

KODDP71X  
EOD6P71X  
EOD6P71Z



---

SK Rúra

---

Návod na používanie



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	8
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	9
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	11
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	13
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	15
10. TIPY A RADY.....	16
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	30
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	34
13. INŠTALÁCIA.....	37
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	39

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne 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 dotykcom 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.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

## 2.3 Používanie



### VAROVANIE!

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

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



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,

- pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a 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 prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Pyrolytické čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime. Nezapínajte funkciu Pyrolýza, keď je stlačené tlačidlo Plus Para.

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

nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.

- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane dojčiat ani ľudí so zdravotnými problémami.

## 2.6 Vnútrorné osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je

určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidácia



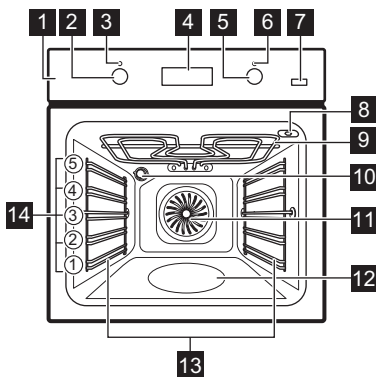
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

# 3. POPIS VÝROBKU

## 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Plus Para
- 8 Zásuvka teplotnej sondy
- 9 Ohrevný článok
- 10 Osvetlenie
- 11 Ventilátor
- 12 Priehlbina dutiny
- 13 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 14 Úrovne v rúre





### 3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a múčných pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

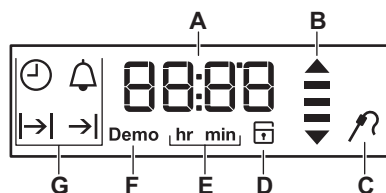
- **Teplotná sonda**  
Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.
- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Tlačidlá

Senzorové pole / Tlačidlo	Funkcia	Funkcie
	ČASOMER	Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA. Podržte stlačené viac ako 3 sekundy, aby ste zapli alebo vypli osvetlenie rúry.
	HODINY	Na nastavenie časovej funkcie.
	TEPLOTA	Kontrola teploty v rúre alebo teploty nameranej teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Použite iba pri zapnutej funkcii ohrevu.
	PLUS PARA	Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

### 4.2 Displej



- A. Časovač / Teplota
- B. Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla
- C. Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)
- D. Elektronický zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)
- E. Hodiny/minúty
- F. Demo režim (iba vybrané modely)
- G. Časové funkcie

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



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



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



## 5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

## 5.2 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.

1. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu , stlačte: Plus Para . Nastavte maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.

# 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.





## 6.1 Zasúvacie ovládače



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

## 6.2 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
Rýchle zohrievanie	Na skrátenie času zohrievania rúry.

Funkcia rúry	Použitie
Teplovzdušné pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS	Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie. / Na prídanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania.
Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
Tradičné pečenie (Horný/Dolný ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

Funkcia rúry	Použitie
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Vlhký Horúci Vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.
 Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.

Funkcia rúry	Použitie
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Pyrolýza	Na zapnutie pyrolytického čistenia rúry. Táto funkcia vypáli zvyškové nečistoty v rúre.

### 6.3 Nastavenie funkcie ohrevu

- Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.
- Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

- Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

### 6.4 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.

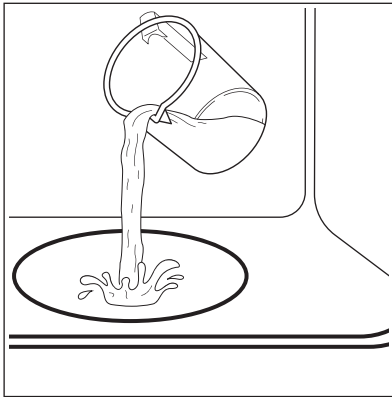


#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny. Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka.

- Priehlbnu vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodovodu.





Maximálna kapacita priehlbiny vnútorného priestoru je 250 ml. Priehlbinu vnútorného priestoru plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.




#### UPOZORNENIE!

Priehlbinu vnútorného priestoru rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.


- Nastavte funkciu: .
- Stlačte: Plus Para .
- Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS. Ukazovateľ sa rozsvieti.
- Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu.
- Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.
- Vložte jedlo do rúry. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.

Počas s varenia neotvárajte dverka.

- Otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy vypnutia a stlačte Plus Para  na vypnutie rúry.

Ukazovateľ zhasne.

- Odstráňte vodu z priehlbiny vnútorného priestoru rúry.



#### VAROVANIE!

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny vnútorného priestoru rúry skontrolujte, či je rúra studená.

## 6.5 Rýchle zohrievanie

Funkcia rýchleho zohrievania skracuje čas ohrevu.




Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.



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


Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

- Nastavte funkciu rúry.

## 6.6 Ukazovateľ ohrevu


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

Časová funkcia	Použitie
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 KONIEC	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.


Časová funkcia	Použitie
→ →  POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
 ČASOMER	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je rúra vypnutá.

## 7.2 Nastavenie a zmena času



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

1. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny.
2. Stlačte , aby ste potvrdili voľbu a nastavili minúty.



Na displeji sa zobrazí symbol **min** a nastavená hodina. "00" bliká.

3. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili aktuálne minúty.
4. Stlačením  potvrdíte alebo sa nastavený denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Ak chcete zmeniť nastavenie času, opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikat' ukazovateľ denného času .

## 7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' |→|.
3. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili minúty a nastavenie potvrdíte tlačením tlačidla . Otočte otočný ovládač teploty, aby ste

nastavili hodiny a nastavenie




potvrdíte stlačením tlačidla .

Po uplynutí nastaveného času funkcie Trvanie na 2 minúty zaznie zvukový

signál. Na displeji bliká |→| a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.




## 7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' →|.
3. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny a nastavenie potvrdíte tlačením tlačidla . Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili minúty a nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

V nastavenom čase funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká →| a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.

## 7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikat' |→|.
3. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili minúty funkcie TRVANIE a nastavenie potvrdíte tlačením tlačidla . Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny funkcie TRVANIE a nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

Na displeji bliká symbol →|.

4. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny funkcie KONIEC

a nastavenie potvrdíte tlačením tlačidla

⌚. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili minúty funkcie KONIEC a nastavenie potvrdíte

stlačením tlačidla ⌚. Na displeji sa zobrazí  $\rightarrow|\rightarrow|$  a nastavená teplota.




Rúra sa neskôr automaticky zapne podľa nastaveného času funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC.

V nastavenom čase funkcie KONIEC na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká  $\rightarrow|$  a nastavenie času. Rúra sa vypne.

5. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
6. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.

## 7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

Kuchynský časomer môžete nastaviť pri zapnutej aj vypnutej rúre.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačne blikat  a „00“.
2. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili sekundy a následne minúty. Ak nastavíte čas dlhší ako 60 minút, začne na displeji blikat symbol **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. KUCHYNSKÝ ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.
5. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol „00:00“ a . Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

## 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 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.

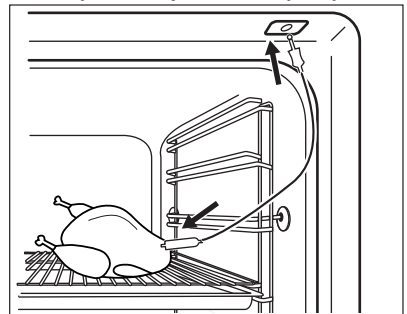


### UPOZORNENIE!


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 zapichnutá 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 blikať. Na 2 minúty sa rozoznie zvukový signál


5. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dverok.
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 blikať 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:

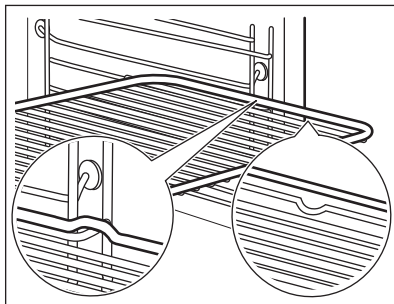
1. Stlačte tlačidlo :
  - jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vnútri mäsa; v prípade potreby ju môžete upraviť do 5 sekúnd.
  - dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre.
  - trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vnútri rúry; v prípade potreby ju môžete upraviť do 5 sekúnd. Táto informácia je k dispozícii iba počas fázy ohrevu.

2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

## 8.2 Vkládanie príslušenstva

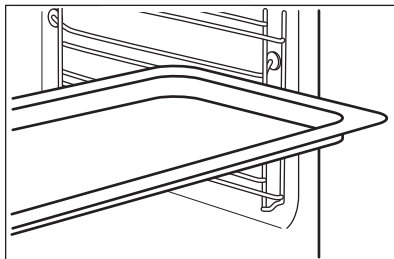
Drôtený rošt:

Rošt zasúňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



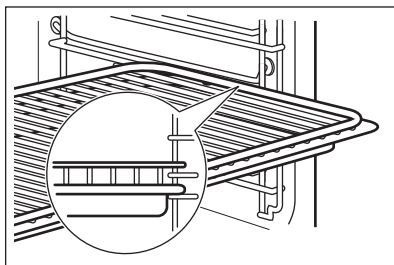
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasúňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasúňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich líštách.



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

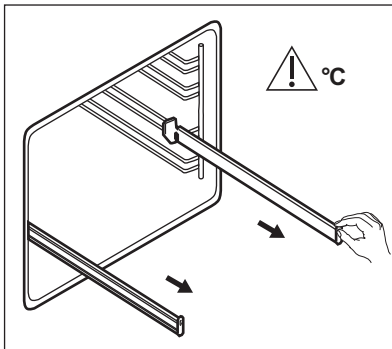
### 8.3 Teleskopické lišty

- i** Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

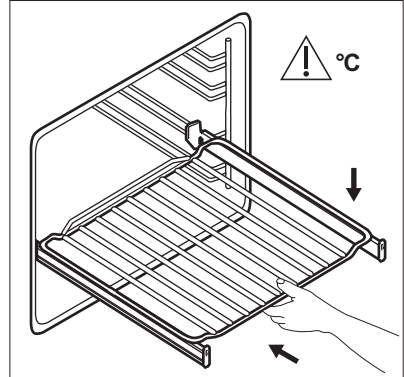
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

- !** **UPOZORNENIE!**  
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



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






Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.


## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Používanie detskej poistky

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

1. Uistite sa, že je ovládač funkcií rúry v polohe Vypnuté.
2. Súčasne stlačte a na 2 sekundy podržte  a .

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa opäť zobrazia ukazovatele SAFE a . Dverka sú zablokované.


- i** Symbol  sa zobrazí na displeji aj pri zapnutej funkcii Pyrolýza.

Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.


### 9.2 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Blokovanie ovládania môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Keď je zapnuté blokovanie ovládania, nie je možné náhodne zmeniť nastavenia teploty a času zapnutej funkcie rúry.



1. Vyberte funkciu rúry a nastavte ju podľa vašich preferencií.
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a **°C** na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa na 5 sekúnd opäť zobrazí ukazovateľ Loc.

 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 Blokovanie ovládania, funkcia Blokovanie ovládania sa automaticky prepne na funkciu Detská poistka. Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.

 Ak je zapnutá funkcia Pyrolýza, dvierka sú zamknuté a na displeji sa zobrazí .

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 2.

### 9.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď vypnete rúru, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla  ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C. Teplotu v rúre skontrolujete otočením teploty doľava alebo doprava.


### 9.4 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia rúry a nastavenie nezmeníte, spotrebič sa z

bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

Po automatickom vypnutí spotrebič zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

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

### 9.5 Chladiaci ventilátor

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

### 9.6 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.

## 10. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.





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

## 10.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovne 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 varenia 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 použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, 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.

## 10.2 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 150 ml vody.

Použite plech na pečenie.



### KOLÁČE / PEČIVO / CHLIEB



(°C)

(min)

Sušienky / Pa-gácie / Crois-santy	150 - 180	10 - 20
-----------------------------------	-----------	---------

Focaccia	200 - 210	10 - 20
----------	-----------	---------

Pizza	230	10 - 20
-------	-----	---------

Pečivo z chlebového cesta	200	20 - 25
---------------------------	-----	---------

Chlieb	180	35 - 40
--------	-----	---------

Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče	160 - 180	30 - 60
--	-----------	---------

Pridajte 200 ml vody.



### MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ



(°C)

(min)




Pizza	200 - 210	10 - 20
-------	-----------	---------




Croissanty	170 - 180	15 - 25
------------	-----------	---------

Lasagne	180 - 200	35 - 50
---------	-----------	---------

Pridajte 100 ml vody.





Teplotu nastavte na 110 °C.

 <b>REGENERÁCIA JEDLA</b>	
	 (min)
Pečivo z chlebového cesta	10 - 20
Chlieb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryža	15 - 25

 <b>REGENERÁCIA JEDLA</b>	
	 (min)
Zelenina	15 - 25

Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.

 <b>PEČENIE MÄSA</b>		
	 (°C)	 (min)
Rozbif	200	50 - 60
Kurča	210	60 - 80
Pečené bravčové	180	65 - 80

### 10.3 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

#### Koláče

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	170	1	165	2	80 - 100	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vľavo a vpravo)	80 - 100	Vo dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplotvzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	170	2	165	2 (vľavo a vpravo)	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štóla/ Koláč so sušeným ovocím <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb
Drobné pečivo – jedna úroveň <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – dve úrovne <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – tri úrovne <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečenie

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Snehové pusinky – jedna úroveň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne <sup>1)</sup>	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie
Žemličky <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečenie
Veterníky – jedna úroveň	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (vľavo a vpravo)	30 - 50	V 20 cm forme na koláče

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

### Chlieb a pizza

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Ražný chlieb	190	1	180	1	30 - 45	Vo forme na chlieb
Rožky <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči
Žemle <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečenie

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

#### Zapekané jedlá

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Zapekané cestoviny	200	2	180	2	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	200	2	175	2	45 - 60	Vo forme
Slané plnené torty <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cestovinové závitky (Cannelloni) <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

**Mäso**

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Hovädzie	200	2	190	2	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	180	2	180	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Teľacie	190	2	175	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Krvavý anglický rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	s kožou
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno
Kurča	220	2	200	2	70 - 85	Vcelku
Morka	180	2	160	2	210 - 240	Vcelku
Kačka	175	2	220	2	120 - 150	Vcelku
Hus	175	2	160	1	150 - 200	Vcelku
Králik	190	2	175	2	60 - 80	Porciovaný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

## Ryby

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Pstruh/ pražma morská	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 – 6 filiet

### 10.4 Gril

Nastavte maximálnu teplotu.

Rúru predhrievajte 3 minúty.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Pokrm	Množstvo		Čas (min)	
	Kusy	Množstvo (kg)	1. strana	2. strana
Steaky z filiet	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzie steaky	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásky	8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fileta z ryby	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče	4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### 10.5 Turbo gril

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

#### Hovädzie

Rúru predhrejte.

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Neprepečený rozbíif alebo fileta	190 - 200	5 - 6

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta	170 - 180	8 - 10

#### Bravčové

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pliecko, krkovička, šunka, 1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleta, sekáná, 1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekáná, 0,75 – 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené), 0,75 – 1 kg	150 - 170	90 - 120

#### Teľacie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pečené teľacie, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teľacie stehno, 1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150

#### Jahňacie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Jahňacie stehno, pečené jahňacie, 1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Jahňací chrbát, 1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

#### Hydina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Kúsiky hydiny, 0,2 – 0,25 kg kus	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica, 0,4 – 0,5 kg kus	190 - 210	35 - 50
Kurča, krmne kurča, 1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kačica, 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)

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba, 1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60



## 10.6 Rozmrazovanie

Pokrm	Množstvo (kg)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1.0	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1.0	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
	0.5	90 - 120		
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta	1.4	60	60	-

## 10.7 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

Plechý pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončíte sušenie.

### Zelenina

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod .)
Strukoviny	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod .)
Bylinky	40 - 50	2 - 3

### Ovocie

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

Pokrm	Čas (hod.)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

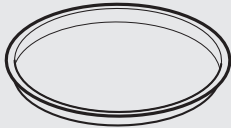
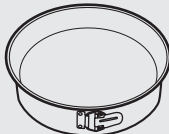

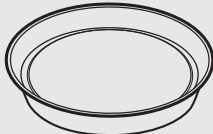
## 10.8 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Teľacie pečené	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové pliecko	80 - 82

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Bravčové koleno	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh/pražma morská	65 - 70
Tuniak/losos	65 - 70

## 10.9 Vlhký Horúci Vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo ako svetlý a lesklý riad.

Príslušenstvo	Veľkosť	Obrázok
Panvica na pizzu, tmavá, matná	28 cm priemer	
Zapekacia forma, tmavá, matná	26 cm priemer	
Zapekacia forma, keramická	8 cm priemer, 5 cm výška	
Forma na korpus, tmavá, matná	28 cm priemer	

## 10.10 Vlhký Horúci Vzduch

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

<b>Pokrm</b>	<b>Príslušenstvo</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>	<b>Čas (min)</b>
Sladké rožky, 12 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
Piškové 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
Piškový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná 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
Rybie filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované 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, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35

Pokrm	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Čas (min)
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 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
Ovocné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 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

## 10.11 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

Pokrm	Funkcia	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Malý koláč	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.
Malý koláč	Teplovzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.

Pokrm	Funkcia	Prísľušenstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Malý koláč	Teplo-vzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	Na jeden plech na pečenie položte 20 malých koláčov.
Jablkový koláč	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), rozmiestnené diagonálne.
Jablkový koláč	Teplo-vzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), rozmiestnené diagonálne.
Píškotový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút.
Píškotový koláč bez tuku	Teplo-vzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút.
Píškotový koláč bez tuku	Teplo-vzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Pričnie pootočená. Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-

Pokrm	Funkcia	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné pečenie / Pečenie s ventilátorom	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky 4-6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzí burger 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho

prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

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

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste obmedzili kondenzáciu, zapnite rúru na 10 minút pred pečením. Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

## 11.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

## 11.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po procese pečenia s vlhkosťou.

**i** Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUSProces čistenia odporúčame vykonať minimálne po každých 5-10 cykloch varenia.

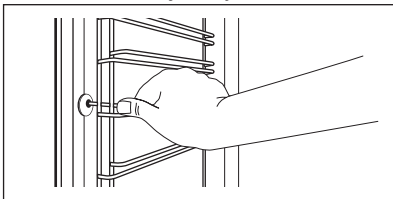
1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez prídavných látok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

## 11.4 Vybratie zasúvacích lišt

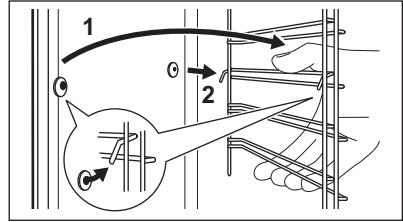
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

**!** **UPOZORNENIE!**  
Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.

**i** Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

## 11.5 Pyrolýza

**!** **UPOZORNENIE!**  
Nezapínajte funkciu Pyrolýza, keď je stlačené tlačidlo Plus Para.


**!** **UPOZORNENIE!**  
Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

**i** Pyrolýzu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry. Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí kód C3.

**!** **VAROVANIE!**  
Rúra sa veľmi zohreje. Hrozí riziko popálenia.


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

1. Vytrite dutinu mäkkou, jemnou handričkou.
2. Vnútornú stranu dvierok umyte horúcou vodou, tak aby sa zvyšky nepripálili vplyvom horúceho vzduchu.

3. Nastavte funkciu Pyrolýza. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“ a „Funkcie rúry“.
4. Keď bliká , otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili trvanie pyrolýzy:

Voliteľná funkcia	Popis
P1	Ľahké čistenie. Trvanie: 1 h 30 min.
P2	Normálne čistenie. Trvanie: 2 h 30 min.

Pyrolýza sa spustí po 2 sekundách. Funkciu KONIEC môžete použiť na posunutie štartu čistenia. Počas pyrolýzy nesvieti osvetlenie rúry.

5. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dverka sa zablokujú. Na displeji sa zobrazuje symbol  a segmenty ukazovateľa ohrevu, až kým sa dverka neodomknú. Ak chcete pyrolýzu vypnúť ešte pred jej dokončením, otočte ovládač funkcií rúry do vypnutej polohy.
6. Po dokončení pyrolýzy sa na displeji zobrazí presný čas. Dverka rúry zostanú zablokované.
7. Keď rúra opäť vychladne, dverka sa odblokujú.

## 11.6 Pripomienka čistenia

Po každom zapnutí a vypnutí rúry bude na displeji 10 sekúnd blikat' PYR, aby vám tak rúra pripomenula, že je potrebné spustiť pyrolýzu.



### Pripomienka čistenia zhasne:

- po dokončení pyrolýzy.
- ak naraz stlačíte tlačidlá



3s a °C, kým na displeji bliká PYR.

## 11.7 Odstránenie a montáž dverok

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



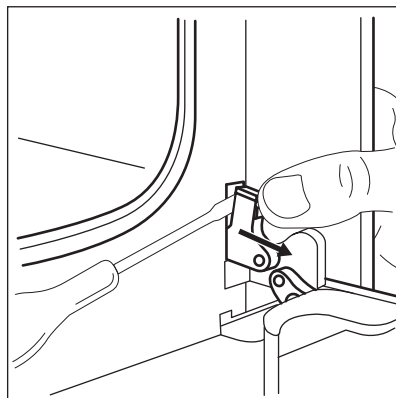
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dverka namontované, mohli by sa dverka zatvoriť.



### UPOZORNENIE!

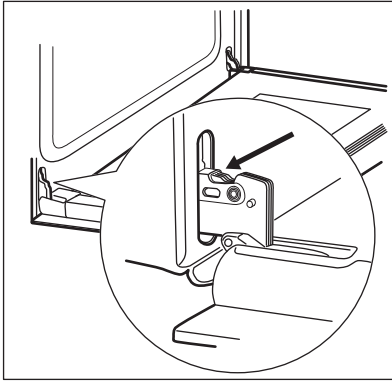
Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

1. Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dverok.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.

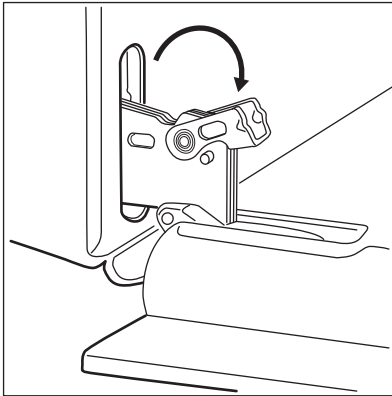


3. Nájdite záves na ľavej strane dverok.

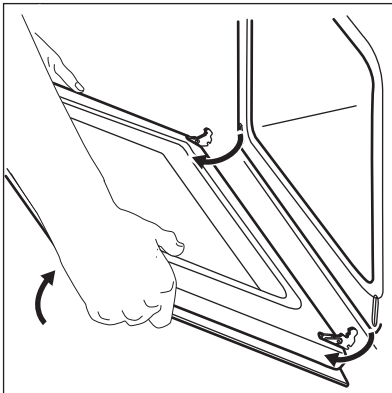




4. Nadvihnite a plne otočte príchytku na ľavom závese.

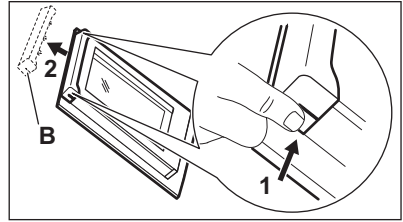


5. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

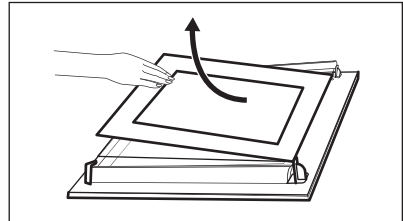


6. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

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



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.  
9. Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vyťahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

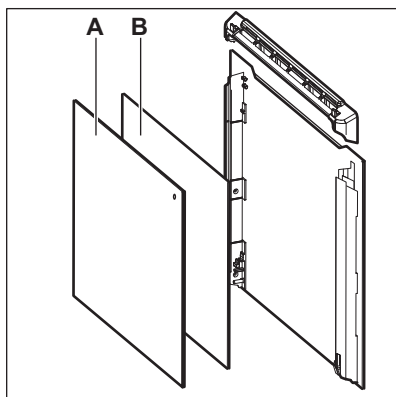


10. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

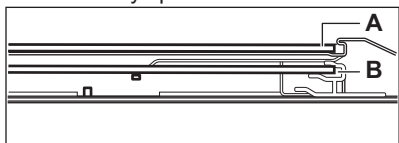
Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry.

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 vyzera odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



## 11.8 Výmena osvetlenia



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.

1. Vypnite rúru.  
Počkajte, kým rúra vychladne.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.



### **UPOZORNENIE!**




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

## Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

<b>Problém</b>	<b>Možné príčiny</b>	<b>Riešenie</b>
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu Pyrolýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky.
Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí „C3“.	Funkcia čistenia vôbec nepracuje. Nezavreli ste úplne dvierka rúry alebo je nefunkčné blokovanie dvierí.	Úplne zatvorte dvierka.
Na displeji sa zobrazí „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezavreli ste úplne dvierka rúry.</li> <li>• Zámok dvierok je nefunkčný.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Úplne zatvorte dvierka.</li> <li>• Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>• Ak sa na displeji znovu zobrazí „F102“, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul>

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul>
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste správne funkciu: Stlačte tlačidlo Plus Para Teplovzdušné pečenie PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Priehlbnu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS, ale nerozsvieti sa ukazovateľ Plus Para.	Nevybrali ste funkciu ohrevu s podporou tlačidla Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS, ale nerozsvieti sa ukazovateľ Plus Para.	Tlačidlo Plus para nefunguje.	Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu čistenia, ale na displeji sa zobrazí "C4".	Je stlačené tlačidlo Plus Para.	Opäť stlačte tlačidlo Plus Para.
Voda v priehlbne dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbne dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Rúru vypnite.</li> <li>Naraz stlačte a podržte tlačidlo  3s  °C.</li> <li>Na displeji začne blikať prvá číslica a ukazovateľ <b>Demo</b>.</li> <li>Zadajte kód 2468 otčením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava na zmenu hodnôt a potvrďte stlačením .</li> <li>Začne blikať ďalšia číslica.</li> <li>Režim <b>Demo</b> sa vypne po potvrdení poslednej číslice, ak je kód správny.</li> </ol>
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.

## 12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

Model (MÓD.) .....

Číslo výrobku (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

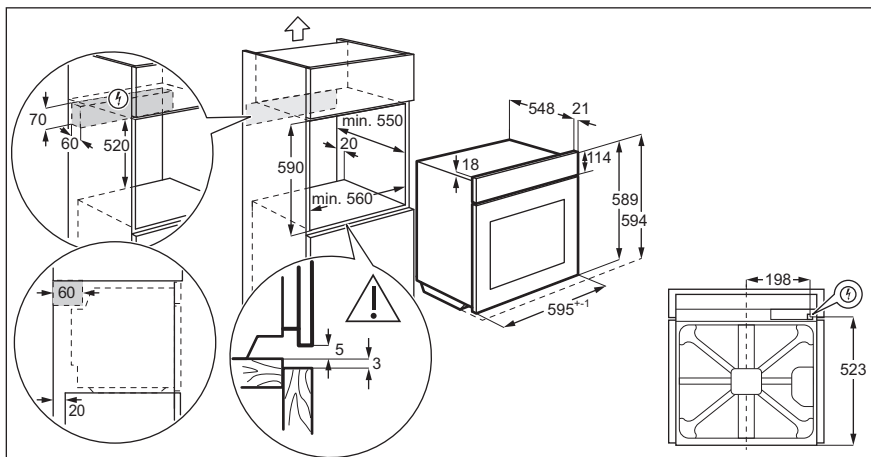
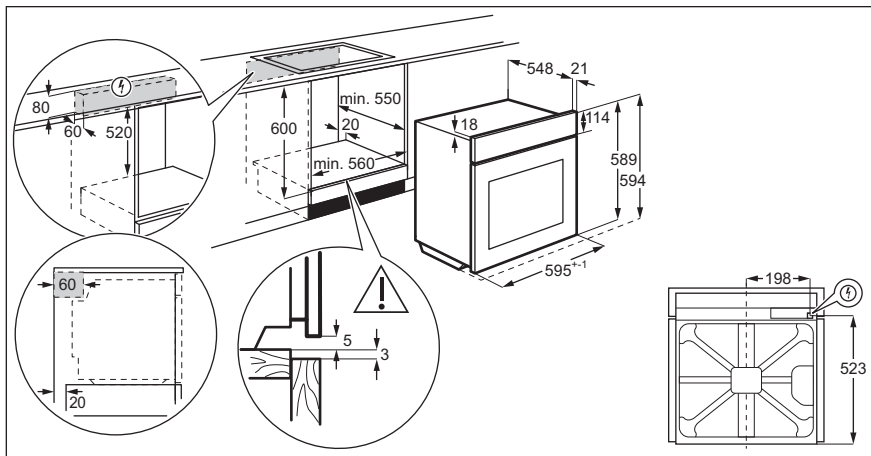
## 13. INŠTALÁCIA



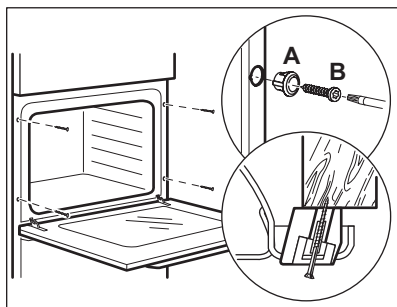
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

## 13.1 Zabudovanie



## 13.2 Upevnenie spotrebiča k linke



## 13.3 Elektrická inštalácia

- i** Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

## 13.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

Prierez kábla určite podľa celkového výkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 1 380	3 x 0.75

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	KODDP71X 949499822 EOD6P71X 949499823 EOD6P71Z 949499826	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej efektívnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cykľus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cykľus	
Počet dutín rúry	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOD6P71X	33.4 kg
	EOD6P71Z	32.5 kg
	KODDP71X	32.9 kg

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

### 14.2 Úspora energie



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

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

V 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 na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

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.


#### **Vlhký Horúci Vzduch**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.


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

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

spotrebiče označené symbolom spolu s

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









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



867355064-C-142019

