

KOCDH71X
LOC6H71Z



SK Parná rúra

Návod na používanie

Využite váš spotrebič na maximum



Pre rýchly prístup k príručám, návodom,
podpore a foto registrácii navštívte
electrolux.com/register

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. INŠTALÁCIA.....	7
4. POPIS VÝROBKU.....	9
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	10
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	10
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	13
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	16
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	20
11. TIPY A RADY.....	21
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	34
13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	39
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	40

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.

- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.

- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a 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 sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:

- Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
- Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
- Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
- Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Počas parného pečenia neotvárajte dverka spotrebiča.
 - Po parnom pečení otvárajte dverka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú

samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dveriek, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

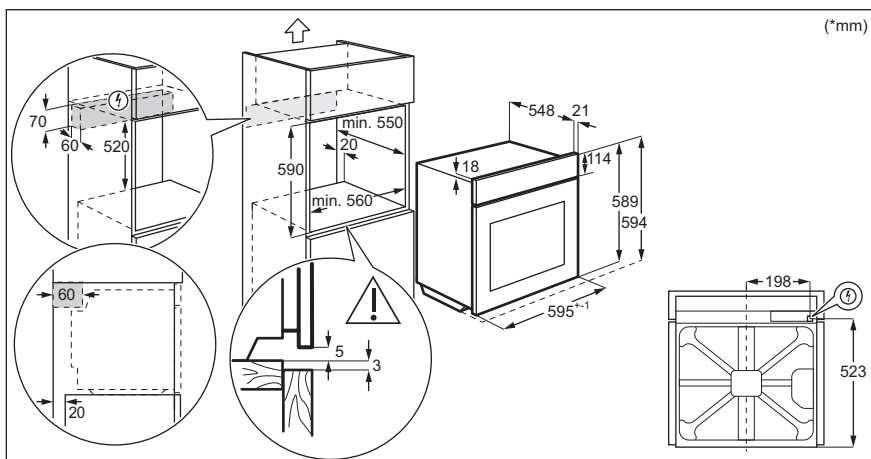
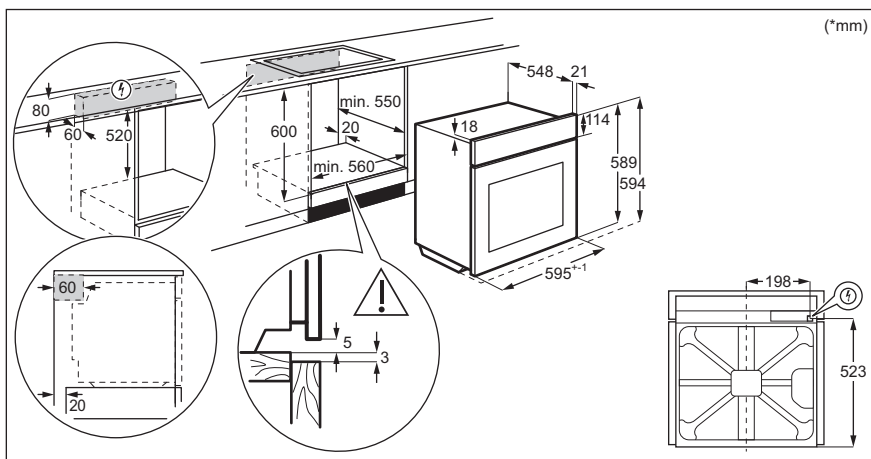
3.1 Zabudovanie



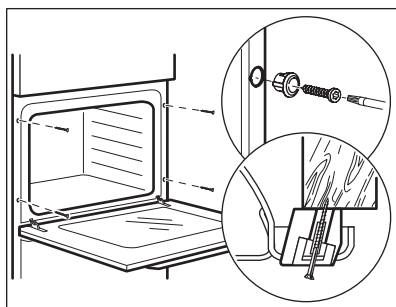
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



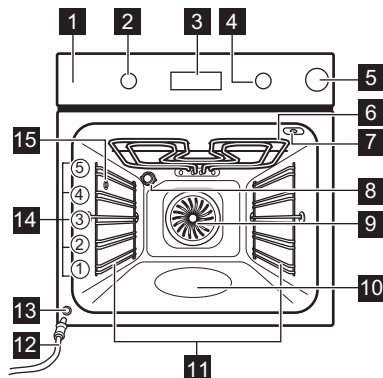


3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač (teploty)
- 5 Zásuvka na vodu
- 6 Ohrevný článok
- 7 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Priehlbina dutiny - Zásobník na čistenie vodou
- 11 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 12 Odtoková rúrka
- 13 Ventil na vypustenie vody
- 14 Úrovne v rúre
- 15 Prívod pary

4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



- **Teplotná sonda**
Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty**
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

5. OVLÁDACÍ PANEL

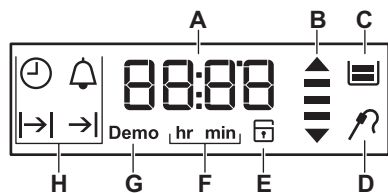
5.1 Zasúvacie ovládače

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

5.2 Senzorové polia / Tlačidlá

	Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA. Podržte stlačené viac ako 3 sekundy, aby ste zapli alebo vypli osvetlenie rúry.
	Na nastavenie časovej funkcie.
°C	Kontrola teploty v rúre alebo teploty nameranej teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Použite iba pri zapnutej funkcii ohrevu.

5.3 Displej



- A. Časovač / Teplota
- B. Ukazovateľ zohrievania a zvyškového tepla
- C. Zásuvka na vodu
- D. Teplotná sonda (len vybrané modely)
- E. Zámok dverí (len vybrané modely)
- F. Hodiny/minúty
- G. Režim Demo (len vybrané modely)
- H. Časové funkcie

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Pred prvým použitím rúry nastavte čas.

6.1 Prvé čistenie

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.	Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.

6.2 Počiatkový predohrev

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.	
Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú 15 minút.
! Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

- | | |
|------------------|--|
| Krok č. 1 | Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu. |
| Krok č. 2 | Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.. |

Krok č. 3 Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplli rúru.

7.2 Rýchle zohrievanie

Funkcia rýchleho zohrievania skraca čas ohrevu.



Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

1. Otočte ovládač funkcií rúry, aby ste nastavili rýchle zohrievanie.
2. Teplotu nastavte otočením ovládača teploty.

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

3. Nastavte funkciu rúry.


7.3 Ukazovateľ ohrevu

Keď je zapnutá funkcia rúry, začnú postupne pribúdať pásiky na displeji so zvyšovaním teploty a miznúť so znižovaním teploty.

7.4 Pečenie s parou



Používajte iba vodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu. Nepoužívajte iné kvapaliny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

1. Nastavte funkciu .
2. Zatláčením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
3. Zásuvku na vodu naplňte vodou – vodu lejte, až kým sa na displeji nerozsvieti ukazovateľ plnej nádržky. Maximálny objem nádržky na vodu je 900 ml. Postačuje to približne na 55 až 60 minút varenia.
4. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
5. Nastavte teplotu v rozmedzí 130 °C až 230 °C.

Pečenie s parou prináša dobré výsledky v rámci tohto teplotného rozpätia.

6. Po dokončení pečenia s parou vyprázdnite nádržku na vodu.

Po každom použití funkcie pečenia s parou počkajte minimálne 60 minút, aby ste zabránili úniku horúcej vody z výpustného ventilu na vodu.



UPOZORNENIE!

Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenia. Keď vyprázdňujete zásuvku na vodu, buďte opatrní.

7.5 Ukazovateľ nádržky na vodu



Nádržka na vodu je plná. Keď je nádržka plná, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.



Nádržka na vodu je poloprázdna.



Nádržka na vodu je prázdna. Keď je nádržka prázdna, zaznie zvukový signál. Doplňte vodu do nádržky.

Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálíkom vytečie nadbytočná voda na dno dutiny. Vodu vysajte špongiou.

7.6 Vyprázdnenie nádržky na vodu



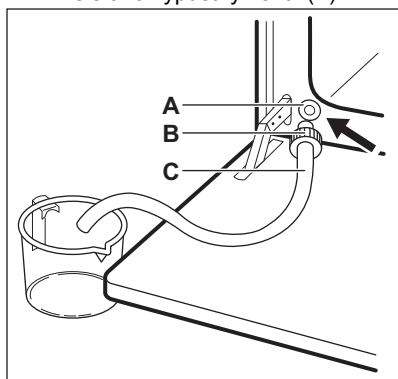
UPOZORNENIE!


Pred vyprázdňovaním nádržky na vodu musí byť rúra chladná.

1. Pripravte si odtokovú rúru (C), ktorá sa nachádza v rovnakom balení ako používateľská príručka. Prípojku (B)

nasadíte na jeden koniec odtokovej rúrky.

2. Druhý koniec odtokovej rúrky (C) vložte do nádoby. Umiestnite ho nižšie ako výpustný ventil (A).












3. Otvorte dverka rúry a zasuňte prípojku (B) do výpustného ventilu (A).
4. Na vypustenie nádržky na vodu opakovane stláčajte prípojku. Voda zostane dnu, keď sa na displeji zobrazí:  Počkajte, kým voda neprestane tiecť z ventilu na vypustenie vody.
5. Keď prestane voda tiecť, odpojte prípojku od ventilu.





Na opätovné naplnenie nádržky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.

7.7 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Použitie
 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Rýchle zohrievanie	Skrátenie času zohrievania rúry.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Konvenčné pečenie.
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Konvenčné pečenie / Čistenie vodou	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Horúca para	Na prípravu jedál parou. Pomocou tejto funkcie skrátime čas pečenia a zachováte vitamíny a výživné látky v pokme. Zvoľte funkciu a nastavte teplotu v rozsahu 130 °C až 230 °C.

splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

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

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






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

7.8 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a





8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Tabuľka s časovými funkciami





Funkcia časovača	Aplikácia
 Presný čas	Zobrazenie alebo zmena presného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.
 Trvanie	Nastavenie dĺžky prípravy pokrmu. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 Koniec	Nastavenie času vypnutia rúry. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 Posunutý štart	Kombinácia funkcií: Trvanie, Koniec.
 Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časomer – sa môže nastaviť kedykoľvek, aj keď je rúra vypnutá.

8.2 Ako nastaviť: Presný čas





Pri prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: **hod, 12:00. 12** – blíká.

Krok č. 1	Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny.
Krok č. 2	Stlačením tlačidla  – nastavenie potvrďte. Na displeji sa zobrazí nastavená hodina a: min. 00 – bliká.
Krok č. 3	Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili aktuálne minúty.
Krok č. 4	Stlačením tlačidla  – nastavenie potvrďte. Na displeji sa zobrazí nastavená hodnota času.
 – opakovane stlačte, aby ste zmenili presný čas.  – bliká na displeji.	










8.3 Nastavenie funkcie: Trvanie

Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 2	Opakovane stlačte   – začne blikat'.
Krok č. 3	Otočením otočného ovládača nastavte minúty.  – nastavenie potvrďte stlačením tohto tlačidla.
Krok č. 4	Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny.  – nastavenie potvrďte stlačením tlačidla. Po uplynutí nastaveného času na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.
Krok č. 5	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
Krok č. 6	Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

8.4 Nastavenie funkcie: Koniec




Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 2	Opakovane stlačte   – začne blikat'.
Krok č. 3	Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny.  – stlačením potvrďte.
Krok č. 4	Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili aktuálne minúty.  – stlačením potvrďte. V nastavený čas pri funkcii Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.
Krok č. 5	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
Krok č. 6	Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.


8.5 Nastavenie funkcie: Posunutý štart

Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 2	Opakovane stlačte   – začne blikať.
Krok č. 3	Otočením otočného ovládača teploty nastavíte minúty pre funkciu: Trvanie. Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 4	Otočením otočného ovládača teploty nastavíte hodinu pre funkciu: Trvanie. Stlačte tlačidlo:  Na displeji sa zobrazí:  .
Krok č. 5	Otočením otočného ovládača teploty nastavíte hodinu pre funkciu: Koniec. Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 6	Otočením otočného ovládača teploty nastavíte minúty pre funkciu: Koniec. Stlačte tlačidlo:  .
<p>Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty,  .</p> <p>Rúra sa neskôr automaticky zapne podľa nastaveného času funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC.</p> <p>V nastavený čas pri funkcii Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji blíkajú nastavenie času. Rúra sa vypne.</p>	
Krok č. 7	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
Krok č. 8	Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

8.6 Nastavenie funkcie: Časomer

Časomer môžete nastaviť pri zapnutej aj vypnutej rúre.

Krok č. 1	Opakovane stlačte    00 – bliká.
Krok č. 2	Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili sekundy a následne minúty. Keď je nastavený čas dlhší ako 60 min, hodnota hod bliká.
Krok č. 3	Nastavte hodiny. Časomer – sa spustí automaticky po 5 sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.

Krok č. 4 Po uplynutí nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. **00:00**,  bliká. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Používanie teplotnej sondy

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, rúra sa vypne.


Treba nastaviť dve teploty:

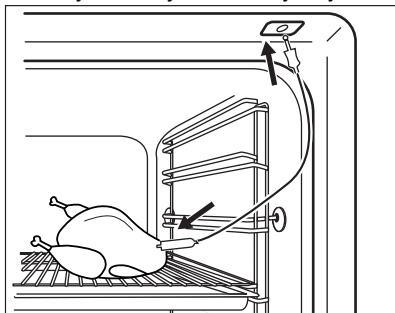
- Teplotu rúry. Pozrite si tabuľku pečenia.
- Teplotu vo vnútri mäsa. Pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu.




UPOZORNENIE!

Používajte iba teplotnú sondu dodanú s rúrou alebo originálne náhradné diely.

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom  na rukoväti) zapichnete do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zasuňte do zásuvky v hornej časti dutiny rúry.




Dbajte na to, aby počas pečenia teplotná sonda zostala zapichnetá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.


Pri prvom použití teplotnej sondy je predvolená teplota vo vnútri mäsa 60 °C. Keď bliká symbol , pomocou otočného ovládača môžete

zmeniť predvolenú teplotu vo vnútri mäsa.

Na displeji sa zobrazuje symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vnútri mäsa.

4. Stlačením tlačidla  uložte novú teplotu vo vnútri mäsa alebo počkajte 10 sekúnd, kým sa nastavenie uloží automaticky.

Nová predvolená teplota vo vnútri mäsa sa zobrazuje pri ďalšom použití teplotnej sondy.

Keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne nastavenú hodnotu, symbol teplotnej sondy  a predvolená teplota vo vnútri mäsa začnú blikat'. Na 2 minúty sa rozoznie zvukový signál


5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte mäso z rúry.
7. Vypnite rúru.




VAROVANIE!

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

Vždy keď zapojíte teplotnú sondu do zásuvky, musíte znova nastaviť čas pre teplotnú sondu. Nemôžete zvoliť čas pre funkcie Trvanie a Koniec.

Keď rúra prvýkrát vypočíta predbežné trvanie pečenia, na displeji začne blikat' symbol . Keď výpočet skončí, na displeji sa zobrazí trvanie pečenia. Výpočty prebiehajú na pozadí počas pečenia a hodnota trvania pečenia na displeji sa v prípade potreby aktualizuje.

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo :
 - jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vnútri mäsa; v prípade potreby ju môžete upraviť do 5 sekúnd.

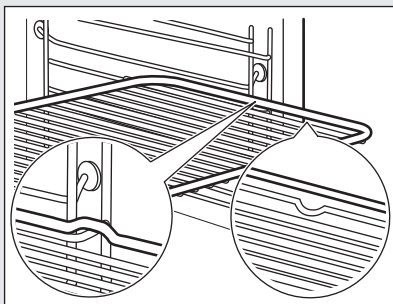
- dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre.
 - trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vnútri rúry; v prípade potreby ju môžete upraviť do 5 sekúnd. Táto informácia je k dispozícii iba počas fázy ohrevu.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

9.2 Vloženie príslušenstva

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

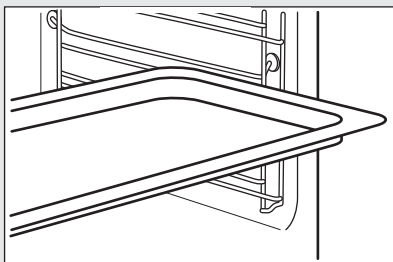
Drôtený rošt:

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



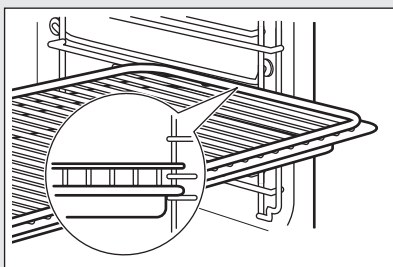
Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.

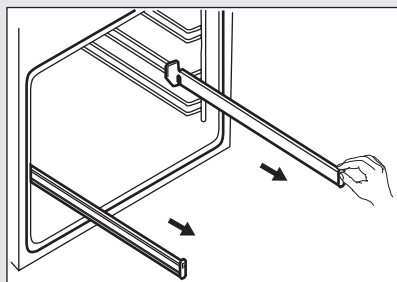


9.3 Používanie teleskopických lišt

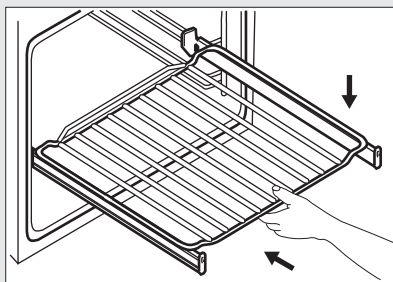
Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Krok č. 1 Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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



9.4 Príslušenstvo na pečenie parou

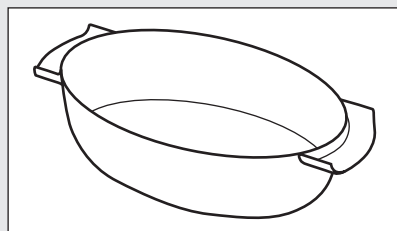


Príslušenstvo na pečenie parou nie je súčasťou dodávky rúry. Viac informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

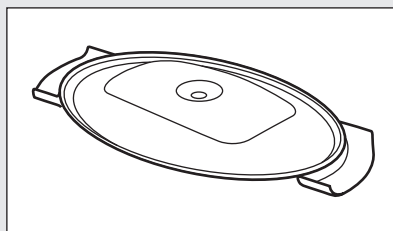
Dietetický pekáč pre funkcie pečenia parou

Dietetický pekáč sa skladá zo sklenenej nádoby (A), veka (B), vstrekovacej trubice (C), dýzy (D) a oceleového grilu (E).

Sklenená nádoba (A)

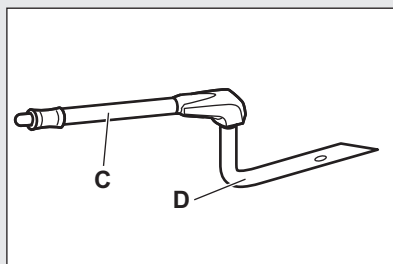


Veko (B)



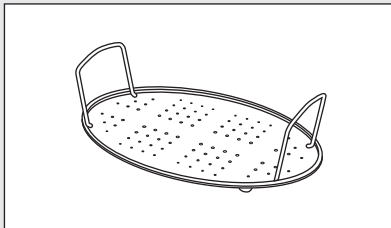
Dýza, vstrekovacia trubica a oceľový gril.

Vstrekovacia trubica (C) je určená na pečenie parou, dýza (D) je určená na priame pečenie parou.



Dýza, vstrekovacia trubica a oceľový gril.

Oceľový gril (E)



- Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.
- Do horúceho pekáča nelejte studené tekutiny, keď je horúci.
- Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.
- Na čistenie pekáča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, škrabky ani prášky.

9.5 Pečenie parou v dietetickom pekáči

Krok č. 1 Položte pekáč na oceľový gril a zakryte ho vekom. Vložte vstrekovaciu trubicu do otvoru vo veku. Pekač položte na druhú úroveň odspodu.

Krok č. 2 Pripojte vstrekovaciu trubicu k prívodu pary.

Krok č. 3 Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.

9.6 Priame pečenie parou

Položte pekáč na oceľový gril. Pridajte trochu vody. Nepoužívajte veko pekáča.



VAROVANIE!

Počas prevádzky rúry môže byť dýza horúca. Vždy používajte ochranné rukavice. Keď nepoužívate parnú funkciu, vyberte dýzu z rúry.

Krok č. 1 Pripojte dýzu k vstrekovacej trubici. Pripojte vstrekovaciu trubicu k prívodu pary.

Krok č. 2 Pekač položte na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Uistite sa, že vstrekovacia trubica nie je zaseknutá. Dýzu držte v dostatočnej vzdialenosti od ohrevného článku.

Krok č. 3 Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.


Keď pečiete napr. kurča, kačka, morku alebo veľkú rybu, vložte dýzu do vnútra pokrmu.

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Spôsob používania: Detská poistka

Keď je zapnutá táto funkcia, nie je možné náhodné zapnutie rúry.

Krok č. 1 Uistite sa, že je ovládač funkcií ohrevu v polohe vypnuté.

Krok č. 2  °C – súčasne stlačte a podržte tlačidlá na 2 sekundy.


Zaznie zvukový signál. SAFE – sa zobrazí na displeji.

Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.

10.2 Ako použiť: blokovanie ovládania

Túto funkciu môžete zapnúť iba pri spustenej rúre. Keď je táto funkcia zapnutá, nie je možné náhodne zmeniť nastavenia teploty a času.

Krok č. 1 Nastavte funkciu rúry.

Krok č. 2  °C – súčasne stlačte a podržte tlačidlá na 2 sekundy.
Zaznie zvukový signál. Na displeji sa na 5 sekúnd zobrazí **Loc**.


Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 2.

Keď otočíte ovládač teploty alebo stlačíte ľubovoľné tlačidlo pri zapnutom blokovaní ovládania, na displeji sa zobrazí **Loc**. Po otočení ovládača funkcií rúry sa rúra vypne.

Ak rúru vypnete pri zapnutej funkcii blokovania ovládania, funkcia blokovania ovládania sa automaticky prepne na funkciu detská poistka. Pozrite si časť



Používanie detskej poistky v kapitole „Doplňkové funkcie“.

10.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď vypnete rúru, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla  ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C.

10.4 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

Po automatickom vypnutí prepnete ovládače do polohy Vyp.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry / Teplotná sonda / Trvanie / Koniec.


10.5 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

10.6 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

11. TIPY A RADY

 Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovnne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

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

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

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracaie čas pečenia aj spotrebu energie.

Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použijete hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvrn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.






Čas pečenia






Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

11.2 Horúca para





Prázdnu rúru predhrejte.

 KOLÁČE/ PEČIVO	 (°C)	 (min)		
Tortičky, predohrev nie je potrebný	175	30 - 40	2	Forma na tortu, Ø 26 cm
Biskupský chlebíček, predohrev nie je potrebný	160	80 - 90	2	Forma na tortu, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč	160	40 - 50	2	Forma na chlieb
Sušienky, predohrev nie je potrebný	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Plech na pečenie





 KOLÁČE/ PEČIVO	 (°C)	 (min)		
Kysnuté koláče	180 - 200	12 - 20	2	Plech na pečenie
Briošky	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Plech na pečenie

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite plech na pečenie.




 CHLIEB / PIZZA	 (°C)	 (min)	
Biely chlieb, 2x 0,5 kg bochník	180 - 190	45 - 60	2
Žemličky, 6-8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2




Použite formu na koláče.

 ZAPEKANÉ JED-LÁ	 (°C)	 (min)	
Plnená zelenina	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)




Použite druhú úroveň v rúre.




Použite drôtený rošt.

 MÄSO	 (°C)	 (min)
Pečené bravčové, 1 kg	180	90 - 110
Telacie mäso, 1 kg	180	90 - 110
Rozbíf, neprepečený, 1 kg	210	45 - 50
Rozbíf, stredne prepečený, 1 kg	200	55 - 65




 MÄSO	 (°C)	 (min)
Rozbíf, prepečený, 1 kg	190	65 - 75

Použite druhú úroveň v rúre.




	 (°C)	 (min)
Jahňacie stehno, 1 kg	175	110 - 130
Celé kura, 1 kg	200	55 - 65

	 (°C)	 (min)
Celá morka, 4 kg	170	180 - 240
Celá kačka 2 – 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Králik, porciovaný	170 - 180	60 - 90

Použite prvú úroveň v rúre.

	 (°C)	 (min)
Celá hus, 3 kg	160 - 170	150 - 200




Použite druhú úroveň v rúre.




 RYBY	 (°C)	 (min)
Pstruh, 3 – 4 ryby, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuniak, 4 – 6 filiet, 1,2 kg	175	35 - 50
Morská štika	200	20 - 30

Zohrievanie jedla na tanieri.

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite druhú úroveň v rúre.

 ZO-HRIEVANIE V PARE	 (°C)	 (min)
Dusené/Zapekané Jedlá	130	15 - 25
Cestoviny s omáčkou	130	10 - 15
Prílohy	130	10 - 15
Jednoduché jedlá	130	10 - 15

 ZO-HRIEVANIE V PARE	 (°C)	 (min)
Mäso	130	10 - 15
Zelenina	130	10 - 15

11.3 Varenie v dietetickej nádobe na pečenie



Použite funkciu: Horúca para.

Použite druhú úroveň v rúre.

Teplotu nastavte na 130 °C.



 ZELENINA	 (min)
Paradajky	15
Baklažán	15 - 20
Brokolica, ružičky	20 - 25
Cukiny, nakrájané na plátky	20 - 25
Korenie, prúžky	20 - 25
Karfiol, ružičky	25 - 30
Kaleráb	25 - 30
Špargľa, biela	25 - 35
Zeler, plátky	30 - 35
Fenikel	30 - 35
Špargľa, zelená	35 - 45
Mrkva	35 - 40

Teplotu nastavte na 130 °C.



 MÄSO	 (min)
Pošírované kuracie prsia	25 - 35
Varená šunka	55 - 65

 MÄSO	 (min)
Údené mäso	80 - 100








Teplotu nastavte na 130 °C.








 RYBY	 (min)
Pstruh / Losos, filety	25 - 30

Teplotu nastavte na 130 °C.








 PRÍLOHY	 (min)
Ryža	35 - 40
Varené zemiaky, na 1/4	35 - 45
Polenta	40 - 45
Nešúpané zemiaky, stredné	50 - 60

11.4 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

 KO-LÁČE	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šľahané cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Forma na tortu
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu
Tvarohový koláč	170	1	165	2	60 - 80	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tortičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočka, prázdnu rúru predhrejte	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, prázdnu rúru predhrejte	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Muffiny	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plech na pečenie
Muffiny, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Plech na pečenie







 KO- LÁČE	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffiny, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Plech na pečenie
Sušienky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plech na pečenie
Sušienky, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Plech na pečenie
Sušienky, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Plech na pečenie
Snehové pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie
Snehové pusinky, dve úrovne, prázdnu rúru predhrejte	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Žemle, prázdnu rúru predhrejte	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečenie
Veterníky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečenie
Veterníky, dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm

Prázdnu rúru predhrejte.

 CHLIEB A PIZZA	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biely chlieb, 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chlieb
Pečivo z chlebového cesta, 6 – 8 rožkov	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečenie
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie





Prázdnu rúru predhrejte.

Použite formu na koláče.

 ZAPEKANÉ JEDLÁ	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapekané cestoviny, predohrev nie je potrebný	200	2	180	2	40 - 50
Zapekaná zelenina, predohrev nie je potrebný	200	2	175	2	45 - 60
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

 MÄSO	Konvenčné peče- nie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Hovädzie	200	190	50 - 70
Bravčové	180	180	90 - 120
Teľacie mäso	190	175	90 - 120
Krvavý anglický rozbif	210	200	50 - 60
Stredne prepečený anglický rozbif	210	200	60 - 70
Prepečený anglický rozbif	210	200	70 - 75

 MÄSO	Konvenčné peče- nie		Teplovzdušné pe- čenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bravčové pliecko, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celé kura	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150
Celá hus	175	2	160	1	150 - 200
Králik, porciovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajac, porciovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použite druhú úroveň v rúre.





 RYBY	Konvenčné peče- nie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstruh / Pražma morská, 3 – 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190	175	35 - 60

11.5 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.




 GRIL	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Steaky z filiet, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety (hrubšie a s kosťou), 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Fašírky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Fileta z ryby, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.6 Turbo gril




Prázdnu rúru predhrejte.




Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.




Na výpočet času pečenia vynásobte čas uvedený v tabuľke nižšie centimetrami hrúbky filety.




 HOVÄDZIE	 (°C)	 (min)
Neprepečený rozbif alebo fileta	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta	170 - 180	8 - 10




 BRAVČOVÉ	 (°C)	 (min)
Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Rebierka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TEĽACIE	 (°C)	 (min)
Pečená teľacina, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno 1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150






 JAHŇACIE	 (°C)	 (min)
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát 1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60






 HYDINA	 (°C)	 (min)
Porciovaná hydina každý 0,2 – 0,25 kg	200 - 220	30 - 50

 HYDINA	 (°C)	 (min)
Kurča, polovica každý 0,4 – 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykŕmené 1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kačka 1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hus 3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180
Morka 2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Morka 4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240

 RYBA (V PARE)	 (°C)	 (min)
Celá ryba 1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.7 Rozmrazovanie

	 (kg)	 Čas rozmrazovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
	0.5	90 - 120		
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.

	 (kg)	 Čas rozmra- zovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-




11.8 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie

Plechý pokryte papierom odolným voči masnote alebo papierom na pečenie.



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



Na 1 plech použijete tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použijete prvú a štvrtú úroveň v rúre.



 ZELENI- NA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Korenie	60 - 70	5 - 6
Zelenina do poliev- ky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

Teplotu nastavte na 60 - 70 °C.

 OVOCIE	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10

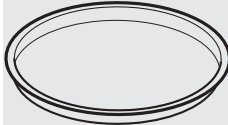
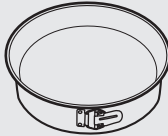

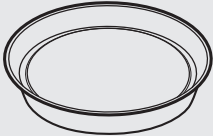
 OVOCIE	 (h)
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

11.9 Teplotná sonda

	 (°C)
Pečená teľacina	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený an- glický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové pliecko	80 - 82
Bravčová nožina	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh / Pražma morská	65 - 70
Tuniak / Losos	65 - 70






11.10 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo






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

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

11.11 Pečenie s využitím vlhkosti








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








		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50

		 (° C)		 (min)
Poširovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Fileta z ryby, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Poširované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové Sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, poširovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

11.12 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minút.

				 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Konvenč- né pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 ku- sov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	2 – 3 mi- núty prvá strana; 2 – 3 minú- ty druhá strana	Rúru predhrie- vajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pe- káč na zachytá- vanie tu- ku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vloďte do štvrtej a pekáč na za- chytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrie- vajte 3 minúty.

12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro- striedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

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

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

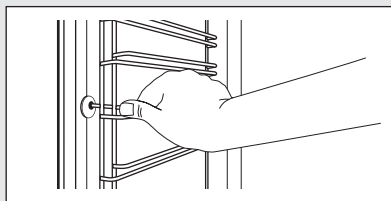
Nelepipé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

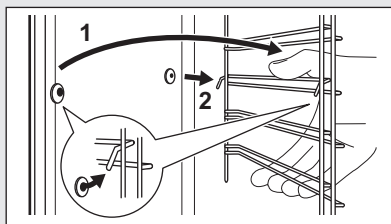
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

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



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


Krok č. 4 Pri inštalácii zasúvacích lišt zvoľte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



12.3 Spôsob používania: Čistenie vodou

Tento postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

Krok č. 1 Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300 ml.

Krok č. 2 Nastavte funkciu: 

Krok č. 3 Teplotu nastavte na 90 °C.


Krok č. 4 Rúru nechajte spustenú 30 minút.

Krok č. 5 Vypnite rúru.

Krok č. 6 Počkajte, kým nebude rúra studená. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

12.4 Čistenie: Nádržka na vodu





Počas čistenia nevlievajte vodu do nádržky na vodu.

Krok č. 1	Vypnite rúru.
Krok č. 2	Pod prívod pary položte hlbokú panvicu.
Krok č. 3	Do zásuvky na vodu nalejte vodu: 850 ml. Pridajte kyselinu citrónovú: 5 čajových lyžičiek. Počkajte 60 minút.
Krok č. 4	Zapnite rúru a nastavte funkciu: Horúca para. Teplotu nastavte na 230 °C. Po 25 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.
Krok č. 5	Zapnite rúru a nastavte funkciu: Horúca para. Teplotu nastavte medzi 130 a 230 °C. Po 10 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.
	Aby ste predišli zvyškom vodného kameňa, vyprázdnite nádržku na vodu po každom pečení s parou.

Po skončení čistenia:

Vypnite rúru.	Vyprázdnite nádržku na vodu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“.	Opláchnite nádržku na vodu a vyčistite zvyšky vodného kameňa s jemnou handričkou.	Odtokovú rúru vyčistíte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
---------------	--	---	---

Tabuľka nižšie vysvetľuje vzťah medzi škálou tvrdosti vody (dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a kvalitou vody. Keď úroveň tvrdosti vody prekročí hodnotu 4, doplňte zásuvku na vodu vodou balenou vo fľaši.

Tvrdosť vody		Testovací pásik	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody	Vyčistite nádržku na vodu každých
Úroveň	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mäkká	75 cyklov – 2,5 mesiaca
2	8 - 14		51 - 100	stredne tvrdá	50 cyklov – 2 mesiace
3	15 - 21		101 - 150	tvrdá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
4	22 - 28		viac ako 151	veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

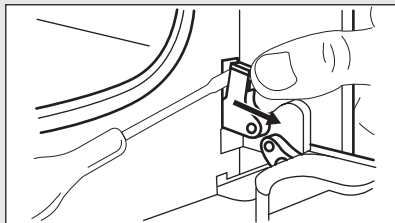
Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

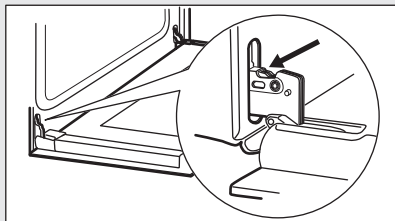
Krok č. 1 Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dveriek.



Krok č. 2 Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.

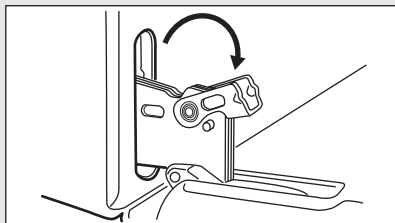
Krok č. 3 Nájdite záves na ľavej strane dveriek.

Krok č. 4 Nadvihnite príchytku na ľavom závесе a úplne ju preklopte.



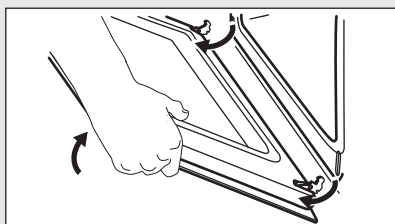
Krok č. 5 Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

Krok č. 6 Dverka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

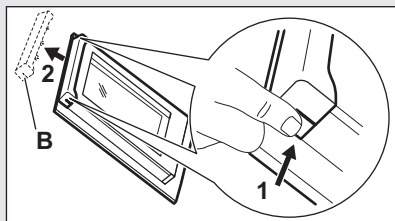


Krok č. 7 Uchopte rám dveriek (B) na hornom okraji dveriek po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.

Krok č. 8 Rám dveriek vyberte potiahnutím dopredu.

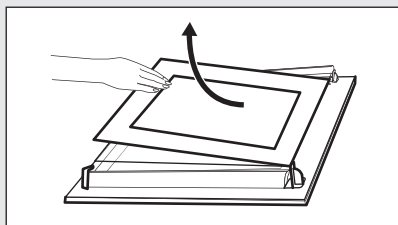


Krok č. 9 Sklenené panely dveriek uchopte za horné okraje a opatrne ich vyťahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



Krok č. 10 Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

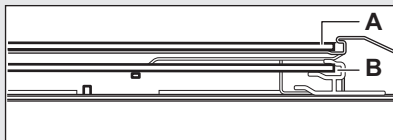
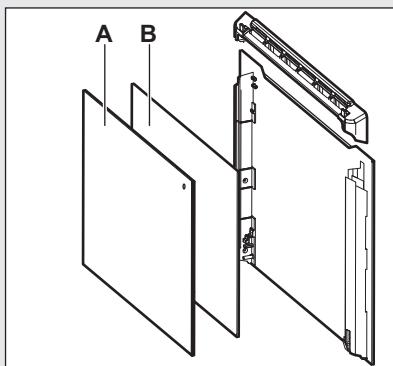
Krok č. 11 Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.



Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Pri správnej montáži rám dvierok zacyvakne.

Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



12.6 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Zadné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

Krok č. 2 Sklenený kryt vyčistite.

Krok č. 3 Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

Krok č. 4 Nasadte sklenený kryt.

13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, ak...


V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.


Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva	
Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypnutá detská poistka.






Komponenty	
Problém	Skontrolujte, či...
Osvetlenie je vypnuté.	Pečenie s využitím vlhkosti – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.

Komponenty	
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Chybové kódy	
Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
12:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.	

Čistenie	
Problém	Skontrolujte, či...
Vo vnútri dutiny rúry je voda.	V nádržke na vodu nie je dostatočné množstvo vody.
 – ukazovateľ zhasne.	V nádržke na vodu je dosť vody. Ak začne voda vytekať do rúry a ukazovateľ stále nesvieti, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Čistenie	
Svieti ukazovateľ 	V nádržke je dosť vody. Ak je nádržka plná a ukazovateľ stále svieti, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pečenie s parou nefunguje.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa.
Pečenie s parou nefunguje.	V nádržke na vodu je voda.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako 3 minúty alebo voda vyteká z otvoru prívodu pary.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa. Vyčistite nádržku na vodu.

Iné problémy	
Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič je zapnutý a nezohrieva sa. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazuje hlásenie „Demo“.	<p>Funkcia Režim Demo je vypnutá:</p> <ol style="list-style-type: none"> Vypnite rúru.   ,  ,  – naraz stlačte a podržte. Prvá číslica na displeji a Demo blikajú. Otočte ovládač teploty a zadajte kód: 2468. Stlačte tlačidlo:  . Ďalšia číslica začne blikať.

13.2 Servisné údaje

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

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

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	KOCDH71X 949494466 LOC6H71Z 949494474
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, traidičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus	
Poččet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	KOCDH71X	31.7 kg
	LOC6H71Z	32.7 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

14.2 Úspora energie



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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je

zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

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

Pečenie s vypnutým osvetlením

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


Pečenie s využitím vlhkosti


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale

tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

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



867355552-D-202021