečenie	160	10 - 25
Sušienky z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40
Mandľové sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z bielka / Penové pu- sinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150
Pečivo, predhrejte prázdnu rú- ru	Tradičné varenie	190 - 210	10 - 25

11.5 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov





Použite prvú úroveň v rúre.






		 (°C)	 (min)
Bagety s roztopeným syrom navrchu	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30
Gratinovaná zelenina, predhrejte prázdnu rúru	Turbo grilovanie	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Tradičné varenie	180 - 200	25 - 40
Zapečené ryby	Tradičné varenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60
Sladké zapekané pokrmy	Tradičné varenie	180 - 200	40 - 60
Cestovinový nákyk	Tradičné varenie	180 - 200	45 - 60





11.6 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Použite plechy na pečenie.

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

 SU- ŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY	 (°C)	 (min)	 2 úrovne	 3 úrovne
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

 SU-ŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY	 (°C)	 (min)		
			2 úrovne	3 úrovne
Sušienky z bielka / Penové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.7 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúry.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu.

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

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







Mäso a rybu pečte vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Ak sa odporúča prvá úroveň, položte jedlo priamo na plech na pečenie

Kusy mäsa niekoľkokrát podajte počas pečenia vlastnou šťavou.

11.8 Pečenie mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.

 HOVÄDZIE					
				(°C)	(min)
Dusené mäso		1 – 1,5 kg	Tradičné varenie	230	120 - 150
Hovädzie pečené alebo filety, neprepečené, predhrejte prázdnu rúru		na cm hrúbky	Turbo grilovanie	190 - 200	5 - 6
Hovädzie pečené alebo filety, stredne prepečené, predhrejte prázdnu rúru		na cm hrúbky	Turbo grilovanie	180 - 190	6 - 8
Hovädzie pečené alebo filety, prepečené, predhrejte prázdnu rúru		na cm hrúbky	Turbo grilovanie	170 - 180	8 - 10



BRAVČOVÉ



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Plece / Krkovička / Stehno

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Kotlety / Rebierko

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Fašírka

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Bravčové koleno, predvarené

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



TEĽACIE



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Pečené teľacie

1

160 - 180

90 - 120

Teľacie koleno

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JAHŇACIE



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Jahňacie stehno / Pečené jahňacie

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Jahňací chrbát

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ZVERINA



Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.



(kg)



(°C)



(min)

Chrbát / Zajačie stehno, predhrejte prázdnu rúru

do 1

230

30 - 40

Srncí chrbát

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Srncie stehno

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



HYDINA



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Porciovaná hydina

0,2 – 0,25 každá

200 - 220

30 - 50

Kurča, polovica

0,4 – 0,5 každá

190 - 210

35 - 50

Kurča, kýmne

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Kačka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Hus

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Morka

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Morka

4 - 6

140 - 160

150 - 240



RYBA (V PARE)



Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.



(kg)



(°C)



(min)






Celá ryba







1 - 1.5







210 - 220

40 - 60

11.9 Chrumkavé pečenie s:Pizza

 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Tortičky	180 - 200	40 - 55
Špenátový obložený koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švajčiarsky obložený koláč	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč cheesecake	140 - 160	60 - 90
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

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

 PIZZA		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejete.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30
Nekysnutý chlieb	230 - 250	10 - 20
Obložený koláč z lístkového cesta	160 - 180	45 - 55
Obložený koláč	230 - 250	12 - 20
Ruské knedle	180 - 200	15 - 25

11.10 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejete.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.



GRIL



Túto funkciu používajte: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



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



RÝCHLY GRIL



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



Túto funkciu používajte: Rýchle grilovanie



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



(min)



(min)

1. strana

2. strana

Bravčové filety	10 - 12	6 - 10
Klobásky	10 - 12	6 - 8
Steaky	7 - 10	6 - 8
Obložené hrianky	6 - 8	-

11.11 Pomalé pečenie

Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Túto funkciu nemôžete použiť pre: hydinu, masť, bravčové pečené alebo dusené mäso. Teplotná sonda Teplota nesmie byť vyššia ako 65 °C.

1. Mäso na 1-2 minúty osmažte zo všetkých strán na horúcej panvici.
2. Ak sa odporúča tretia úroveň v rúre, položte jedlo priamo na drôtený rošt. Položte plech/panvicu na pečenie na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku. Ak sa odporúča prvá úroveň v rúre, položte potraviny priamo na plech. Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.
3. Použitie: Teplotná sonda Pozrite si kapitolu „Používanie príslušenstva“, Používanie: Teplotná sonda.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie. Na prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Nastavte teplotu v Teplotná sonda.
5. Po 10 minútach rúra automaticky zníži teplotu na 80 °C.



Teplotu nastavte na 120 °C.



(kg)



(min)



	(kg)	(min)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovädzie filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Hovädzie pečené	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečené teľacie	1 - 1.5	120 - 150	1

11.12 Mrazené pokrmy - Teplovzdušné Pečenie



ODMRAZOVANIE



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky / Americké zemiaky, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie kridla	190 - 210	20 - 30	2

11.13 Rozmrazovanie






Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

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

Použite prvú úroveň v rúre.

Jedlo vložte do hlbokkej nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.

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

11.14 Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

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

Použite prvú úroveň v rúre.

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



Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

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

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




Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

	MÄKKÉ OVO- CIE	 (min) Varenie, kým sa ne- začnú tvoriť bublin- ky
---	---------------------------	---




Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše 35 - 45

	KÔST- KOVÉ OVO- CIE	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky	 (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C
--	------------------------------------	---	--

Broskyne / Dule / Slivky 35 - 45 10 - 15

	ZELE- NINA	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky	 (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C
---	-----------------------	--	---

Mrkva 50 - 60 5 - 10

 ZELENINA	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky	 (min) Ďalšie varenie pri 100 °C
Uhorky	50 - 60	-
Nakladaná miešaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20

11.15 Sušenie - Teplovzdušné Pečenie




Plechý pokryté papierom odolným voči masnote alebo papierom na pečenie.

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



Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.



Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.



11.16 Teplotná sonda

 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Polievková zelenina	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

Teplotu nastavte na 60 - 70 °C.

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

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

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

**BRAVČOVÉ**

Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Šunka / Pečené mäso	80	84	88
Kotleta (hrbát) / Bravčové karé, údené / Bravčové karé, pošírované	75	78	82

**TEĽACIE**

Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Pečené teľacie	75	80	85
Teľacie koleno	85	88	90

**BARANINA/JAHŇACINA**

Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Baranie stehno	80	85	88
Baraní chrbát	75	80	85
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno	65	70	75

**DIVINA**



Teplota vo vnútri pokrmu (°C)



	Menej	Stredne	Viac
Zajačí chrbát / Srnčí chrbát	65	70	75
Zajačie stehno / Zajac, vcelku / Srnčia nožina	70	75	80



**HYDINA**



Teplota vo vnútri pokrmu (°C)

	Menej	Stredne	Viac
Kurča	80	83	86
Kačka, celá/polovica / Morka, celá/prsia	75	80	85
Kačka, prsia	60	65	70

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

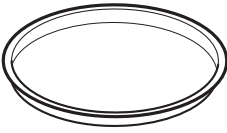
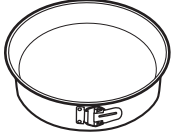


 DUSENÉ JEDLÁ – PREDVARENÁ ZELENINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

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

 DUSENÉ JEDLÁ – SLADKÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Biely chlieb v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Ryžová kaša v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Sladké rezance v zapekacej nádobe	80	85	90

11.17 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo




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

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

11.18 Pečenie s využitím vlhkosti

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






Použite tretiu úroveň v rúre.

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

11.19 Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.





Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách

		 °C	 min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné varenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné varenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné varenie	140	25 - 35	2






Pečenie na jednej úrovni – piškótový koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, pred- hrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejete prázdnu rúru	Tradičné varenie	170	20 - 30





Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

		 °C	 min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejete prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



		 min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

Rýchle grilovanie

Prázdnu rúru predhrievajte 3 minúty.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

	 min	
	1. strana	2. strana
Burgery	8 - 10	6 - 8
Hrianky	1 - 3	1 - 3

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace pro-
striedky**

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



**Každodenné
používanie**

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

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

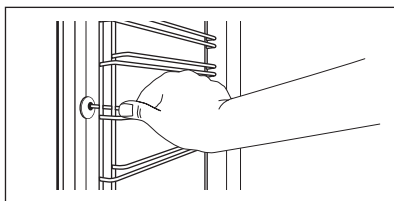
Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

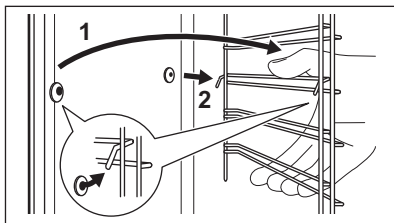
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-
chladne.

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



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

Krok č. 4 Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



12.3 Spôsob používania: Pyrolýza

Čistenie rúry pomocou Pyrolýza.

VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.

UPOZORNENIE!

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

Pred Pyrolýza:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

Krok č. 1

Zapnite rúru.

Krok č. 2

Opakovane stlačte . Na displeji sa zobrazí: "Pyro", číslo čistiaceho programu.

Krok č. 3

, – stlačením vyberte režim čistenia. Stlačte tlačidlo: **OK**.

Voliteľná funkcia

Režim čistenia

Trvanie

1

Ľahké čistenie

1 h

2

Normálne čistenie

1 h 30 min

3

Dôkladné čistenie

3 h

Po spustení čistenia sa dverka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne.

Ak chcete zastaviť čistenie pred jeho skončením, vypnite rúru. Rúra zostane zamknutá, kým nevychladne.

Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Vnútro vyčistite mäkkou handričkou.

Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

12.4 Pripomenka čistenia

Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť s: Pyrolýza.

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

Pripomienku môžete vypnúť. Pozrite si kapitolu „Doplnkové funkcie“ v ponuke Použitie nastavení.

12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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

⚠ VAROVANIE!

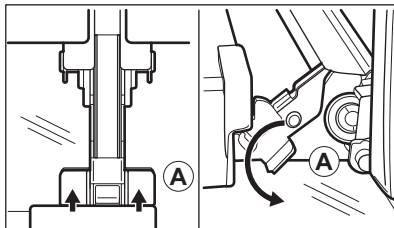
Dvierka sú ťažké.

⚠ UPOZORNENIE!

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

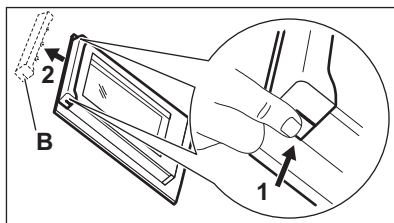
Krok č. 1 Dvierka úplne otvorte.

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



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

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

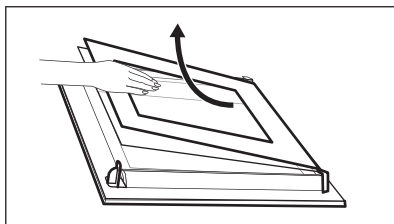


Krok č. 5 Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

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

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

Krok č. 8 Po čistení zvolte opačný postup.



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

12.6 Výmena: Osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

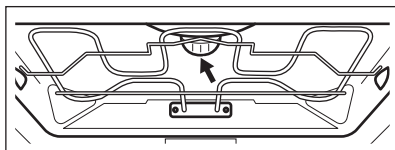
Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

Krok č. 4 Nainštalujte sklenený kryt.

Bočná žiarovka

Krok č. 1 Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.

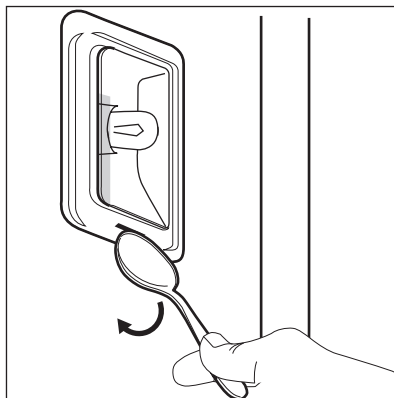
Krok č. 2 Na odstránenie skleneného krytu použite úzky tupý predmet (napr. čajovú lyžičku).

Krok č. 3 Vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 4 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

Krok č. 5 Nainštalujte sklenený kryt.

Krok č. 6 Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.





13. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Displej pri vypnutom spotrebiči nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Ak chcete displej opäť zapnúť, dotknite sa naraz  a  .
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu Pyrolýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky.
Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí „C3“.	Funkcia čistenia vôbec nepracuje. Nezavreli ste úplne dvierka rúry alebo je nefunkčné blokovanie dverí.	Úplne zatvorte dvierka.
Na displeji sa zobrazí „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Nezavreli ste úplne dvierka rúry. • Zámok dverí je nefunkčný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Úplne zatvorte dvierka. • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znova ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí „F102“, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabulke.	Došlo k poruche elektryky.	<ul style="list-style-type: none"> Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znova ju zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“ v kapitole „Doplnkové funkcie“.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra

Hmotnosť	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa

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

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

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

Pečenie s vypnutým osvetlením



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

Pečenie s využitím vlhkosti


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.


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

Vypnutie displeja

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

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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



CE



867352925-C-012023