



## Pokyny pre používanie PARNÁ RÚRA

OCS8478G/BO4CS2T2-42

OCS8678G/BO6SA2T2-42

OCS8478GG / BO4CS2T2-42

OCS8678GG / BO6SA2T2-42

**Použité piktogramy**



Dôležité informácie



Tip

# OBSAH

## **Rúra**

Úvod	4
Ovládací panel	5
Opis	6
Vodiace lišty/Teleskopické vodiace lišty	6
Príslušenstvo	6
Dvierka	8
Chladiaci ventilátor	8
Dotyková obrazovka	8
Hlavné displeje	9
Displej nastavení funkcií	11
Pohotovostný displej	12

## **Úvodné použitie**

Úvodné použitie	13
-----------------	----

## **Činnosť**

Používanie ponuky Plus	16
Otvorenie klávesnice	18

## **Použitie**

Funkcie rúry	19
Funkcia pary	21
Používanie funkcií Extra	25
Tabuľka funkcií	29
Culisensor	34
Pridať paru	36
Odložené spustenie	37
Fázové varenie	39
Gratinovanie	41
Ďalšie funkcie	41
Nastavenia	45

## **Čistenie**

Čistenie spotrebiča	48
Parné čistenie	48
Čistenie filtra nádoby na vodu	49
Odstraňovanie vodného kameňa	49
Vybratie a vyčistenie vodiacich lišt	50
Výmena žiarovky svetla rúry	50
Demontáž dvierok rúry	51
Vybratie skla dvierok rúry	52

## **Riešenie problémov**

Všeobecne	53
-----------	----

## **Rúra a životné prostredie**

Likvidácia spotrebiča a balenia	55
---------------------------------	----

## Úvod

---

Gratulujeme, že ste si vybrali túto parnú rúru Asko. Tento výrobok bol navrhnutý tak, aby sa jednoducho ovládal a poskytoval optimálny komfort. Rúra má širokú škálu nastavení, ktoré umožňujú vybrať vždy správny spôsob prípravy jedla.

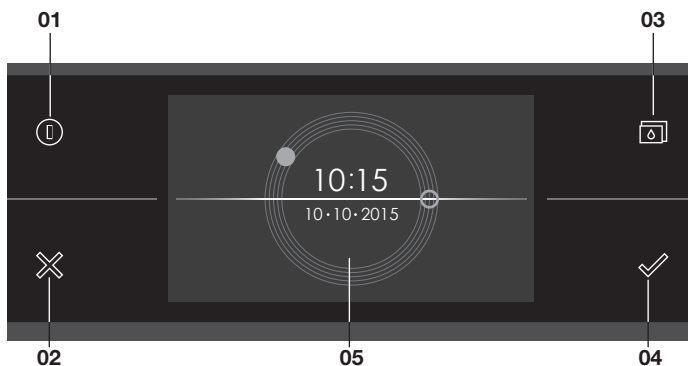
V tejto príručke nájdete pokyny na čo najlepšie využitie tejto rúry. Okrem informácií o prevádzke rúry nájdete tu aj základné informácie, ktoré môžu byť užitočné pri používaní spotrebiča.



**Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte samostatné bezpečnostné pokyny!**

**Prečítajte si túto príručku pred použitím spotrebiča a uložte ju na bezpečnom mieste na neskoršie použitie.**

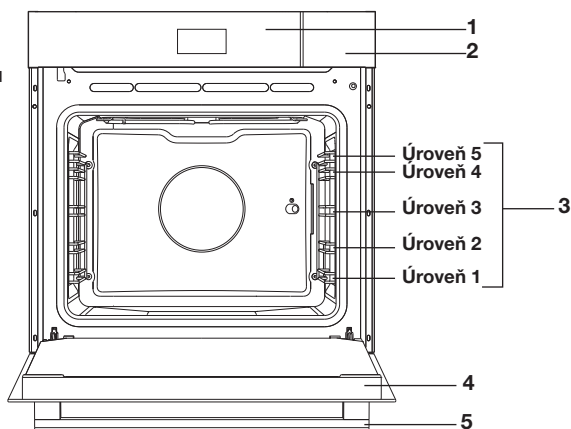
Pokyny na inštaláciu sa dodávajú samostatne.

Ovládací panel

01. Tlačidlo zap./vyp.; použitie:
  - zapnutie spotrebiča.
  - prepnutie do pohotovostného režimu.
  - vypnutie spotrebiča. Držte stlačené tlačidlo zap./vyp., pokým sa spotrebič nevypne.
02. Tlačidlo X; použitie:
  - prechod v ponuke o krok späť.
  - zatvorenie alebo výber možnosti No (Nie) v kontextovej ponuke.
  - zatvorenie alebo zrušenie ponuky alebo funkcie.
03. Tlačidlo nádržky na vodu; použitie:
  - otvorenie ventilu nádržky na vodu.
04. Tlačidlo potvrdenia; použitie:
  - potvrdenie nastavení.
  - spustenie funkcie.
  - zatvorenie alebo výber možnosti Yes (Áno) v kontextovej ponuke.
05. Dotyková obrazovka/displej

## Opis

1. Ovládací panel
2. Ventil nádržky na vodu
3. Úrovne rúry
4. Dvierka rúry
5. Rukoväť dvierok



## Vodiace lišty/Teleskopické vodiace lišty

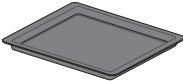

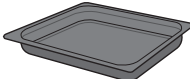
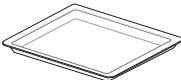
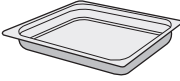

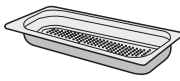
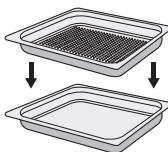

- Rúra má štyri alebo päť vodiacich držiakov (úroveň 1 až 4/5), v závislosti od modelu. Úroveň 1 sa používa hlavne v kombinácii so spodným ohrevom. Dve horné úrovne sa používajú hlavne na funkciu grilovania.
- Položte rúrový rošt, plech na pečenie alebo parnú nádobu do priestoru medzi vodiace lišty.
- Niekoľko úrovní môže byť vybavených teleskopickými vodiacimi lištami, v závislosti od modelu.
  - Vytiahnite teleskopické lišty úplne von z priestoru rúry a položte na nich rúrový rošt/plech na pečenie/parnú nádobu. Potom zasunúť rúrový rošt/plech na pečenie/parnú nádobu na teleskopických lištách späť do rúry.
  - Dvierka rúry zatvorte len vtedy, keď boli teleskopické lišty úplne zasunuté do rúry.

## Príslušenstvo

V závislosti od modelu je spotrebič vybavený sortimentom príslušenstva. Používajte iba originálne príslušenstvo, pretože je špeciálne určené pre spotrebič. Uistite sa, že všetko používané príslušenstvo vydrží teplotné nastavenia vybranej funkcie rúry.

**Poznámka:** nie všetko príslušenstvo je vhodné/dostupné pre každý spotrebič (môže sa to líšiť aj podľa krajiny). Pri kúpe vždy poskytnite presné identifikačné číslo spotrebiča. Pozrite si predajné brožúry alebo navštívte webovú stránku, kde nájdete viac informácií o voliteľnom príslušenstve.

**Poznámka:** nikdy neukladajte príslušenstvo na dno rúry!

Príslušenstvo, ktoré sa môže dodávať so spotrebičom (v závislosti od modelu)	
	<p><b>Smaltovaný plech na pečenie;</b> na cesto a koláče.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nepoužívajte smaltovaný plech na pečenie na mikrovlnné funkcie!</li> <li>• Vhodné na pyrolýzové čistenie.</li> </ul>
	<p><b>Rúrový rošt;</b> používa sa hlavne na grilovanie. Na rúrový rošt môžete tiež položiť parnú nádobu alebo panvicu s jedlom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rúrový rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Rošt vpredu mierne nadvihnite a vysuňte ho z rúry.</li> <li>• Nepoužívajte rúrový rošt na mikrovlnné funkcie!</li> </ul>
	<p><b>Hlboký smaltovaný plech na pečenie;</b> na pečenie mäsa a vlhkého cesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Počas pečenia nepoložte hlboký plech na pečenie na najnižšiu úroveň, okrem prípadov, keď ho používate ako podnos na odkvapkávanie počas grilovania, pečenia alebo opekania na ihlici (ak je dostupné).</li> <li>• Nepoužívajte hlboký smaltovaný plech na pečenie na mikrovlnné funkcie!</li> <li>• Vhodné na pyrolýzové čistenie.</li> </ul>
	<p><b>Sklenený podnos na pečenie;</b> na mikrovlnné a rúrové použitie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NIE je vhodný na pyrolýzové čistenie.</li> </ul>
	<p><b>Nedierkovaná parná nádoba;</b> 40 mm hlboká (vhodná na zber vlhkosti počas varenia v pare).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznámka: zmena zafarbenia sa môže objaviť pri teplotách nad 180 °C! Neovplyvňuje to správnu funkciu rúry.</li> </ul>
	<p><b>Dierkovaná parná nádoba;</b> 40 mm hlboká (vhodná na nastavenia pary).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznámka: zmena zafarbenia sa môže objaviť pri teplotách nad 180 °C! Neovplyvňuje to správnu funkciu rúry.</li> </ul>
	<p><b>Dierkovaná parná nádoba;</b> 1/3GN. <b>Dierkovaná parná nádoba;</b> 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznámka: zmena zafarbenia sa môže objaviť pri teplotách nad 180 °C! Neovplyvňuje to správnu funkciu rúry.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parné nádoby je možné použiť súčasne na dvoch úrovniach. Vložte dierkovanú parnú nádobu na strednú úroveň rúry a nedierkovanú parnú nádobu o jednu úroveň nižšie.</li> <li>• Pri varení v pare môžete vložiť dierkovanú parnú nádobu do nedierkovanej parnej nádoby. Na úrovni s teleskopickými vodiacimi lištami je možné ich použiť len spoločne.</li> </ul>
	<p><b>Culisensor;</b> používa sa na meranie teploty v strede jedla. Pri dosiahnutí požadovanej teploty sa proces prípravy jedla automaticky zastaví.</p>

## Dvierka

- Spínače dvierok prerušia činnosť parnej rúry, keď otvoríte dvierka počas používania. Po zatvorení dvierok rúra pokračuje v činnosti.
- Táto rúra je vybavená systémom mäkkého zatvárania dvierok. Pri zatváraní dvierok rúry tento systém tlmi z určitého uhla pohyb a ticho zatvorí dvierka.

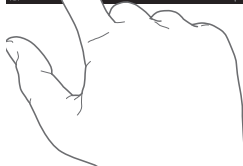
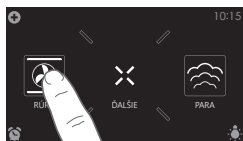
## Chladiaci ventilátor

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí kryt a ovládací panel.

## Dotyková obrazovka

- Dotykovú obrazovku rúry môžete ovládať ťuknutím alebo potiahnutím.
- Ťuknutím na displej otvoríte funkciu alebo upravíte nastavenie.
- Potiahnutím prsta po displeji zobrazíte ďalšie informácie/možnosti alebo upravíte nastavenie.

### Ťuknutie:



### Potiahnutie:

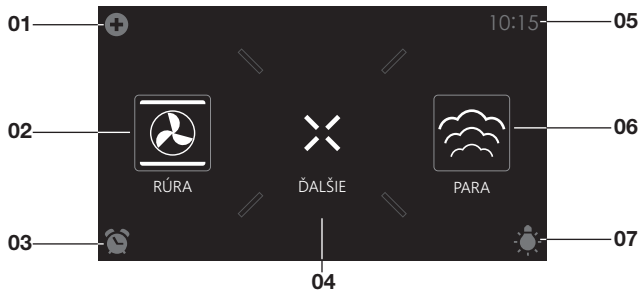


*Pre čo najlepšiu odozvu sa dotknite tlačidiel s hlavnou časťou končeka prsta. Pri každom ťuknutí tlačidla počas používania zaznie krátky tón (pokiaľ to nie je upravené v nastaveniach).*



## Hlavné displeje

### Úvodné zobrazenie



#### Ponuka plus (01)

- Ťuknutím na symbol plus otvoríte ponuku Plus. Obsah tejto ponuky sa mení podľa dostupných možností ovládania.

#### Rúra (02)

- Ťuknutím na „OVEN“ otvoríte ponuku funkcie rúry.

#### Časovač vajíčok (03)

- Ťuknutím na symbol časovača vajíčok otvoríte ponuku časovača vajíčok.
- Časovač vajíčok je možné použiť nezávisle od funkcie rúry.
  - Najdlhšie možné nastavenie časovača je 24 hod.
  - Po vypnutí časovača vajíčok sa zobrazí kontextové okno a ozve sa zvukový signál.
  - Ťuknutím na tlačidlo X, tlačidlo potvrdenia alebo displej vypnete signál a zatvoríte kontextové okno. Zvukový signál sa vypne automaticky po približne 1 min.

#### Extra funkcie (04)

- Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.

#### Čas (05)

- Tu sa zobrazí čas.

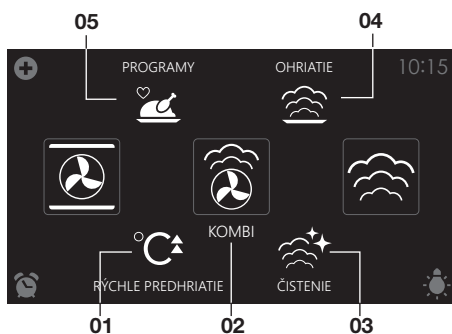
#### Príprava jedla na pare (06)

- Ťuknutím na „STEAM“ otvoríte ponuku parnej funkcie.

## Osvetlenie (07)

- Ťuknutím na symbol svetla zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.
- Osvetlenie rúry sa tiež rozsvieti, keď otvoríte dverka alebo začnete variť. Osvetlenie rúry sa automaticky stlmí (pokým to nie je upravené v nastaveniach).

## Displej extra funkcií



## Rýchle predhriatie (01)

- Ťuknutím na „FAST PREHEAT“ otvoríte funkciu rýchleho predhriatia.

## Kombinovaná funkcia (02)

- Ťuknutím na „COMBI“ otvoríte ponuku kombinovanej funkcie.

## Čistenie (03)

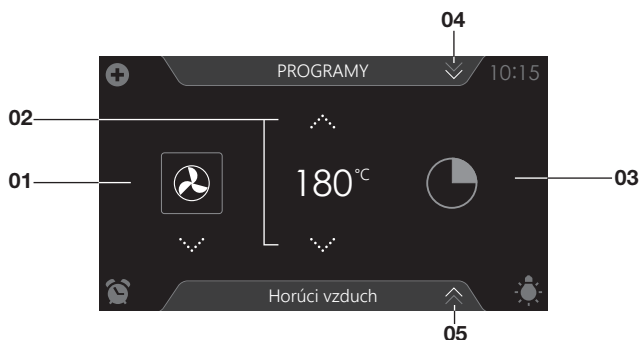
- Ťuknutím na „CLEANING“ otvoríte ponuku funkcie čistenia.

## Ohrev (04)

- Ťuknutím na „WARMING“ otvoríte ponuku funkcie ohrevu. Môžete tu nájsť ohrievanie tanierov, ohriatie, rozmrazovanie a udržanie teploty.

## Programy (05)

- Ťuknutím na „PROGRAMS“ otvoríte ponuku programov. Nájdete tú obľúbenú a automatické programy.

Displej nastavení funkcií**Výber funkcie (01)**

- Ťuknutím na šípky nad a pod funkciou alebo potiahnutím prsta cez symbol vyberiete funkciu (pozrite si tiež časť „Otvorenie klávesnice“).

**Nastavenie teploty (02)**

- Ťuknutím na šípky nad a pod teplotou alebo potiahnutím prsta cez indikátor teploty vyberiete teplotu (pozrite si tiež časť „Otvorenie klávesnice“).

**Doba varenia (03)**

- Ťuknite na symbol doby varenia, ak chcete nastaviť dobu varenia. Ak je doba varenia uvedená, je potrebné ju nastaviť.
- Ťuknutím na šípky nad a pod časom alebo potiahnutím prsta cez čas ju upravíte (pozrite si tiež časť „Otvorenie klávesnice“).

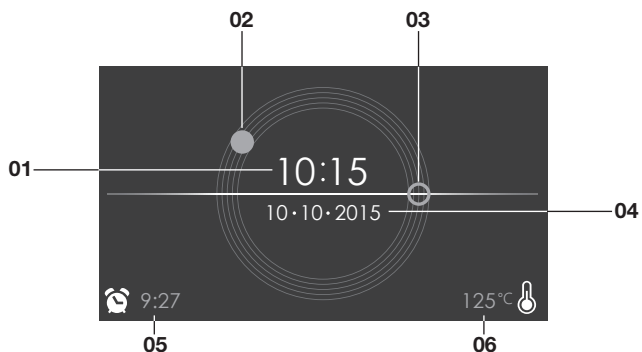
**Programy (04)**

- Ťuknutím na „PROGRAMS“ otvoríte ponuku programov. Nájdete tú obľúbenú a automatické programy.

**Info karta (05)**

- Názov vybranej funkcie sa zobrazí v spodnej karte displeja. Ťuknutím na kartu získate viac informácií o vybranej funkcii.

## Pohotovostný displej



### Čas na displeji (digitálny/01)

- Aktuálny čas dňa.

### Čas na displeji (analogový/02 a 03)

- Aktuálny čas dňa.
- Hodinová ručička analógových hodín je naznačená „zatvoreným“ kruhom (02) a minútová ručička „otvoreným“ kruhom (03).

### Zobrazenie dátumu (04)

- Aktuálny dátum.

### Zobrazenie časovača vajíčok (05)

- Čas do uplynutia časovača vajíčok.

### Zobrazenie zostupnej teploty (06)

- Aktuálna teplota v rúre (odpadové teplo).

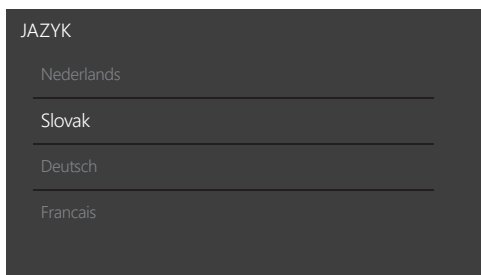
## Úvodné použitie

- Vyčistíte vnútro rúry a príslušenstvo teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie ani nič podobné.
- Pri prvom použití bude z rúry vychádzať osobitý zápach; je to normálne. Počas prvého použitia musí byť zaistené dobré vetranie.



Pri prvom zapojení spotrebiča alebo po odpojení spotrebiča od siete na dlhší čas, musíte nastaviť jazyk, čas, dátum a tvrdosť vody.

### Nastavenie jazyka

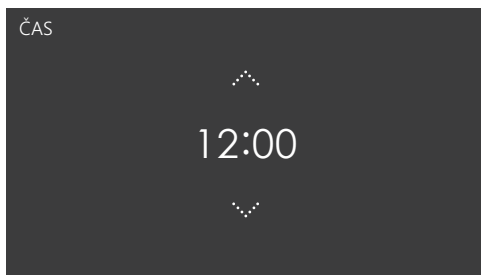


Nastavte požadovaný jazyk, v ktorom sa budú zobrazovať texty na displeji spotrebiča. Predvolené nastavenie je „English“ (Angličtina).

1. Posúvaním prsta po displeji zobrazíte všetky jazyky.
2. Ťuknutím na jazyk ho vyberiete.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia uložíte nastavený jazyk.



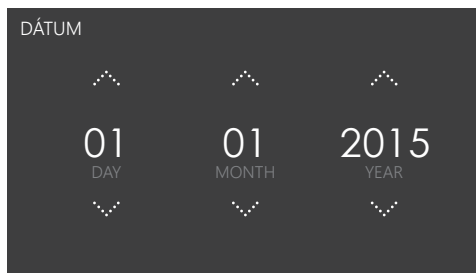
### Nastavenie času



1. Ťuknutím na šípky nad a pod časom alebo potiahnutím prsta cez čas upravíte možnosť.
2. Pre rýchle zadanie ťuknite do stredu zobrazenia času; zobrazí sa kontextové okno s klávesnicou, pomocou ktorej môžete zadať požadovaný čas (pozrite si kapitolu „Otvorenie klávesnice“).
3. Stlačením tlačidla potvrdenia uložíte nastavený čas.



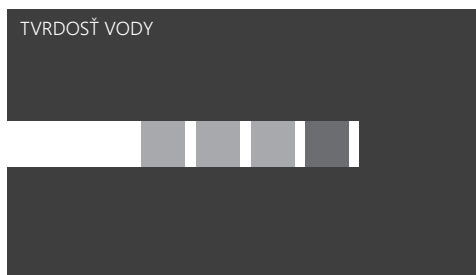
### Nastavenie dátumu



1. Ťuknutím na šípky nad a pod dňom, mesiacom alebo rokom alebo potiahnutím prsta cez deň, mesiac alebo rok upravíte tieto možnosti.
2. Stlačením tlačidla potvrdenia uložíte nastavený dátum.



### Nastavenie tvrdosti vody



Tvrdošť vody sa musí nastaviť pred prvým použitím. Ak je voda mäkkšia alebo tvrdšia než predvolené nastavenie, môžete zmeniť nastavenú úroveň tvrdosti.

# ÚVODNÉ POUŽITIE

## Kontrola tvrdosti vody

Tvrdosť vody môžete odmerať papierovým testovacím páskom, ktorý sa dodáva so spotrebičom. Informácie o tvrdosti vody vo vašom regióne vám poskytne miestna vodárenská spoločnosť.

## Používanie papierového testovacieho pásika

Ponorte testovací pásik na 1 sekundu do vody. Počkejte 1 minútu a spočítajte počet pášikov na papierovom páse. V tabuľke nájdete správne nastavenie tvrdosti vody.

## Nastavenie tvrdosti vody

1. Porovnajte testovací pásik s obrázkom na displeji.
2. Ťuknite na pášiky na displeji, pokiaľ sa nebudú zhodovať s testovacím páskom.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia uložíte nastavenú tvrdosť vody.



*Zariadenie je teraz nastavené a oznámenie o odstraňovaní vodného kameňa sa zobrazí podľa skutočnej tvrdosti vody.*

Display (Displej)	Počet pášikov na test. páse/farba pášikov	Typ	PPM	Francúzska tvrdosť (°dF)	Nemecká tvrdosť (°dH)
1	4 zelené pášiky	Veľmi mäkká voda	0 – 90	0 – 9	0 – 5
2	1 červený pásik	Mäkká voda	90 – 178	9 – 18	5 – 10
3	2 červené pášiky	Skôr tvrdá voda	178 – 267	18 – 26	10 – 15
4	3 červené pášiky	Tvrdá voda	267 – 356	26 – 35	15 – 20
5	4 červené pášiky	Veľmi tvrdá voda	> 356	> 35	> 20

*Spotrebič je teraz pripravený na používanie.*

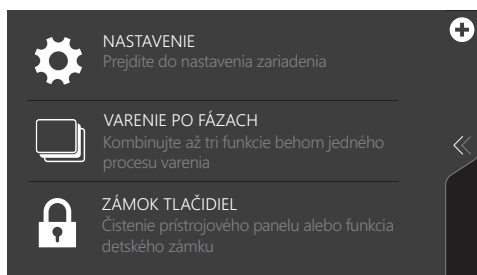


Jazyk, čas, dátum a tvrdosť vody je možné nastaviť v ponuke nastavení (pozrite si kapitolu „Nastavenia“). Ponuku nastavení môžete otvoriť z úvodného zobrazenia cez ponuku „Plus“.

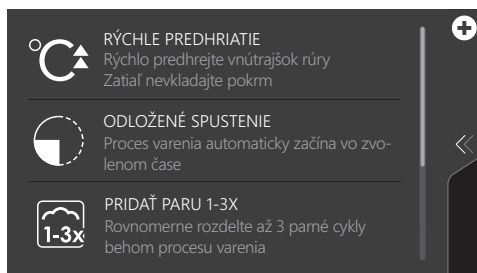
## Používanie ponuky Plus



Ponuka Plus pozostáva z niekoľkých funkcií alebo nastavení. Ponúkané funkcie plus závisia od displeja, ktorý je aktívny.

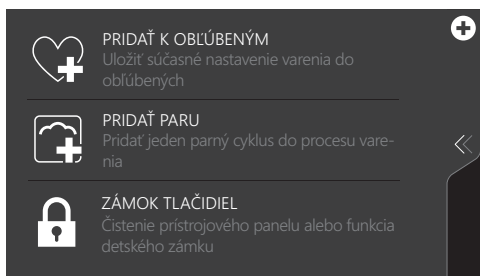


- V úvodnom zobrazení nájdete v ponuke Plus nasledujúce funkcie/ponuky:
  - **Settings (Nastavenia);** nastavte si svoje preferencie (pozrite si kapitolu „Nastavenia“).
  - **Stage cooking (Fázové varenie);** kombinácia až troch funkcií v jednom varnom procese (pozrite si kapitolu „Fázové varenie“).
  - **Key Lock (Uzamknutie tlačidiel);** uzamknutie všetkých tlačidiel, aby bolo možné vyčistiť ovládací panel alebo zabrániť náhodnému spusteniu spotrebiča. Držte tlačidlo stlačené, pokiaľ sa neaktivuje uzamknutie tlačidiel.





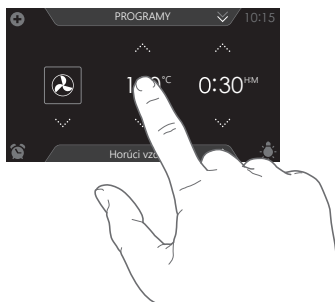
- Na displeji nastavení funkcí rúry, pary alebo kombinovanej funkcie nájdete v ponuke Plus nasledujúce funkcie:
  - **Fast preheat (Rýchle predhriatie);** rýchle predhriatie priestoru rúry na požadovanú teplotu v procese varenia (pozrite si kapitolu „Rýchle predhriatie“). Nie je k dispozícii vo funkcii pary.
  - **Delayed start (Odložené spustenie);** proces varenia sa spustí automaticky v nastavenom čase.
  - **Add steam 1-3X (Pridať paru 1-3X);** prídanie parného cyklu do varenia 1-, 2- alebo 3-krát (možné len vo funkcii rúry).
  - **Stage cooking (Fázové varenie);** kombinácia až troch funkcií v jednom varnom procese (pozrite si kapitolu „Fázové varenie“).
  - **Key Lock (Uzamknutie tlačidiel);** uzamknutie všetkých tlačidiel, aby bolo možné vyčistiť ovládací panel alebo zabrániť náhodnému spusteniu spotrebiča. Držte tlačidlo stlačené, pokým sa neaktivuje uzamknutie tlačidiel.
  - **Gratin (Gratinovanie);** prídanie funkcie grilu na koniec postupu (čas gratinovania sa pridá na koniec procesu varenia).



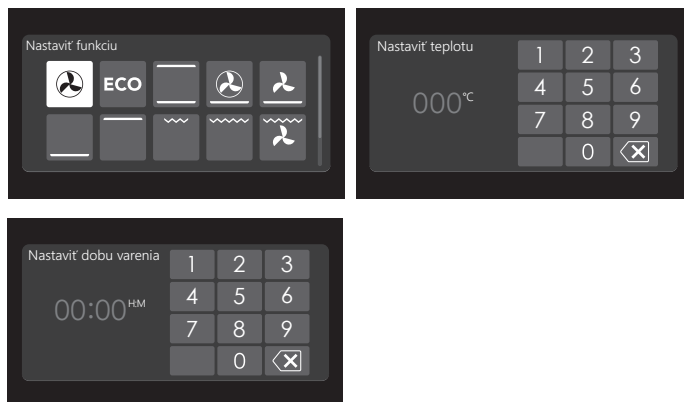
- Keď sa spustí funkcia rúry, pary alebo kombinovaná funkcia, v ponuke Plus nájdete nasledujúce funkcie:
  - **Add to favourites (Pridať k obľúbeným);** prídanie nastavení uvarného jedla k obľúbeným položkám (pozrite si kapitolu „Ďalšie funkcie“).
  - **Add steam (Pridať paru);** prídanie parného cyklu do varenia (možné len vo funkcii rúry).
  - **Key Lock (Uzamknutie tlačidiel);** uzamknutie všetkých tlačidiel, aby bolo možné vyčistiť ovládací panel alebo zabrániť náhodnému spusteniu spotrebiča. Držte tlačidlo stlačené, pokým sa neaktivuje uzamknutie tlačidiel.
  - **Gratin (Gratinovanie);** prídanie funkcie grilu na koniec postupu (čas gratinovania sa pridá na koniec procesu varenia).

## Otvorenie klávesnice

Na rýchle zadanie funkcie, teploty alebo doby varenia môžete otvoriť klávesnicu. Takto môžete vybrať rýchle nastavenie alebo zadať hodnotu.



1. Ťuknite do stredu symbolu funkcie, teploty alebo doby varenia (aktivovaná). Zobrazí sa klávesnica.



2. Zadajte požadovanú hodnotu alebo ťuknite na požadovanú hodnotu.
3. Ak sa nastavená hodnota nepotvrdí automaticky, stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte zadanie.



## Funkcie rúry

Ponuku funkcie rúry používajte na varenie jedál pomocou napríklad horúceho vzduchu, spodného ohrevu a grílu.



- Môžete si vybrať medzi rôznymi funkciami rúry.
- Pre každú funkciu rúry je možné nastaviť teplotu a dobu varenia.
- Funkcie ponuky plus, ako sú rýchle predhriatie, fázové varenie a odložené spustenie je možné tiež vybrať. Ťuknutím na symbol plus vyberiete možnosť. Pozrite si kapitolu „Používanie ponuky Plus“.

### **Používanie funkcie rúry**

Vyberte funkciu rúry vhodnú na jedlo, ktoré pripravujete.

Na tento účel si môžete pozrieť tabuľku funkcií. Môžete si tiež pozrieť info kartu. Ťuknutím na kartu v spodnej časti displeja získate viac informácií o vybranej funkcii.

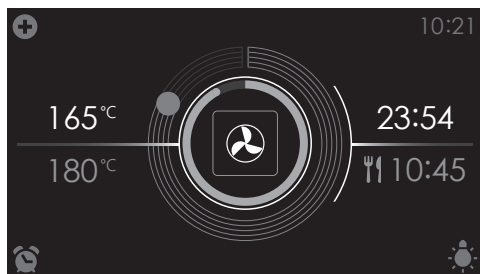
1. Zapnite rúru stlačením tlačidla zap./vyp.
2. Vložte do rúry jedlo.
3. Ťuknutím na „OVEN“ otvoríte ponuku funkcie rúry.
4. Vyberte funkciu rúry (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
5. Vyberte teplotu (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
6. Ťuknite na symbol doby varenia a vyberte dobu varenia (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).



*Varenie môže spustiť aj bez nastavenia doby varenia.  
Preskočte potom krok 6.*



7. Vyberte ďalšie nastavenia ponuky plus (napríklad rýchle predhriatie).
8. Spustíte varenie jedla stlačením tlačidla potvrdenia.



- Na displeji sa zobrazia nasledujúce hodnoty:
  - aktuálna teplota (165 °C)
  - nastavená teplota (180 °C)
  - čas indikátora stavu (vonkajší kruh)
  - teplota indikátora stavu (vnútorný kruh)
  - doba varenia (23:54)
  - doba dokončenia (10:45)



- *Ťuknutím na stred displeja počas varenia otvoríte kontextové okno s nastaveniami. Upravte si ich podľa potreby.*
- *Na konci doby varenia jedla zaznie zvukový signál. Signál môžete vypnúť otvorením dvierok rúry alebo stlačením tlačidla.*
- *Vybrané nastavenia môžete uložiť medzi obľúbené položky. Z ponuky Plus vyberte možnosť „ADD TO FAVOURITES“ (Pridať k obľúbeným) (pozrite si časť „Uloženie metódy varenia“ v kapitole „Ďalšie funkcie“).*



*Zobrazenie displeja na konci varenia.*

## Funkcia pary



**Varovanie** – Riziko oparenia! Počas používania funkcií pary nechávajte dvierka zatvorené, v prípade otvorenia unikne horúca para. Pri otvorení dvierok sa zvýši v rúre kondenzácia.



**Poznámka:** Rúru nechajte po každom použití funkcie pary vychladnúť a vysušte ju zvnútra mäkkou handričkou.



**Poznámka:** Vodný systém sa vyprázdni po každom dokončení funkcie pary. Túto činnosť je počuť a je súčasťou bežnej činnosti parnej rúry.

### Výhody varenia na pare

- Zdravé a prírodné varenie na pare uchováva farbu a chuť jedla. Pri tejto metóde varenia sa neuvolňujú žiadne pachy.
- Varenie na pare (dusenie, varenie, opekanie) začne pred dosiahnutím teploty 100 °C v rúre.
- Pomalé varenie (dusenie, varenie, opekanie) je tiež možné pri nízkych teplotách. Je to zdravé: vitamíny a minerály sa uchovávajú, keďže len malé množstvo z nich sa rozpustí v horúcej vlhkosti jedla.
- Počas varenia na pare nie je potrebné pridávať žiadny tuk ani olej.
- Para nešíri pach ani chuť, čo umožňuje varenie mäsa alebo rýb spolu so zeleninou.
- Para je tiež vhodná na blanšírovanie, rozmrazovanie, ohrievanie alebo udržiavanie teploty jedla.

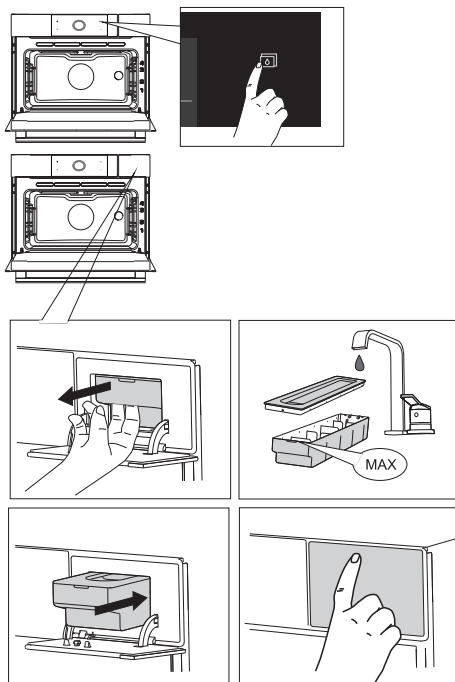
### Sous vide

Používanie funkcie pary Sous vide:

- Vákuové balenie
  - Najprv vákuovo zabalte jedlo do plastového obalu vo vákuovej zásuvke Asko. Týmto procesom sa odstráni z plastového vrečka väčšina vzduchu. Vrečko uchováva živiny a chuť počas varenia, preto je jedlo šťavnatejšie, mäkkšie a chutnejšie.
- Vákuové varenie
  - Pripravte jedlo pri správnej teplote a čase pomocou parného nastavenia Sous Vide rúry (pozrite si časť „Recepty a doby prípravy jedál“).
  - Väčšinu jedál je možné udržať pri teplote servírovania (okolo 60 °C) na niekoľko hodín, čím sa príprava veľmi zjednoduší: jednoducho vyberiete jedlo z rúry vtedy, keď to potrebujete.

## Plnenie nádržky na vodu

Vždy naplňte nádržku čistou vodou z vodovodu, fľaškovou vodou bez pridaných minerálov alebo destilovanou vodou vhodnou na konzumáciu.



1. Kryt nádržky na vodu otvorte stlačením tlačidla nádržky na vodu.
2. Pomocou rukoväte vyberte nádržku z rúry.
3. Odoberte veko nádržky na vodu a vyčistite nádržku čistou vodou.
4. Naplňte nádržku vodou až po značku „MAX“ na nádržke (asi 1,2 l).
5. Zatlacíte nádržku späť do rúry, pokým nebudete počuť kliknutie (polohový spínač sa aktivuje).
6. Zatvorte kryt nádržky na vodu.



Všetka voda zostávajúca vo vodnom systéme sa po varení prečerpá späť do nádržky na vodu. Vyprázdnite, vyčistite a vysušte nádržku na vodu. Nádržku naplňte vodou len tesne pred použitím!

## Používanie parnej funkcie rúry

Vyberte pamú funkciu vhodnú na jedlo, ktoré pripravujete. Na tento účel si môžete pozrieť tabuľku funkcií. Môžete si tiež pozrieť info kartu. Ťuknutím na kartu v spodnej časti displeja získate viac informácií o vybranej funkcii.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla zap./vyp.
2. Vložte do rúry jedlo.
3. Ťuknutím na „STEAM“ otvoríte ponuku parnej funkcie.



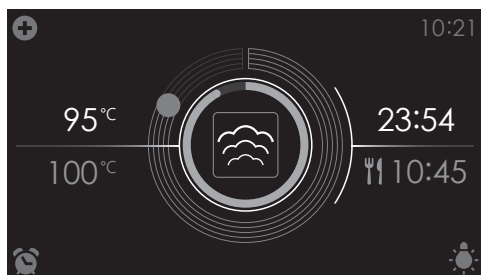
4. Vyberte parnú funkciu (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
5. Vyberte teplotu (nie je možné nastaviť pre parnú funkciu). Pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“.
6. Ťuknite na symbol doby varenia a vyberte dobu varenia (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).



*Varenie môže spustiť aj bez nastavenia doby varenia. Preskočte potom krok 6.*

7. Vyberte ďalšie nastavenia ponuky plus (napríklad Odložené spustenie).
8. Spustíte varenie jedla stlačením tlačidla potvrdenia.





- Na displeji sa zobrazia nasledujúce hodnoty:
  - aktuálna teplota (95 °C)
  - nastavená teplota (100 °C)
  - čas indikátora stavu (vonkajší kruh)
  - teplota indikátora stavu (vnútorný kruh)
  - doba varenia (23:54)
  - doba dokončenia (10:45)

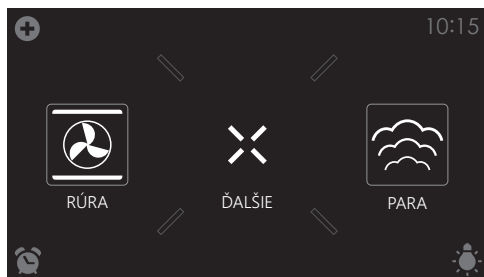


- *Ťuknutím na stred displeja počas varenia otvoríte kontextové okno s nastaveniami. Upravte si ich podľa potreby.*
- *Na konci doby varenia jedla zaznie zvukový signál. Signál môžete vypnúť otvorením dvierok rúry alebo stlačením tlačidla.*
- *Vybrané nastavenia môžete uložiť medzi obľúbené položky. Z ponuky Plus vyberte možnosť „ADD TO FAVOURITES“ (Pridať k obľúbeným) (pozrite si časť „Uloženie metódy varenia“ v kapitole „Ďalšie funkcie“).*

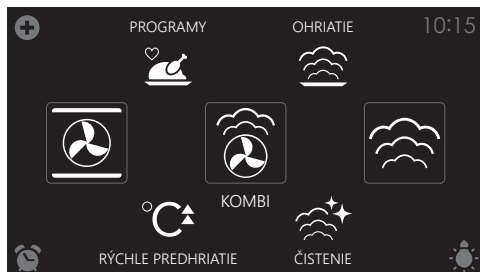


## Používanie funkcií Extra

Otvorením zobrazenia „Extras“ otvoríte ponuku kombinovanej funkcie alebo ponuku na rýchle predhriatie rúry. Môžete tiež vybrať program čistenia, funkcie ohrevu alebo automatické programy.



Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.



Teraz môžete vybrať nasledujúce programy:

- Fast preheat (Rýchle predhriatie)
- Combi (Kombi)
  - Horúci vzduch + úroveň pary 1
  - Horúci vzduch + úroveň pary 2
  - Horúci vzduch + úroveň pary 3
- Cleaning (Čistenie) (pozrite si kapitolu „Čistenie“).
  - Parné čistenie
  - Odstraňovanie vodného kameňa
- Warming (Ohrev) (pozrite si kapitolu „Ďalšie funkcie“):
  - Ohriatie
  - Ohrievanie tanierov
  - Rozmrazovanie
  - Udržanie teploty

- Programs (Programy) (pozrite si kapitolu „Ďalšie funkcie“):
  - Obľúbené
  - Automatické programy

## Rýchle predhriatie

Túto funkciu rúry použijete na rýchle predhriatie rúry. Počas rýchleho predhriatia nekladajte do rúry jedlo. Keď sa rúra nahreje na nastavenú teplotu, predhriatie je dokončené a rúra je pripravená na verenie jedla.

## Používanie rýchleho predhriatia

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla zap./vyp.
2. Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.
3. Ťuknutím na „FAST PREHEAT“ otvoríte funkciu rýchleho predhriatia.



4. Vyberte teplotu (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
5. Spustíte rýchle predhriatie stlačením tlačidla potvrdenia.

- *Rýchle predhriatie je možné prepojiť s procesom varenia.*
- *Urobte to aktiváciou rýchleho predhriatia „FAST PREHEAT“ z ponuky Plus.*
- *Po dosiahnutí nastavenej teploty sa zobrazí kontextové okno a zaznie zvukový signál.*
- *Po zatvorení dvierok sa spustí spočítavanie alebo odpočítavanie doby varenia.*

## Kombi

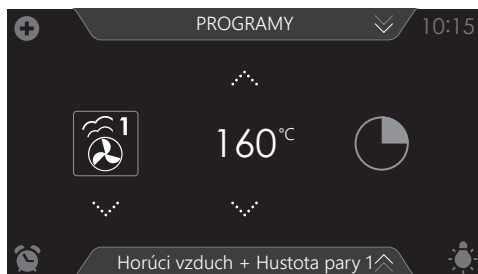
- Môžete si vybrať kombináciu 3 rôznych parných funkcií.
  - ▷ Horúci vzduch + úroveň pary 1
  - ▷ Horúci vzduch + úroveň pary 2
  - ▷ Horúci vzduch + úroveň pary 3
- Pre každú kombinovanú funkciu je možné nastaviť teplotu a dobu varenia (pozrite si kapitolu „Tabuľky parnej funkcie“).
- Funkcie ponuky plus, ako sú fázové varenie a odložené spustenie, je možné tiež aktivovať. Ťuknutím na symbol plus vyberiete možnosť. Pozrite si kapitolu „Používanie ponuky Plus“.

## Používanie kombinovanej funkcie

Vyberte kombinovanú funkciu vhodnú na jedlo, ktoré pripravujete. Na tento účel si môžete pozrieť tabuľku funkcií. Môžete si tiež pozrieť info kartu.

Ťuknutím na kartu v spodnej časti displeja získate informácie o aktuálnej funkcii.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla zap./vyp.
2. Vložte do rúry jedlo.
3. Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.
4. Ťuknutím na „COMBI“ otvoríte ponuku kombinovanej funkcie.



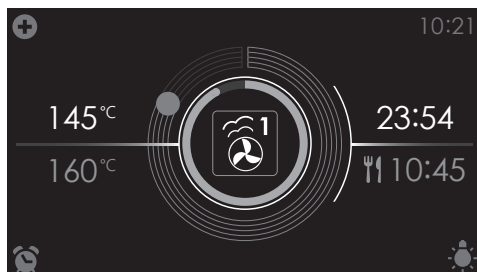
5. Vyberte kombinovanú funkciu (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
6. Vyberte teplotu (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
7. Ťuknite na symbol doby varenia a vyberte dobu varenia (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).



*Varenie môže spustiť aj bez nastavenia doby varenia.  
Preskočte potom krok 6.*



8. Vyberte ďalšie nastavenia stlačením tlačidla plus.
9. Spustíte varenie jedla stlačením tlačidla potvrdenia.



- Na displeji sa zobrazia nasledujúce hodnoty:
  - aktuálna teplota (145 °C)
  - nastavená teplota (160 °C)
  - čas indikátora stavu (vonkajší kruh)
  - teplota indikátora stavu (vnútorný kruh)
  - doba varenia (23:54)
  - doba dokončenia (10:45)


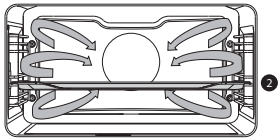

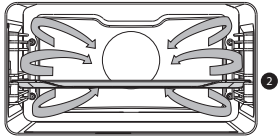

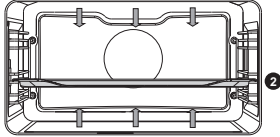


- *Ťuknutím na stred displeja počas varenia otvoríte kontextové okno s nastaveniami. Upravte si ich podľa potreby.*
- *Na konci doby varenia jedla zaznie zvukový signál. Signál môžete vypnúť otvorením dvierok rúry alebo stlačením tlačidla.*
- *Vybrané nastavenia môžete uložiť medzi obľúbené položky. Z ponuky Plus vyberte možnosť „ADD TO FAVOURITES“ (Pridať k obľúbeným) (pozrite si časť „Uloženie metódy varenia“ v kapitole „Ďalšie funkcie“).*


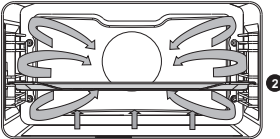

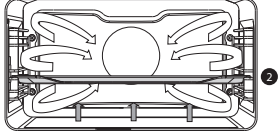

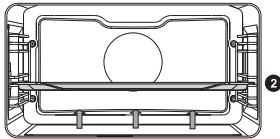

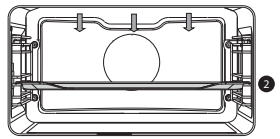
# POUŽITIE

## Tabuľka funkcií


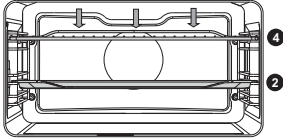

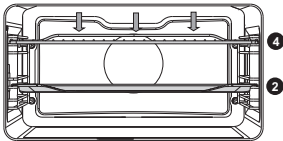

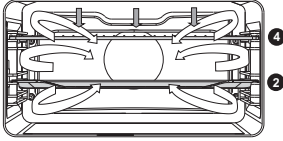
Pozrite si tabuľku a vyberte si požadovanú funkciu. Pozrite si tiež pokyny na prípravu na obale jedla.

Funkcia	Opis	
<b>Funkcie rúry</b>		
	<b>Horúci vzduch</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ohrev horúcim vzduchom zo zadnej strany rúry.</li><li>• Tento režim poskytuje rovnomerný ohrev a je ideálny na pečenie.</li><li>• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.</li><li>• Odporúčaná teplota: 180 °C</li><li>• Odporúča sa predhriatie.</li></ul>	
	<b>Eko horúci vzduch</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ohrev horúcim vzduchom. Eko horúci vzduch spotrebuje menej energie, ale výsledok je rovnaký ako pri nastavení horúceho vzduchu. Príprava jedla trvá o pár minút dlhšie.</li><li>• Tento režim môžete použiť na pečenie mäsa a cesta.</li><li>• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.</li><li>• Odporúčaná teplota: 180 °C</li><li>• Tento režim využíva zvyškové teplo (k ohrevu nedochádza po celý čas) na dosiahnutie nízkej spotreby energie (podľa energetickej triedy EN 60350-1). V tomto režime sa nezobrazuje skutočná teplota v rúre.</li></ul>	
	<b>Horný + spodný ohrev</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ohrev prvkami horného a spodného ohrevu.</li><li>• Tento režim môžete použiť na bežné pečenie a opekanie.</li><li>• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.</li><li>• Odporúčaná teplota: 200 °C</li><li>• Odporúča sa predhriatie.</li></ul>	


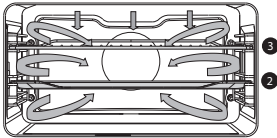

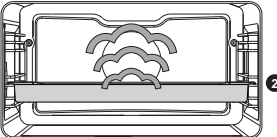

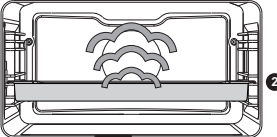

# POUŽITIE

Funkcia	Opis	
	<p><b>Horúci vzduch + spodný ohrev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev horúcim vzduchom zo zadnej strany rúry a prvku spodného ohrevu.</li> <li>• Tento režim môžete použiť na pečenie pizze, vlhkého cesta, ovocných koláčov, kysnutého cesta a zapečenie jemnej chrumkavej kôrky.</li> <li>• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 200 °C</li> <li>• Odporúča sa predhriatie.</li> </ul>	
	<p><b>Spodný ohrev + ventilátor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev prvkom spodného ohrevu. Teplo rozptyľuje ventilátor.</li> <li>• Tento režim môžete použiť na pečenie nízkych koláčov, ako aj zaváranie ovocia a zeleniny.</li> <li>• Vložte do spodnej časti rúry nie príliš vysoký plech na pečenie, aby mohol horúci vzduch cirkulovať aj nad horným povrchom jedla.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Spodný ohrev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev len prvkom spodného ohrevu.</li> <li>• Tento režim môžete použiť na jedlá a zapekané jedlá, ktoré si vyžadujú typické spodné zapečenie alebo zhnednutie.</li> <li>• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do spodnej časti rúry.</li> <li>• Použite tesne pred koncom doby pečenia alebo opekania.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Horný ohrev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev len prvkom horného ohrevu.</li> <li>• Tento režim môžete použiť vtedy, keď chcete zapiecť hornú časť jedla.</li> <li>• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 150 °C</li> </ul>	

# POUŽITIE




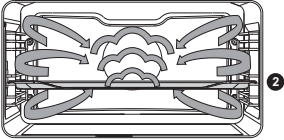





Funkcia	Opis	
	<p><b>Gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev prvkom grilu.</li> <li>• Tento režim môžete použiť na grilovanie menších častí otvorených sendvičov, klobások a opekane chleba.</li> <li>• Vložte rúrový rošt do hornej časti rúry a plech na pečenie do stredu rúry.</li> <li>• <b>Maximálna povolená teplota 230 °C.</b></li> <li>• Neustále kontrolujte proces prípravy. Jedlo sa môže rýchlo spáliť kvôli vysokej teplote.</li> <li>• Predhrejte na 5 minút.</li> </ul>	
	<p><b>Veľký gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev prvkami horného ohrevu a prvkom grilu.</li> <li>• Tento režim môžete použiť na jedlá a zapekané jedlá, ktoré si vyžadujú typické spodné zapečenie alebo zhnednutie. Použite tesne pred koncom doby pečenia alebo opekania.</li> <li>• Vložte rúrový rošt do hornej časti rúry a plech na pečenie do stredu rúry.</li> <li>• <b>Maximálna povolená teplota 230 °C.</b></li> <li>• Neustále kontrolujte proces prípravy. Jedlo sa môže rýchlo spáliť kvôli vysokej teplote.</li> <li>• Predhrejte na 5 minút.</li> </ul>	
	<p><b>Veľký gril + ventilátor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev prvkami horného ohrevu. Teplo rozptyľuje ventilátor.</li> <li>• Tento režim môžete použiť na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.</li> <li>• Vložte rúrový rošt do hornej časti rúry a plech na pečenie do stredu rúry.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 170 °C</li> <li>• Neustále kontrolujte proces prípravy. Jedlo sa môže rýchlo spáliť kvôli vysokej teplote.</li> <li>• Predhrejte na 5 minút.</li> </ul>	

# POUŽITIE


Funkcia	Opis	
	<p><b>Pro pečenie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toto nastavenie má automatický cyklus ohrevu.</li> <li>• Najprv sa mäso zatiahne pri vysokej teplote horúcim vzduchom a prvkom horného ohrevu.</li> <li>• Potom sa jedlo varí pri nízkej predvolenej teplote prvkami horného a spodného ohrevu.</li> <li>• Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu a ryby.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 180 °C</li> </ul>	
<b>Funkcie pary</b>		
	<p><b>Para</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev parou.</li> <li>• Viac informácií nájdete v kapitole „Funkcia pary“.</li> <li>• V pravidelných intervaloch sa do priestoru rúry vstrekuje para s teplotou 100 °C.</li> <li>• Tento režim môžete použiť na parné varenie napríklad zeleniny, vajíčok, ovocia a ryže.</li> </ul>	
	<p><b>Nízkotepelná para</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev parou.</li> <li>• Viac informácií nájdete v kapitole „Funkcia pary“.</li> <li>• V pravidelných intervaloch sa do priestoru rúry vstrekuje para.</li> <li>• Túto ponuku môžete použiť na parné varenie napríklad zeleniny a ryby, na udržanie teploty jedla a rozmrazovanie jedla.</li> </ul>	
	<p><b>Sous vide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev parou.</li> <li>• Viac informácií nájdete v kapitole „Funkcia pary“.</li> <li>• Vákuovo utesené jedlo sa pomaly pripravuje pri nízkej teplote.</li> <li>• Pri tejto metóde sa uchovávajú chuť, vitamíny a minerály jedla. Vákuové tesnenie poskytuje jedlu dlhšiu trvanlivosť.</li> <li>• Túto funkciu použite na prípravu zeleniny, ovocia, mäsa, hydiny a rýb.</li> </ul>	



# POUŽITIE

Funkcia	Opis	
<b>Kombinované parné funkcie</b>		
 <p>Vysoká 3</p>  <p>Stredná 2</p>  <p>Nízka 1</p>	<p><b>KOMBI: Horúci vzduch + úroveň pary 1, 2, 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohrev horúcim vzduchom v kombinácii s parou.</li> <li>• V pravidelných intervaloch sa do priestoru rúry vstrekuje para.</li> <li>• <b>VYSOKÁ:</b> príprava plátkov mäsa, steakov a menších častí mäsa.</li> <li>• <b>STREDNÁ:</b> ohrievanie chladného/zmrazeného jedla, príprava rybacích filetov a zapečenej zeleniny.</li> <li>• <b>NÍZKA:</b> príprava veľkých kusov mäsa (opekanie, celé kurča), pečenie vykysnutého cesta (chlieb a rožky), pečenie lazaní a pod. Pri tomto režime sa vždy uistite, že je nádržka na vodu naplnená čerstvou vodou.</li> </ul>	
<b>Extra funkcie</b>		
	<p><b>Rýchle predhriatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S touto funkciou sa priestor rúry rýchlo nahreje na požadovanú teplotu. Nepoužívajte toto nastavenie, keď je v rúre jedlo.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Ohriatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tento režim sa používa na ohriatie už uvareného jedla. Používanie pary znamená, že nedochádza k strate kvality. Chuť a textúra sa uchovávajú akoby bolo jedlo práve uvarené. Naraz je možné ohrievať rôzne jedlá.</li> </ul>	
	<p><b>Ohrievanie tanierov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Táto funkcia sa používa na ohrievanie kuchynského servisu, aby servírované jedlo zostalo dlhšie teplé.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 60 °C</li> </ul>	
	<p><b>Rozmrazovanie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S touto funkciou cirkuluje vzduch pomocou ventilátora. Vzduch sa nahreje na teplotu 30 °C.</li> <li>• Túto funkciu použite na rozmrazenie zmrazených jedál.</li> </ul>	
	<p><b>Udržanie teploty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Táto funkcia sa používa na udržanie teploty už uvareného jedla.</li> <li>• Odporúčaná teplota: 60 °C</li> </ul>	

## POUŽITIE

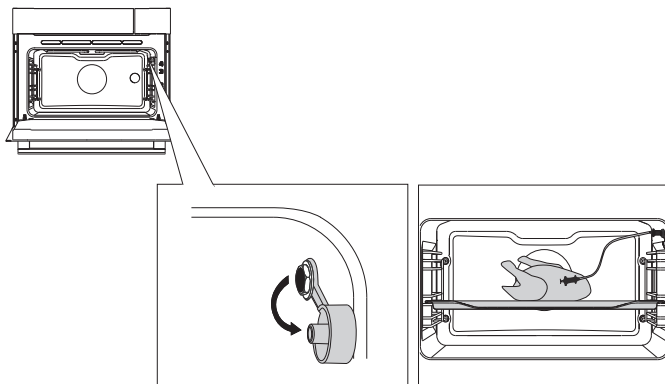
Funkcia	Opis	
	<p><b>Parné čistenie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• S touto funkciou a vlhkou handričkou môžete jednoducho odstrániť masnotu a nečistoty zo stien rúry.</li><li>• Túto funkciu používajte len vtedy, keď rúra úplne vychladla. V pravidelných intervaloch sa do priestoru rúry vstrekuje para.</li><li>• Po nasiaknutí môžete zvyšky jedál odstrániť vlhkou handričkou.</li></ul>	

### *Culisensor*

#### **Pečenie s culisensorom**

Na pečenie s culisensorom nastavte požadovanú teplotu v strede jedla. Rúra sa bude nahrievať, pokiaľ sa nedosiahne daná teplota v strede jedla. Culisensor meria teplotu v strede jedla.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla zap./vyp.
2. Odoberte gumený kryt zo spojovacieho miesta (predný horný roh pravej steny).
3. Zapojte konektor culisensora do zásuvky a vložte ho úplne do jedla.





4. Vyberte funkciu rúry, teplotu a teplotu v strede (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
5. Spustíte varenie jedla stlačením tlačidla potvrdenia.



- Na displeji sa zobrazia nasledujúce hodnoty:
  - aktuálna teplota (165 °C)
  - nastavená teplota (180 °C)
  - teplota v strede indikátora stavu (vonkajší kruh)
  - teplota indikátora stavu (vnútorný kruh)
  - aktuálna teplota v strede (35 °C)
  - nastavená teplota v strede (70 °C)
- Proces varenia skončí, keď sa dosiahne nastavená teplota v strede. Na konci doby varenia jedla zaznie zvukový signál. Signál môžete vypnúť otvorením dvierok rúry alebo stlačením tlačidla.



- **Do jedla vždy strčte celý kovový snímač culisensora.**
- **Upozornenie! Po skončení varenia vždy zložte gumený kryt späť na zásuvku culisensora.**
- **Culisensor používajte len vo svojej rúre.**
- **Uistite sa, že sa Culisensor počas varenia nedotkne výhrevného prvku.**
- **Po varení bude culisensor veľmi horúci. Budte opatrní! Nepopáľte sa.**

## Pridať paru

Paru môžete pridať do procesu varenia pred spustením varenia (Add steam 1-3X (Pridať paru 1-3X)) alebo počas varenia (Add steam (Pridať paru)). Obidve funkcie nájdete v ponuke plus ponuky funkcií rúry.

Funkcia Add steam (1-3X) (Pridať paru 1-3X) sa odporúča na varenie:

- mäsa: hovädzieho, teľacieho, bravčového, z diviny, hydinového, jahňacieho, rýb, klobás (na konci procesu varenia).  
Vstreknutie pary urobí mäso šťavnatejším a väčším bez potreby polievania vypečeným tukom.
- chlieb, rohlíky: použite paru na prvých 5 až 10 minút pečenia. Kôrka bude potom chrumkavá a pekne dohnedá.
- zelenina a ovocné nákypy, lazane, škrobovité jedlá, dezerty.
- zelenina, najmä zemiaky, karfiol, brokolica, mrkva, cuketa, baklažán.

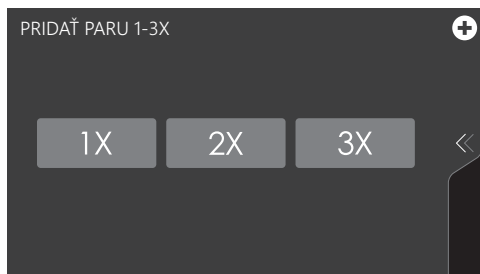
### **Pridať paru 1-3X**

Môžete vybrať až tri parné cykly. Automatické cykly sa rovnomerne rozložia počas procesu varenia. Je preto dôležité nastaviť dobu varenia!



- *Táto funkcia nie je dostupná bez nastavenia doby varenia.*
- *Keď je nastavená doba varenie príliš krátka, jedna alebo viac možností nie je k dispozícii.*

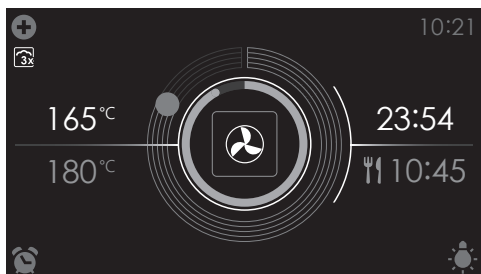
1. Vyberte funkciu rúry a nastavte dobu varenia (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
2. Ťuknutím na symbol plus otvoríte ponuku Plus.
3. Ťuknutím na „Add steam 1-3X“ otvoríte funkciu.



4. Ťuknutím na 1x, 2x alebo 3x vyberte počet parných cyklov.



5. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie.  
Pod symbolom plus sa zobrazí malý symbol, ktorý naznačuje vybraný počet parných cyklov. Symbol (a vonkajší kruh) mení farbu počas parného cyklu.
6. Spustíte varenie stlačením tlačidla potvrdenia.



Aktivuje sa malý symbol naznačujúci funkciu Add steam (1-3X) (Pridať paru 1-3X).

### **Pridať paru**

Funkciu Add steam (Pridať paru) môžete vybrať počas varenia (po spustení funkcie).

Okamžite sa spustí 1 parný cyklus.

1. Počas varenia jedla (pomocou funkcie rúry) ťuknutím na symbol plus otvoríte ponuku Plus.
2. Ťuknutím na „Add steam“ spustíte parný cyklus.  
Okamžite sa spustí parný cyklus. Pod symbolom plus sa zobrazí malý symbol, ktorý naznačuje, že parný cyklus sa spustil. Po skončení parného cyklu symbol zmizne. Potom je možné spustiť ďalší parný cyklus.

## Odložené spustenie

Pomocou funkcie odloženého spustenia spustíte varenie neskôr. Funkciu odloženého spustenia môžete vybrať len cez ponuku Plus vo funkcii. Pozrite si kapitolu „Používanie ponuky Plus“.

### **Nastavenie doby odloženého spustenia**

1. Vyberte funkciu, teplotu a nastavte dobu varenia, ak je to potrebné (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcii“).

*Dobu odloženého spustenia môžete tiež nastaviť bez nastavenia doby varenia.*

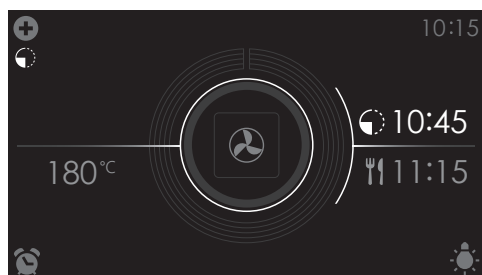


2. Ťuknutím na symbol plus otvoríte ponuku Plus.
3. Ťuknutím na „DELAYED START“ otvoríte funkciu.



4. Vyberte dobu spustenia (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
5. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenú dobu spustenia. Pod symbolom plus sa zobrazí ikona doby odloženého spustenia naznačujúca aktiváciu. Dobu odloženého spustenia môžete zrušiť vrátením nastavenia na aktuálny čas.
6. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte proces.

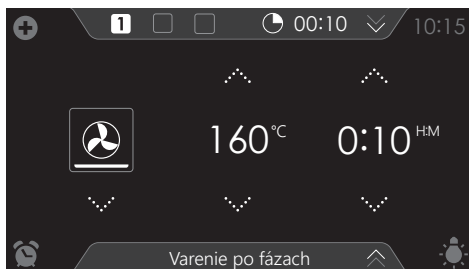
*Varenie sa spustí automaticky v nastavenom čase. Ak bola nastavená doba varenia, varenie sa tiež automaticky vypne.*



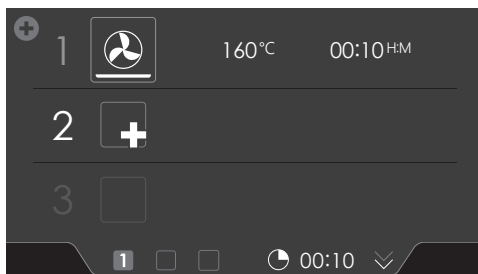
- Na displeji sa zobrazia nasledujúce hodnoty:
  - nastavená teplota (180 °C)
  - doba spustenia (10:45)
  - doba ukončenia (11:15) (zobrazená len vtedy, keď sa nastavila doba varenia!)

## Fázové varenie

- Otvorte ponuku „Fázové varenie“ cez ponuku Plus. Pozrite si kapitolu „Používanie ponuky Plus“.
  - Táto funkcia umožňuje kombináciu až troch funkcií v jednom varnom procese.
  - Vyberte rôzne funkcie a nastavenia a vyberte varný proces podľa svojich požiadaviek.
1. Ťuknutím na symbol plus otvoríte ponuku Plus.
  2. Ťuknutím na „STAGE COOKING“ otvoríte funkciu (otvoríte ju len vtedy, keď sa nespustilo varenie). Zobrazia sa nastavenia fázy 1. V prípade potreby je možné ich upraviť.



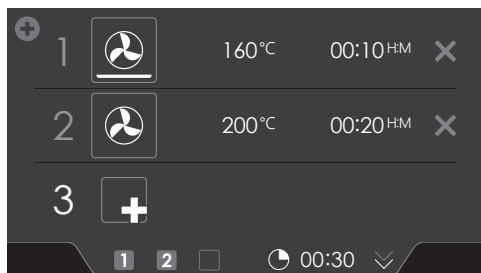
3. Vyberte funkciu (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
4. Vyberte teplotu (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
5. Vyberte dobu varenia (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
6. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie fázy 1.



7. Ťuknutím na „2“ zobrazíte nastavenia fázy 2.
8. V prípade potreby zmeňte predvolené hodnoty fázy 2 (funkcia, teplota a doba varenia) (pozrite si body 3, 4 a 5).



9. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie fázy 2.



10. Ak chcete, ťuknite na „3“ a zobrazíte nastavenia fázy 3.

11. V prípade potreby zmeňte predvolené hodnoty fázy 3 (funkcia, teplota a doba varenia) (pozrite si body 3, 4 a 5).

12. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie fázy 3.



*Fázu odstráňte ťuknutím na krížik vedľa nastavení. Fázu môžete odstrániť len vtedy, keď sa ešte nespustila.*

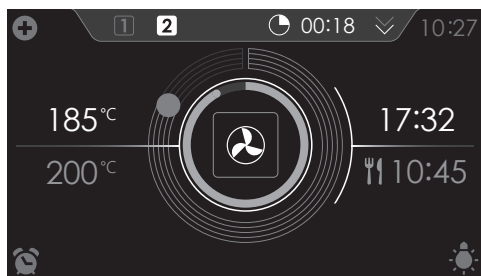
13. Opätovným stlačením tlačidla potvrdenia sa rúra spustí podľa fázy 1 (aktívna fáza je zobrazená nabiele).

Po uplynutí nastaveného času s aktivuje nasledujúca fáza 2 a neskôr fáza 3, ak bola nastavená.



*Vybrané nastavenia môžete uložiť medzi obľúbené položky. Z ponuky Plus vyberte možnosť „ADD TO FAVOURITES“ (Pridať k obľúbeným) (pozrite si časť „Uloženie metódy varenia“ v kapitole „Ďalšie funkcie“).*





- Na displeji sa zobrazia nasledujúce hodnoty:
  - aktívna fáza (2)
  - celková zostávajúca doba varenia (00:18)
  - aktuálna teplota (185 °C)
  - nastavená teplota aktívnej fázy (200 °C)
  - čas indikátora stavu aktívnej fázy (vonkajší kruh)
  - teplota indikátora stavu aktívnej fázy (vnútorný kruh)
  - doba varenia aktívnej fázy (17:32)
  - celková doba ukončenia (10:45)

## Gratinovanie

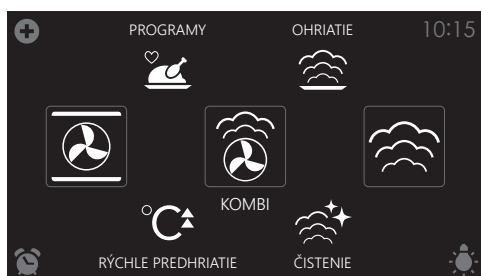
Pridanie funkcie grilu na koniec postupu (čas gratinovania sa pridá na koniec procesu varenia).

1. Ťuknutím na symbol plus otvoríte ponuku Plus.
2. Ťuknutím na „GRATIN“ otvoríte funkciu.
3. Je možné nastaviť teplotu a čas alebo môžete program spustiť priamo stlačením tlačidla potvrdenia.

## Ďalšie funkcie

Môžete si vybrať z niekoľkých ďalších funkcií alebo programov.

1. Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.



Teraz si môžete vybrať z nasledujúcich ďalších funkcií a programov:

## Ohrev

- Ohriatie
  - Táto funkcia sa používa na ohriatie už uvareného jedla. Používanie pary znamená, že nedochádza k strate kvality. Chuť a textúra sa uchovávajú akoby bolo jedlo práve uvarené. Naraz je možné ohrievať rôzne jedlá.
- Ohrievanie tanierov
  - Táto funkcia sa používa na ohrievanie kuchynského servisu (tanier, poháre), aby servírované jedlo zostalo dlhšie teplé.
  - Výberom tejto funkcie môžete určiť teplotu a trvanie ohrievania tanierov.
- Rozmrazovanie
  - S touto funkciou cirkuluje vzduch pomocou ventilátora. Žiadne ohrevné prvky nie sú zapnuté.
  - Toto nastavenie použite na rozmrazovanie zmrazených jedál (koláče, chlieb a ovocie).
- Udržanie teploty
  - Túto funkciu použite na udržanie teploty už uvareného jedla.
  - Výberom tejto funkcie môžete určiť teplotu a trvanie udržania teploty.

## Výber funkcií ohrevu

1. Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.
2. Ťuknutím na „WARMING“ otvoríte ponuku funkcie ohrevu.



3. Vyberte požadovanú funkciu ohrevu (ohriatie, ohrievanie tanierov, rozmrazovanie alebo udržanie teploty). V prípade potreby upravte nastavenia (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).



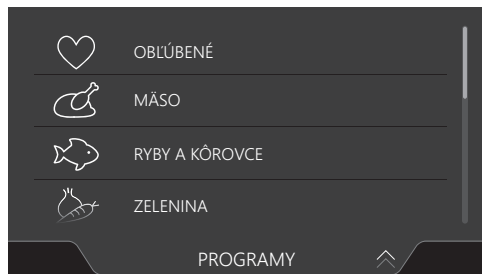
4. Spustíte funkciu stlačením tlačidla potvrdenia.

### Programy:

- Oblíbené
  - V oblíbených položkách „FAVOURITES“ si môžete vybrať zo svojich uložených receptov. Pozrite si aj časť „Uloženie metódy varenia“.
- Automatické programy
  - Automatické programy môžete použiť na varenie výberom jedla zo zoznamu prednastavených jedál. Programy sú rozdelené do kategórií (MEAT (Mäso), VEGETABLES (Zelenina) a pod.).
  - Najprv vyberte kategóriu a potom samotné jedlo z dostupného zoznamu.

### Výber funkcií programov

1. Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.
2. Ťuknutím na „PROGRAMS“ otvoríte ponuku programov.



3. Ťuknite na „FAVOURITES“ alebo jednu z kategórií automatických programov.
  - Vyberte jedno jedlo uložené v oblíbených položkách „FAVOURITES“.
  - Vyberte jedlo z dostupného zoznamu automatických programov.





4. V prípade potreby upravte intenzitu alebo hmotnosť.

*Intenzita a hmotnosť sa nedajú upraviť vo všetkých automatických programoch.*

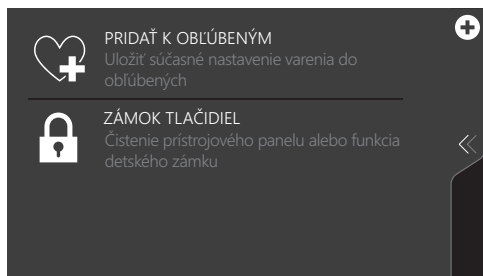


5. Spustíte vybraný program stlačením tlačidla potvrdenia.

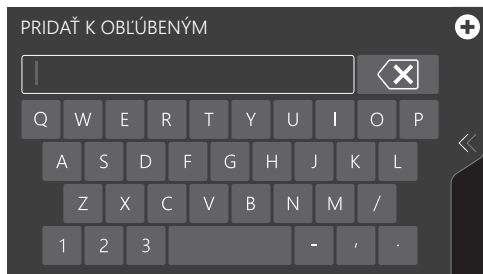
- *Otvorte informácie o vybranom programe stlačením info karty. V tejto karte nájdete informácie o požadovanom príslušenstve a úrovni, na ktorú treba položiť plech v rúre. V tejto karte niekedy nájdete aj informácie o príprave jedla.*
- *Pri niektorých automatických programoch je niekedy možné upraviť nastavenia manuálne. Ak chcete upraviť nastavenia, otvorte ponuku Plus a ťuknite na „MANUAL“.*

### **Uloženie metódy varenia**

Funkcia/metóda varenia je aktívna (rúra sa spustila).



1. Otvorte ponuku Plus a ťuknite na možnosť „ADD TO FAVOURITES“ (Pridať k obľúbeným).



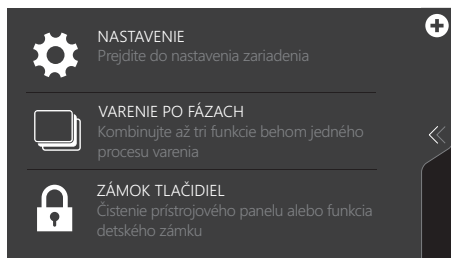
2. Výberom príslušných znakov zadajte názov pre dané jedlo. Ťuknite na symbol „šípky s krížikom“, ak chcete odstrániť znak.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia uložíte metódy varenia.



*Automatické programy môžete tiež uložiť medzi obľúbené položky „FAVOURITES“.*

## Nastavenia

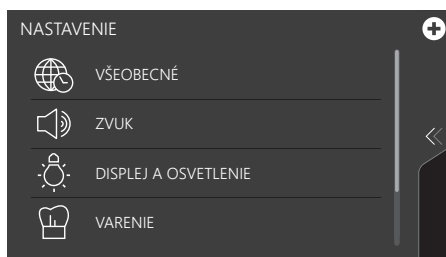
1. V úvodnom zobrazení ťuknite na symbol plus.



2. Ťknite na možnosť „SETTINGS“ (Nastavenia).

V tejto ponuke nájdete nasledujúce možnosti:

- General (Všeobecne)
- Sound (Zvuk)
- Displej a svetlo
- Cooking (Varenie)
- System (Systém)



3. Ťknite na požadovanú kategóriu a nastavenie, ktoré chcete upraviť.

- Ťknite na požadovaný výber v zozname.
- Upravte hodnotu ťknutím na šípky nad a pod hodnotou alebo potiahnutím prsta cez hodnotu.
- Zapnite alebo vypnite nastavenie ťknutím na možnosť „ON“ (Zap.) alebo „OFF“ (Vyp.).

4. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte.



## GENERAL (Všeobecne)

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Language (jazyk dotykového displeja)

- Aktuálny čas
- Time display (12- alebo 24-hodinový formát zobrazenia času)
- Date (aktuálny dátum)
- Date display (zobrazenie či nezobrazenie dátumu v pohotovostnom režime)

## **SOUND (Zvuk)**

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- General sounds (hlasitosť zvukových signálov a alarmov)
- Key sounds (hlasitosť zvuku tlačidiel)
- Start-up/shut-down sound (hlasitosť zvuku pri spustení/vypnutí)

## **DISPLAY AND LIGHT (Displej a svetlo)**

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Display brightness (nastavenie 5 úrovní jasu displeja)
- Oven light (doba, po ktorej zostane svetlo svietiť po aktivácii)
- Appliance to stand-by mode (doba po poslednej činnosti, po ktorej sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu)
- Appliance switch off (ako dlho zostane spotrebič v pohotovostnom režime)
- Start-up/shut-down animation (spustenie/vypnutie animácie značky)
- Night mode (doba spustenia a ukončenia nočného režimu na nižší jas displeja)



*Keď pre funkciu „APPLIANCE SWITCH OFF“ (Vypnutie spotrebiča) vyberiete možnosť „Manual“ (Manuálne), spotrebič sa nevypne automaticky. Pri manuálnom vypnutí spotrebiča sa toto nastavenie vráti výrobné nastavenie.*

*Je to povinné nariadenie pre max. spotrebu energie.*

## **COOKING (Varenie)**

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Default program intensity (intenzita automatických programov)

## **SYSTEM (Systém)**

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Appliance information (vyžiadajte si informácie o spotrebiči)
- Water hardness (upravte tvrdosť vody)
- Factory settings (späť na výrobné nastavenia)

## Čistenie spotrebiča

Rúru pravidelne čistite, aby sa nehromadili zvyšky jedla a tuk najmä na povrchoch vnútri aj vonku, na dvierkach a tesnení.

- Aktivujte detskú poistku, aby ste zabránili náhodnému zapnutiu spotrebiča.
- Vyčistite vonkajšie povrchy mäkkou handričkou a teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadov.
- Potom povrchy utrite čistou vlhkou handričkou a vysušte ich.
- Handričkou a vodou s prostriedkom na umývanie riadov odstráňte striekance a škvrny na vnútorných povrchoch.
- Potom povrchy utrite čistou vlhkou handričkou a vysušte ich.



### Dôležité

- Uistite sa, že do vetracích otvorov nevojde žiadna voda.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace materiály ani chemické rozpúšťadlá.
- Vždy sa uistite, že tesnenie dvierok je čisté. Zabránite tým hromadeniu nečistôt a môžete správne zatvoriť dvierka.

## Parné čistenie

S funkciou parného čistenia a vlhkou handričkou môžete jednoducho odstrániť masť a nečistoty zo stien rúry.

### Používanie parného čistenia

Parné čistenie používajte len vtedy, keď rúra úplne vychladla. Ak je rúra horúca, je oveľa ťažšie odstrániť nečistoty a masť.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.
3. Ťuknutím na „CLEANING“ otvoríte funkciu čistenia.
4. Stlačením tlačidla potvrdenia spustíte parné čistenie.



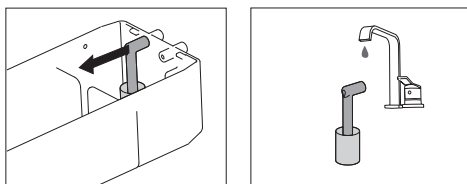
- Neotvárajte dvierka počas čistenia.
- Proces trvá 30 minút.  
*Zvyšky jedla na smaltovaných stenách dostatočne nasiaknu po 30 minútach a tak ich môžete odstrániť vlhkou handričkou.*



### Čistenie filtra nádoby na vodu

Ak je filter nádoby na vodu znečistený, môžete ho vyčistiť pod tečúcou vodou z vodovodného kohútika.

1. Vyberte saciu rúru s filtrom.
2. Vyčistite ju pod tečúcou vodou z vodovodného kohútika a založte späť na miesto. Uistite sa, že sa filter dotýka základne nádoby na vodu.



### Odstraňovanie vodného kameňa

Počas parného procesu sa môžu v parnom systéme hromadiť minerálne usadeniny. Občas ich treba odstrániť. Túto úlohu musíte vykonať, keď sa zobrazí hlásenie „Appliance needs descaling“ (Spotrebič potrebuje odstrániť vodný kameň).

Ak neodstránite vodný kameň ani po treťom zobrazení tohto hlásenia, parné funkcie už nebudú k dispozícii. Túto funkciu používajte len vtedy, keď rúra úplne vychladla. Proces odstránenia vodného kameňa pozostáva z odstránenia kameňa a opláchnutia. Počas procesu sa zobrazia na displeji hlásenia s informáciami a požiadavkami na vykonanie úkonov.

1. Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.
2. Ťuknutím na „CLEANING“ otvoríte funkciu čistenia.
3. Výberom možnosti „Odstránenie vodného kameňa“ vyberiete funkciu.
4. Stlačením tlačidla potvrdenia spustíte odstránenie vodného kameňa.

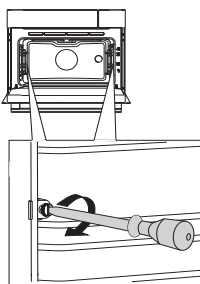
#### Poznámka

Na odstránenie vodného kameňa odporúčame použiť NOKALK/DLS. NOKALK/DLS je mimoriadne účinný prostriedok na odstránenie vodného kameňa založený čisto na prírodných a biologicky odbúrateľných zložkách. Roztok nie je korozívny, ani agresívny a je šetrný k životnému prostrediu.

Okrem účinného odstránenia vodného kameňa má tento prostriedok aj ošetrovací a antibakteriálny účinok, ktorý zaisťuje, že vnútorné komponenty spotrebiča sú uchovávané v optimálnom hygienickom stave. Tak sa uchováva dobrá chuť jedla a prevádzková životnosť spotrebiča sa predlžuje.

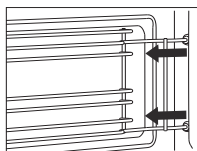
- Voda sa použije pre parný proces. Voda obsahuje vápnik a horčík. Teplô spôsobuje kondenzáciu, ktorá zanecháva minerálne usadeniny (nie sú škodlivé pre ľudí).
- Ak sa cyklus odstraňovania vodného kameňa preruší pred koncom cyklu, program sa musí spustiť znova od začiatku.

### Vybratie a vyčistenie vodiacich lišt



Na čistenie vodiacich lišt použite bežné čistiace výrobky.

- Odskrutkujte skrutku skrutkovačom.
- Vyberte vodiace lišty z otvorov v zadnej stene.



### Výmena žiarovky svetla rúry



**Svetlo v tomto domácom spotrebiči je vhodné len na osvetlenie tohto spotrebiča. Svetlo nie je vhodné na osvetlenie miestnosti v domácnosti.**

Žiarovky (2x) (halogénové G9, 230 V, 25 W) sú spotrebný tovar a nevzťahuje sa na nich záruka. Ak ju chcete vymeniť, vyberte najprv plech na pečenie, rúrový rošt a vodiace lišty.

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W

Rúra je vybavená halogénovou lampou.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti (G).



**Odpojte spotrebič od zdroja napájania odpojením zástrčky od zásuvky alebo vypnutím ističa v poistkovej skrinke.**

**Poznámka: žiarovka môže byť veľmi horúca! Na vybratie žiarovky použite ochranu.**

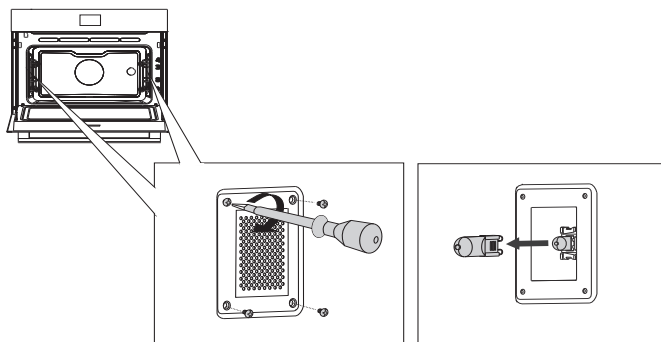
1. Z krycieho panela odskrutkujte štyri skrutky. Odstráňte krycí panel a sklo.

2. Vyberte žiarovku a nainštalujte novú.

*Pri vyberaní žiarovky sa chráňte, aby ste sa nepopáliili.*

3. Neodoberajte tesnenie z krycieho panela.

Tesnenie krycieho panela sa nesmie uvoľniť. Tesnenie musí dokonale zapadnúť v záreze steny rúry.



## Demontáž dvierok rúry

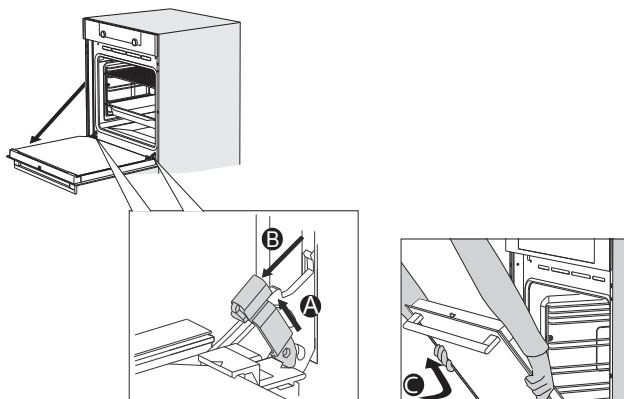


**Prsty držte mimo závesov dvierok rúry. Závesy sú pružinové a môžu spôsobiť zranenie, ak sa pružina vráti späť.**

**Uistite sa, že závesové západky sú správne nastavené na uzamknutie závesov.**

### Demontáž dvierok rúry

1. Otvorte dvierka do úplne otvorenej polohy.
2. Nadvihnite obidve závesové západky (A) a potiahnite ich smerom k dvierkam rúry (B).  
*Závesy sa uzamknú v 45° polohe.*
3. Jemne dvierka zatvárajte, pokým nedosiahnu uhol 45°.
4. Vyberte dvierka nadvihnutím a naklonením smerom k rúre (C).  
*Závesy musia vyjsť z otvorov v rúre.*



## Montáž dvierok rúry

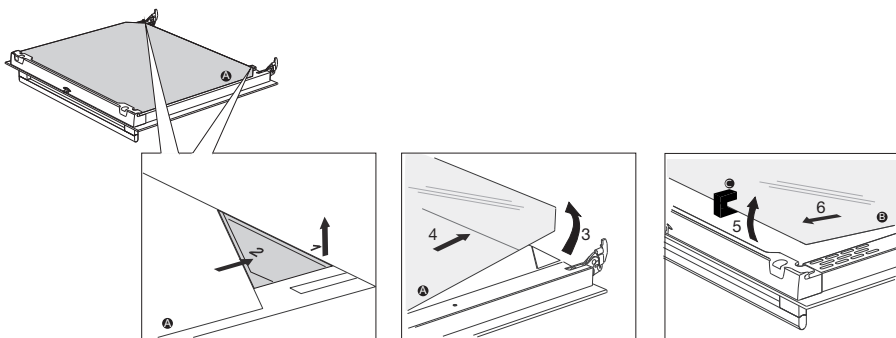
1. Podržte dvierka pod uhlom približne 45° v prednej časti rúry.
2. Vložte závesy do otvorov a uistite sa, že sú správne umiestnené.
3. Otvorte dvierka do úplne otvorenej polohy.
4. Nadvihnite obidve závesové západky a posuňte ich smerom k rúre.
5. Jemne zatvorte dvierka rúry a uistite sa, že sa správne zatvárajú.

*Ak sa dvierka správne neotvárajú alebo nezatvárajú, uistite sa, že závesy sú umiestnené správne v ich otvoroch.*

## Vybratie skla dvierok rúry

Vnútro skla dvierok rúry je možné vyčistiť. Musíte ho ale najprv vybrať z dvierok rúry.

1. Jemne nadvihnite (1) a posuňte (2) svorky v spodnej ľavej a pravej časti dvierok, aby ste uvoľnili sklo (A).
2. Chyťte sklo (A) v spodnej časti a jemne ho nadvihnite (3) a posuňte (4), aby ste ho vybrali z hornej podpery.
3. Vnútorne sklo (A) (v závislosti od modelu) je možné vybrať opatrným nadvihnutím (5) a posunutím (6), aby ste ho mohli vybrať zo spodnej podpery. Z vnútorného skla vyberte tiež gumené rozpery (C).



Sklo založte postupom v opačnom poradí.

## Všeobecne

---

Ak máte s rúrou problémy, pozrite si prehľad porúch nižšie. Ak budú problémy pretrvávať, obráťte sa na zákaznícky servis.

### **Jedlo zostáva surové**

- Skontrolujte, či bol nastavený časovač a či ste stlačili tlačidlo potvrdenia.
- Sú dvierka správne zatvorené?
- Skontrolujte, či sa nevypálila poistka alebo či sa neaktivoval istič.

### **Jedlo je prevarené alebo nedovarené**

- Skontrolujte, či bola nastavená správna doba varenia.

### **Tlačidlá nereagujú, displej nereaguje na tlačidlá.**

- Odpojte spotrebič na pár minút od zdroja napájania (odpojte zástrčku od zásuvky alebo vypnite istič), potom znova pripojte spotrebič a zapnite ho.

### **Výpadok elektrickej energie môže zapríčiniť resetovanie displeja.**

- Odpojte spotrebič na pár minút od zdroja napájania (odpojte zástrčku od zásuvky alebo vypnite istič), potom znova pripojte spotrebič a zapnite ho.
- Znova nastavte čas.

### **V rúre je kondenzácia.**

- Je to bežný jav. Po použití rúru utrite dočista.

### **Po vypnutí rúry ventilátor stále funguje.**

- Je to bežný jav. Po vypnutí rúry ventilátor ešte chvíľu funguje.

### **Prúdenie vzduchu je cítiť pri dvierkach a vonkajšku spotrebiča.**

- Je to bežný jav.

### **Para uniká cez dvierka alebo vetracie otvory.**

- Je to bežný jav.

**Pri činnosti rúry, najmä v nastavení rozmrazovania, je počuť klikanie.**

- Je to bežný jav.

**Istič sa pravidelne vypína.**

- Obráťte sa na servisného technika.

**Na displeji sa zobrazí chybový kód ERROR XX ...**

*(XX naznačuje číslo poruchy).*

- Došlo k poruche elektronického modulu. Odpojte spotrebič na pár minút od zdroja napájania. Potom ho znova pripojte a nastavte aktuálny čas.
- Ak porucha pretrváva, obráťte sa na servisného technika.

**Skladovanie a oprava rúry**

Opravy môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.

Ak je potrebná údržba, odpojte sieťovú zástrčku od zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis Asko.

**Pri uskutočňovaní hovoru majte poruke nasledujúce informácie:**

- Modelové číslo a sériové číslo (uvedené na vnútornej strane dvierok rúry)
- Záručné podmienky
- Jasný opis problému



**Ak potrebujete rúru dočasne uskladniť, vyberte si čisté a suché miesto, pretože prach a vlhkosť môžu spotrebič poškodiť.**

## Likvidácia spotrebiča a balenia

Tento výrobok je vyrobený z udržateľných materiálov. Na konci svojej životnosti však musí byť spotrebič zodpovedne zlikvidovaný. Úrady vám poskytnú o tom viac informácií.

Balenie spotrebiča je recyklovateľné. Boli použité nasledujúce materiály:

- kartón
- polyetylénová fólia (PE)
- polystyrén bez obsahu CFC (tvrdá PS pena)

Zlikvidujte tieto materiály zodpovedným spôsobom podľa zákonných nariadení.



Výrobok je označený piktogramom prečiarknutého odpadkového koša. To naznačuje, že domáce spotrebiče sa musia likvidovať samostatne. Znamená to, že tento spotrebič nemôžete na konci jeho životnosti zlikvidovať v bežnom domácom odpade. Musíte ho odviezť na špeciálne miestne zberné odpadové miesto alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

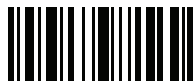
Separovaný zber domácich zariadení zabraňuje znečisteniu životného prostredia a ujmám na verejnom zdraví. Materiály, z ktorých je spotrebič vyrobený, je možné recyklovať a získať tak značné úspory energie a surovín.

### **Vyhlasenie o zhode**



Týmto vyhlasujeme, že naše výrobky sú v súlade s príslušnými európskymi smernicami, normami a nariadeniami, ako aj požiadavkami, ktoré súvisia s týmito normami.

 **ASKO**



**844186**

sk (08-23)