

KOAAS31WT
OKA9S31WX
OKA9S31WZ



SK

Parná rúra

Návod na používanie

Využite váš spotrebič na maximum

Pre digitálny manuál, video návody a podporu
navštívte 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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:
www.registerelectrolux.com



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:
www.electrolux.com/shop

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.....	5
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	5
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	5
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	7
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
3. POPIS VÝROBKU.....	11
3.1 Celkový prehľad.....	11
3.2 Príslušenstvo.....	11
4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY.....	13
4.1 Ovládací panel.....	13
4.2 Displej.....	13
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	16
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
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	19
6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu.....	19
6.2 Zásuvka na vodu.....	20
6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu.....	20
6.4 Nastavenie: Steamify – Pečenie s parou.....	21
6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide.....	22
6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením.....	23
6.7 Funkcie ohrevu.....	24
6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	26
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	28
7.1 Popis časových funkcií.....	28
7.2 Nastavenie: Časové funkcie.....	28
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	32
8.1 Vloženie príslušenstva.....	32
8.2 Teplotná sonda.....	32
8.3 Používanie teleskopických líšt.....	35
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	37
9.1 Ako ušetriť energiu: Obľúbené.....	37
9.2 Automatické vypínanie.....	37
9.3 Chladiaci ventilátor.....	37

10. TIPY A RADY.....	38
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
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	43
11.1 Poznámky k čisteniu.....	43
11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	43
11.3 Používanie: Parné čistenie.....	44
11.4 Používanie: 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: Dierka.....	46
11.11 Výmena: Osvetlenie.....	48
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	50
12.1 Čo robiť, keď.....	50
12.2 Ako postupovať: Kódy chýb.....	52
12.3 Servisné údaje.....	53
13. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	54
13.1 Technické údaje.....	54
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	55
14.1 Informačný list k výrobku.....	55
14.2 Úspora energie.....	55
15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	57
15.1 Ponuka.....	57
15.2 Podponuka pre: Čistenie.....	57
15.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	58
15.4 Podponuka pre: Pripojenia.....	58
15.5 Podponuka pre: Nastavenie.....	58
15.6 Podponuka pre: Servis.....	59
16. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	60
17. POUŽITE SKRATKU!.....	62

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 zabudovanej štruktúry.
- 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 uzavreté 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.
- 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. Vzdialenosť 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, nevkladajte 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 prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - 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 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



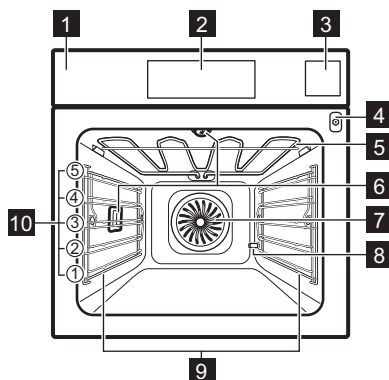
VAROVANIE!

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.

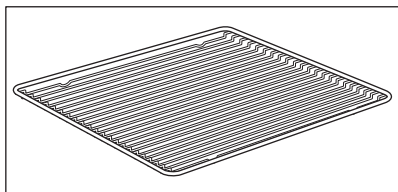
3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



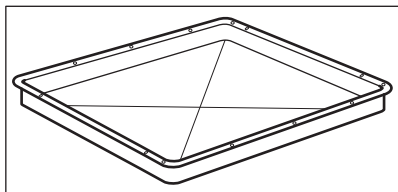
- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka na vodu
- 4** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5** Ohrevný článok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod odvápnovacej rúrky
- 9** Zasúvací lišta, vyberateľná
- 10** Úrovne v rúre

3.2 Príslušenstvo



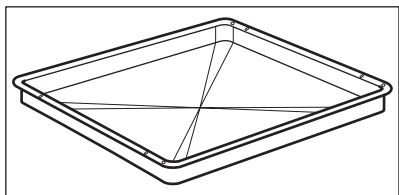
Drôtený rošt

Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.



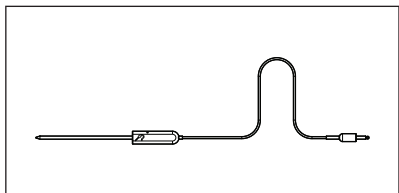
Plech na pečenie

Na koláče a sušienky.



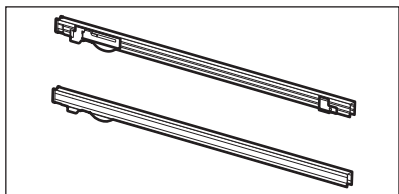
Hlboký pekáč

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



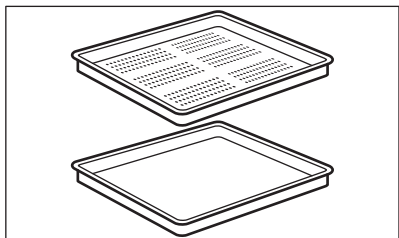
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



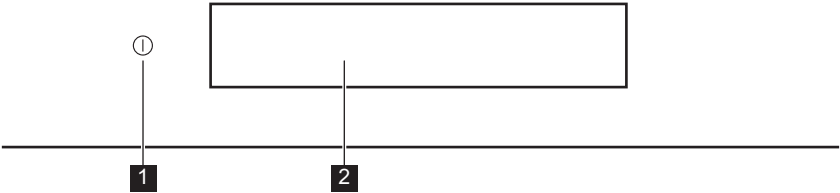
Parná súprava

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 prs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.

4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY

4.1 Ovládací panel



	Funkcia	Poznámka
1	Zapnúť / Vypnúť	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
2	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.

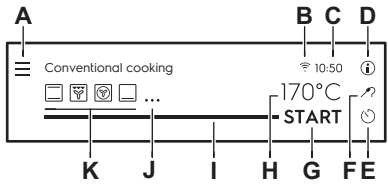
Gestá

 Stlačenie	 Presunutie	 Stlačte a podržte tlačidlo
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posúvajte konček prsta po povrchu bez toho, aby sa prerušil dotyk.	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

 The diagram shows the oven's control interface. At the top left is a menu icon (A). Below it are icons for 'Conventional cooking' (B), 'WiFi' (C), and 'Presný čas' (D). A digital display shows '170°C' (E) and 'START' (F). Below the display are buttons for 'Teplotná sonda' (G), 'ŠTART/STOP' (H), 'Teplota' (I), 'Lišta priebehu / Posuvný ovládač' (J), 'Viac' (K), and 'Funkcie ohrevu' (L). A '10:50' clock display is also visible.	Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.
--	--

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

Displej s ukazovateľmi			
Základné ukazovatele – na navigovanie na displeji.			
 Na potvrdenie výberu/nastavenia.	 Na potvrdenie výberu/nastavenia alebo návrat o jednu úroveň v ponuke.	 Na návrat o jednu úroveň v ponuke/vráťanie posledného kroku.	 Na zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
Ukazovatele funkcie Zvukový alarm – keď uplynie nastavený čas pečenia, zaznie zvukový signál.			
 Funkcia je zapnutá.	 Funkcia je zapnutá. Pečenie sa automaticky zastaví.	 Zvukový alarm je vypnutý.	
Ukazovatele časovača			

Displej s ukazovateľmi				
 Ak chcete nastaviť funkciu: Posunutý štart.	 Na zrušenie nastavenia.	 Časovač sa spustí po zatvorení dvierok rúry.	 Časovač sa spustí, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.	 Časovač sa spustí pri začiatku pečenia.
Ukazovatele funkcie dvierok				
 Dvierka rúry sú zablokované.				
Ukazovatele WiFi – Rúra môže byť pripojená k Wi-Fi sieti.				
 WiFi pripojenie je zapnuté.		 WiFi pripojenie je vypnuté.		

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Krok č. 1 Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.	Krok č. 2 Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite. Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.	Krok č. 3 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.

Krok 1	Zapnite rúru.
Krok 2	Stlačte Ponuka / Nastavenia / Pripojenia.
Krok 3	Posuňte prstom alebo stlačte  , aby ste zapli WiFi.
Krok 4	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 – 2 472 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM

Max. výkon	EIRP < 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/SLEAY ISC, Apache 2.0 a ďalšie.
Celú kópiu licencie si môžete pozrieť na: Nastavenia / Servis / Licencia.
Zdrojový kód open-source softvéru môžete stiahnuť z odkazu na webovej stránke výrobu.
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.

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

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.

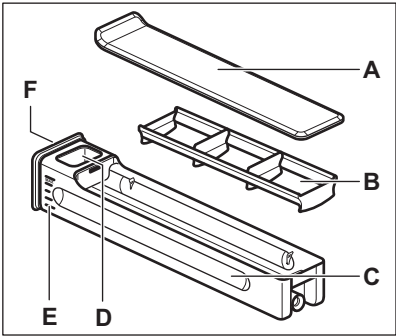
6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Vyberte funkciu ohrevu. Na displeji sa zobrazia predvolené funkcie ohrevu. Pre zobrazenie ďalších funkcií ohrevu stlačte tlačidlo ● ● ● .
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo °C. Na displeji sa zobrazia nastavenia teploty. ① 170°C 70°C 170°C 210°C OK -5°C +5°C
Krok č. 4	Posunom prsta po posúvači nastavte teplotu.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo OK.
Krok č. 6	Stlačte tlačidlo START . Teplotná sonda môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas procesu pečenia.
Krok č. 7	Stlačením tlačidla STOP vypnite funkciu ohrevu.
Krok č. 8	Vypnite rúru.

Použite skratku!



6.2 Zásuvka na vodu



- A. Veko
- B. Vlnolam
- C. Zásuvka
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predný kryt

6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu

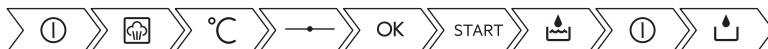
Krok č. 1	Stlačte predný kryt zásuvky na vodu.	
Krok č. 2	Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň. Môžete tak urobiť dvomi spôsobmi:	
	A: Nechajte zásuvku na vodu vnútri rúry a nalejte vodu z nádoby.	B: Vyberte zásuvku na vodu z rúry a naplňte ju pod vodovodným kohútikom.
Krok č. 3	Zásuvku na vodu neste vo vodorovnej polohe, aby ste predišli vyliatiu vody.	
Krok č. 4	Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Stlačte predný kryt, kým nebude zásuvka na vodu vnútri rúry.	
Krok č. 5	Zásuvku na vodu vyprázdnite po každom použití.	
 UPOZORNENIE! Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.		

6.4 Nastavenie: Steamify – Pečenie s parou

Krok č. 1	Zapnite rúru.								
Krok č. 2	Funkciu ohrevu parou nastavte pomocou tlačidla  .								
Krok č. 3	Stlačením tlačidla °C nastavte teplotu. Na displeji sa zobrazia nastavenia teploty.								
Krok č. 4	Posunom prsta po posúvači nastavte teplotu. Druh funkcie ohrevu parou závisí od nastavenej teploty.								
<table border="1"> <tr> <td>Para na parnú prípravu 50 – 100 °C</td><td>Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, mor- ských plodov, terín a dezertov.</td></tr> <tr> <td>Para na dusenie 105 – 130 °C</td><td>Na prípravu duseného a jemne duseného mäsa alebo ryby, chleba a hydiny, ako aj syrových kolá- čov a zapekaných jedál.</td></tr> <tr> <td>Para na chrumkavú kôrku 135 – 150 °C</td><td>Pre mäso, zapekané jedlá, plnenú zeleninu, ryby a gratinované jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú konzistenciu a záro- veň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút prí- pravy jedla sa automaticky zapne funkcia grilu pre jemné gratinovanie pokrmu.</td></tr> <tr> <td>Para na pečenie 155 – 230 °C</td><td>Na pečenie mäsa, rýb, hydiny, plneného lístkového cesta, tortičiek, muffinov, gratinovaných jedál, ze- leniny a pekárskych výrobkov. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo na prvú úro- veň, počas posledných minút prípravy sa automa- ticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby bol pokrm chrupkavý zospodu.</td></tr> </table>		Para na parnú prípravu 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, mor- ských plodov, terín a dezertov.	Para na dusenie 105 – 130 °C	Na prípravu duseného a jemne duseného mäsa alebo ryby, chleba a hydiny, ako aj syrových kolá- čov a zapekaných jedál.	Para na chrumkavú kôrku 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 záro- veň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút prí- pravy jedla sa automaticky zapne funkcia grilu pre jemné gratinovanie pokrmu.	Para na pečenie 155 – 230 °C	Na pečenie mäsa, rýb, hydiny, plneného lístkového cesta, tortičiek, muffinov, gratinovaných jedál, ze- leniny a pekárskych výrobkov. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo na prvú úro- veň, počas posledných minút prípravy sa automa- ticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby bol pokrm chrupkavý zospodu.
Para na parnú prípravu 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, mor- ských plodov, terín a dezertov.								
Para na dusenie 105 – 130 °C	Na prípravu duseného a jemne duseného mäsa alebo ryby, chleba a hydiny, ako aj syrových kolá- čov a zapekaných jedál.								
Para na chrumkavú kôrku 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 záro- veň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút prí- pravy jedla sa automaticky zapne funkcia grilu pre jemné gratinovanie pokrmu.								
Para na pečenie 155 – 230 °C	Na pečenie mäsa, rýb, hydiny, plneného lístkového cesta, tortičiek, muffinov, gratinovaných jedál, ze- leniny a pekárskych výrobkov. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo na prvú úro- veň, počas posledných minút prípravy sa automa- ticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby bol pokrm chrupkavý zospodu.								
Krok č. 5	Potvrďte stlačením tlačidla OK.								
Krok č. 6	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.  VAROVANIE! 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.								

Krok č. 7	Mokrú zásuvku na vodu vysušte mäkkou handričkou. Zásuvku na vodu zasušte do jej pôvodnej polohy.
Krok č. 8	Stlačte tlačidlo START . Para sa začne tvoriť približne po 2 minútach. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
Krok č. 9	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.
Krok č. 10	Vypnite rúru.
Krok č. 11	Po dokončení pečenia s parou vyprázdnite zásuvku na vodu.
Krok č. 12	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!



6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide

Krok č. 1	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazia predvolené funkcie ohrevu. Pre zobrazenie ďalších funkcií ohrevu stlačte tlačidlo ● ● ●.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo  , ak chcete nastaviť funkciu: Varenie metódou SousVide.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo OK .
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo  , ak chcete nastaviť časovač:
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo OK .
Krok č. 6	Stlačte tlačidlo °C, ak chcete nastaviť teplotu a potvrdiť.

Krok č. 7	Stlačte tlačidlo START .
Krok č. 8	Vo vákuových vreckách a v dutine sa môže nahromadiť zvyšková voda. Po varení opatrne otvorte dverka, aby ste predišli rozliatiu vody. Na vybratie vákuových vrieciek použite tanier a utierku. Keď je rúra studená, odstráňte špongiou vodu z dna dutiny. Vysušte dutinu mäkkou handričkou.

Použite skratku!



6.6 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:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

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

Použite skratku!



6.7 Funkcie ohrevu

Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Použitie
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých 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. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie 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
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Funkcia Jogurt	Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

Funkcie ohrevu parou

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. Teplota 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 nákypov, terín a rýb.
 Vlhkosť Stredná	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získava mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 Vlhkosť Nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, jedlá pripravované v rúre a zapečené pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získava mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý povrch.

6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola rúra v prevádzke s najvyššou možnou energetickou účinnosťou.

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



Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Popis časových funkcí

Časová funkcia	Použitie
Čas pečenia	Nastavenie dĺžky pečenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria spustenia	Nastavenie kedy má časovač začať s odpočítavaním.
Ukončenie	Nastavenie čo sa má stať keď časovač skončí odpočítavanie.
Posunutý štart	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.

Nastavenie času pečenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu rúry 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!



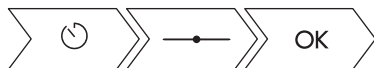
Výber voliteľnej funkcie Začiatok/Koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu rúry a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte  , aby ste nastavili čas pečenia.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo  .
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo Kritéria spustenia / Ukončenie.
Krok č. 5	Zvoľte predvolené Kritéria spustenia / Ukončenie.
Krok č. 6	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 pri dosiahnutí nastavenej teploty.

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.

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 Posunutý štart.
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	Pre vykonanie zmeny tiež stlačte uprednostňovanú funkciu rúry.
Čo ak je lepšie zmeniť dodatočný čas?	
Môžete resetovať dodatočný čas.	

Nastavenie dodatočného času

Krok č. 1	Stlačte tlačidlo  .
Krok č. 2	Aby ste nastavili čas, premiestnite bodku na posúvači alebo stlačte ikonu uprednostňovaného času.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo OK.

Zmena nastavení časovača

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

Zrušenie nastaveného časovača

Krok č. 1	Stlačte tlačidlo  .
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo  , aby ste zrušili nastavený časovač.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo OK.

Použite skratku!



8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

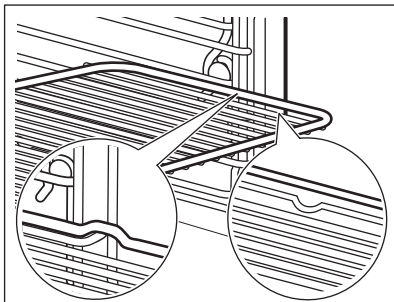
8.1 Vloženie príslušenstva

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

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

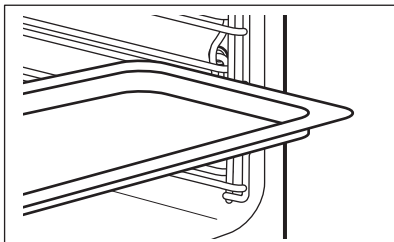
Drôtený rošt:

Rošt zasuniete medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



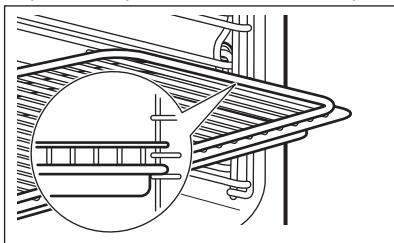
Plech na pečenie / hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie / hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie / hlboký pekáč zasuniete 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“.

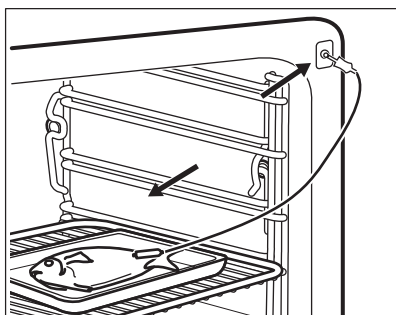
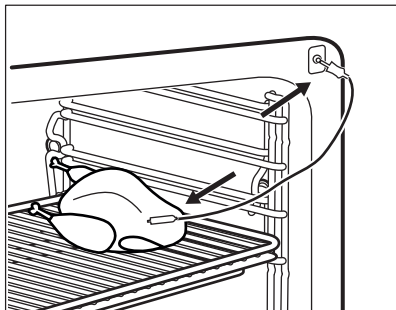
Rúra vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

Pečenie mäsa, hydiny a rýb

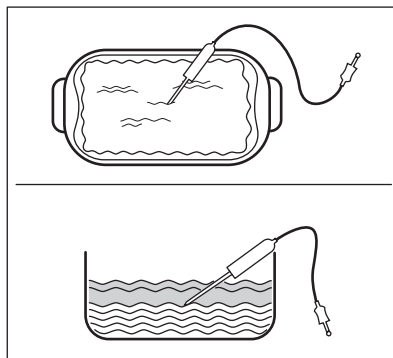
Používanie: Teplotná sonda		
Krok č. 1	Zapnite rúru.	
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.	
Krok č. 3	Vložte Teplotná sonda.	
Mäso, hydina a ryba		Dusené mäso so zeleninou

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 zasunúť 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 zobrazí 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

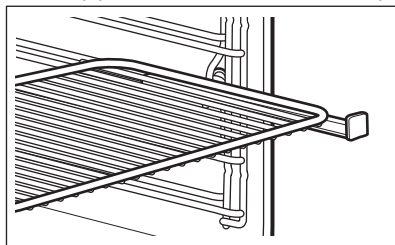
Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dverí rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

Drôtený rošt:

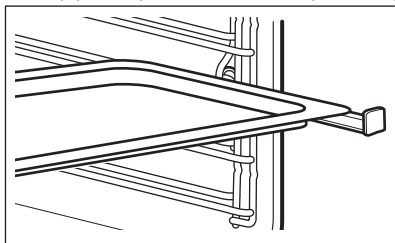
Rošt rúry položte hore dnom na teleskopické lišty.



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

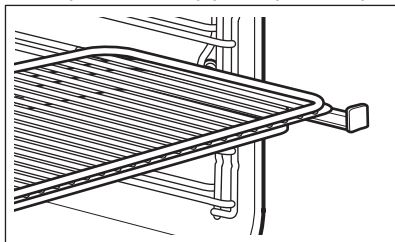
Hlboký pekáč:

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 Ako ušetriť energiu:Obľúbené

Môžete uložiť vaše obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas pečenia, teplotu, pokrm z ponuky Sprievodca pečením alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 nastavenia Obľúbené.

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Vyberte uprednostňované nastavenie.
Krok č. 3	Stlačte:  . Vyberte: Obľúbené.
Krok č. 4	Vyberte: Uložiť aktuálne nastavenia.
Krok č. 5	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie k zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.
 – stlačte, aby ste resetovali nastavenie.  – stlačte, aby ste zrušili nastavenie.	

9.2 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, Čas skončenia, Pomalé pečenie.

9.3 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.

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

10.2 Vlhký horúci vzduch

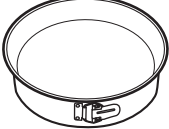
V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (°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
Ovocné koláčky, 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.

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

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 / Horný/Dolný ohrev	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 / Horný/Dolný ohrev	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 / Hor- ný/Dolný ohrev	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 / Hor- ný/Dolný ohrev	170	20 - 30


VIACÚROVNÉ PEČENIE. Sušienky

		 (° C)	 (min)		
				2 úrov- ne	3 úrov- ne
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné Pečenie	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.



Teplotu nastavte na 100 °C.

	 Nádoba (Gastro- norm)	 (g)		 (min)	
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

 Čistiace prostriedky	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.

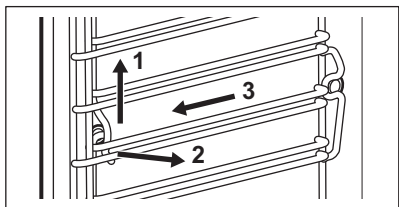
 Každodenné používanie	Dutinu rúry vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pečáči.
	Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.

 Príslušenstvo	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.
	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.

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

Krok 3	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.

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

11.4 Používanie: Pripomienka Čistenia

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

11.5 Používanie: Odvápňovanie

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

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

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

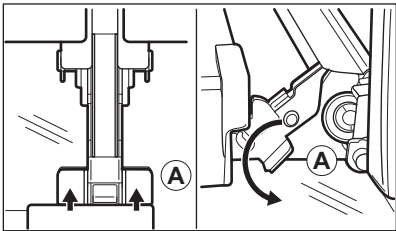
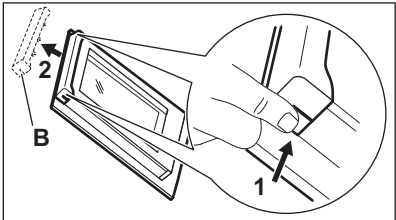
11.9 Používanie: Sušenie

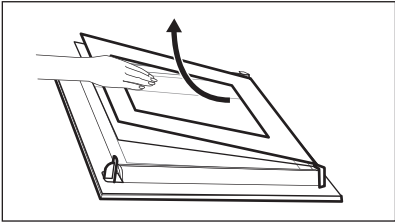
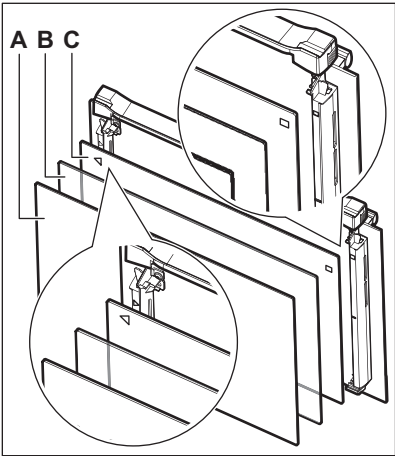
Po pečení s parou alebo čistení parou môžete vysušiť dutinu s touto funkciou.

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

11.10 Vybratie a inštalácia: Dierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov závisí od konkrétneho modelu. Dvierka sú ťažké.

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

Krok č. 6	 Sklenené panely dvierok uchopíte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnete smerom nahor z úchytiak.
Krok č. 7	Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.
Krok č. 8	Po dokončení čistenia vykonajte hore uvedené kroky v opačnom poradí.
Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.
Krok č. 10	 Dbajte na to, aby ste sklenené panely (C, B a A) namontovali späť v správnom poradí. Najprv vložte panel C, ktorý má na ľavej strane vytlačený štvorec a na pravej strane vytlačený trojuholník. Tieto symboly nájdete vytlačené aj na ráme dvierok. Symbol trojuholníka na skle sa musí zhodovať s trojuholníkom na ráme dverí, a symbol štvorca sa musí zhodovať so štvorcem. Následne vložte zvyšné dva sklenené panely. ⚠ VAROVANIE! Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže prehriať povrch dierok.

11.11 Výmena: Osvetlenie

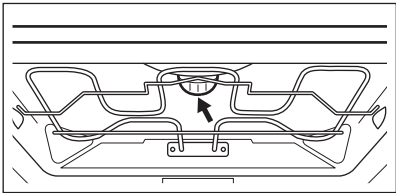
⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

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

Horné svetlo

Krok č. 1	 Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
Krok č. 2	Sklenený kryt vyčistite.
Krok č. 3	Odstráňte kovový krúžok a vyčistite sklený kryt.
Krok č. 4	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
Krok č. 5	Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt.
Krok č. 6	Nasadte sklenený kryt.

Bočné osvetlenie

Krok č. 1	Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zasúvacie lišty.
Krok č. 2	Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.
Krok č. 3	Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.

Krok č. 4	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
Krok č. 5	Nainštalujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
Krok č. 6	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.



Zásuvka na vodu nepracuje správne

 Popis	 Možná príčina	 Riešenie
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.



Problémy s procesom čistenia

 Popis	 Možná príčina	 Riešenie
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 naneste 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 prísušstvo.	Z rúry vyberte všetko prísušstvo. Zopakujte čistenie.

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

 Problémy s Wi-Fi signálom	
 Možná příčina	 Riešenie
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.

 Kód a popis	 Úkon
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasunite 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.

 Kód a popis	 Úkon
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.
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 podsystém. 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.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MOD.)	
Číslo výrobku (PNC)	
Sériové číslo (S.N.)	

13. TECHNICKÉ ÚDAJE

13.1 Technické údaje

Napätie	220 – 240 V
Frekvencia	50 - 60 Hz

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informačný list k výrobku

Informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	KOAAS31WT 944184871 OKA9S31WX 944184869 OKA9S31WZ 944184870	
Index energetickej účinnosti	61.9	
Trieda energetickej efektívnosti	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 dutín rúry	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	70 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	KOAAS31WT	39.5 kg
	OKA9S31WX	40.5 kg
	OKA9S31WZ	40.5 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 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.

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.

15. ŠTRUKTÚRA PONUKY

15.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo  , aby ste otvorili Ponuka.

<

Choose dish

Cleaning

Options

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

15.2 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.

15.3 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.
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.

15.4 Podponuka pre: Pripojenia

Podponuka	Popis
WiFi	Zapnutie a vypnutie: WiFi.
Diaľkové ovládanie	Zapnutie a vypnutie diaľkového ovládania. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Sieť	Kontrola stavu siete a intenzity signálu: WiFi.
Automatické diaľkové ovládanie	Automatické spustenie prevádzky na diaľku po stlačení ŠTART. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Zabudnúť sieť	Deaktivovanie automatického pripojenia rúry k aktuálnej sieti.

15.5 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.

Podponuka	Popis
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/Bezpečnostný tón	Zapnutie a vypnutie tónov alarmu.
Hlasitosť zvuku	Regulácia hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Jas displeja	Regulácia jasu displeja.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.

15.6 Podponuka pre: Servis

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

16. JE TO JEDNODUCHÉ!

Pred prvým použitím musíte nastaviť:

Jazyk	Jas displeja	Hlasitosť zvuku	Tvrdosť vody	Hodiny	Bezdrôtové pripojenie
-------	--------------	-----------------	--------------	--------	-----------------------

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:

 Zapnúť / Vypnúť	 Ponuka / Späť	 WiFi	 Poznámka	 START 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  .	Stlačte uprednostňovanú funkciu  ...	Stlačte tlačidlo START.
Rýchle vypnutie	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte  , kým sa rúra nevypne.		

Spustíte pečenie

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

Použite Steamify – pečenie s parou

Premiestňujte prst po posúvači, aby ste nastavili teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.

Para na parnú prípravu	Para na dusenie	Para na chrumkavú kôrku	Para na pečenie
------------------------	-----------------	-------------------------	-----------------

Použite Steamify – pečenie s parou

50 – 100 °C

105 – 130 °C

135 – 150 °C

155 – 230 °C

Zistite 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

Použite najčastejšie nastavenia časovača výberom zo skratiek.

Krok č. 1

Krok č. 2

Stlačte tlačidlo .

Stlačte uprednostňovanú hodnotu času.

10 % sprievodca dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na prídanie dodatočného času alebo zmenu funkcie pečenia keď zostáva 10 % doby pečenia.

Predĺženie doby pečenia:

Stlačte uprednostňované predĺženie doby pečenia +1 min | +5 min | +10 min .

Zmeňte funkciu:

Stlačte uprednostňovanú funkciu    ...

Rúru vyčistíte s funkciou Parné čistenie

Krok č. 1

Stlačte .

Krok č. 2

Stlačte .

Krok č. 3

Vyberte režim:

Parné čistenie

Pre mierne vyčistenie:

Parné čistenie plus

Pre dôkladné vyčistenie.

Odvápňovanie

Na vyčistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.

Oplachovanie

Na prepláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

17. POUŽITE SKRATKU!

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

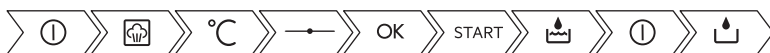
Bezdrôtové pripojenie



Nastavenie: Funkcie rúry



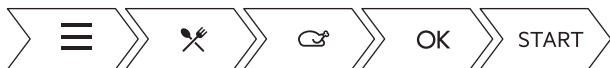
Nastavenie: Steamify – Parné pečenie



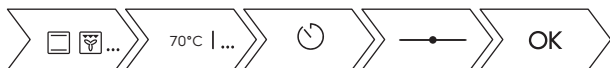
Nastavenie: Steamify – Varenie metódou SousVide



Nastavenie: Sprievodca pečením



Nastavenie času pečenia



Posunutie začiatku a konca pečenia



Zrušenie nastaveného časovača



Používanie: Teplotná sonda



18. 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



867352732-D-462019