

Návod na
používanie

Parná rúra

OBSAH

Bezpečnostné informácie	2	Doplňkové funkcie	17
Bezpečnostné pokyny	3	Užitočné rady a tipy	18
Popis výrobku	5	Ošetrovanie a čistenie	34
Pred prvým použitím	7	Čo robiť, keď...	36
Ovládací panel	7	Inštalácia	37
Každodenné používanie	9	Ochrana životného prostredia	40
Časové funkcie	11	SLOVENSKO - Záruka/Servisná služba	
Automatické programy	13		40
Používanie príslušenstva	14		

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnúť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

⚠ Varovanie Nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelšej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.


Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.


- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- Pred odstraňovaním problémov odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Používajte iba originálnu teplotnú sondu alebo príslušný náhradný diel.
- 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.


Elektrické zapojenie

-  **Varovanie** 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 nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predĺžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prírodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a neizolovaných 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 odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpoje-

nie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

Používanie

 **Varovanie** Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.


- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- 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 dveriek 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 musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dveriek sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte 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 jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.


- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

Parné pečenie

 **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

- Počas parnej prípravy pokrmov neotvárajte dvierka spotrebiča. Para môže uniknúť.

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. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dveriek spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite 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.

Vnútročné osvetlenie

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

 **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

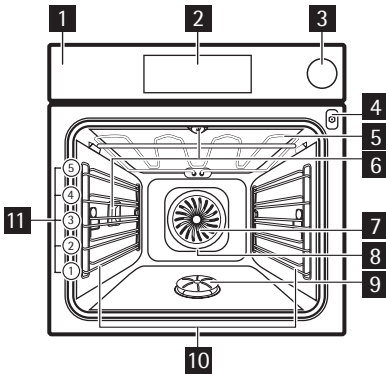
Likvidácia

! **Varovanie** Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

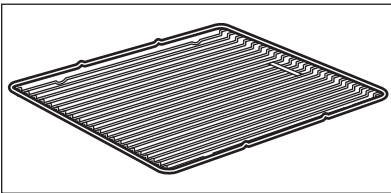
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dverok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

POPIS VÝROBKU



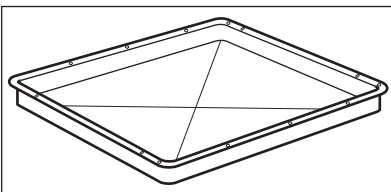
- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka teplotnej sondy
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Zadný ohrevný článok
- 9 Výrobník pary s krytom
- 10 Zasúvací lišta, vyberateľná
- 11 Úrovne v rúre

Príslušenstvo



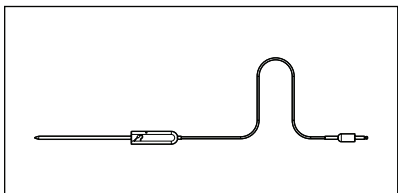
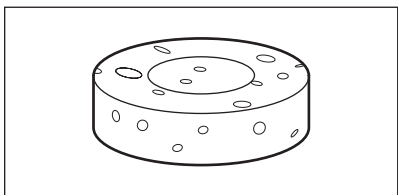
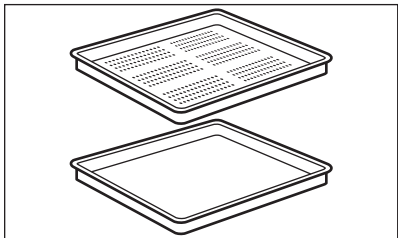
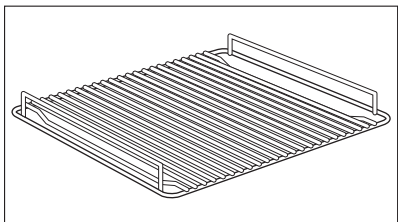
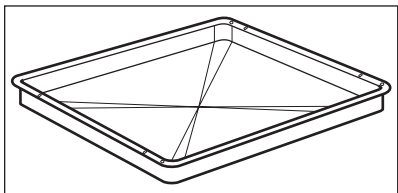
Drôtený rošt

Na kuchynský riad, formy na koláče, pečenie pokrmy.



Plech na pečenie

Na koláče a sušienky.



Pekáč na grilovanie/pečenie

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

Trojnožka

- Na pečenie a grilovanie.

i Trojnožku používajte iba s pekáčom na grilovanie/pečenie.

Parná súprava

Jedna nádoba na pokrmy bez otvorov a jedna s otvormi.

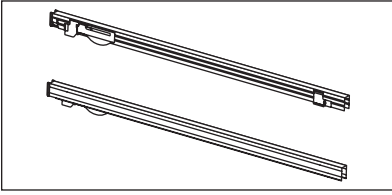
Parná súprava odvádza skondenzovaný vodu od pokrmu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu jedla, ktoré nemá byť počas prípravy vo vode (napr. zelenina, kúsok ryby, kuracie prsia). Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou (napr. ryža, polenta, cestoviny).

Špongia

Na absorbovanie zostávajúcej vody z výrobníka pary.

Teplotná sonda

Na meranie, do akej miery je jedlo upečené.



Teleskopické lišty

Pre rošty a plechy.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Varovanie Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Prvé čistenie

- Zo spotrebiča vyberte všetky časti príslušenstva.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Dôležité upozornenie Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.

Nastavenie a zmena času

Po prvom zapojení do elektrickej siete sa na niekoľko sekúnd zobrazia všetky symboly. Na ďalších niekoľko sekúnd sa na displeji zobrazí verzia softvéru.

Po zhasnutí zobrazenia verzie softvéru sa na displeji zobrazí nápis „h“ a „12:00“.

Nastavenie presného času:

1. Dotknite sa \wedge alebo \vee , aby ste nastavili hodiny.
2. Dotknite sa OK.
3. Dotknite sa \wedge alebo \vee , aby ste nastavili minúty.
4. Dotknite sa symbolu OK alebo symbolu \odot .

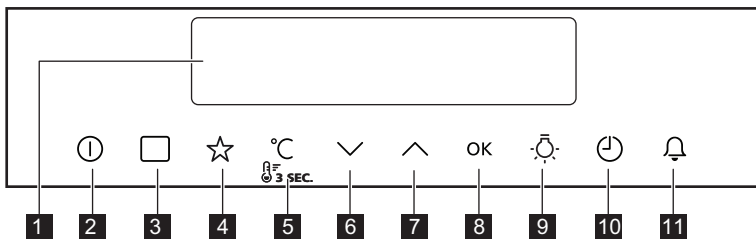
Na displeji teploty alebo času sa zobrazí nový čas.

Zmena presného času

Čas môžete zmeniť iba vtedy, keď je spotrebič vypnutý. Dotknite sa symbolu \odot . Na displeji bliká symbol \odot . Ak chcete nastaviť nový presný čas, vykonajte vyššie uvedený postup.









OVLÁDACÍ PANEL

Elektronický programátor

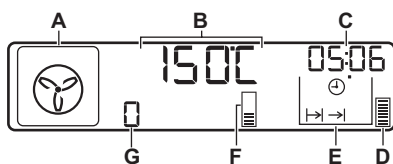


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Popis
1	-	DISPLEJ	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
2	\odot	ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.




	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Popis
3		VOLITELNÉ FUNKCIE	Služi na nastavenie funkcie rúry, automatického programu alebo funkcie čistenia (iba pri vybraných modeloch). Priamy prístup k funkcii rúry pri vypnutí spotrebiča.
4		MŮJ OBLÚBENÝ PROGRAM	Uloženie vášho obľúbeného programu. Pomocou tejto funkcie sa môžete priamo dostať k obľúbenému programu, aj keď je spotrebič vypnutý.
5		TEPLOTA / RÝCHLE ZOHRIEVANIE	Nastavenie a kontrola teploty vo vnútri rúry alebo teploty vo vnútri pokrmu (ak je k dispozícii). Keď tlačidlo stlačíte a podržíte tri sekundy, funkcia rýchleho zohrievania sa ZAPNE alebo VYPNE. Priamy prístup k nastaveniu teploty prvej funkcie rúry pri vypnutí spotrebiča.
6		NAHOR, NADOL	Pohyb nahor alebo nadol v ponuke.
7		OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia. Pohyb nadol v ponuke.
8		OSVETLENIE RÚRY	Zapínanie alebo vypínanie osvetlenia rúry.
9		HODINY	Na nastavenie časových funkcií.
10		ČASOMER	Nastavenie funkcie kuchynského časomera.

Displej



- A)** Symbol funkcie rúry
- B)** Zobrazenie teploty/času
- C)** Zobrazenie času/zvyškového tepla (tiež kuchynského časomera a denného času)
- D)** Ukazovateľ zvyškového tepla
- E)** Ukazovateľ funkcií hodín (pozrite si tabuľku Časové funkcie)
- F)** Ukazovateľ ohrevu
- G)** Počet programov/funkcií rúry

Iné ukazovatele na displeji

Symboly	Názov	Popis
	Funkcie	Môžete si vybrať funkciu rúry.
	Automatický program	Môžete si vybrať program rúry.
	Môj obľúbený program	Je spustený obľúbený program.
kg / gr	kg/g	Je spustený program, pri ktorom sa zadáva hmotnosť.
h / min	h / min	Je spustená časová funkcia.

Symboly	Názov	Popis
	Teplota / Rýchle zohrievanie	Funkcia je spustená.
	Teplota	Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu.
	Teplotná sonda	Teplotná sonda je pripojená do zásuvky na teplotnú sondu.
	Osvetlenie rúry	Osvetlenie je vypnuté.
	Časomer	Je spustená funkcia kuchynského časomera.

Ukazovateľ ohrevu

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

Ak je v spotrebiči nastavená teplota, čiarky na displeji zhasnú.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Varovanie Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.


Na prevádzku spotrebiča môžete použiť:

- **manuálny režim** – ručné nastavenie funkcie ohrevu, teploty a doby pečenia,




- **automatické programy** – na prípravu pokrmov, ak nemáte dosť skúsenosti alebo vedomosti ohľadne pečenia v rúre.


Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie	Použitie
1 Vlhká para	Na prípravu zeleniny, rýb, zemiakov, ryže, cestovín alebo špeciálnych príloh.
2 Intenzívna para	Na prípravu jedál s vysokým obsahom vody a na pečenie rýb, kráľovského pudingu a jedál v kameninových misách.
3 Horúca para	Na pečenie chleba, pečenie veľkých kusov mäsa alebo na zohrievanie chladených a mrazených jedál.
4 EKO parné pečenie	Funkcie EKO vám umožňujú optimalizovať spotrebu energie počas prípravy jedla. Preto je potrebné najprv nastaviť čas prípravy jedla. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia s ekvivalentnou bežnou funkciou rúry.
5 Vlhký horúci vzduch	Na energeticky úsporné pečenie a tepelnú úpravu prevažne suchého pečiva a múčnych pokrmov, ako aj na pečenie vo formách na jednej úrovni.
6 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie maximálne na 3 úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie.
7 Pizza	Na pečenie jedla na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie.
8 Pomalé pečenie	Na prípravu veľmi chudého, jemného pečeného mäsa.



Funkcia rúry na pečenie		Použitie	
9		Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
10		Mrazené pokrmy	Na prípravu mrazených polotovarov, napríklad zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov, jarných závitkov.
11		Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
12		Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hriankov.
13		Gril	Na grilovanie plochých pokrmov a na prípravu hriankov.
14		Uchovať teplé	Na uchovanie jedla teplého.
15		Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie mrazených potravín.
16		Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou a na zaváranie.
17		EKO pečenie mäsa	Funkcie EKO vám umožňujú optimalizovať spotrebu energie počas prípravy jedla. Preto je potrebné najprv nastaviť čas prípravy jedla. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia s ekvivalentnou bežnou funkciou rúry.

Nastavenie funkcie rúry na pečenie

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



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

Zmena teploty

Ak chcete zmeniť teplotu, dotýkajte sa  / . Teplota sa mení v krokoch po 5 °C. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, trikrát zaznie zvukový signál a ukazovateľ ohrevu zhasne.

Kontrola teploty




Počas spusteného programu alebo funkcie môžete skontrolovať teplotu v spotrebiči.

1. Stlačte tlačidlo **°C**. Na displeji teploty alebo času sa zobrazí teplota v spotrebiči. Ak chcete zmeniť teplotu rúry, dotknite sa ešte raz symbolu **°C** a použite tlačidlá  alebo .
2. Dotykem symbolu **OK** sa vrátite späť na nastavenú teplotu alebo sa na displej zobrazí automaticky po piatich sekundách.

Funkcia rýchleho zohrievania

Funkcia rýchleho zohrievania skracuje čas ohrevu rúry.

Aktivácia funkcie rýchleho zohrievania: Dotknite sa symbolu **°C** a podržte na ňom prst aspoň tri sekundy.

Po aktivácii funkcie rýchleho zohrievania prúžky na displeji  bliknú jeden po druhom a rozsvieti sa  , čo znamená, že funkcia pracuje.

Ďalšie informácie:

- Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.
- Funkcia rýchleho zohrievania nie je k dispozícii pre všetky funkcie rúry. Ak pre nastavenú funkciu nie je funkcia rýchleho

zohrievania k dispozícii, zaznie zvukový signál.



Pečenie v pare


Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.

1. Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
2. Do zásuvky na vodu nalejte približne 800 ml vody.
Toto množstvo vody stačí približne na 50 minút.

Dôležité upozornenie Nenalievajte vodu priamo do výrobníka pary.

Ako kvapalinu používajte iba vodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu.

3. Spotrebič zapnite.
4. Nastavte parnú funkciu (pozrite si tabuľku „Funkcie rúry“) a teplotu.
5. Dotykom symbolu  nastavíte TRVANIE alebo KONIEC funkcie (pozrite si časť „Nastavenie KONCA“ alebo „Nastavenie TRVANIA“). Para sa začne tvoriť približne po 2 minútach. Keď spotrebič približne dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Zvukový signál zaznie znova po skončení času varenia.
6. Zvukovú signalizáciu a spotrebič vypnete dotykom ovládača .

 Ak je výrobnik pary prázdny, zaznie zvukový signál.

Keď spotrebič vychladne, špongiou vysajte všetku zostávajúcu vodu z výrobníka pary.




V prípade potreby vyčistite výrobnik pary octom. Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol.

Úspora energie





 **Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení:**

• Zvyškové teplo:

- Keď je spustená funkcia ohrevu alebo program, ohrevné články sa vypnú o 10 % skôr (osvetlenie a ventilátor sú naďalej spustené). Táto funkcia sa môže zapnúť, len ak je čas pečenia dlhší ako 30 minút alebo používate časové funkcie (Trvanie, Koniec, Posunutý štart). Táto funkcia nefunguje s funkciami grilu.
- Keď je spotrebič vypnutý, teplo môžete využiť na udržanie teploty jedla. Displej hodín alebo zvyškového tepla zobrazuje zvyšnú teplotu, čiarky zobrazujú znižovanie teploty.



- **Pečenie s vypnutým osvetlením** – ak chcete vypnúť osvetlenie počas pečenia, dotknite sa symbolu .
- **Vypnutie displeja** – v prípade potreby môžete spotrebič úplne vypnúť. Dotknite sa naraz symbolov  a , až kým displej nezhasne. Týmto krokom sa spotrebič tiež zapína.
- **Eko funkcie** – prečítajte si časť Funkcie rúry.

ČASOVÉ FUNKCIE

SYMBOL	FUNKCIA	POPIS
	DENNÝ ČAS	Kontrola denného času. Ak chcete zmeniť denný čas, pozrite si časť Nastavenie a zmena času.
	TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.
	KONIEC	Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. Funkcie Trvanie a Koniec môžete použiť súčasne (posunutý štart), ak sa má spotrebič neskôr automaticky zapnúť a vypnúť.
	NASTAVIŤ A ÍŠŤ	Ak chcete spustiť spotrebič s potrebným nastavením iba jediným dotykom sensorového poľa kedykoľvek neskôr.








Časomer odpočítavajúci smerom nahor


Časomer odpočítavajúci smerom nahor slúži na sledovanie času zapnutia spotrebiča. Spustí sa hneď po zapnutí ohrievania spotrebiča.


Vynulovanie časomera odpočítavajúceho smerom nahor: dotknite sa tlačidla  . Dotýkajte sa , až kým sa na displeji nezobrazí "00:00" - odpočítavanie času smerom nahor sa spustí odznova.

i Časomer odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť pri nastavení časovej funkcie Trvanie alebo Koniec.







Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí  . Na displeji začne blikať .
3. Pomocou  alebo  nastavte minúty funkcie TRVANIE.
4. Dotykotom symbolu OK potvrdíte výber.
5. Pomocou  alebo  nastavte hodiny funkcie TRVANIE.

i Ak sa počas nastavovania hodín pre funkciu TRVANIE dotknete symbolu  alebo OK , spotrebič sa prepne na nastavenie funkcie KONIEC.

6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Na displeji začne blikať symbol  a nastavený čas. Spotrebič sa vypne. Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dverka rúry, čím zvukový signál vypnete.
7. Vypnite spotrebič.

Nastavenie funkcie KONIEC

1. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí  . Na displeji začne blikať .
3. Pomocou symbolu  alebo symbolu  nastavte funkciu KONIEC (najprv nastavíte minúty a potom hodiny) a stlačením symbolu OK alebo symbolu  potvrdíte nastavenie.
4. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál.



Na displeji začne blikať symbol  a nastavený čas. Spotrebič sa vypne.



5. Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dverka rúry, čím zvukový signál vypnete.
6. Vypnite spotrebič.

Kontrola pokrmu (iba pri vybraných modeloch)

Ak ste nastavili funkcie KONIEC alebo TRVANIE, dve minúty pred skončením tepelnej úpravy zaznie zvukový signál a zapne sa osvetlenie. Spotrebič prejde do nastavenia funkcie UKONČENIE alebo TRVANIE. Počas týchto dvoch minút môžete skontrolovať pokrm a v prípade potreby predĺžiť čas funkcií KONIEC alebo TRVANIE.

Nastavenie funkcie NASTAVIŤ A ÍŠŤ

1. Nastavte funkciu (alebo program) rúry a teplotu (pozrite si časti „Nastavenie funkcie rúry“ a „Zmena teploty v rúre“).
2. Nastavte funkciu TRVANIE (pozrite si časť „Nastavenie funkcie TRVANIE“).
3. Opakovane sa dotýkajte tlačidla , až kým na displeji nezačne blikať .
4. Dotknutím sa OK nastavte funkciu NASTAVIŤ A ÍŠŤ.





Na displeji sa zobrazí  a  s ukazovateľom. Tento ukazovateľ zobrazuje, ktorá časová funkcia je aktivovaná.


5. Dotknutím sa ľubovoľného sensorového tlačidla (okrem ZAP/VYP) spustíte funkciu NASTAVIŤ A ÍŠŤ.

i Funkciu NASTAVIŤ A ÍŠŤ je možné použiť iba vtedy, ak je nastavená funkcia TRVANIE.

Nastavenie ČASOMERA

ČASOMER použite na nastavenie odpočítavania času (maximálne 2 h 30 min.). Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

1. Dotknite sa symbolu  . Na displeji blika symbol  a hodnota 00.
2. ČASOMER nastavte pomocou  alebo  . Najprv nastavte sekundy, potom minúty a hodiny.


3. Dotknite sa symbolu OK , inak sa ČA-SOMER spustí automaticky po piatich sekundách.
4. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál a na displeji bliká čas 00:00 a symbol .
5. Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dverka rúry, čím zvukový signál vypnete.

Nastavenie funkcie posunutého štartu.

Ak chcete rúru nastaviť tak, aby sa automaticky zapla a vypla neskôr, môžete funkcie


AUTOMATICKÉ PROGRAMY

 **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

 K dispozícii je 25 automatických a receptových programov. Automatický alebo receptový program použijete vtedy, ak nemáte s prípravou pokrmov v rúre skúsenosti alebo vám chýbajú potrebné znalosti. Zoznam receptov pre automatické programy nájdete v Knihe receptov.




Existujú tri druhy automatických programov:

- Automatické receptové programy
- Automatické programy so zadávaním hmotnosti
- Automatické programy s teplotnou sondou

 Recepty pre automatické programy pre tento spotrebič nájdete na našej webovej stránke. Aby ste našli správnu knihu receptov, skontrolujte číslo výrobku (PNC) na typovom štítku na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

Automatické recepty

Nastavenie automatického receptu:

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte  . Displej zobrazuje číslo automatického programu (P1-P25).
3. Automatický recept zvolíte dotykou  alebo .






TRVANIE \rightarrow I a KONIEC \rightarrow I použijú súčasne. V tomto prípade najprv nastavte funkciu TRVANIE \rightarrow I a potom KONIEC \rightarrow I (pozrite si časť Nastavenie funkcie TRVANIE a Nastavenie funkcie KONIEC).

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

4. Dotknite sa tlačidla OK , inak sa automatický recept spustí automaticky po piatich sekundách.
5. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol \rightarrow I začne blikať. Spotrebič sa vypne.
6. Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dverka, čím zvukový signál vypnete.

Automatické programy, pri ktorých sa zadáva hmotnosť


Ak nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.






1. Zapnite spotrebič.
2. Dotknite sa symbolu .
3. Dotykou  alebo  nastavte program so zadáním hmotnosti (pozrite si časť Kniha receptov). Na displeji sa zobrazuje: čas prípravy, symbol trvania \rightarrow I , predvolená hmotnosť, jednotka hmotnosti (kg, g).
4. Dotknite sa symbolu OK , inak sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
5. Spotrebič sa zapne. Na displeji bliká symbol jednotky hmotnosti. Počas tohto času môžete meniť predvolenú hmotnosť pomocou symbolov  alebo  . Dotknite sa symbolu OK .
6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol \rightarrow I bliká. Spotrebič sa vypne.

- Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dverka, čím zvukový signál vypnete.


Automatické programy s teplotnou sondou

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

- Zapnite spotrebič.
- Dotknite sa symbolu .
- Nainštalujte teplotnú sondu (pozrite si časť Teplotná sonda).

- Dotykom  alebo  nastavte program s teplotnou sondou. Na displeji sa zobrazí čas pečenia, symboly  a .
- Dotknite sa symbolu OK, inak sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
- Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  bliká. Spotrebič sa vypne.
- Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dverka, čím zvukový signál vypnete.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

 **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Teplotná sonda

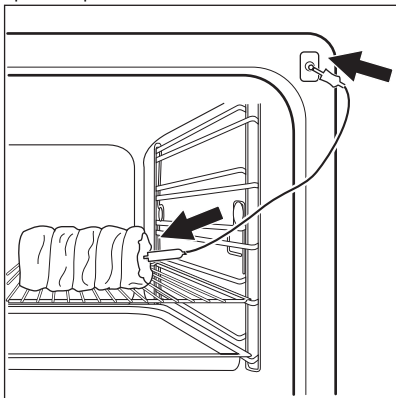
Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď má mäso nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.


Treba nastaviť dve teploty:










- teplotu v rúre na pečenie – pozrite si tabuľku pečenia v knihe receptov,
- teplotu vnútri mäsa – pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu v knihe receptov.

Dôležité upozornenie Používajte iba dodanú teplotnú sondu alebo správne náhradné diely.


- Zapnite spotrebič.
-



Špičku teplotnej sondy (so symbolom  na rukoväti) zasuňte do stredu mäsa.

- Konektor teplotnej sondy zasuňte do zásuvky v prednej časti spotrebiča. Na displeji sa zobrazí symbol  a predvolená vnútorná teplota. Pri prvom použití je to teplota 60 °C a pri každom ďalšom použití je to posledná nastavená hodnota.
- Dotykom  alebo  nastavte vnútornú teplotu.
- Dotknite sa OK, inak sa nastavenia automaticky uložia po 5 sekundách. Užitočné informácie: Vnútornú teplotu môžete nastaviť iba vtedy, ak bliká symbol . Ak sa symbol  zobrazí na displeji, ale neblíkajú, a vy ste ešte nenastavili vnútornú teplotu, dotknite sa  a teplotu nastavte pomocou  alebo .
- Nastavte funkciu rúry na pečenie a v prípade potreby zmeňte teplotu v rúre. Na displeji sa zobrazuje aktuálna vnútorná teplota a teplotná lišta, ktorá zobrazuje vzťah medzi nastavenou a aktuálnou teplotou rúry. Užitočné informácie: Počas pečenia musí teplotná sonda zostať zapichnutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu. Zatiaľ čo spotrebič počíta približný čas trvania, je na displeji časomera alebo zvyškového tepla zobrazená hodnota funkcie časomera odpočítavajúceho smerom nahor. Po skončení výpočtu zaznie zvukový signál a na displeji časovača alebo zvyškového tepla sa zobrazí  a potom približný čas peč-

nia. Spotrebič počas pečenia naďalej prepočítava trvanie. Displej sa v pravidelných intervaloch aktualizuje s novou hodnotou.

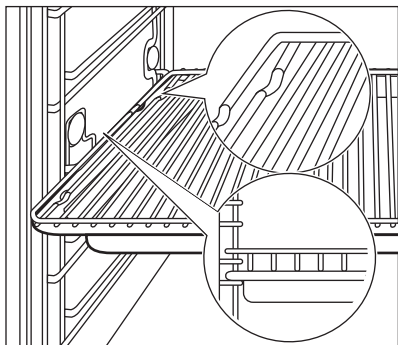
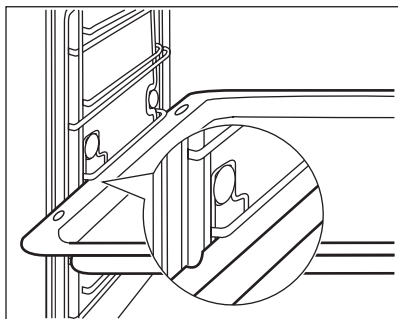
7. Keď mäso dosiahne nastavenú vnútornú teplotu, na displeji bliká vnútorná teplota a symbol . Dve minúty znie zvukový signál. Ak chcete zvukový signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
8. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a mäso vyberte zo spotrebiča.

! **Varovanie** Pri vyberaní teplotnej sondy postupujte veľmi opatrne. Je horúca. Hrozí riziko popálenín.

9. Vypnite spotrebič.

i Pri zasunutí teplotnej do zásuvky zrušíte nastavenia časových funkcií.

Vkladanie príslušenstva rúry



Ak pečiete s teplotnou sondou, môžete teplotu zobrazenú na displeji teploty / času zmeniť. Po zasunutí teplotnej sondy do príslušnej zásuvky a nastavení funkcie a teploty rúry sa na displeji zobrazí aktuálna vnútorná teplota pokrmu.

Opakovaným dotykom tlačidla °C zobrazíte tri ďalšie teploty:

- Nastavená vnútorná teplota
- Aktuálna teplota v rúre
- Aktuálna vnútorná teplota

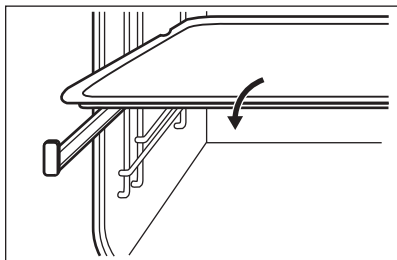
Nastavená vnútorná teplota sa zmení na aktuálnu vnútornú teplotu a aktuálna teplota v rúre sa zmení na nastavenú teplotu v rúre.

Hlboký pekáč a drôtený rošt majú bočné okraje. Tieto okraje a tvar vodiacich líšt sú špeciálnym vybavením, ktoré má zabrániť skĺznutiu varných nádob.

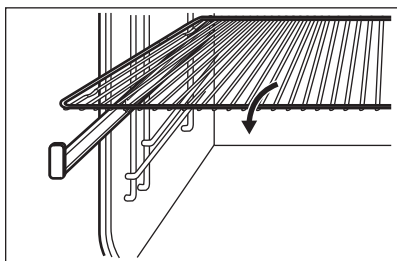
Vloženie drôteného roštu spolu s hlbokým pekáčom

Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace líšty jednej z úrovní rúry.

Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry



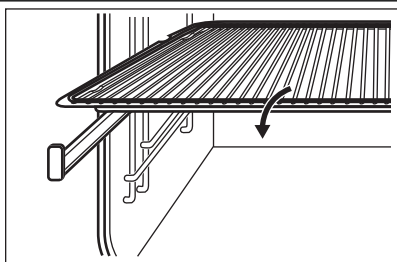
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



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

i Vysoký okraj okolo roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu kuchynského riadu.

Vloženie drôteného roštu spolu s hlbokým pekáčom

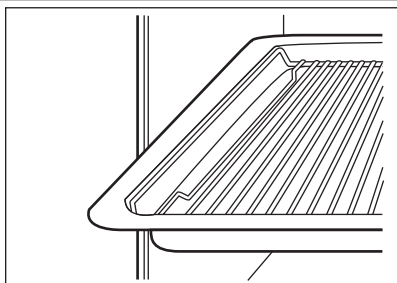


Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Drôtený rošt a hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.

Trojnožka a pekáč

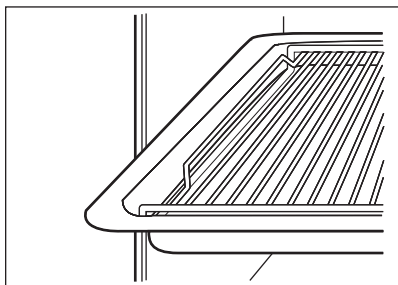


Varovanie Pri vyberaní príslušenstva zo spotrebiča postupujte opatrne. Hrozí riziko popálenia.



Trojnožku môžete použiť na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni:

- Trojnožku položte do hlbokého pekáča tak, aby držiaky drôteného roštu smerovali nahor.
- Hlboký pekáč zasuňte do požadovanej úrovne rúry.



Trojnožku môžete použiť na grilovanie plochých jedál vo veľkých množstvách a na prípravu hriankov:

- Trojnožku položte do hlbokého pekáča tak, aby držiačky drôteného roštu smerovali nadol.
- Hlboký pekáč zasuňte do požadovanej úrovne rúry.

DOPLNKOVÉ FUNKCIE

Funkcia Môj obľúbený program

Túto funkciu použijete, ak chcete uložiť obľúbené nastavenie teploty a času funkcie či programu rúry.

1. Nastavte teplotu a čas funkcie či programu rúry.
2. Dotknite sa symbolu ☆ a podržte na ňom prst aspoň tri sekundy. Zaznie zvukový signál.
3. Vypnite spotrebič.

Použitie funkcie Môj obľúbený:

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

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

Detská poistka

Funkcia Detská poistka zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

Aktivácia a deaktivácia funkcie Detská poistka:

1. Spotrebič vypnite pomocou ①. Nenaštvárajte funkciu rúry.
2. Dotknite sa súčasne symbolov ⊕ a ✓ a podržte ich 2 sekundy. Zaznie zvukový signál.

Ponuka nastavení

Na displeji sa rozsvieti alebo zhasne symbol SAFE.

Blok. ovládania

Túto funkciu môžete aktivovať iba pri spustení spotrebiča. Funkcia Blok. ovládania zabraňuje náhodnej zmene nastavení rúry.

Zapnutie a vypnutie funkcie Blok. ovládania:

1. Spotrebič zapnite.
2. Zapnite funkciu alebo nastavenie rúry.
3. Dotknite sa súčasne symbolov ⊕ a ✓ a podržte ich 2 sekundy. Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti alebo zhasne symbol Loc.

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

Ponuka nastavení

Ponuka nastavení umožňuje pridať alebo odstrániť funkcie z hlavnej ponuky (napríklad: môžete zapnúť alebo vypnúť ukazovateľ zvyškového tepla). Ponuka nastavení obsahuje najviac sedem nastavení (od SET1 do SET7). Možné hodnoty každého nastavenia nájdete v tabuľke nižšie.





Ukazovateľ ponuky nastavení	Popis	Hodnota, ktorú možno nastaviť
SET1	NASTAVIŤ A ÍŠŤ	ON / OFF



Ukazovateľ ponuky nastavení	Popis	Hodnota, ktorú možno nastaviť
SET2	UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEPLA	ON / OFF
SET3	TÓN TLAČIDLA	CLICK / BEEP / OFF
SET4	CHYBOVÝ TÓN	ON / OFF
SET5	PONUKA SERVIS	---
SET6	PŔVODNÉ NASTAVENIA	YES / NO
SET7 ¹⁾	PREDĹŽENIE DOBY	ON / OFF

1) Len vybrané modely

i Ponuka nastavení je prístupná len vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Aktivácia ponuky nastavení:

1. V prípade potreby vypnite spotrebič pomocou .
2. Tlačidlo  stlačte a podržte tri sekundy. Na displeji sa zobrazí „SET1“ a „1“ bliká.
3. Pomocou  /  vyberte požadované nastavenie.

4. Stlačte OK .
5. Pomocou  /  zmeňte hodnotu daného nastavenia.
6. Stlačte OK .

Automatické vypínanie

Z bezpečnostných dôvodov sa po istom čase spotrebič automaticky vypne:

- ak je rúra spustená.
- ak nezmeníte teplotu rúry.

Teplota	Čas vypnutia
30 °C – 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 230 °C	5,5 h

Po automatickom vypnutí sa môžete spotrebič znovu spustiť dotykcom sensorového tlačidla.

Dôležité upozornenie Automatické vypínanie funguje pri všetkých funkciách rúry okrem funkcií Osvetlenie, Pomalé pečenie, Teplotná sonda, Trvanie, Koniec, Posunutý štart.

Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je spotrebič vypnutý, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00,
- Denný jas:
 - keď je spotrebič zapnutý.

- Ak sa dotknete sensorového tlačidla počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu.
- Ak je spotrebič vypnutý a nastavíte časomer. Po skončení funkcie časomera sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič zapnutý, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

UŽITOČNÉ RADY A TIPY

i Teplota a časy pečenia uvedené v tabuľke sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Varenie v pare

Riad na varenie v pare

- Používajte iba kuchynský riad odolný voči teplu a korózii alebo nádoby s chrómovej ocele (platí iba pre niektoré modely).

Úrovne v rúre

- Správne úrovne v rúre sú uvedené v tabuľke nižšie. Úrovne v rúre počítajte smerom odspodu nahor.

Všeobecné poznámky


- Pri varení dlhšom než 30 minút alebo pri varení veľkého množstva jedla pridajte v prípade potreby vodu.
- Jedlo vložte do vhodných varných nádob a nádoby položte do príslušnej úrovne rúry. Uistite sa, že medzi úrovňami je istá vzdialenosť, aby mohla para prúdiť okolo každej nádoby.
- Po každom použití vylejte vodu zo zásuvky na vodu, pričom prepojte hadice a výrobnik pary. Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Tabuľka varenia v pare

Voda v zásuvke na vodu (v ml)	Čas ¹⁾ (min.)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

1) Uvádzané časy sú orientačné.

Vlhká para/Eko parné pečenie

-  **Varovanie** Spotrebič neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna. Hrozí riziko popálenia.

Funkcia je vhodná pre všetky typy jedla, čerstvé a mrazené. Môžete ju použiť na teplnú úpravu, zohrievanie, rozmrazovanie, varenie vo vodnom kúpeli alebo blanšírovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, kurice, krupice a vajec.

Pečenie celých menu: Môžete pripraviť naraz celé jedlo. Aby ste každé jedlo pripravili správne, použite také, ktoré majú takmer rovnaký čas prípravy. Prilejte najväčšie

Zelenina

Pokrm	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Voda v zásuvke na vodu (v ml)	Čas ¹⁾ (min.)
Artičoky	2	96	800	50 - 60
Baklažán	2	96	450	15 - 25
Karfiol, vcelku	2	96	600	35 - 45
Karfiol, ružičky	2	96	500	25 - 30
Brokolica, celá	2	96	550	30 - 40

Poznámky k tabuľkám pre varenie v pare

- V tabuľke sú uvedené údaje pre typické jedlá.
- Teplota a čas sú iba orientačné a závisia od typu, veľkosti, množstva jedla a od kuchynského riadu.
- Ak nemôžete nájsť nastavenia pre váš recept, použite údaje pre podobný recept.
- Ak sú v tabuľke uvedené iné údaje, vložte pokrm do studenej rúry.
- Pri varení ryže použite vodu k ryži v pomere 1,5:1 až 2:1, pretože ryža absorbuje vodu.

množstvo vody potrebnej pre prípravu jedného z jedál. Jedlá vložte do správneho riadu a potom na správne úrovne rúry. Medzeru medzi riadom upravte tak, aby mohla cirkulovať para.

Sterilizácia

- Pomocou tejto funkcie môžete sterilizovať nádoby (napr. detské fľaštičky).
- Vložte čisté nádoby do stredu roštu zasunutého do 1. úrovne. Uistite sa, že otvory nádob sú orientované smerom nadol v miernom uhle.
- Naplňte zásuvku na vodu maximálnym množstvom vody a nastavte čas 40 minút.

Pokrm	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Voda v zásuvke na vodu (v ml)	Čas ¹⁾ (min.)
Brokolica, ružičky	2	96	400	20 - 25
Huby krájané na plátky	2	96	400	15 - 20
Hrášok	2	96	450	20 - 25
Fenikel	2	96	600	35 - 45
Mrkva	2	96	600	35 - 45
Kaleráb, prúžky	2	96	550	30 - 40
Paprika, prúžky	2	96	400	20 - 25
Pór, krúžky	2	96	500	25 - 35
Zelené fazuľky	2	96	550	35 - 45
Valeriánka poľná, ružičky	2	96	450	20 - 25
Ružičkový kel	2	96	550	30 - 40
Červená repa	2	96	800 + 400	70 - 90
Hadomor španielsky	2	96	600	35 - 45
Zeler, nakrájaný na kocky	2	96	500	25 - 35
Špargľa, zelená	2	96	500	25 - 35
Špargľa, biela	2	96	600	35 - 45
Špenát	2	96	350	15
Lúpané paradajky	2	96	350	15
Biela fazuľa	2	96	500	30 - 40
Kučeravá kapusta	2	96	400	20 - 25
Cukiny, nakrájané na plátky	2	96	350	15 - 20

1) Uvádzané časy sú orientačné.

Prílohy

Pokrm	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Voda v zásuvke na vodu (v ml)	Čas ¹⁾ (min.)
Kysnuté knedle	2	96	600	30 - 40
Zemiakové knedle	2	96	600	35 - 45
Neošúpané zemiaky, stredné	2	96	750	45 - 55
Ryža (pomer vody a ryže 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Varené zemiaky, štvrtiny	2	96	600	35 - 40
Žemľová knedľa	2	96	600	35 - 45
Tagliatelle, čerstvé	2	96	450	20 - 25

Pokrm	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Voda v zásuvke na vodu (v ml)	Čas ¹⁾ (min.)
Polenta (pomer vody k polente 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Uvádzané časy sú orientačné.

Ryba

Pokrm	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Voda v zásuvke na vodu (v ml)	Čas ¹⁾ (min.)
Pstruh, asi 250 g	2	85	550	30 - 40
Garnáty, čerstvé	2	85	450	20 - 25
Garnáty, mrazené	2	85	550	30 - 40
Lososové filety	2	85	500	25 - 35
Pstruh obyčajný, asi 1 000 g	2	85	600	40 - 45
Mušle	2	96	500	20 - 30
Filé z halibuta	2	80	350	15

1) Uvádzané časy sú orientačné.

Mäso

Pokrm	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Voda v zásuvke na vodu (v ml)	Čas ¹⁾ (min.)
Varená šunka 1 000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Kuracie prsia, varené	2	90	500	25 - 35
Kurča, varené, 1000 - 1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Teľacie/bravčové karé bez nohy, 800 - 1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Údené mäso (údené bravčové zadné), varené	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz - varené hovädzie mäso	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolata klobásy	2	80	400	15 - 20

1) Uvádzané časy sú orientačné.

Vajíčka

Pokrm	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Voda v zásuvke na vodu (v ml)	Čas ¹⁾ (min.)
Vajcia varené na tvrdo	2	96	500	18 - 21
Vajcia varené stredne	2	96	450	13 - 16
Vajcia varené na mäkkko	2	96	400	11 - 12

1) Uvádzané časy sú orientačné.

Turbo Gril a Vlhká para za sebou

Keď funkcie vhodne skombinujete, môžete piecť naraz mäso, zeleninu a prílohy. Všetky pokrmy budú pripravené na podávanie v rovnakom čase.

- Funkciu Turbo gril použite na prvotné opečenie mäsa.
- Potom do kuchynského riadu vhodného pre daný typ prípravy v rúre vložte pripra-

venú zeleninu a prílohy a potom ho vložte do rúry k mäsu.

- Teplotu v rúre nechajte klesnúť na približne 80 °C. Ak chcete teplotu znížiť rýchlejšie, otvorte dverka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
- Spustite funkciu Vlhká para a pripravte všetky jedlá spoločne.
- Maximálne množstvo vody je 800 ml.

Pokrmy	Turbo gril (prvý krok: pripravte mäso)			Vlhká para (druhý krok: pridajte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min.)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené 1 kg Ružičkový kel, polenta	180	60 – 70	mäso: 1	96	40 – 50	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené bravčové 1 kg, Zemiaky, zelenina, omáčka	180	60 – 70	mäso: 1	96	30 – 40	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené telacie 1 kg, Ryža, zelenina	180	50 – 60	mäso: 1	96	30 – 40	mäso: 1 zelenina: 3

Intenzívna para

Druh pokrmu	Intenzívna para (množstvo vody: okolo 300 ml)		
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Puding / nákypy v jednotlivých miskách ¹⁾	2	90	40 - 45
Pečené vajcia ¹⁾	2	90	35 - 45
Terina ¹⁾	2	90	40 - 50
Tenké rybie filé	2	85	15 - 25
Hrubé rybie filé	2	90	25 - 35
Malá ryba do 350 g	2	90	25 - 35
Čelá ryba do 1 kg	2	90	35 - 45

¹⁾ pokračujte ďalšiu polhodinu so zatvorenými dverkami.

Opätovné zohrievanie

Druh pokrmu	Intenzívna para (množstvo vody: okolo 300 ml)		
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Knedle	2	85	25 - 35
Cestoviny	2	85	20 - 25
Ryža	2	85	20 - 25
Jedlá v jednej mise	2	85	20 - 25

Horúca para

Druh pokrmu	Horúca para ¹⁾		
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pečené bravčové 1 000 g	2	160 - 180	90 - 100
Hovädzie pečené 1 000 g	2	180 - 200	60 - 90
Pečené telacie 1 000 g	2	180	80 - 90
Sekaná, nevarená 500 g	2	180	30 - 40
Údené bravčové zadné 600 – 1 000 g (namáčajte 2 hodiny)	2	160 - 180	60 - 70
Kurča 1 000 g	2	180 - 200	50 - 60
Kačica (1 500 – 2 000 g)	2	180	70 - 90
Hus 3 000 g	1	170	130 - 170
Zapečené zemiaky	2	160 - 170	50 - 60
Cestovinový nákyp	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Rôzne druhy chleba 500 – 1 000 g	2	180 - 190	50 - 60
Pečivo 40 – 60 g	2	180 - 210	30 - 40
Predpečené pečivo	2	200	10 - 20
Predpečené bagety 40 – 50 g	2	200	20 - 30
Predpečené bagety 40 – 50 g mrazené	2	200	25 - 35

1) Množstvo pridanej vody závisí od dĺžky času varenia.

Pečenie múčnych pokrmov

Všeobecné pokyny

- Vaša nová rúra na pečenie môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, čas prípravy jedla) a úroveň v rúre hodnotám v tabuľkách.
- 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 deformovať. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možná príčina	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a je vlhký, mazlavý alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.

Ako používať tabuľky pečenia

- 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.

Výsledok pečenia	Možná príčina	Riešenie
Koláč je nízky a je vlhký, mazľavý 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 je vlhký, mazľavý 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 neupeče.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

Pečenie na jednej úrovni:

Pečivo vo formách

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Kysnutá bábovka/ brioška	Teplovzdušné pečenie	1	150 - 160	50 - 70
Koláč Madeira/ ovocné koláče	Teplovzdušné pečenie	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake/piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	2	160	35 - 50
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie/jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie	2	160	60 - 90
Apple pie/jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč	Tradičné pečenie	1	170 - 190	60 - 90

1) Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Tradičné pečenie	3	170 - 190	30 - 40
Vianočka	Tradičné pečenie	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	Tradičné pečenie	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Veterníky/odpalované cesto	Tradičné pečenie	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Piškótová roláda	Tradičné pečenie	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	20 - 40
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	Tradičné pečenie	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	Teplovzdušné pečenie	3	150	35 - 55
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	Tradičné pečenie	3	170	35 - 55
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	160 - 170	40 - 80
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Tradičné pečenie	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	3	140	20 - 35
Short bread/linecké koláčiky/ploché pečivo	Tradičné pečenie	3	160 ¹⁾	20 - 30

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Sušienky z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	15 - 20
Bielkové sušienky/pusinky	Teplovzdušné pečenie	3	80 - 100	120 - 150
Mandľové sušienky	Teplovzdušné pečenie	3	100 - 120	30 - 50
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	20 - 40
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné pečenie	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Pečivo	Teplovzdušné pečenie	3	160 ¹⁾	10 - 25
Pečivo	Tradičné pečenie	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes/malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes/malé koláčiky (20 ks/plech)	Tradičné pečenie	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Rúru predhrejte.

Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Cestovinový nákyk	Tradičné pečenie	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Tradičné pečenie	1	180 - 200	25 - 40
Zapečená zelenina ¹⁾	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	15 - 30
Bagety obložené roztopeným syrom	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	15 - 30
Sladké nákyky	Tradičné pečenie	1	180 - 200	40 - 60
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	1	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	30 - 60

1) Rúru predhrejte.

Vlhký horúci vzduch

Druh potravín	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Cestovinový nákyk	2	170 - 190	45 - 60
Lasagne	2	170 - 190	45 - 60
Zapečené zemiaky	2	180 - 200	50 - 60
Sladké jedlá	2	170 - 190	45 - 60
Bábovka alebo brioška	1	150 - 160	50 - 70

Druh potravín	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	2	160 - 180	40 - 50
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	3	150 - 160	20 - 30
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče ¹⁾	3	180 - 200	20 - 30
Sušienky z kysnutého cesta	2	150 - 160	20 - 40

1) Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Druh pečiva	Teplovzdušné pečenie		Teplota (°C)	Čas (min.)
	Úroveň v rúre			
	2 úrovne v rúre	3 úrovne v rúre		
Veterníky/odpalované cesto	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Suchý koláč s mrveničkou	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/malé koláčiky/pečivo/žemličky

Druh pečiva	Teplovzdušné pečenie		Teplota (°C)	Čas (min.)
	Úroveň v rúre			
	2 úrovne v rúre	3 úrovne v rúre		
Sušienky z krehkého cesta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread/Li-necké koláčiky/ploché pečivo	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušienky z piškótového cesta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Bielkové sušienky/snehové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Mandľové sušienky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušienky z kysnutého cesta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Pečivo z lístkového cesta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/malé koláčiky (20 ks/plech)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Rúru predhrejte.

Pomalé pečenie

Pomocou tejto funkcie pripravíte chudé, jemné kúsky mäsa a rýb s vnútornou teplotou maximálne 65 °C. Funkcia pomalého pečenia nie je vhodná na pokrmy ako je napríklad ragú alebo tučné pečené bravčové. 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 funkciu automatického pomalého pečenia.

i Ak používate túto funkciu, vždy pripravujte pokrmy bez pokrievky.

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

Pokrm na pečenie	Hmotnosť (g)	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas v min.
Hovädzie pečené	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Hovädzie filé	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Pečené teľacie	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaky	200 - 300	3	120	20 - 40

Pizza

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

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

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 rúre odporúčame piecť mäso a ryby s hmotnosťou aspoň 1 kg.
- Aby ste zabránili pripáleniu štiav alebo tuhu, 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 podajte počas pečenia vlastnou šťavou. Výsledok pečenia sa tým zlepší.
- Spotrebič môžete vypnúť asi 10 minút pred ukončením pečenia a využiť tak zvyškové teplo.

Pečenie s Turbo grilom

Hovädzie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Tradičné pečenie	1	230	120 - 150
Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: neprepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: stredne prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Pečené hovädzie alebo hovädzie filé: prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Rúru predhrejte.

Bravčové

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotleta/rebierka	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Telacie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Pečené telacie	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Telacie koleno	1,5 – 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Jahňacie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Jahňacie stehno/pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Zverina

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Zajačí chrbát/ zajačie stehno	až do 1 kg	Tradičné pečenie	1	230 ¹⁾	30 - 40
Srnčí chrbát	1,5 – 2 kg	Tradičné pečenie	1	210 - 220	35 - 40
Srnčie stehno	1,5 – 2 kg	Tradičné pečenie	1	180 - 200	60 - 90

1) Rúru predhrejte.

Hydina

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Porciovaná hydina	Každá 200 – 250 g	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Polovičky kurčatá	Každá 400 – 500 g	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kurčatá, vykrmené	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kačka	1,5 – 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Hus	3,5 – 5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Morka	2,5 – 3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Morka	4 – 6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (v pare)

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Celá ryba	1 – 1,5 kg	Tradičné pečenie	1	210 - 220	40 - 60

Gril

Grilujte vždy s maximálnou teplotou. Rošt zasunite do roviny odporúčanej v tabuľke grilovania. Pekáč vždy zasunite do prvej roviny rúry, aby zachytával tuk.

Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby. Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcie grilu 5 minút.

⚠ Pozor Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry.

Gril

Grilovaný pokrm	Úroveň v rúre	Teplota	Čas (min.)	
			1. strana	2. strana
Hovädzie pečené	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovädzie filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Bravčový chrbát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Teľacie kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jahňací chrbát	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25

Grilovaný pokrm	Úroveň v rúre	Teplota	Čas (min.)	
			1. strana	2. strana
Celá ryba, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Rýchly gril

Grilovaný pokrm	Úroveň v rúre	Čas (min.)	
		1. strana	2. strana
Burgers/fašírky	4	8 - 10	6 - 8
Bravčové filé	4	10 - 12	6 - 10
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8
Rezne/teľacie kotlety	4	7 - 10	6 - 8
Toast /hrianky ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Obložené hrianky	4	6 - 8	-

1) Rúru predhrejte.

Polotovary

Teplovzdušné pečenie

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

Mrazené hotové jedlá

Pokrm na pečenie	Funkcie rúry	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazená pizza	Tradičné pečenie	3	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu
Hranolčky ¹⁾ (300 - 600 g)	Tradičné pečenie alebo Turbo gril	3	200 - 220	podľa pokynov výrobcu
Bagety	Tradičné pečenie	3	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu

Pokrm na pečenie	Funkcie rúry	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Ovocné koláče	Tradičné pečenie	3	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu

1) Hranolčeky podľa potreby 2 až 3-krát obráťte

Odmrazovanie

Pokrm vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Nezakrývajte ho miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.

V rúre použite prvú úroveň zdola.

Pokrm	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámka
Kurča, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Kurčatá položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smotana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta, 1 400 g	60	60	-

Zaváranie

Na čo treba pamätať:

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom alebo plechovky.
- Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť jednolitrových 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 kvapalina v pohároch začne slabšie vrieť (pri 1-litrových nádobách približne po 35 - 60 minútach), vypnite rúru alebo znížte teplotu na 100 °C (pozri tabuľku).

Mäkké ovocie

Zaváranie	Teplota v °C	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabšie vrieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

Kôstkovice

Zaváranie	Teplota v °C	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabšie vrieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Zaváranie	Teplota v °C	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabo vriet' (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Čalamáda	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/špar-gľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

Sušenie – Teplovzdušné pečenie

Rošty rúry zakryte papierom na pečenie. Najlepšie výsledky dosiahnete, keď vypnete spotrebič v polovici času sušenia. Otvorte

dvierka spotrebiča a nechajte spotrebič vychladnúť. Potom proces sušenia dokončite.

Zelenina

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

Ovocie

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

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: prepečené	70 - 75

Bravčové

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
Pečené teľacie	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90

Baranina/jahňacina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu °C
Jahňacie stehno	80 - 85
Baranie stehno	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
Srnčí chrbát	70 - 75
Srnčie alebo jelenie stehno	70 - 75

Ryby

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

OŠETROVANIE A ČISTENIE



 **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.


Poznámky k čisteniu:

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistite po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa nepripáľa.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprilnavého povrchu.

Parné čistenie

1. Hrubé nečistoty odstráňte ručne.

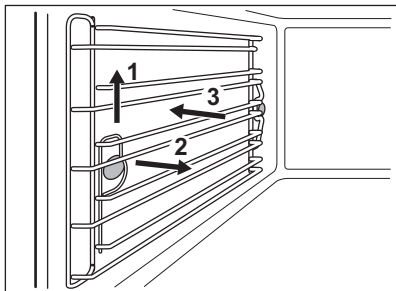
2. Priamo do výrobníka pary nalejte približne 250 ml vody a 3 lyžice octu.
3. Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí .
4. Na displeji sa zobrazí trvanie (15 minút) a predvolená teplota. Funkciu čistenia zapnete tak, že sa dotknete OK.
5. Po dokončení funkcie čistenia parou zaznie zvukový signál. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa sensorového tlačidla.
6. Spotrebič vyčistite mäkkou handričkou. Vodu z výrobníka pary odstráňte špongiou a rúru dosucha vyutierajte.
Dvierka nechajte približne 1 hodinu otvorené, aby rúra na pečenie úplne vyschla.

 Funkciu Koniec môžete použiť na posunutie štartu čistenia. Pozrite si časť Nastavenie funkcie KONIEC.

Zasúvacie lišty

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zásuvné lišty.

Vyberanie zasúvacích lišt



1. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.
2. Zasúvacie lišty mierne nakloňte dovnútra na prednom závese.
3. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.

Montáž zasúvacích lišt

Pri montáži zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

Systém výrobníka pary

- ⚠ **Pozor** Výrobník pary vysušte **po každom použití**. Vodu vysajte špongiou.
- ℹ Vodný kameň odstráňte najlepšie octovou vodou.
- ⚠ **Pozor** Chemické odvápnovacie prostriedky môžu spôsobiť poškodenie smaltovaného povrchu. Rešpektujte pokyny výrobcu.

Čistenie nádržky na vodu a výrobníka pary:

1. **Prostredníctvom nádržky na vodu** pridajte do výrobníka pary zmes vody a octu (približne 250 ml). Počkajte približne 10 minút.
2. Špongiou odstráňte octovú vodu.
3. Do nádržky na vodu pridajte čistú vodu (100 – 200 ml), aby ste vypláchli systém výrobníka pary.

4. Vodu z výrobníka pary odstráňte špongiou a rúru dosucha vyutierajte.
5. V záujme dokonalého vysušenia nechajte dverka rúry otvorené.

Osvetlenie

- ⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Osvetlenie rúry a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

- Vypnite spotrebič.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

- ⚠ **Pozor** Na spodnú časť vnútra rúry položte handričku. Zabrániť tak poškodeniu skla žiarovky a vnútra rúry. Vždy používajte ten istý druh žiarovky.

Výmena žiarovky vo vrchnej časti dutiny rúry:

1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt.
5. Nainštalujte sklenený kryt.

Výmena žiarovky na ľavej strane dutiny rúry:

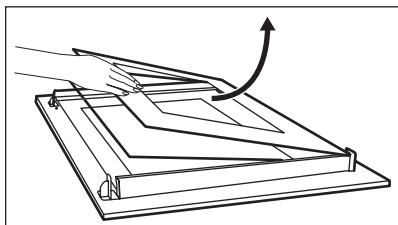
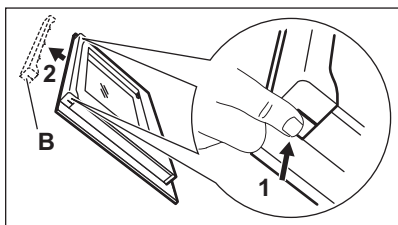
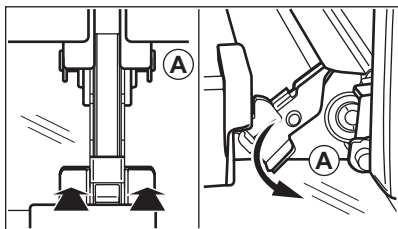
1. Vyberte ľavé zasúvacie lišty.
2. Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.
3. Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.
4. Vymeňte žiarovku za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
5. Nainštalujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
6. Nainštalujte ľavé zasúvacie lišty.

Čistenie dvierok rúry

Demontáž dvierok a sklenených panelov

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

! **Varovanie** Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.



1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.
3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (približne v 70° uhle).
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od spotrebiča v určitom uhle smerom nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch. Tým zabránite poškrabaniu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.
7. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
8. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vyťahnite smerom nahor z úchytiiek.
9. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Montáž dvierok a sklenených panelov

Po ukončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry. Pri montáži zvoľte

opačný postup. Najprv namontujte malý panel, potom väčší.

ČO ROBIŤ, KEĎ...

! **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Spotrebič nehreje.	Spotrebič je vypnutý.	Spotrebič zapnite.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nehreje.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas. Pozrite si časť „Nastavenie a zmena času“.
Spotrebič nehreje.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Spotrebič nehreje.	Je aktivované automatické bezpečnostné vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Spotrebič nehreje.	Je vyhodенá poisťka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v zozname.	Došlo k poruche elektriky.	<ul style="list-style-type: none"> • Pomocou domovej poisťky alebo ističa v poisťkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na servisné stredisko.

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko. Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový

štítko sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.)

.....

Číslo produktu (PNC)

.....

Sériové číslo (S. N.)

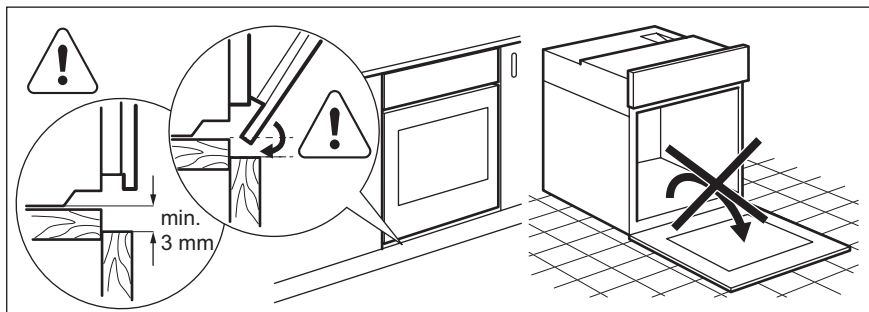
.....

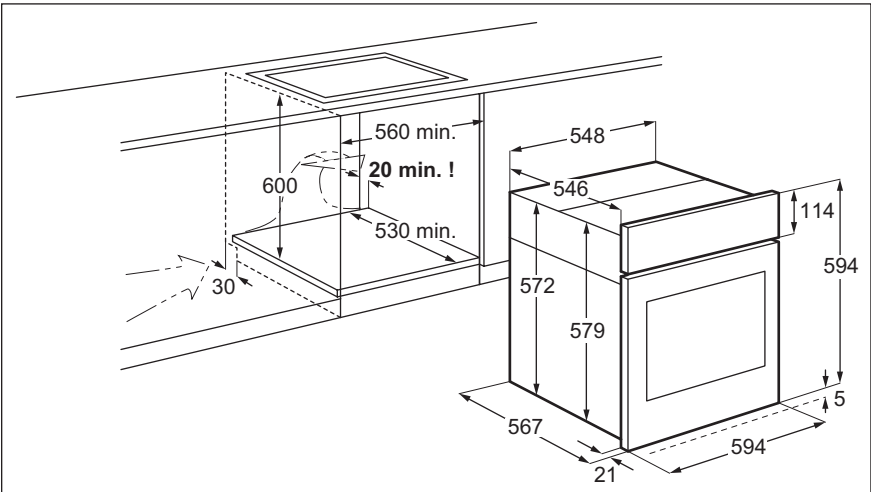
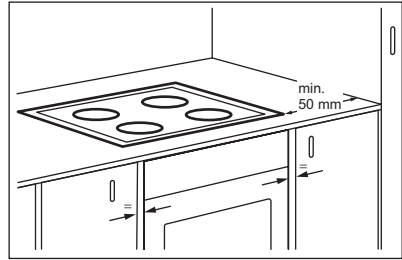
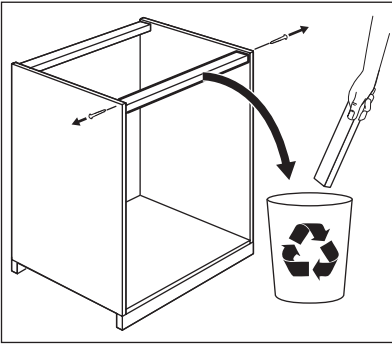
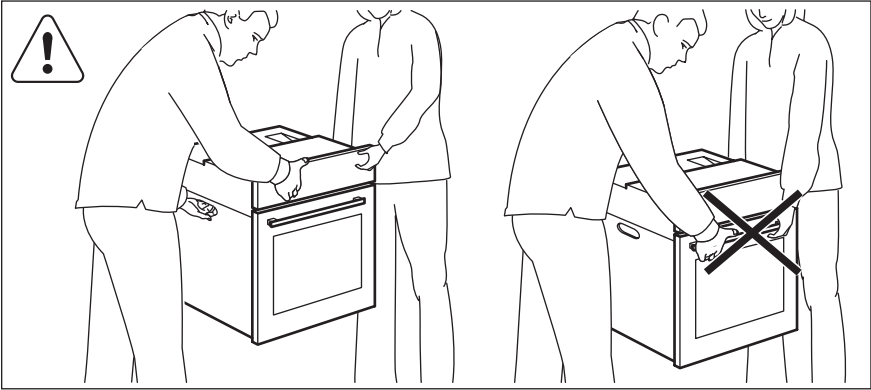
INŠTALÁCIA

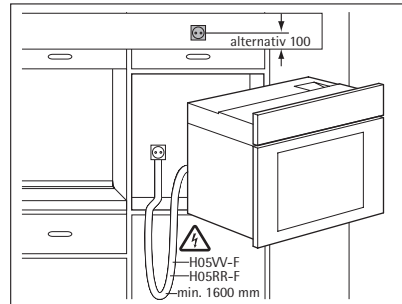
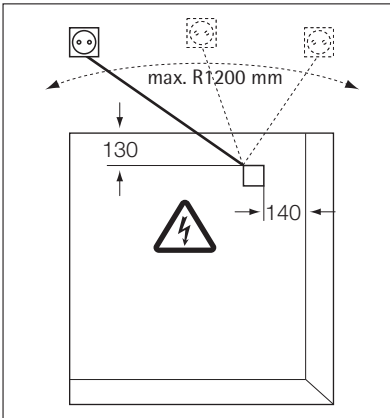
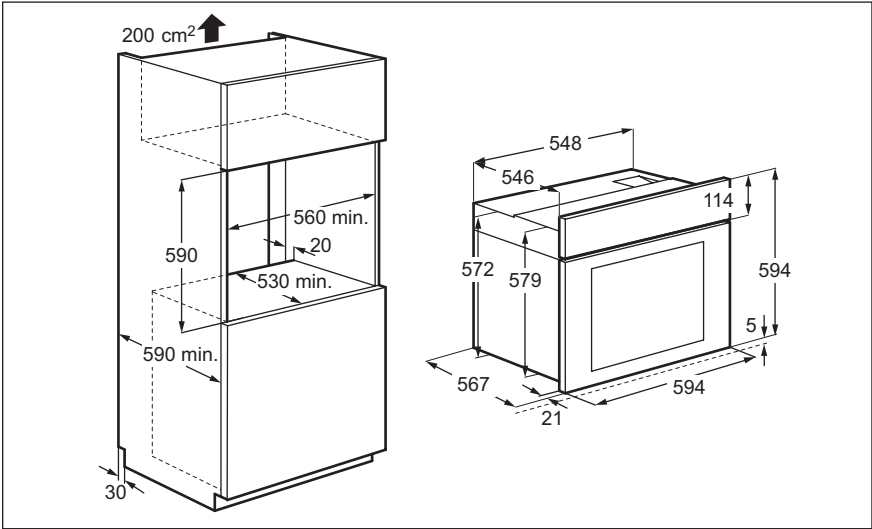
! **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

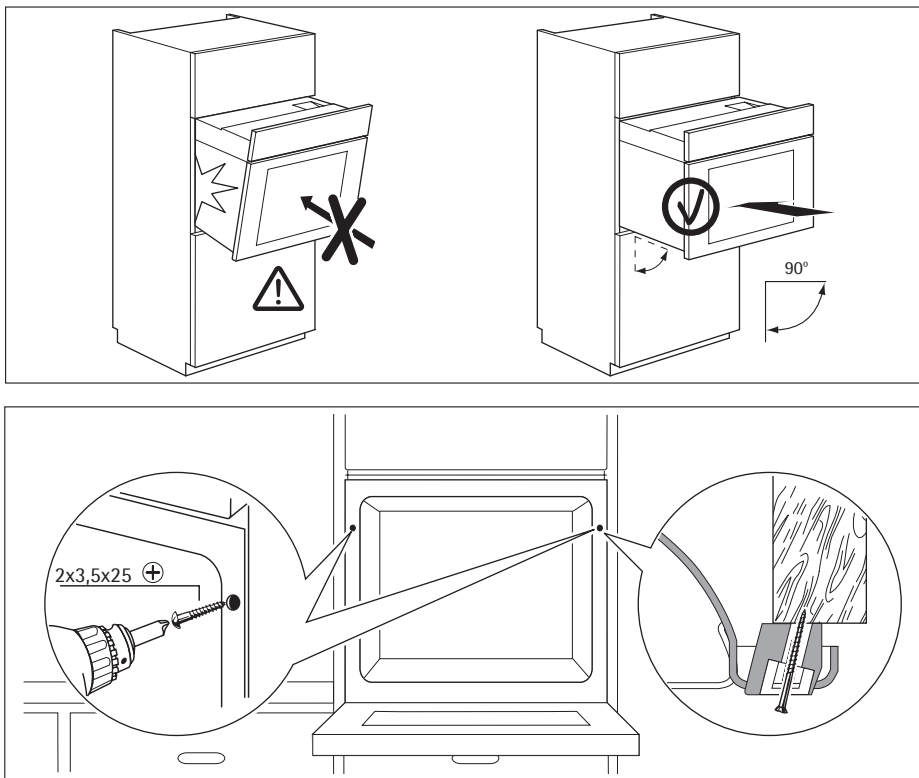
zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.

Dôležité upozornenie Bezpečnosť skrinky použitej na zabudovanie spotrebiča musí










OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber. Prispajte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený

environmentálne vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.



Obalový materiál
Obalový materiál je šetrný k životnému prostrediu a recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS, atď. Obalový materiál vyhadzujte do kontajnerov určených na tento účel v zariadeniach na spracovanie odpadu vo vašom okolí.

SLOVENSKO - ZÁRUKA/SERVISNÁ SLUŽBA

Electrolux Slovakia poskytuje záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia spotrebiča. Podrobnosti o záručných podmienkach sa dozviete zo záručného listu, ktorý obdržíte od

svojho predajcu pri kúpe spotrebiča. Súčasťou záručného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.

Electrolux Slovakia s.r.o., Galvaniho 17/B,
821 04 Bratislava. tel: (02) 32141334 – 5,
fax: (02) 43336976 www.electrolux.sk

SK Európska Záruka: Spoločnosť Electrolux poskytuje na tento spotrebič záruku vo všetkých krajinách, ktorých zoznam sa uvádza na zadnej strane, v priebehu záručnej lehoty uvedenej v záruke na spotrebič alebo určenej zákonom. Ak sa presťahujete z jednej z týchto krajín do inej krajiny, ktorá sa uvádza v zozname, pri splnení nasledujúcich podmienok záruka na spotrebič prechádza spolu s vami:-

- Záručná lehota na spotrebič začína plynúť dátumom prvého zakúpenia spotrebiča preukázaného predložením platného dokumentu o kúpe vydaného predajcom tohto spotrebiča.
- Záručná lehota na spotrebič je rovnaká a jej rozsah je zhodný z hľadiska práce a



dielcov, ako u záruky existujúcej vo vašej novej krajine pobytu pre daný konkrétny model alebo typový rad spotrebičov.

- Záruka na spotrebič platí osobne pre pôvodného kupujúceho spotrebiča a nemôže byť prevedená na iného používateľa.
- Spotrebič bol nainštalovaný a používaný v súlade s pokynmi vydanými spoločnosťou Electrolux a používa sa iba v rámci domácnosti, t. j. nepoužíva sa na komerčné účely.
- Spotrebič bol nainštalovaný v súlade so všetkými príslušnými predpismi platnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej záruka nemajú žiadny vplyv na práva, ktoré máte zo zákona.

WWW.ELECTROLUX.COM

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rruga "Kavajës", ish-parku autobuzëve, Tiranë
Belgique/België/Belgien	++32 27162444	Raketstraat 40, 1130 Brussel/Bruxelles
Česká republika	+420 261 302 261	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 92 68 24 33 (0.34€/min)	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm

		
Magyarország	(06-1)467-3205 +361 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	0810 955030	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizze- ra	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Galvaniho 17/B, 821 04 Bratislava
Suomi	030 600 5200 Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

