

EOA9S31CX  
KOAAS31CX



SK

Parná rúra

Návod na používanie

## Využite váš spotrebič na maximum

Pre digitálny manuál, video návody a podporu  
navštívte [electrolux.com/getstarted](https://www.electrolux.com/getstarted)



**Electrolux**

## 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.

# OBSAH

---

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>5</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	5
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	5
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>7</b>
2.1 Inštalácia.....	7
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	8
2.3 Používanie.....	8
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	9
2.5 Parné pečenie.....	9
2.6 Vnútorne osvetlenie.....	10
2.7 Servis.....	10
2.8 Likvidácia.....	10
<b>3. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>11</b>
3.1 Celkový prehľad.....	11
3.2 Príslušenstvo.....	11
<b>4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY.....</b>	<b>13</b>
4.1 Ovládací panel.....	13
4.2 Displej.....	13
<b>5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>16</b>
5.1 Prvé čistenie.....	16
5.2 Prvé zapojenie.....	16
5.3 Bezdrôtové pripojenie.....	16
5.4 Licencia na softvér.....	17
5.5 Nastavenie: Tvrdosť vody.....	17
<b>6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>19</b>
6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu.....	19
6.2 Používanie: Zásuvka na vodu.....	20
6.3 Nastavenie: Steamify – Pečenie s parou.....	21
6.4 Nastavenie: Varenie metódou SousVide.....	22
6.5 Nastavenie: Sprievodca pečením.....	23
6.6 Funkcie ohrevu.....	24
<b>7. ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>28</b>
7.1 Popis časových funkcií.....	28
7.2 Nastavenie: Časové funkcie.....	28
<b>8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>32</b>
8.1 Vloženie príslušenstva.....	32
8.2 Teplotná sonda.....	32
8.3 Používanie teleskopických líšt.....	35
<b>9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>37</b>
9.1 Automatické vypínanie.....	37
9.2 Chladiaci ventilátor.....	37
<b>10. TIPY A RADY.....</b>	<b>38</b>
10.1 Odporúčania pre pečenie.....	38
10.2 Vlhký horúci vzduch.....	38

10.3	Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	39
10.4	Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	39
<b>11.</b>	<b>OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>43</b>
11.1	Poznámky k čisteniu.....	43
11.2	Vybratie: Zasúvacie lišty.....	43
11.3	Používanie: Parné čistenie.....	44
11.4	Pripomienka Čistenia.....	44
11.5	Používanie: Odvápňovanie.....	44
11.6	Používanie: Pripomienka odvápnenia.....	45
11.7	Používanie: Systém výrobníka pary – Oplachovanie.....	45
11.8	Používanie: Pripomienka sušenia.....	45
11.9	Používanie: Sušenie.....	46
11.10	Vybratie a inštalácia: Sklenené panely dvierok.....	46
11.11	Výmena: Osvetlenie.....	47
<b>12.</b>	<b>RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>49</b>
12.1	Čo robiť, keď.....	49
12.2	Ako postupovať: Kódy chýb.....	51
12.3	Servisné údaje.....	52
<b>13.</b>	<b>ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>53</b>
13.1	Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	53
13.2	Úspora energie.....	53
<b>14.</b>	<b>ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>55</b>
14.1	Ponuka.....	55
14.2	Podponuka pre: Čistenie.....	55
14.3	Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	56
14.4	Podponuka pre: Pripojenia.....	56
14.5	Podponuka pre: Nastavenie.....	56
14.6	Podponuka pre: Servis.....	57
<b>15.</b>	<b>JE TO JEDNODUCHÉ!.....</b>	<b>58</b>
<b>16.</b>	<b>POUŽITE SKRATKU!.....</b>	<b>60</b>

# 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 a mobilnými zariadeniami s My Electrolux.
- 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 sa môžu počas používania nahriať.
- 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.
- VAROVANIE: Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- 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.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt 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.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.
- Bezpečnosť skrinky použitej na zabudovanie spotrebiča musí zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.

Minimálna výška linky (linka pod minimálnou výškou pracovnej plochy)	600 (600) mm
Šírka linky	550 mm
Hĺbka linky	605 (580) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	549 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	548 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1017 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor položený na spodnej zadnej strane	550 x 20 mm
Dĺžka hlavného napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu zadnej strany	1500 mm
Montážne skrutky	4 x 12 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

## 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.



- Nezdieľajte vaše Wi-Fi heslo.

## **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.
- 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.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Parné pečenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## 2.6 Vnútorné 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 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

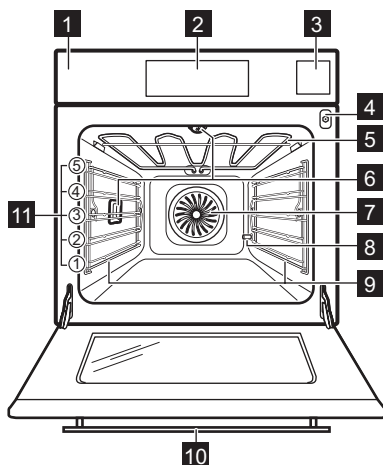
 **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- 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.

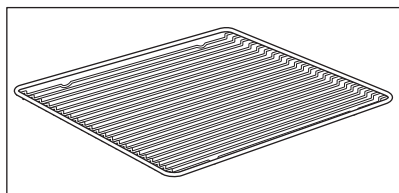
## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Celkový přehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka na vodu
- 4** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5** Ohrevný článok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod odvápnovacej rúrky
- 9** Zasúvací lišta, vyberateľná
- 10** Kamera v rukoväti
- 11** Úrovne v rúre

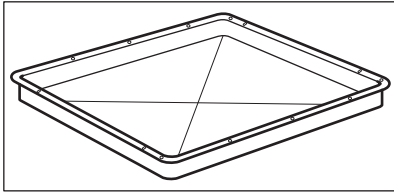
### 3.2 Príslušenstvo



#### **Drôtený rošt**

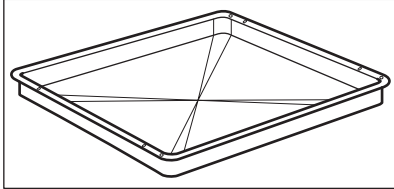
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

# POPIS VÝROBKU



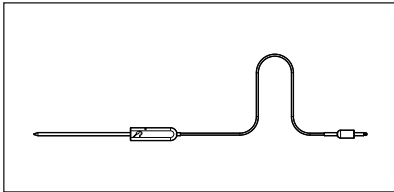
## **Plech na pečenie**

Na koláče a sušienky.



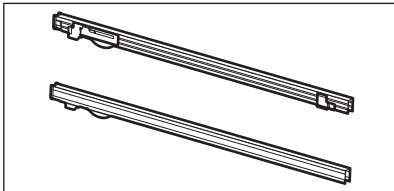
## **Hlboký pekáč**

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



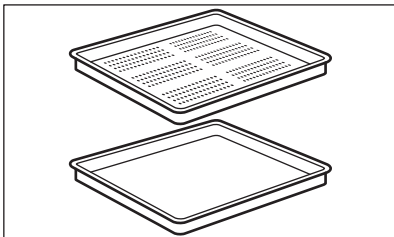
## **Teplotná sonda**

Na meranie teploty vnútri jedla.



## **Teleskopické lišty**

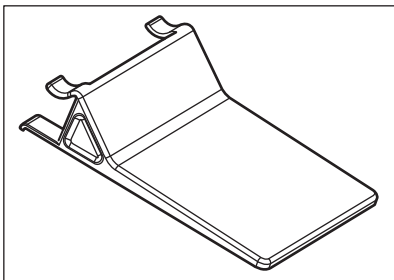
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



## **Parná súprava**

Jedna nádoba na pokrmy bez otvorov a jedna s otvormi.

Parná súprava odvádza skondenzovanú vodu od pokrmu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích pŕs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.

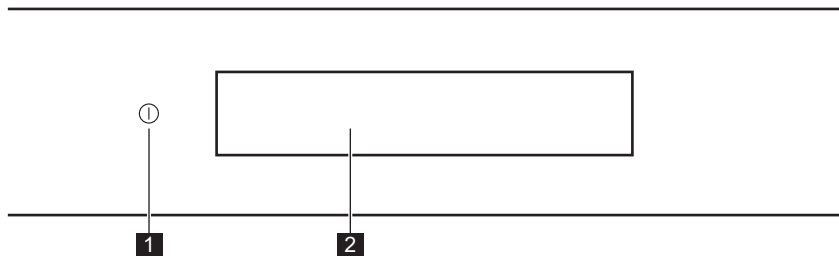


## **Kryt kamery**




Zabraňuje odrazu svetla na fotografiách.

# 4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY

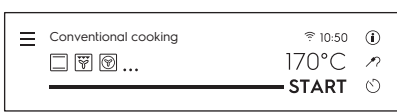
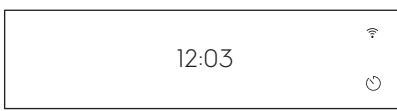

## 4.1 Ovládací panel



	Funkcia	Poznámka
<b>1</b>	Zap / Vyp	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
<b>2</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.

 <b>Stlačenie</b>	 <b>Presunutie</b>	 <b>Stlačte a podržte tlačidlo</b>
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

## 4.2 Displej

	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciami ohrevu a predvolenou teplotou.
	Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď varíte, na displeji sú zobrazené nastavené funkcie a ostatné dostupné voliteľné funkcie.

# ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY

	<p>Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.</p>
--	---

- A. Ponuka / Späť
- B. WiFi
- C. Presný čas
- D. Poznámka
- E. Časovač
- F. Teplotná sonda (len vybrané modely)
- G. ŠTART/STOP
- H. Teplota
- I. Lišta priebehu / Posuvný ovládač
- J. Viac
- K. Funkcie ohrevu

## Displej s ukazovateľmi

**Základné ukazovatele** – na navigovanie na displeji.

<p>OK</p> <p>Na potvrdenie výberu/nastavenia.</p>	<p>Na potvrdenie výberu/nastavenia alebo návrat o jednu úroveň v ponuke.</p>	<p>Na návrat o jednu úroveň v ponuke/vrátenie posledného kroku.</p>	<p>Na zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p>
---	--	---	--






Ukazovatele funkcie **Zvukový alarm** – keď uplynie nastavený čas pečenia, zaznie zvukový signál.

<p>Funkcia je zapnutá.</p>	<p>Funkcia je zapnutá. Pečenie sa automaticky zastaví.</p>	<p>Zvukový alarm je vypnutý.</p>
----------------------------	--	----------------------------------


## Ukazovatele časovača

# ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY


## Displej s ukazovateľmi

 <p>Ak chcete nastaviť funkciu: Nastavenie času spustenia.</p>	 <p>Zrušenie nastavenia.</p>	 <p>Časovač sa spustí po zatvorení dvierok rúry.</p>	 <p>Časovač sa spustí, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.</p>	 <p>Časovač sa spustí pri začiatku pečenia.</p>
---	---	---	--	--

## Ukazovatele funkcie dvierok

 <p>Dvierka rúry sú zablokované.</p>
---

Ukazovatele **WiFi** – rúra môže byť pripojená k Wi-Fi sieti.




 <p>WiFi pripojenie je zapnuté.</p>	 <p>WiFi pripojenie je vypnuté.</p>
--	--

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

		
<b>Krok č. 1</b> Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.	<b>Krok č. 2</b> Pred prvým použitím rúru a príslušenstvo vyčistite. Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.	<b>Krok č. 3</b> Príslušenstvo a vyberateľné držiaky roštov vráťte späť do ich pôvodnej polohy.


### 5.2 Prvé zapojenie


Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

### 5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie rúry potrebujete:

- Bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením.

<b>Krok 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok 2</b>	Stlačte Ponuka / Nastavenia / Pripojenia.
<b>Krok 3</b>	Posuňte prstom alebo stlačte  , aby ste zapli WiFi.
<b>Krok 4</b>	Vyberte bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením. Bezdrôtový modul rúry sa zapne do 90 sekúnd.

Na nakonfigurovanie bezdrôtového pripojenia kedykoľvek inokedy stlačte  na displeji.

#### Použite skratku!



Frekvencia	2 412 – 2 484 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM



Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
------------	------------------------

## 5.4 Licencia na softvér

Softvér rúry obsahuje softvér chránený autorským právom, na ktorý sa vzťahujú licencie BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0 a ďalšie.




Celú kópiu licencie si môžete pozrieť na: Základné nastavenie / Servis / Licencia.

Zdrojový kód open-source softvéru môžete stiahnuť z odkazu na webovej stránke výrobcu.

Model rúry a verziu softvéru Wi-Fi modulu nájdete na <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> v priečinku „NIUX“.

## 5.5 Nastavenie: Tvrdosť vody

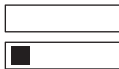



Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody. Použite testovací papier dodaný s parnou súpravou.

			
<b>Krok č. 1</b> Testovací papier vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papier nedávajte pod tečúcu vodu.	<b>Krok č. 2</b> Potraste testovacím papierom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	<b>Krok č. 3</b> Počkajte jednu minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	<b>Krok č. 4</b> Nastavte tvrdosť vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.
<p>ⓘ Farby testovacieho papiera sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako jednu minútu po skúške.</p>			
<p>Tvrdosť vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.</p>			

Dole uvedená tabuľka vysvetľuje vzťah medzi škálou tvrdosti vody (dH), príslušnou úrovňou usadenín vápnika a kvalitou vody. Keď tvrdosť vody prekročí hodnoty v tabuľke, plňte zásuvku na vodu balenou vodou.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

---

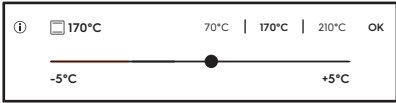
Tvrdosť vody		Testovací pásik	Usadeniny vápnika (mmol/l)	Usadeniny vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Trieda	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mäkká
2	7 - 14		1.3 - 2.5	50 - 100	stredne tvrdá
3	14 - 21		2.5 - 3.8	100 - 150	tvrdá
4	vyše 21		vyše 3,8	vyše 150	veľmi tvrdá

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

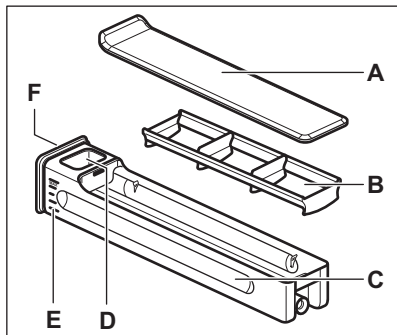
### 6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte funkciu ohrevu. Na displeji sa zobrazia predvolené funkcie ohrevu. Pre zobrazenie ďalších funkcií ohrevu stlačte tlačidlo ● ● ● .
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo °C. Na displeji sa zobrazia nastavenia teploty. 
<b>Krok č. 4</b>	Posunom prsta po posúvači nastavte teplotu.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo OK.
<b>Krok č. 6</b>	Stlačte tlačidlo START . Teplotná sonda môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas procesu pečenia.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačením tlačidla STOP vypnite funkciu ohrevu.
<b>Krok č. 8</b>	Vypnite rúru.

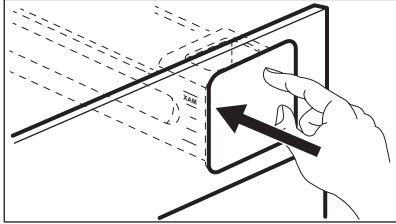
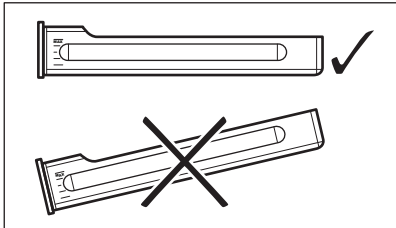
**Použite skratku!**



## 6.2 Používanie: Zásuvka na vodu



- A. Veko
- B. Vlnolam
- C. Teleso zásuvky
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predné tlačidlo


<p><b>Krok č. 1</b></p>	<p>Stlačte predné tlačidlo zásuvky na vodu. Vysunie sa z rúry.</p> 	
<p><b>Krok č. 2</b></p>	<p>Zásuvku na vodu naplňte po značku maximálnej úrovne. Môžete tak urobiť dvomi spôsobmi:</p> <p><b>A:</b> Nechajte zásuvku na vodu vnútri rúry a nalejte vodu z nádoby,</p> <p><b>B:</b> Vyberte zásuvku na vodu z rúry a naplňte ju pod vodovodným kohútikom.</p>	
<p><b>Krok č. 3</b></p>	<p>Zásuvku neste vo vodorovnej polohe, aby ste zabránili rozliatiu vody.</p> 	
<p><b>Krok č. 4</b></p>	<p>Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Stlačte predné tlačidlo, kým nebude zásuvka na vodu vnútri rúry.</p>	
<p><b>Krok č. 5</b></p>	<p>Zásuvku na vodu vyprázdňte po každom použití.</p>	



## UPOZORNENIE!

Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.

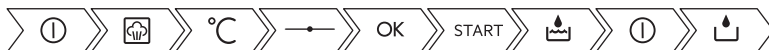
### 6.3 Nastavenie: Steamify – Pečenie s parou

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Funkciu ohrevu parou nastavte pomocou tlačidiel  .
<b>Krok č. 3</b>	Stlačením tlačidla °C nastavte teplotu. Na displeji sa zobrazia nastavenia teploty.
<b>Krok č. 4</b>	Posunom prsta po posúvači nastavte teplotu. Druh funkcie ohrevu parou závisí od nastavenej teploty.
<b>Para na parnú prípravu</b> 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, mor-ských plodov, terín a dezertov.
<b>Para na dusenie</b> 105 – 130 °C	Na prípravu duseného a jemne duseného mäsa alebo ryby, chleba a hydiny, ako aj syrových koláčov a zapekaných jedál.
<b>Para na chrumkavú kôrku</b> 135 – 150 °C	Pre mäso, zapekané jedlá, plnenú zeleninu, ryby a gratinované jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú konzistenciu a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút prípravy jedla sa automaticky zapne funkcia grilu pre jemné gratinovanie pokrmu.
<b>Para na pečenie</b> 155 – 230 °C	Na pečenie mäsa, rýb, hydiny, plneného lístkového cesta, tortičiek, muffinov, gratinovaných jedál, zeleniny a pekárskeho výrobkov. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo na prvú úroveň, počas posledných minút prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby bol pokrm chrumkavý zospodu.
<b>Krok č. 5</b>	Potvrďte stlačením tlačidla OK.


# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE


<b>Krok č. 6</b>	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút. Použite mierku na zásuvke na vodu. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p><b>! VAROVANIE!</b> Použite iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu. Nepoužívajte iné kvapaliny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.</p></div>
<b>Krok č. 7</b>	Mokrú zásuvku na vodu vysušte mäkkou handričkou. Zásuvku na vodu zasušte do jej pôvodnej polohy.
<b>Krok č. 8</b>	Stlačte tlačidlo <b>START</b> . Para sa začne tvoriť približne po 2 minútach. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
<b>Krok č. 9</b>	Keď dochádza voda v zásuvke na vodu, zaznie zvukový signál. Znova naplňte zásuvku na vodu. Na konci pečenia s parou pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para. Po uplynutí času pečenia zaznie zvukový signál.
<b>Krok č. 10</b>	Vypnite rúru.
<b>Krok č. 11</b>	Po dokončení pečenia s parou vyprázdňte zásuvku na vodu.
<b>Krok č. 12</b>	Zvyšková voda môže kondenzovať v dutine. Po pečení opatrne otvorte dvierka, aby ste predišli rozliatiu vody. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.

## Použite skratku!



## 6.4 Nastavenie: Varenie metódou SousVide

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazia predvolené funkcie ohrevu. Pre zobrazenie ďalších funkcií ohrevu stlačte tlačidlo ● ● ●.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo  , ak chcete nastaviť funkciu: Varenie metódou SousVide.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo <b>OK</b> .

<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo  , ak chcete nastaviť časovač:
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo OK.
<b>Krok č. 6</b>	Stlačte tlačidlo °C, ak chcete nastaviť teplotu a potvrdte.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo START .
<b>Krok č. 8</b>	Vo vákuových vreckách a v dutine sa môže nahromadiť zvyšková voda. Po varení opatrne otvorte dverka, aby ste predišli rozliatiu vody. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku. Keď je rúra studená, odstráňte špongiou vodu z dna dutiny. Vysušte dutinu mäkkou handričkou.

## Použite skratku!





## 6.5 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Teplotu a čas možno zmeniť manuálne podľa preferencií používateľa.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotn. program
- Teplotná sonda









<b>Krok č. 1</b>	Stlačte tlačidlo  .
<b>Krok č. 2</b>	Stlačením tlačidla  vstúpte do Sprievodca pečením.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte pokrm alebo druh jedla.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo START .

## Použite skratku!











## 6.6 Funkcie ohrevu

### Štandardné funkcie ohrevu


Funkcia ohrevu	Použitie
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Teplovzdušné Pečenie	Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte o 20-40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné pečenie.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Steamify	Používa sa na pečenie s parou, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.









## Špeciálne funkcie ohrevu



Funkcia ohrevu	Použitie
 <p>Zaváranie</p>	<p>Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).</p>
 <p>Sušenie</p>	<p>Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.</p>
 <p>Funkcia Jogurt</p>	<p>Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.</p>
 <p>Ohrev tanierov</p>	<p>Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.</p>
 <p>Rozmrazovanie</p>	<p>Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.</p>
 <p>Gratinované jedlá</p>	<p>Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.</p>
 <p>Pomalé pečenie</p>	<p>Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.</p>
 <p>Uchovať teplé</p>	<p>Na udržiavanie teploty pokrmov.</p>

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Použitie
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie 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 na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie Táto funkcia zodpovedá deklarovanej energetickej triede spotrebiča podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

## Funkcie parnej rúry

Funkcia ohrevu	Použitie
 Varenie metódou SousVide	Názov funkcie sa vzťahuje na spôsob varenia vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách. Bližšie informácie nájdete v nižšie uvedenej časti Varenie metódou SousVide a kapitole „Rady a tipy“ s tabuľkami pečenia.
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vyschnutiu povrchu. Teplo sa distribuuje jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach rúry.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva cesto pružné.
 Vlhká Para	Na parné pečenie zeleniny, príloh alebo rýb.
 Vlhkosť Vysoká	Táto funkcia je vhodná na prípravu citlivých jedál, ako napr. rôznych druhov nákyrov, terín a rýb.



Funkcia ohrevu	Použitie
 <b>Vlhkosť Stredná</b>	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 <b>Vlhkosť Nízka</b>	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, jedlá pripravované v rúre a zapečené pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý povrch.


# 7. ČASOVÉ FUNKCIE

## 7.1 Popis časových funkcí

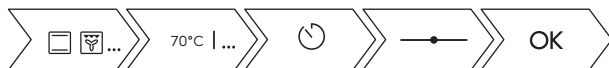
Časová funkcia	Použitie
Doba pečenia	Nastavenie dĺžky pečenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritériá spustenia	Nastavenie kedy má časovač začať s odpočítavaním.
Kritériá skončenia	Nastavenie čo sa má stať keď časovač skončí odpočítavanie.
Nastavenie času spustenia	Posunutie začiatku alebo konca pečenia.
Predĺženie pečenia	Predlžuje čas pečenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.





## 7.2 Nastavenie: Časové funkcie




Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte  na displeji.
Krok č. 2	Stlačte: Nastavenia / Nastavenie / Presný čas.
Krok č. 3	Posunutím a stlačením nastavíte hodiny.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo OK alebo  .




Nastavenie času pečenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stláčaním  nastavte čas pečenia.
Krok č. 3	Premiestnite bodku na posúvači alebo stlačte ikonu uprednostneného času.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

## Použite skratku!




Výber voliteľnej funkcie Začiatok/Koniec	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte  , aby ste nastavili čas pečenia.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo  .
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo Kritériá spustenia / Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 5</b>	Zvoľte uprednostňované Kritériá spustenia / Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 6</b>	Stlačte tlačidlo OK alebo  .
Stlačte tlačidlo  , aby ste zrušili voliteľnú funkciu Začiatok/Koniec.	

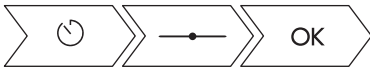
Kritéria spustenia	Poznámka
-	Časovač sa spustí, keď ho zapnete.
	Časovač sa spustí po zatvorení dvierok.
	Časovač sa spustí pri začiatku pečenia.
	Časovač sa spustí, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.



Úkon Koniec	Poznámka
	Keď uplynie nastavený čas pečenia, zaznie zvukový signál.
	Keď uplynie nastavený čas pečenia, zaznie zvukový signál. Pečenie sa automaticky zastaví.
	Keď uplynie nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí hlásenie bez zvukového signálu.

# ČASOVÉ FUNKCIE


Posunutie začiatku a konca pečenia	
Krok č. 1	Stlačte  na displeji.
Krok č. 2	Premiestnite bodku na posúvači alebo stlačte ikonu uprednostneného času.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo OK.


Použite skratku!





Posunutie spustenia bez nastavenia skončenia pečenia	
Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo  .
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo  .
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo Nastavenie času spustenia.
Krok č. 5	Premiestnite ľavú bodku na uprednostňovanú hodnotu.
Krok č. 6	Stlačte tlačidlo OK.

Nastavenie dodatočného času	
Keď zostáva 10 % času pečenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas pečenia. Môžete tiež zmeniť funkciu rúry.	
Krok č. 1	Stlačte ikonu uprednostneného času na predĺženie času pečenia.
Krok č. 2	Vyberte tiež uprednostňovanú funkciu ohrevu a zmeňte ju.
<b>Čo ak je lepšie zmeniť dodatočný čas?</b>	
Môžete resetovať dodatočný čas.	

Nastavenie dodatočného času	
<b>Krok č. 1</b>	Stlačte tlačidlo  .
<b>Krok č. 2</b>	Aby ste nastavili čas, premiestnite bodku na posúvači alebo stlačte ikonu uprednostňovaného času.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo OK.

Zmena nastavení časovača	
<b>Krok č. 1</b>	Ak chcete zmeniť hodnotu časovača, premiestnite bodku na posúvači alebo použite skratky.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte OK alebo  , aby ste resetovali zmeny.
Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia.	

Zrušenie nastaveného časovača	
<b>Krok č. 1</b>	Stlačte tlačidlo  .
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo  , aby ste zrušili nastavený časovač.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo OK.

**Použite skratku!**



## 8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

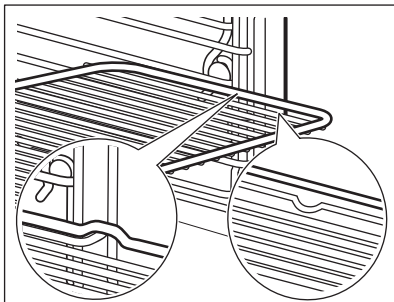
### 8.1 Vloženie príslušenstva

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

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

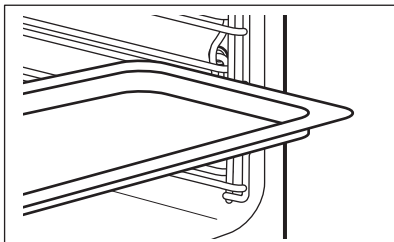
**Drôtený rošt:**

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt .



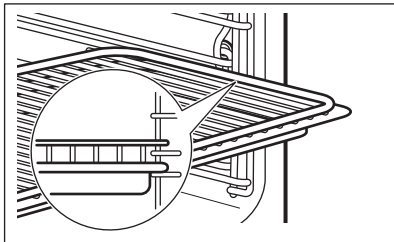
**Plech na pečenie / hlboký pekáč:**

Plech na pečenie / hlboký pekáč zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



**Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie / hlbokým pekáčom:**

Plech na pečenie / hlboký pekáč zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt medzi vodiace lišty vo vyššej polohe.



### 8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda meria teplotu vnútri pokrmu. Teplotná sonda môžete použiť s každou funkciou pečenia.

Treba nastaviť dve teploty:



- teplotu rúry (minimálne 120 °C),
- teplotu vo vnútri pokrmu.



## **UPOZORNENIE!**

Použite iba dodané príslušenstvo a originálne náhradné diely.

Pokyny pre najlepšie výsledky:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotná sonda sa nedá použiť pre tekuté pokrmy.
- Použite odporúčané nastavenia teplotnej sondy.

Počas pečenia musíte Teplotná sonda zastrčiť do zásuvky a vložiť do pokrmu.

Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Rúra vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

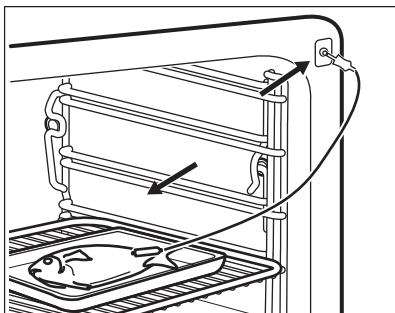
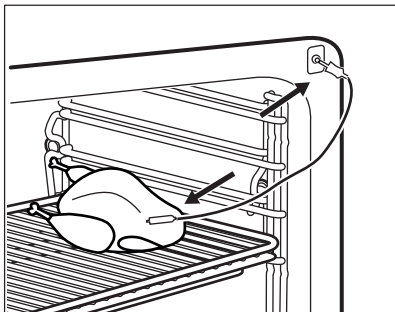
## **Pečenie mäsa, hydiny a rýb**

<b>Používanie: Teplotná sonda</b>	
<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte Teplotná sonda.
<b>Mäso, hydina a ryba</b>	<b>Dusené mäso so zeleninou</b>

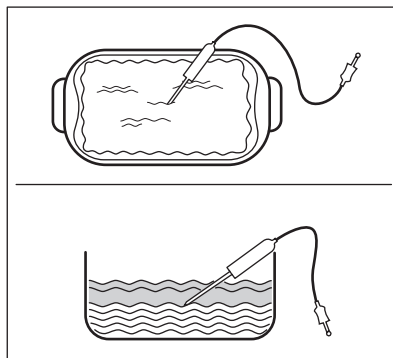
# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

## Používanie: Teplotná sonda

Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.



Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby. Teplotná sonda prikryte ostatnými prísadami.



**Krok č. 4** Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota Teplotná sonda.

**Krok č. 5** Stlačením tlačidla  nastavte teplotu vnútri mäsa Teplotná sonda.

Stlačte tlačidlo ● ● ●, ak chcete nastaviť funkcie Teplotná sonda:

- Zvukový alarm – keď jedlo dosiahne teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.
- Zvukový alarm a zastavenie – keď jedlo dosiahne teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.
- Iba zobrazit' teplotu – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota vnútri pokrmu.

**Krok č. 6** Funkciu vyberiete jej stlačením. Stlačte tlačidlo OK alebo .

## Používanie: Teplotná sonda

### Krok č. 7

Stlačte tlačidlo **START**.  
Keď dosiahne jedlo nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete pokračovať v pečení alebo prestanete, aby bolo jedlo správne pripravené.

### Krok č. 8

Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm z rúry.

#### **VAROVANIE!**

Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

### Použite skratku!



## 8.3 Používanie teleskopických lišt

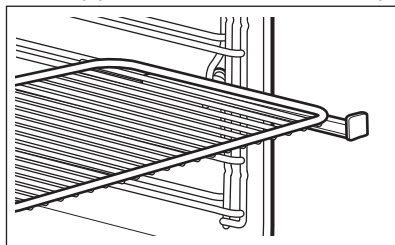
Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

### Drôtený rošt:

Rošt rúry položte hore dnom na teleskopické lišty.



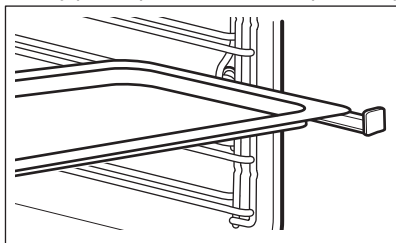
Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

---

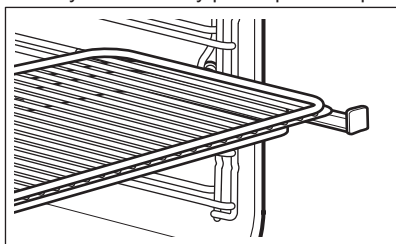
**Hlboký pekáč:**

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



**Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:**

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.





## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

---

### 9.1 Automatické vypínanie

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

### 9.2 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.

## 10. TIPY A RADY

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 10.1 Odporúčania pre pečenie






Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.






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

Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

### 10.2 Vlhký horúci vzduch

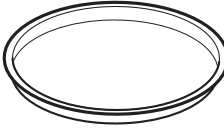
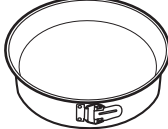


V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
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	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo







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

			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Zapekacia nádoba</b>	<b>Zapekacia forma</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

## 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty






### Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách





		 (°C)	 (min)	
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky



Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, prázdnu rúru pred- hrejte	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Tradičné pečenie	170	20 - 30





## VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE. Sušienky

		 (°C)	 (min)		
				2 úro- vne	3 úro- vne
Linecké koláčiky / Prú- žky pečiva	Teplovzdušné Peče- nie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčiky, 20 ks/ plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné Peče- nie	150	23 - 40	1 / 4	-



## GRIL



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 (min)	
Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

## Informácie pre skúšobne

Testy pre funkciu: Vlhká Para.  
Testy podľa IEC 60350.

## TIPY A RADY



Teplotu nastavte na 100 °C.


	 <b>Nádoba (Gastro- norm)</b>	 <b>(g)</b>		 <b>(min)</b>	
Brokolica, prázdnu rúru predhrejte	1 x 2/3 s otvormi	300	3	8 - 9	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica, prázdnu rúru predhrejte	1 x 2/3 s otvormi	max.	3	10 - 11	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Hrášok, mra- zený	2 x 2/3 s otvormi	2 x 1500	2 a 4	Až kým te- plota naj- chladnej- šieho mie- sta nedo- siahne 85 °C.	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.


# 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE


## ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

 <b>Čistiace prostriedky</b>	Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.
	Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
	Odolné škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
	Použite niekoľko kvapiek octu na vyčistenie dna dutiny od vodného kameňa.

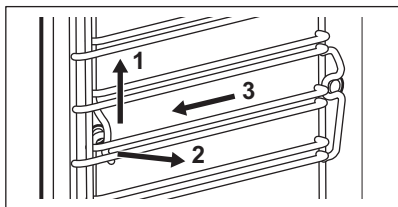
 <b>Každodenné používanie</b>	Dutinu rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pečáči.
	Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.

 <b>Príslušenstvo</b>	Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
	Nepriľnavé príslušenstvo sa nesmie čistiť agresívnymi prostriedkami, predmetmi s ostrými hranami alebo v umývačke.

### 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Pred údržbou sa uistite, že je rúra studená. Hrozí riziko popálenia.

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

<b>Krok 1</b>	 Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.
<b>Krok 2</b>	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.

<b>Krok 3</b>	Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.
---------------	---

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## 11.3 Používanie: Parné čistenie

Keď je rúra studená, odstráňte zvyšky jedla.

Ak chcete vyčistiť bočné steny, vyberte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

Funkcie čistenia parou podporujú čistenie dutiny rúry parou.

Počas činnosti funkcie je osvetlenie vypnuté.

<b>Krok č. 1</b>	Skontrolujte, či je rúra studená.		
<b>Krok č. 2</b>	Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň.		
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte funkciu čistenia parou v ponuke: Čistenie		
	<table border="1"><tr><td><b>Parné čistenie</b> Trvanie: okolo 30 minút</td><td><b>Parné čistenie plus</b> Trvanie: okolo 75 minút Na smaltové a oceľové časti rovnomerne nasprejajte vhodný čistiaci prostriedok.</td></tr></table>	<b>Parné čistenie</b> Trvanie: okolo 30 minút	<b>Parné čistenie plus</b> Trvanie: okolo 75 minút Na smaltové a oceľové časti rovnomerne nasprejajte vhodný čistiaci prostriedok.
<b>Parné čistenie</b> Trvanie: okolo 30 minút	<b>Parné čistenie plus</b> Trvanie: okolo 75 minút Na smaltové a oceľové časti rovnomerne nasprejajte vhodný čistiaci prostriedok.		
<b>Krok č. 4</b>	Zapnite uprednostňovanú funkciu.		
<b>Krok č. 5</b>	Po čistení utrite dutinu mäkkou handričkou.		
<b>Krok č. 6</b>	Odstráňte zo zásuvky na vodu zvyšnú vodu.		
<b>Krok č. 7</b>	Dvierka rúry nechajte otvorené približne 1 hodinu. Počkejte, kým nebude rúra suchá.		

## 11.4 Pripomenka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, je potrebné čistenie. Použite funkciu Parné čistenie plus.

## 11.5 Používanie: Odvápňovanie

Trvanie prvej časti: okolo 1 hodiny 40 minút	
<b>Krok č. 1</b>	Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte príslušenstvo. Na prvej úrovni v rúre nechajte iba plech na pečenie.
<b>Krok č. 3</b>	Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odstránenie vodného kameňa.
<b>Krok č. 4</b>	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte vodou na maximálnu úroveň.

<b>Krok č. 5</b>	Vložte zásuvku na vodu.
<b>Krok č. 6</b>	Funkciu vyberte v ponuke: Čistenie. Postupujte podľa pokynov na displeji.
Po skončení prvej časti vyprázdňte plech na pečenie a položte ho späť do prvej úrovne v rúre.	
<b>Trvanie druhej časti:</b> okolo 35 minút	
<b>Krok č. 7</b>	Do zásuvky na vodu nalejte čerstvú vodu. Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky prípravku na odstránenie vodného kameňa.
<b>Krok č. 8</b>	Vložte zásuvku na vodu.
<b>Krok č. 9</b>	Po skončení čistenia vyberte plech na pečenie.
<b>Krok č. 10</b>	Vysušte rúru mäkkou handričkou. Dvierka rúry nechajte otvorené približne 1 hodinu. Počkajte, kým nebude rúra suchá.

Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Ak táto funkcia neprebehne správnym spôsobom, displej vás vyzve na jej zopakovanie.

## 11.6 Používanie: Pripomienka odvápnenia

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomienky odvápnenia: Odvápnovanie.

Upozorňovacia pripomienka vám pripomenie a odporučí vykonať odvápnenie.

Blokovacia pripomienka vám prikáže vykonať odvápnenie.

Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

Pripomienka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

## 11.7 Používanie: Systém výrobníka pary – Oplachovanie

<b>Krok č. 1</b>	Vyberte všetko príslušenstvo. V prvej úrovni v rúre nechajte iba plech na pečenie.
<b>Krok č. 2</b>	Do zásuvky na vodu nalejte čerstvú vodu.
<b>Krok č. 3</b>	Funkciu vyberte v ponuke: Čistenie. Procesom vás bude sprevádzať používateľské rozhranie. Trvanie funkcie: približne 30 minút. Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte plech na pečenie, keď skončí funkcia.

## 11.8 Používanie: Pripomienka sušenia

Po pečení s parou sa na displeji zobrazí výzva na vysušenie rúry.

Stlačte ÁNO, aby ste vysušili rúru.

## 11.9 Používanie: Sušenie

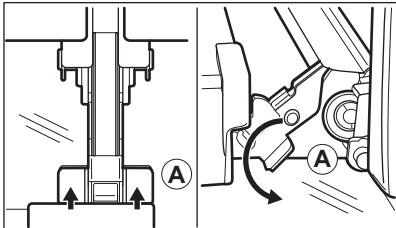
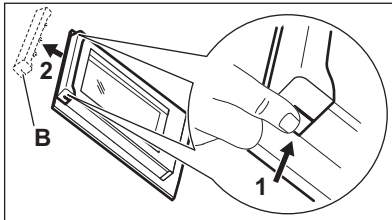
Po pečení s parou alebo čistení parou môžete vysušiť dutinu s touto funkciou.

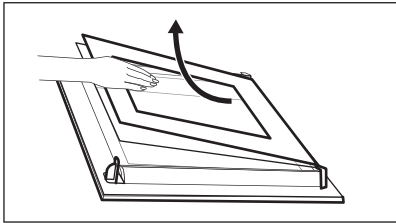
<b>Krok č. 1</b>	Skontrolujte, či je rúra studená.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte všetko príslušenstvo.
<b>Krok č. 3</b>	Otvorte ponuku: Čistenie.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte Sušenie.
<b>Krok č. 5</b>	Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

## 11.10 Vybratie a inštalácia: Sklenené panely dvierok

Vnútorne sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov závisí od konkrétneho modelu.

Kamerový modul je umiestnený v rukoväti dvierok. Buďte opatrní, aby ste nepoškodili kamerový kábel spájajúci dvierka a dutinu rúry. Objektív kamery jemne vyčistite mäkkou handričkou.

<b>Krok č. 1</b>	Dvierka úplne otvorte.	
<b>Krok č. 2</b>	Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
<b>Krok č. 3</b>	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle).	
<b>Krok č. 4</b>	Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.	
<b>Krok č. 5</b>	Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.	

<p><b>Krok č. 6</b></p>	<p>Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.</p>	
<p><b>Krok č. 7</b></p>	<p>Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.</p>	
<p><b>Krok č. 8</b></p>	<p>Po čistení zvoľte opačný postup.</p>	
<p><b>Krok č. 9</b></p>	<p>Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže prehriať povrch dierok.</p>	

## 11.11 Výmena: Osvetlenie



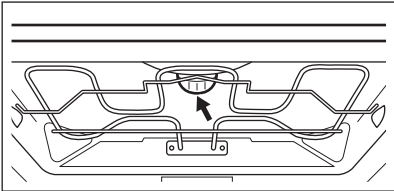
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

#### **Pred výmenou žiarovky v osvetlení:**

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

## Horné svetlo

<b>Krok č. 1</b>	 <p>Sklenený kryt otočte a vyberte ho.</p>
<b>Krok č. 2</b>	Odstráňte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
<b>Krok č. 3</b>	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
<b>Krok č. 4</b>	Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.

## Bočné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zasúvacie lišty.
<b>Krok č. 2</b>	Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.
<b>Krok č. 3</b>	Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.
<b>Krok č. 4</b>	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
<b>Krok č. 5</b>	Nainštalujte kovový rám a tesnenie. Utiahnite skrutky.
<b>Krok č. 6</b>	Nainštalujte ľavé zásuvné lišty.



## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, keď...



#### Rúra sa nezapne ani neohrieva



#### Možná príčina



#### Riešenie

Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania.

Nie sú nastavené hodiny.

Nastavte hodiny, pre podrobnosti si pozrite kapitolu „Časové funkcie“, Nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.

Úplne zatvorte dvierka.

Je vypálená poistka.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa znovu objaví problém, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Je zapnutá detská poistka rúry.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, Podponuka pre: Voliteľné funkcie.



#### Komponenty musia byť vymenené



#### Popis











#### Riešenie

Žiarovka je vypálená.




Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v kapitole „Starostlivosť a čistenie“, Výmena: Osvetlenie.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

 <b>Zásuvka na vodu nepracuje správne</b>		
 <b>Popis</b>	 <b>Možná příčina</b>	 <b>Riešenie</b>
Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v rúre.	Nezatlačili ste úplne telo zásuvky na vodu.	Plne zasuňte zásuvku na vodu do rúry.
Zo zásuvky na vodu vyteká voda.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu alebo vlnolam.	Znovu namontujte veko zásuvky na vodu a vlnolam.



 <b>Problémy s procesom čistenia</b>		
 <b>Popis</b>	 <b>Možná příčina</b>	 <b>Riešenie</b>
Zásuvka na vodu sa ťažko čistí.	Veko a vlnolam neboli vybraťé.	Vyberte veko a vlnolam.
Po odvápnovaní nie je v hlbokom pekáči žiadna voda.	Zásuvka na vodu nebola naplnená po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovací prípravok/voda.
Po odvápnení je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Nabudúce zasuňte hlboký pekáč do prvej úrovne v rúre.
Po čistení je na dne dutiny rúry príliš veľa vody.	Pred začiatkom čistenia ste dali do rúry príliš veľa čistiaceho prostriedku.	Nabudúce rovnomerne nanesť tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku na steny dutiny.
Výsledok čistenia nie je uspokojivý.	Začali ste s čistením, keď bola rúra príliš horúca.	Počkajte, kým nebude rúra studená. Zopakujte čistenie.
	Pred čistením ste z rúry nevybrali všetko príslušenstvo.	Z rúry vyberte všetko príslušenstvo. Zopakujte čistenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.



 <b>Problémy s Wi-Fi signálom</b>	
 <b>Možná príčina</b>	 <b>Riešenie</b>
Problém so signálom bezdrôtovej siete.	Skontrolujte vašu bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router.
Nainštalovaný nový router alebo zmenená konfigurácia routera.	Pokyny ohľadne opätovnej konfigurácie rúry a mobilných zariadení nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Premiestnite router čo najbližšie k rúre.
Bezdrôtový signál je rušený mikrovlnným spotrebičom umiestneným blízko rúry.	Vypnite mikrovlnný spotrebič.

## 12.2 Ako postupovať: Kódy chýb

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Úkon</b>
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom.	Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F604 – pripojenie k WiFi sieti zlyhalo.	Rúru vypnite a zapnite a skúste znova. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu.	Rúru vypnite a znova zapnite.

V tejto časti nájdete zoznam problémov, o ktoré sa musí postarať kvalifikovaný technik.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Úkon</b>
F131 – teplota parného senzora je príliš vysoká.	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Rúru opäť zapnite.
F144 – senzor v Zásuvka na vodu nedokáže zmerať úroveň vody.	Vyprázdnite Zásuvka na vodu a znova ju naplňte.
F254 – kamera nie je pripojená k rúre.	Rúru vypnite a znova zapnite.
F508 – Zásuvka na vodu nefunguje správne.	Rúru vypnite a znova zapnite.
F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii.	Rúru vypnite a znova zapnite.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie rúry budú pracovať ako zvyčajne.

## 12.3 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.

<b>Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:</b>	
Model (MOD.)	.....
Číslo výroby (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

# 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	EOA9S31CX 944184827 KOAAS31CX 944184820	
Index energetickej účinnosti	61.9	
Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	70 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOA9S31CX	40.5 kg
	KOAAS31CX	40.5 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.

## 13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť 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.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

---

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, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

## **Pečenie s vypnutým osvetlením**

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

## **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.

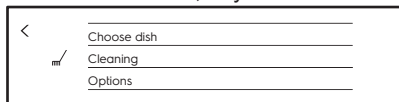
## **Pohotovostný režim**

Po 2 minútach sa displej prepne do pohotovostného režimu.

# 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

## 14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuka.



Položka ponuky		Použitie
Obľúbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Volitelné funkcie		Nastavenie konfigurácie rúry.
Nastavenia	Pripojenia	Nastavenie konfigurácie siete.
	Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

## 14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Použitie
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné vyčistenie.
Odvápňovanie	Vyčistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Vyčistenie systému výborníka pary. Po časom pečení s parou prepláchnite.
Sušenie	Postup na vyčistenie dutiny od kondenzácie nahromadenej po použití parných funkcií.
Pripomienka Čistenia	Pripomína, kedy je potrebné vyčistiť rúru.

## 14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Použitie
Osvetlenie rúry	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
Ikona osvetlenia viditeľná	Na displeji sa zobrazí ikona osvetlenia.
Rýchle zohrievanie	Skrátenie času ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému spusteniu rúry. Keď je táto funkcia zapnutá, zobrazí sa po zapnutí rúry na displeji „Detská poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmena kódu v abecednom poradí.

## 14.4 Podponuka pre: Pripojenia

Podponuka	Popis
WiFi	Zapnutie a vypnutie Wi-Fi.
Sieť	Kontrola stavu siete a sily Wi-Fi signálu.
Zabudnúť sieť	Deaktivovanie automatického pripojenia rúry k aktuálnej sieti.

## 14.5 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavenie jazyka rúry.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.
Pripomienka Čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Tón tlačidla ZAP/VYP a STOP nie je možné vypnúť.
Alarm/Výstražný tón	Zapnutie a vypnutie tónov alarmu.



Podponuka	Popis
Hlasitosť zvuku	Regulácia hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Jas displeja	Regulácia jasú displeja.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.

## 14.6 Podponuka pre: Servis







Podponuka	Popis
Demo režim	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Licencia	Informácie o licenciách.
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.
Zrušiť všetky okná	Obnovte všetky vyskakovacie okná na pôvodné nastavenia.

# 15. JE TO JEDNODUCHÉ!




## Pred prvým použitím musíte nastaviť:

Jazyk	Jas displeja	Hlasitosť zvuku	Tvrdosť vody	Presný čas	Bezdrôtové pripojenie
-------	--------------	-----------------	--------------	------------	-----------------------





## Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:

 Zap / Vyp	 Ponuka / Späť	 WiFi	 Poznámka	 Časovač	START / STOP	 Viac
--	--	---	---	--	--------------	--

## Začatie používania rúry

Rýchly štart	Zapnite rúru a začnite piecť s predvolenou teplotou a časom funkcie.	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		Stlačte a podržte tlačidlo  .	Nastavte funkciu rúry  ...	Stlačte tlačidlo START.
Rýchle vypnutie	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte  , kým sa rúra nevypne.		



## Spustenie pečenia





Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5	Krok č. 6
 Zapnite rúru.	 ... Stlačte funkciu.	 Stlačením tlačidla prejdite na nastavenia teploty.	 Premiestnite prst po posúvači, aby ste nastavili teplotu.	OK Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla.	START Stlačením tlačidla sa zapne pečenie.



## Parné pečenie – Steamify

Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.

Para na parnú prípravu	Para na dusenie	Para na chrumkavú kôrku	Para na pečenie
50 – 100 °C	105 – 130 °C	135 – 150 °C	155 – 230 °C

Zistíte ako piecť rýchlo			
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
	Stlačte tlačidlo  .	Stlačte tlačidlo  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

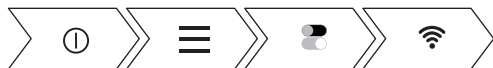
Použite rýchle funkcie na nastavenie času pečenia alebo zmenu funkcie pečenia		
Nastavenia rýchleho časovača	Krok č. 1	Krok č. 2
Použite najčastejšie nastavenia časovača výberom zo skratiek.	Stlačte tlačidlo  .	Stlačte uprednostňovanú hodnotu času.
<b>10 % sprievodca dokončením</b> Použite 10 % sprievodcu dokončením na prídanie dodatočného času alebo zmenu funkcie pečenia keď zostáva 10 % času pečenia.	Na predĺženie času pečenia stlačte ikonu uprednostňovaného času: +1 min   +5 min   +10 min .	
	Zmeňte funkciu: Stlačte uprednostňovanú funkciu    ...	

Rúru vyčistíte s funkciou Parné čistenie		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Stlačte  .	Stlačte  .	Vyberte režim:
<b>Parné čistenie</b>	Pre mierne vyčistenie.	
<b>Parné čistenie plus</b>	Pre dôkladné vyčistenie.	
<b>Odvápňovanie</b>	Na vyčistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.	
<b>Oplachovanie</b>	Na prepláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.	

## 16. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na obsluhu.

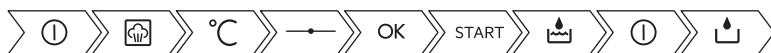
### Bezdrôtové pripojenie



### Nastavenie: Funkcie rúry



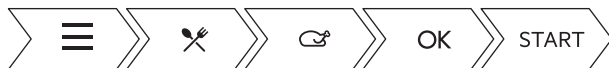
### Nastavenie: Steamify – Parné pečenie



### Nastavenie: Steamify – Varenie metódou SousVide



### Nastavenie: Sprievodca pečením



### Nastavenie času pečenia



### Posunutie začiatku a konca pečenia



### Zrušenie nastaveného časovača





## Používanie: Teplotná sonda



## 17. 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)



867352780-B-342019

