

EOC457520X
EOC5751FAV
EOC5751FAX
EOC5751FOV
EOC5751FOX
EOC5751FOZ



SK Rúra

Návod na používanie



Electrolux

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	14
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	16
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	18
11. TIPY A RADY.....	20
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	35
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	38
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	40

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

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 **Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny**

 **Všeobecné informácie a tipy**

 **Ochrana životného prostredia**

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- 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.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- 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. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič 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 poškrať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Používajte iba originálnu teplotnú sondu alebo príslušný náhradný diel.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre 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.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdujky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný 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.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpojení spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie 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 Použitie



VAROVANIE!

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

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - na dno spotrebiča nedávajte alobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v rúre 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 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok 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 obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Pyrolytické čistenie



Nebezpečenstvo zranenia/požiaru/chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

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

alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.

- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepivé povrchy hrncov, pánví, 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/zvýškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane dojčiat ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 Vnútorne osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

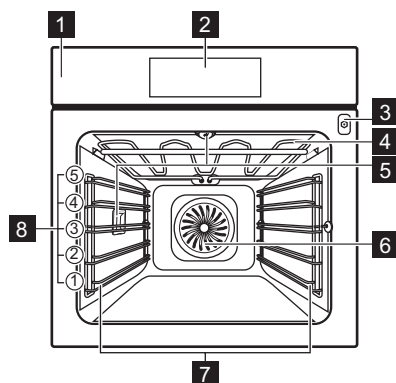
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

2.8 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

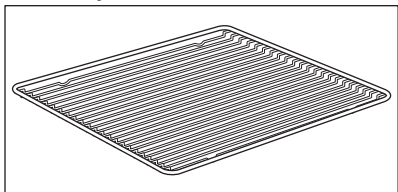
3.1 Celkový prehľad



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

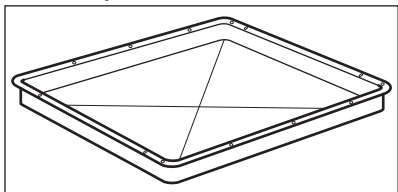
3.2 Príslušenstvo

Drôtená polica



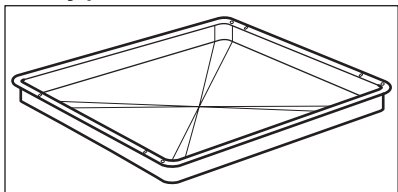
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



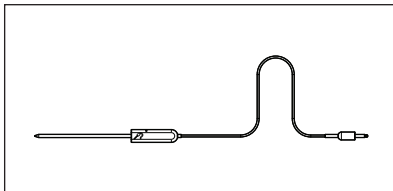
Na koláče a sušienky.

Hlboký pekáč



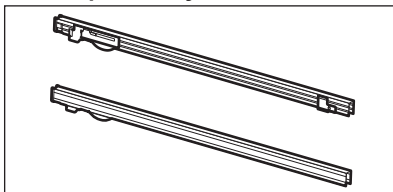
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Teplotná sonda



Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.

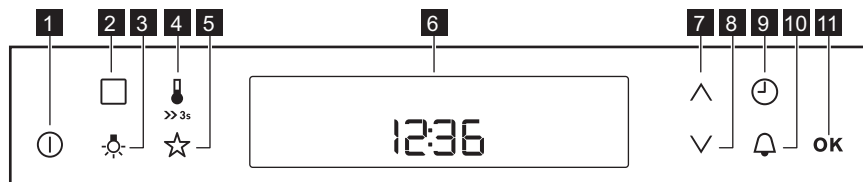
Teleskopické lišty



Pre rošty a plechy.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

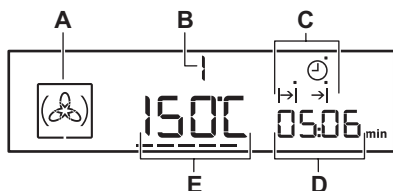


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Popis
1	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.

	Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Popis
2		VOLITEĽNÉ FUNKCIE	Ak chcete nastaviť funkciu rúry, funkciu čistenia alebo automatický program.
3		OSVETLENIE RÚ- RY	Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia rúry.
4		TEPLOTA/RÝCH- LE ZOHRIEVANIE	Nastavenie a kontrola teploty vo vnútri rúry alebo teploty teplotnej sondy (ak je k dispozícii). Keď tlačidlo stlačíte a podržíte tri sekundy, funkcia rýchleho zohrievania sa ZAPNE alebo VYPNE.
5		MÔJ OBLÚBENÝ PROGRAM	Uloženie vášho obľúbeného programu. Pomocou tejto funkcie sa môžete priamo dostať k obľúbenému programu, a to aj vtedy, ak je spotrebič vypnutý.
6	-	DISPLEJ	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
7		NAHOR	Pohyb nahor v ponuke.
8		NADOL	Pohyb nadol v ponuke.
9		HODINY	Nastavenie časových funkcií.
10		KUCHYNSKÝ ČA- SOMER	Nastavenie funkcie kuchynského časomera.
11	OK	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

4.2 Displej



- A. Symbol funkcie rúry
- B. Počet funkcií / programov rúry
- C. Ukazovateľ funkcií hodín (pozrite si tabuľku Časové funkcie)
- D. Zobrazenie hodín / zvyškového tepla
- E. Displej 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 so zadáním hmotnosti.
h / min	h / min	Je spustená časová funkcia.
---	Ukazovateľ ohrevu / zvyško- vého tepla	Znázorňuje úroveň teploty v spotrebiči.
	Teplota / Rýchle zohrievanie	Funkcia je spustená.
	Teplota	Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu.
	Teplotná sonda	Teplotná sonda je pripojená do zásuvky na teplotnú sondu.
	Blokovanie dvierok	Dvierka sú zablokované.
	Kuchynský časomer	Je spustená funkcia kuchynského časomera.

4.3 Ukazovateľ ohrevu

Ak zapnete funkciu rúry, čiarky --- sa zobrazujú na displeji. Tieto čiarky ukazujú, ako sa teplota v spotrebiči zvyšuje alebo znižuje.

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

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

5.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Obsluha spotrebiča

Na ovládanie spotrebiča môžete použiť:

- **manuálny režim,**
- **automatické programy.**

6.2 Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie	Použitie
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie až na troch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
 Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
 Horný/Dolný Ohrev	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Pomalé Pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Vlhký Horúci Vzduch	Na prípravu pečených pokrmov vo forme na jednej úrovni. Na úsporu energie počas pečenia. Aby ste dosiahli požadované výsledky pečenia, musí sa táto funkcia používať v súlade s tabuľkami pečenia. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia. Táto funkcia sa použila na definovanie energetickej triedy podľa normy EN 60350-1.
 Rozmrazovanie	Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Uchovať Teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 EKO pečenie mäsa	Použitím tejto funkcie počas pečenia môžete optimalizovať spotrebu energie. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia pre príslušnú funkciu (Turbo grilovanie).

Funkcia rúry na pečenie	Použitie
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Rýchly Gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Turbo Gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapiekanie.



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

6.3 Nastavenie funkcie rúry

1. Spotrebič zapnite stlačením . Na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, symbol a číslo funkcie rúry.
2. Dotykom tlačidla  alebo tlačidla  nastavte funkciu rúry.
3. Dotknite sa tlačidla **OK** alebo sa spotrebič spustí automaticky po piatich sekundách.



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

6.4 Zmena teploty

Dotykom  alebo  zmeníte teplotu v krokoch po 5 °C.

Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, zaznie trikrát zvukový signál a ukazovateľ zohrievania zhasne.

6.5 Kontrola teploty

Počas spusteného programu alebo funkcie môžete skontrolovať teplotu v spotrebiči.

1. Dotknite sa .

Na displeji teploty / času sa zobrazí teplota v spotrebiči.

2. Dotykom **OK** sa vrátite späť na nastavenú teplotu alebo ju displej zobrazí automaticky po piatich sekundách.

6.6 Funkcia rýchleho zohrievania



Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

Funkcia rýchleho zohrievania nie je k dispozícii pri každej funkcii rúry. Ak funkcia rýchleho zohrievania nie je dostupná pre nastavenú funkciu a ak je zvuk chyby aktivovaný v ponuke nastavení, zaznie zvukový signál. Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“.

Funkcia rýchleho zohrievania skracuje čas ohrevu rúry.

Ak chcete zapnúť funkciu rýchleho zohrievania, dotknite sa tlačidla  a podržte ho viac ako 3 sekundy.

Po zapnutí funkcie rýchleho zohrievania horizontálne čiarky na displeji blikajú, čo znamená, že funkcia je spustená.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Zobrazenie alebo zmena denného času. Čas môžete zmeniť iba vtedy, keď je spotrebič zapnutý.
 TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.
 KONIEC	Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.
 POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
 KUCHYNSKÝ ČASOMER	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
00:00 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR	Na nastavenie časovača odpočítavajúceho smerom nahor, ktorý zobrazuje dobu prevádzky spotrebiča. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR nie je zapnutý, ak sú nastavené funkcie TRVANIE a KONIEC.

7.2 Nastavenie a zmena času

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

1. Dotknite sa  alebo  a nastavte hodiny.
2. Dotknite sa **OK**.
3. Dotknite sa  alebo  a nastavte minúty.
4. Dotknite sa symbolu **OK** alebo symbolu .

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Ak chcete zmeniť denný čas, dotýkajte sa , kým  nezačne blikáť.

7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.

2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikáť .
 3. Pomocou  alebo  nastavte minúty funkcie TRVANIE.
 4. Dotknite sa **OK** alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.
 5. Pomocou  alebo  nastavte hodiny funkcie TRVANIE.
 6. Dotknite sa **OK**. Funkcia TRVANIE sa spustí automaticky po piatich sekundách.
- Po uplynutí času na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Spotrebič sa vypne.
7. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla.
 8. Vypnite spotrebič.

7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Na nastavenie funkcie KONIEC použite  alebo  a nastavenie potvrdíte stlačením OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny. Po uplynutí času na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavenie času. Spotrebič sa vypne automaticky.
4. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla.
5. Vypnite spotrebič.

7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Pomocou  alebo  nastavte minúty funkcie TRVANIE.
4. Dotknite sa OK.
5. Pomocou  alebo  nastavte hodiny funkcie TRVANIE.
6. Dotknite sa OK, spotrebič sa prepne na nastavenie funkcie KONIEC.

Na displeji bliká symbol .

7. Na nastavenie funkcie KONIEC použite  alebo  a nastavenie potvrdíte stlačením OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny. Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká

 a nastavenie času. Spotrebič sa vypne automaticky.

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



Ak je funkcia posunutého štartu zapnutá, na displeji sa zobrazí statický symbol funkcie rúry  s bodkou a . Bodka indikuje aktívnu časovú funkciu na displeji času / zvyškového tepla.

7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Dotknite sa .
- Na displeji bliká  a "00".
2. Na prepínanie medzi funkciami slúži . Najprv nastavte sekundy, potom minúty a hodiny.
 3. KUCHYNSKÝ ČASOMER nastavte pomocou  alebo  a nastavenie potvrdíte pomocou .
 4. Dotknite sa OK alebo sa KUCHYNSKÝ ČASOMER spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál a na displeji bliká čas 00:00 a .
 5. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa senzorového tlačidla.

7.7 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR

Ak chcete časovač odpočítavajúci smerom nahor vynulovať, dotknite sa súčasne  a , až kým sa na displeji nezobrazí hodnota „00:00“ a časovač odpočítavajúci smerom nahor sa znovu nespustí.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne 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 Automatické programy

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

8.2 On-line recepty



Recepty pre automatické programy pre tento spotrebič nájdete na našej webovej stránke. Pri hľadaní správnej knihy receptov budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

8.3 Automatické programy

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

8.4 Automatické programy so zadávaním hmotnosti

Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Program so zadávaním hmotnosti nastavte pomocou dotykových tlačidiel alebo .

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

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

8.5 Automatické programy s teplotnou sondou (vybrané modely)

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

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Nainštalujte teplotnú sondu. Pozrite si časť „Teplotná sonda“.
4. Dotykom  alebo  nastavte program s teplotnou sondou.

Na displeji sa zobrazí čas pečenia, symboly  a .

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

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Teplotná sonda

Treba nastaviť dve teploty: teplotu rúry a vnútornú teplotu.

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď má mäso nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.



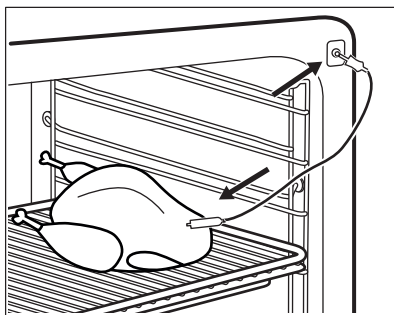
UPOZORNENIE!

Používajte iba dodanú teplotnú sondu alebo príslušné náhradné diely.



Počas pečenia musí teplotná sonda zostať zasunutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom  na rukoväti) zasuňte do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky v prednej časti 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.



Zapojením teplotnej sondy do príslušnej zásuvky zrušíte nastavenia časových funkcií.

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

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

6. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v strede pokrmu a symbol ohrevu . Kým spotrebič vypočíta približnú dobu pečenia, displej zobrazí uplynutý čas. Po prvej kalkulácii sa na displeji zobrazí približná doba trvania pečenia. Spotrebič počas pečenia naďalej prepočítava trvanie. Trvanie pečenia sa na displeji aktualizuje v pravidelných intervaloch.

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

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

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

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



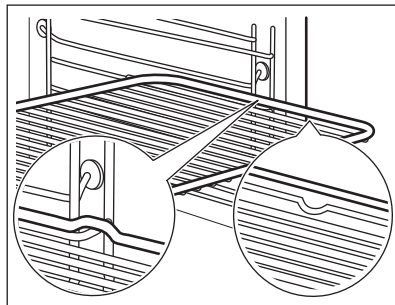
VAROVANIE!

Pri vyberaní teplotnej sondy postupujte veľmi opatrne. Je horúca. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

9.2 Vkládanie príslušenstva

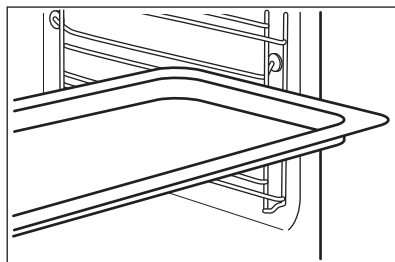
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



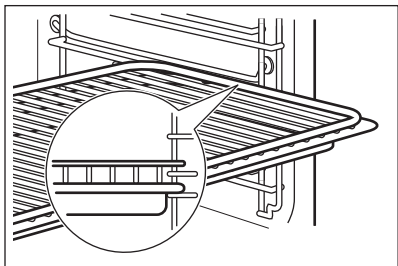
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace lišty úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách nad ním a uistiť sa, že nožky smerujú nadol.



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

9.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

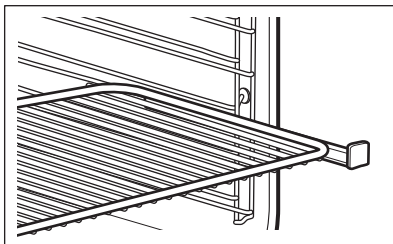
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

Drôtený rošt:

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

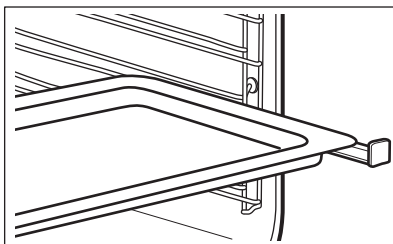


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



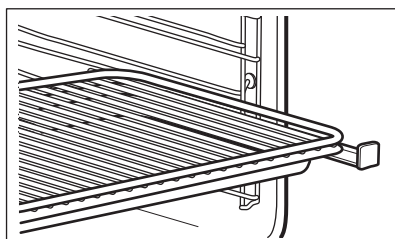
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 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 ⏸. Spotrebič vypne váš obľúbený program.

10.2 Používanie detskej poistky

Funkcia Detská poistka zabráňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

 Ak je zapnutá funkcia Pyrolýza, dvierka sú zablokované. Po stlačení senzorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.

1. Ak chcete funkciu zapnúť, spotrebič vypnite prostredníctvom ⏸. Nenastavujte funkciu rúry.
2. Dotknite sa súčasne ⏸ a ✓ a podržte ich 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti SAFE. Dvierka sú zablokované.

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok č. 2.

10.3 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Funkciu možno aktivovať, iba ak je spotrebič v činnosti.

Funkcia blokovania ovládania zabráňuje náhodnej zmene nastavení rúry.

1. Ak chcete funkciu aktivovať, zapnite spotrebič.
2. Zapnite funkciu alebo nastavenie rúry.
3. Dotknite sa súčasne symbolov ⏸ a ✓ a podržte ich 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti Loc.

Ak chcete vypnúť funkciu Blokovania ovládania, zopakujte krok č. 3.

 Ak je zapnutá funkcia Pyrolýza, dvierka sú zablokované. Po stlačení senzorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.

 Spotrebič je možné vypnúť, aj keď je nastavená funkcia blokovania ovládania. Ak spotrebič vypnete, funkcia blokovania ovládania sa vypne tiež.

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 TEP- LA	ZAP / VYP
2	PRIPOMIENKA ČISTENIA	ZAP / VYP
3	TÓN TLAČIDLA ¹⁾	KLIK / PÍPNUTIE / VYPNÚŤ
4	CHYBOVÝ TÓN	ZAP / VYP
5	PONUKA SERVIS	-
6	OBNOVIŤ NASTAVENIA	ÁNO / NIE

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

1. Keď je spotrebič zapnutý, stlačte tlačidlo  a potom ho stlačte znovu a podržte ho 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí SET1 a bliká „1“.
2. Tlačidlom  alebo  zvolíte nastavenie.
3. Dotknite sa OK.
4. Pomocou  alebo  môžete zmeniť hodnotu daného nastavenia.
5. Dotknite sa OK.

Ak chcete opustiť ponuku nastavení, dotknite sa  alebo sa dotknite a podržte .

10.5 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia rúry a nastavenie nezmeníte, spotrebič 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

Po automatickom vypnutí môžete spotrebič znovu spustiť stlačením dotykového tlačidla.



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

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 ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
 - ak je spotrebič vypnutý a nastavíte kuchynský časomer. Po skončení funkcie kuchynského časomera sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

10.7 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič 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 Vnútna strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

- čísla úrovní roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre typické jedlá.

11.2 Pečenie nemäsových pokrmov

- Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, čas prípravy jedla) a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.

- Výrobca odporúča, aby ste prvýkrát použili nižšiu teplotu.
- Ak nemáte k dispozícii informácie pre konkrétny recept, riadte sa pokynmi pre veľmi podobný pokrm.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach spočiatku neopečú rovnako dohnedá. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.
- Pri dlhších časoch pečenia môžete približne 10 minút pred uplynutím času pečenia rúru vypnúť a využiť tak zvyškové teplo rúry.

Keď pripravujete mrazený pokrm, plechy v rúre sa môžu počas pečenia zdeformovať. Keď plechy 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, zvlhnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlhnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
Koláč je nízky a vlhký, zvlhnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	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.
Koláč je príliš suchý.	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	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.

11.4 Pečenie na jednej úrovni:

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutá bábovka/brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškótový koláč bez tuhu	Teplovzdušné pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškótový koláč bez tuhu	Horný/dolný ohrev	160	35 - 50	2
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Horný/dolný ohrev	180	70 - 90	1
Tvarohová torta/koláč	Horný/dolný ohrev	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Horný/dolný ohrev	170 - 190	30 - 40	3
Vianočka	Horný/dolný ohrev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	Horný/dolný ohrev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Horný/dolný ohrev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	Horný/dolný ohrev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/ cukrové koláče	Horný/dolný ohrev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) ²⁾	Teplovzdušné pečenie	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) ²⁾	Horný/dolný ohrev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	40 - 80	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Horný/dolný ohrev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

²⁾ Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	10 - 20	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Short bread / Linecké koláčky/ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	140	20 - 35	3
Short bread / Linecké koláčky/ploché pečivo	Horný/dolný ohrev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Sušienky z piškútového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové sušienky / pusinky	Teplovzdušné pečenie	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové sušienky	Teplovzdušné pečenie	100 - 120	30 - 50	3
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné pečenie	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Teplovzdušné pečenie	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horný/dolný ohrev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Horný/dolný ohrev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

11.5 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový náky	Horný/dolný ohrev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horný/dolný ohrev	180 - 200	25 - 40	1
Zapečená zelemina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1

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

1) Rúru predhrejte.

11.6 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

11.7 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu Teplovzdušné pečenie.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

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

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/malé koláčky/pečivo/rohličky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovně	3 úrovně
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Linecké koláčky/ploché pečivo	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bielkové sušienky, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 ks/plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Rúru predhrejte.

11.8 Pomalé pečenie

Túto funkciu použite 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 v horúcom pekáči vložte do rúry na drôtený rošt.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu Pomalé pečenie a nastavte správnu záverečnú vnútornú teplotu.

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené	1000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Hovädzie filé	1000 – 1 500 g	120	90 - 150	3
Pečené teľacie	1000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaky	200 – 300 g	120	20 - 40	3

11.9 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s bohatým obložením)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohová torta/ koláč	140 - 160	60 - 90	1
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (jedlo podobné pizze z Alsaska)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Rúru predhrejte.

²⁾ Použite hlboký pekáč.

11.10 Pečenie mäsa

- Na pečenie používajte teplovzdorný riad určený do rúry (pozrite si pokyny od výrobcu).

- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad hlbokým pekáčom (ak je k dispozícii).

- Chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou. Takto zostane mäso šťavnatejšie.
- Všetky druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, možno piecť v pekáči bez pokrievky.
- V spotrebiči odporúčame piecť mäso a ryby s hmotnosťou aspoň 1 kg.
- Aby ste zabránili pripáleniu štiav alebo tuku, prilejte do hlbokého pekáča trochu vody.
- Pečené mäso po uplynutí 1/2 - 2/3 doby pečenia podľa potreby obráťte.
- Veľké kusy pečeného mäsa a hydiny niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou. Výsledok pečenia sa tým zlepši.
- Spotrebič môžete vypnúť asi 10 minút pred ukončením pečenia a využiť tak zvyškové teplo.

11.11 Tabuľky pre pečenie mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Horný/dolný ohrev	230	120 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Rúru predhrejte.

Bravčové

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

Teľacie

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

Jahňacie

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

Zverina

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát/zajačie stehno	do 1	Horný/dolný ohrev	230 ¹⁾	30 - 40	1
Srncí/jelení chrbát	1.5 - 2	Horný/dolný ohrev	210 - 220	35 - 40	1
Srncie stehno	1.5 - 2	Horný/dolný ohrev	180 - 200	60 - 90	1

1) Rúru predhrejte.

Hydina

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

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Morka	4 - 6	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryba (v pare)

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

11.12 Gril

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

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.



UPOZORNENIE!

Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry.

Grilovanie

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

Rýchle grilovanie

Pokrm	Čas (min)		Úroveň v rúre
	1. strana	2. strana	
Burgers / Fašírky	8 - 10	6 - 8	4
Bravčová fileta	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	10 - 12	6 - 8	4
Filety/teľacie steaky	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Hrianky	1 - 3	1 - 3	5

Pokrm	Čas (min)		Úroveň v rúre
	1. strana	2. strana	
Obložené hrianky	6 - 8	-	4

11.13 Mrazené pokrmy - Teplovzdušné pečenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolčky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolčky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2
Syr pečený v rúre	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	2

Mrazené hotové jedlá

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mrazená pizza	Horný/dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Hranolčky ¹⁾ (300 – 600 g)	Horný/Dolný ohrev alebo Turbo grilovanie	200 - 220	podľa pokynov výrobcu	3
Bagety	Horný/dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Ovocné koláče	Horný/dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

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

11.14 Rozmraziť

- Pokrm 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 (kg)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	0.5	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

11.15 Zaváranie - Dolný ohrev

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.
- Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.

- Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.
- Keď tekutina v pohároch začne vriť (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 vriť (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 vriet' (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 vriet' (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/ špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

11.16 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

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

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

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Marhule	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.17 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Hovädzie mäso

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Rebierko/steak: neprepečené	45 - 50
Rebierko/steak: stredne prepečené	60 - 65
Rebierko/steak: dobre prepečené	70 - 75

Bravčové mäso

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Bravčové pliecko, stehno, krkovička	80 - 82
Kotleta (chrbát)/údené bravčové	75 - 80
Fašírka	75 - 80

Teľacie mäso

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Pečená teľacina	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90

Baranina/jahňacina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Jahňacie stehno	80 - 85
Baraní chrbát	80 - 85
Pečené jahňacie/jahňacie stehno	70 - 75

Zverina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Zajačí chrbát	70 - 75
Zajačie stehno	70 - 75
Celý zajac	70 - 75
Srncí chrbát	70 - 75

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Srnčie alebo jelenie stehno	70 - 75

Ryba

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Losos	65 - 70
Pstruhy	65 - 70

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

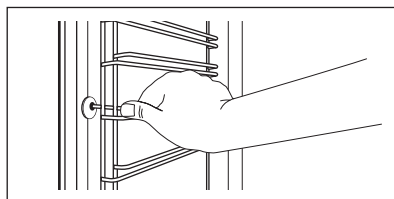
12.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprílnavého povrchu.

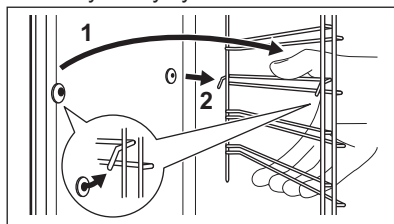
12.2 Vybratie zasúvacích lišt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

12.3 Pyrolýza



UPOZORNENIE!

Vyberte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.



Pyrolytické čistenie sa nemôže spustiť:

- ak ste nevytiahli konektor teplotnej sondy z príslušnej zásuvky. Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí symbol C2.
- ak ste nezavreli úplne dvierka rúry. Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí symbol C3.



UPOZORNENIE!

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

Počas pyrolytického čistenia sú dvierka zablokované. Symbol  a pásky ukazovateľa ohrevu svetia, kým sa dvierka neodistia. Dvierka sa odistia, keď bude teplota vnútri rúry bezpečná a keď sa ukončí pyrolytické čistenie.

Počas pyrolytického čistenia je vypnuté osvetlenie rúry.

1. Hrubé nečistoty očistite ručne.
2. Vnútnú stranu dvierok umyte teplou vodou, aby zvyšky neprihoreli vplyvom horúceho vzduchu.
3. Spotrebič zapnite.
4. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým sa na displeji nezobrazí "Pyro" a číslo programu čistenia.
5. Dotknite sa OK.
6. Dotknite sa  alebo  a nastavte trvanie procesu čistenia:

Voliteľná funkcia	Popis
1	1:00 h v prípade mierneho znečistenia,

2	1:30 h v prípade bežného znečistenia,
3	2:30 h v prípade silného znečistenia.

Funkciu Koniec môžete použiť na posunutie štartu procesu čistenia.

7. Funkciu Pyrolýza zapnete dotykom tlačidla OK.

12.4 Pripomienka čistenia

Po každom vypnutí spotrebiča bude na najbližších 10 sekúnd na displeji blikať symbol pripomienky čistenia  ako pripomenutie potreby pyrolytického čistenia.



Pripomienka čistenia zhasne:

- po dokončení funkcie pyrolytického čistenia,
- keď ju vypnete v základnom nastavení. Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“.

12.5 Odstránenie a montáž dvierok

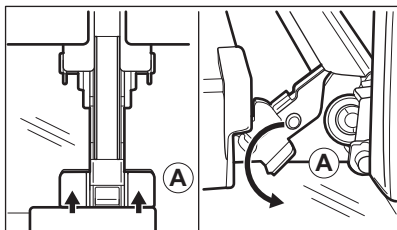
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



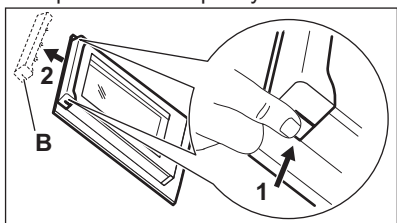
VAROVANIE!

Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.

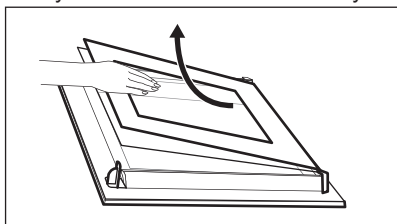
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle).
4. Dvierka rúry uchopíte po oboch stranách a potiahnite ich od spotrebiča smerom šikmo nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch. Tým zabránite poškrabaniu.
6. Uchopíte 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 uchopíte 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.

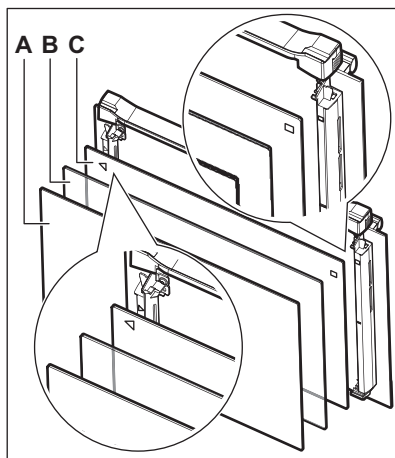
Po skončení čistenia vykonajte horeuvedené kroky v opačnom poradí. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.



VAROVANIE!

Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak by sa mohol povrch dvierok prehriať.

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 štvorcovú a na pravej strane trojuholníkovú potlač. Tieto symboly nájdete tiež vytlačené na ráme dvierok. Symbol trojuholníka na skle sa musí zhodovať s trojuholníkom na ráme dvierok, a symbol štvorca sa musí zhodovať so štvorcom. Následne vložte zvyšné dva sklenené panely.



12.6 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabránite tak poškodeniu skleneného krytu a vnútra rúry.



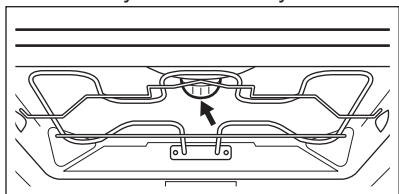
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

Horné svetlo

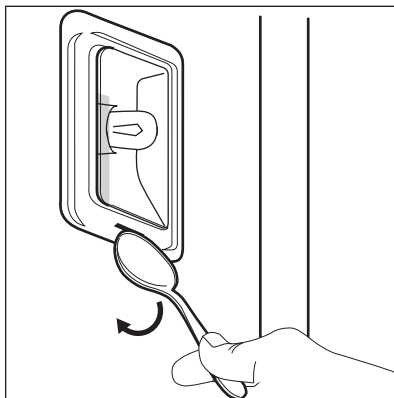
1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.



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. Vymeňte žiarovku za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 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.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	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.
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 zasunúť do príslušnej zásuvky až na doraz.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby uprajte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu Pyrolýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy odpojte 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.
Displej zobrazuje „F102“.	- Nezavreli ste úplne dvierka rúry. - Zámok dverí je nefunkčný.	- Úplne zatvorte dvierka. - Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poiskovej skrini vypnite rúru a znovu 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 tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	- Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poiskovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. - Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“ v kapitole „Doplňkové funkcie“.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MOD.)	
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	EOC45752OX EOC5751FAV EOC5751FAX EOC5751FOV EOC5751FOX EOC5751FOZ
Index energetickej účinnosti	81.2
Energetická trieda	A+

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, traidčný režim	0.99 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	EOC45752OX 41.5 kg
	EOC5751FAV 40.0 kg
	EOC5751FAX 41.5 kg
	EOC5751FOV 39.5 kg
	EOC5751FOX 41.5 kg
	EOC5751FOZ 39.0 kg

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

14.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dvierka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.

Na vylepšenie úspory energie použite kovové riady.

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.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite pre úsporu energie funkcie pečenia s ventilátorom.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú približne o 10 % 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.

Udržiavanie 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

Osvetlenie počas pečenia vypnite a zapnite ho iba keď ho potrebujete.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia. Funguje tak, že sa môže teplota vnútri dutiny rúry líšiť od teploty zobrazenej na displeji počas pečenia a čas pečenia sa môže líšiť od času pečenia pri iných programoch.

Ak použijete funkciu Vlhký horúci vzduch, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Vypnutie displeja

V prípade potreby môžete úplne vypnúť displej. Dotknite sa naraz  a  a podržte ich, až kým displej nezhasne. Týmto krokom sa spotrebič tiež zapína.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

www.electrolux.com/shop



867316393-D-432016

