



Pokyny pre používanie RÚRA

OP8478G/BO4PY4T2-12

OP8678G/BO6PY4T2-12

OP8678GG / BO6PY4T2-42

Použité piktogramy



Dôležité informácie



Tip

OBSAH

Rúra

| | |
|--|----|
| Úvod | 4 |
| Ovládací panel | 5 |
| Opis | 6 |
| Vodiace lišty/Teleskopické vodiace lišty | 6 |
| Príslušenstvo | 7 |
| 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 | 15 |
| Otvorenie klávesnice | 17 |

Použitie

| | |
|--------------------------|----|
| Funkcie rúry | 18 |
| Používanie funkcií Extra | 20 |
| Rýchle predhriatie | 21 |
| Tabuľka funkcií | 22 |
| Culisensor | 26 |
| Odložené spustenie | 28 |
| Fázové varenie | 29 |
| Gratinovanie | 31 |
| Ďalšie funkcie | 32 |
| Nastavenia | 36 |

Čistenie

| | |
|--------------------------------------|----|
| Čistenie spotrebiča | 38 |
| Parné čistenie | 38 |
| Pyrolýza | 39 |
| Vybratie a vyčistenie vodiacich lišt | 40 |
| Výmena žiarovky svetla rúry | 41 |
| Demontáž a montáž dvierok rúry | 42 |
| Demontáž a montáž skla dvierok rúry | 43 |

Riešenie problémov

| | |
|-----------|----|
| Všeobecne | 44 |
|-----------|----|

Rúra a životné prostredie

| | |
|---------------------------------|----|
| Likvidácia spotrebiča a balenia | 46 |
|---------------------------------|----|

Úvod

Gratulujeme, že ste si vybrali túto 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.

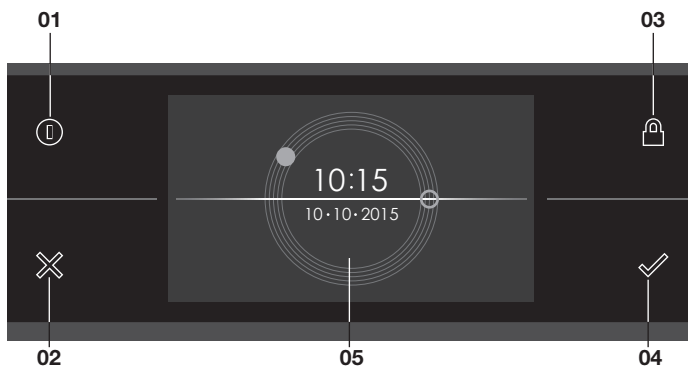
V tejto príručke nájdete pokyny na čo najlepšie využitie tejto rúry. Okrem informácií o prevádzke rúry nájdete tu aj základné informácie, ktoré môžu byť užitočné pri používaní spotrebiča.



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.

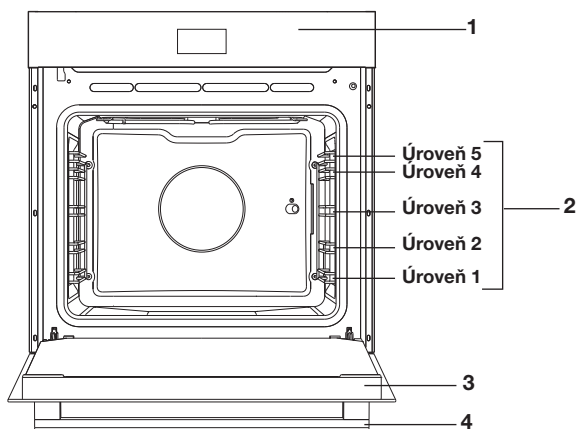
Pokyny na inštaláciu sa dodávajú samostatne.

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 uzamknutia tlačidiel; použitie:
- Uzamknutie všetkých tlačidiel, aby bolo možné vyčistiť ovládací panel alebo zabrániť náhodnému spusteniu spotrebiča. Držte tlačidlo stlačené, pokým sa neaktivuje uzamknutie tlačidiel.
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. Úrovne rúry
3. Dvierka rúry
4. 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.



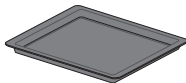

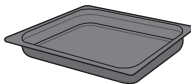
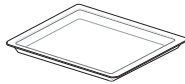
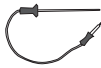
Poznámka: odoberte vodiace lišty/teleskopické vodiace lišty z rúry, ak idete použiť funkciu pyrolýzy!

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>Smaltovaný plech na pečenie; na cesto a koláče.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nepoužívajte smaltovaný plech na pečenie na mikrovlnné funkcie! Vhodné na pyrolýzové čistenie. |
|  | <p>Rúrový rošt; používa sa hlavne na grilovanie. Na rúrový rošt môžete tiež položiť parnú nádobu alebo panvicu s jedlom.</p> <ul style="list-style-type: none"> Rúrový rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Rošt vpredu mierne nadvihnite a vysuňte ho z rúry. Nepoužívajte rúrový rošt na mikrovlnné funkcie! |
|  | <p>Hlboký smaltovaný plech na pečenie; na pečenie mäsa a vlhkého cesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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). Nepoužívajte hlboký smaltovaný plech na pečenie na mikrovlnné funkcie! Vhodné na pyrolýzové čistenie. |
|  | <p>Sklenný podnos na pečenie; na mikrovlnné a rúrové použitie.</p> <ul style="list-style-type: none"> NIE je vhodný na pyrolýzové čistenie. |
|  | <p>Culisensor; používa sa na meranie teploty v strede jedla. Pri dosiahnutí požadovanej teploty sa proces prípravy jedla automaticky zastaví.</p> |
| | <p>Pyrolýzové vodiace lišty; tieto vodiace lišty použijete len na čistenie smaltovaného plechu na pečenie počas pyrolýzy (nahradte vodiace lišty/teleskopické vodiace lišty týmito špeciálnymi pyrolýzovými vodiacimi lištami).</p> <ul style="list-style-type: none"> Upozorňujeme: vysoká teplota počas pyrolýzy môže zmeniť zafarbenie pyrolýzových vodiacich lišt. |

Dvierka

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

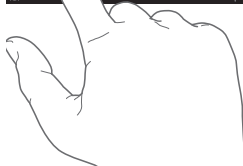
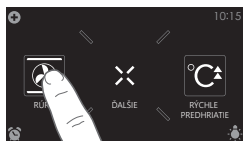
Chladiaci ventilátor

- 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:



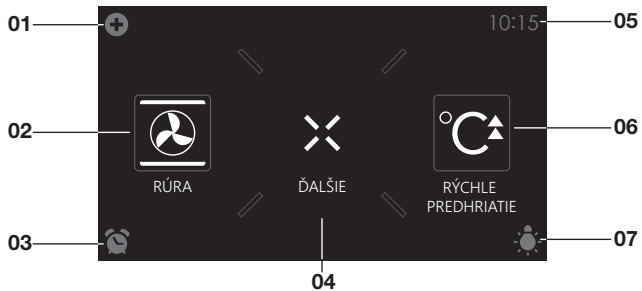
Potiahnutie:



Pre čo najlepšiu odozvu sa dotknite tlačidiel s hlavnou časťou končeka prsta. Pri každom ťuknutí na tlačidlo 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 vajičok (03)

- Ťuknutím na symbol časovača vajičok otvoríte ponuku časovača vajičok. Časovač vajičok je možné použiť nezávisle od funkcie rúry.
 - Najdlhšia možná doba alarmu je 24 hod.
 - Po vypnutí časovača vajičok 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.

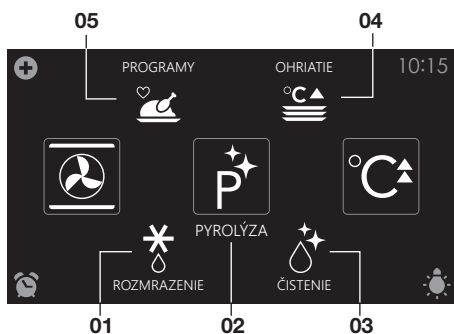
Rýchle predhriatie (06)

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

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



Rozmrazovanie (01)

- Ťuknutím na „DEFROST“ otvoríte funkciu rozmrazovania.

Pyrolýza (02)

- Ťuknutím na „PYROLYSIS“ otvoríte funkciu pyrolýzy.

Čistenie (03)

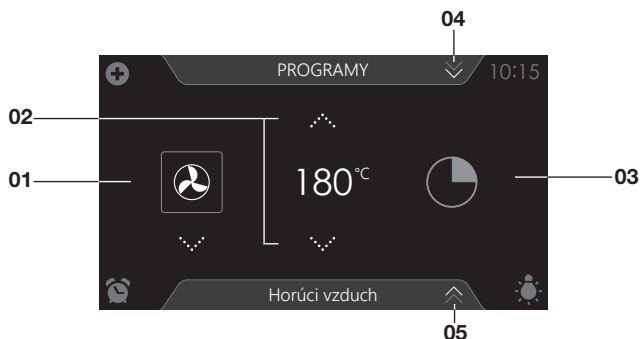
- Ťuknutím na „CLEANING“ otvoríte funkciu čistenia.

Ohrev (04)

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

Programy (05)

- Ťuknutím na „PROGRAMS“ otvoríte ponuku programov. Nájdete tu obľúbené a automatické programy.

Displej nastavení funkcii**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 alebo (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“).

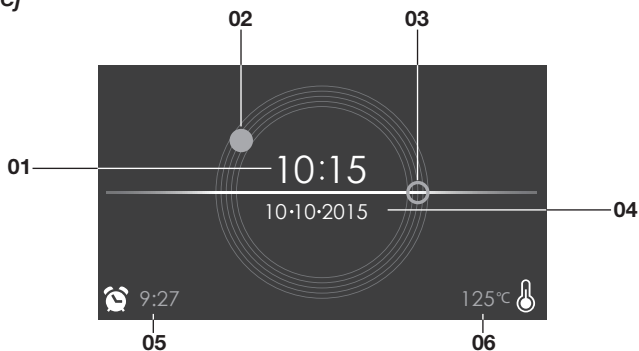
Programy (04)

- 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).

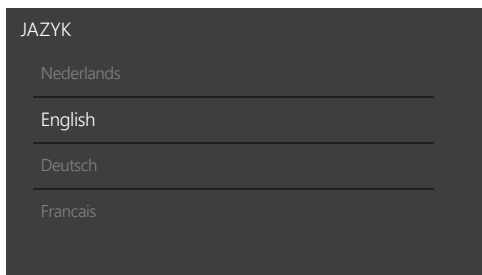
Úvodné použitie

- 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 a dátum.

Nastavenie jazyka

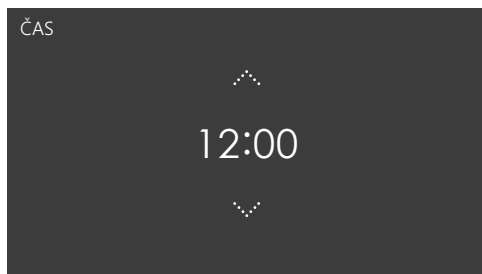


Nastavte požadovaný jazyk, v ktorom sa budú zobrazovať texty na displeji spotrebiča. „English“ (Angličtina) je vybraná predvolene.

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



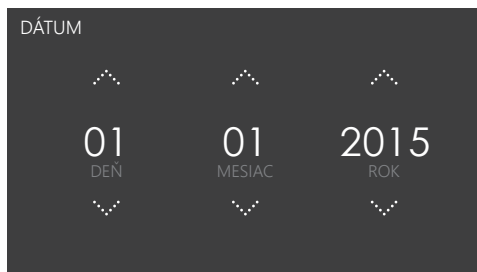
Nastavenie času



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

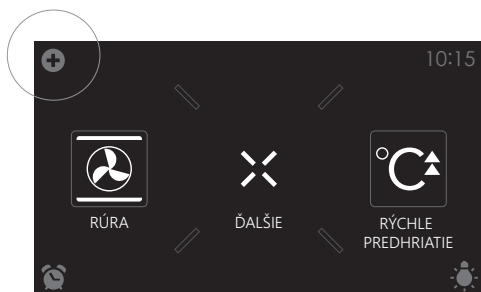


1. Ťuknutím na šípky nad a pod dňom, mesiacom alebo rokom alebo potiahnutím prsta cez deň, mesiac alebo rok upravíte tieto možnosti.
2. Stlačením tlačidla potvrdenia uložíte nastavený dátum. Spotrebič je teraz pripravený na používanie.

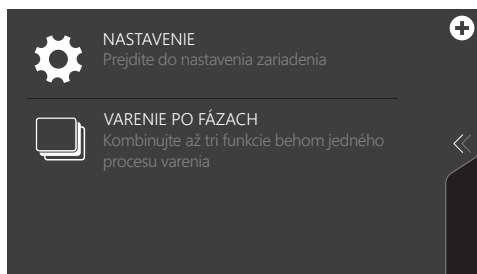


Jazyk, čas a dátum je možné nastaviť v ponuke nastavení (pozrite si kapitolu „Nastavenia“). Ponuku nastavení môžete otvoriť z úvodného zobrazenia cez ponuku „Plus“.

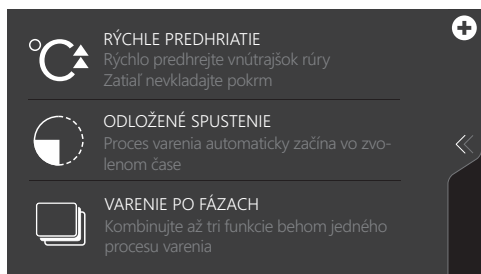
Používanie ponuky Plus



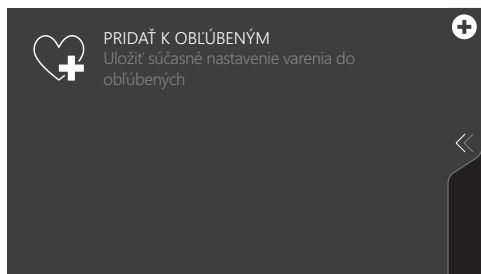
Ponuka Plus pozostáva z niekoľkých funkcií alebo nastavení. Ponúkané funkcie plus závisia od displeja, ktorý je aktívny.



- 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“).



- Na displeji nastavení funkcí rúry najdete v ponuke Plus nasledujúce funkcie:
 - **Fast preheat (Rýchle predhriatie);** rýchle predhriatie priestoru rúry na požadovanú teplotu v procese varenia (pozrite si kapitolu „Rýchle predhriatie“).
 - **Delayed start (Odložené spustenie);** proces varenia sa spustí automaticky v nastavenom čase.
 - **Stage cooking (Fázové varenie);** kombinácia až troch funkcií v jednom varnom procese (pozrite si kapitolu „Fázové varenie“).
 - **Gratin (Gratinovanie);** prídanie funkcie grilu na koniec postupu (čas gratinovania sa pridá na koniec procesu varenia).



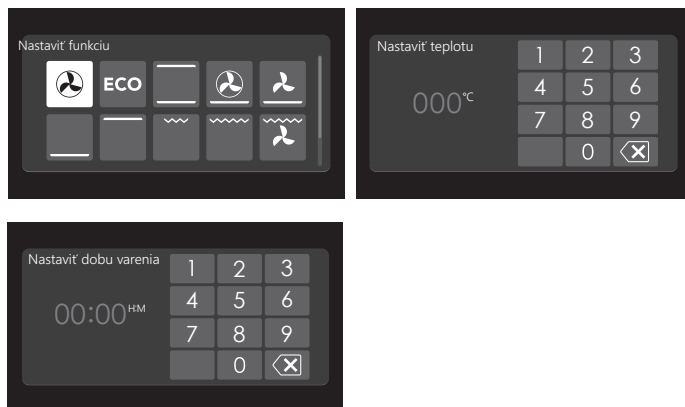
- Keď sa spustí funkcia rúry, v ponuke Plus najdete nasledujúce funkcie:
 - **Add to favourites (Pridať k obľúbeným);** prídanie nastavení uvareného jedla k obľúbeným položkám (pozrite si kapitolu „Ďalšie funkcie“).
 - **Gratin (Gratinovanie);** prídanie funkcie grilu na koniec postupu (čas gratinovania 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

Funkcie rúry používajte na varenie jedál pomocou napríklad horúceho vzduchu, spodného alebo grilu.



- 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.

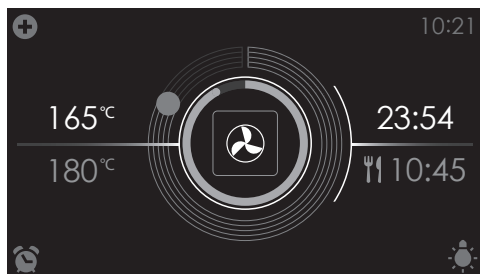
1. Zapnite rúru stlačením tlačidla zap./vyp.
2. Vložte do rúry jedlo.
3. Ťuknutím na „OVEN“ otvoríte ponuku funkcie rúry.
4. Vyberte funkciu rúry (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
5. Vyberte teplotu (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
6. Ťuknite na symbol doby varenia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



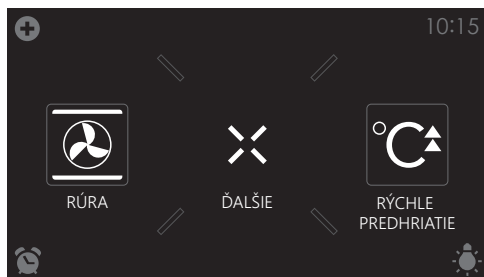
- *Ťuknutím na stred displeja počas varenia otvoríte kontextové okno s nastaveniami. Upravte si ich podľa potreby.*
- *Na konci doby varenia jedla zaznie zvukový signál. Signál môžete vypnúť otvorením dvierok rúry alebo stlačením tlačidla.*
- *Vybrané nastavenia môžete uložiť medzi obľúbené položky. 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.

Používanie funkcií Extra

Otvorte zobrazenie „Extras“ a vyberte funkciu pyrolýzy. Môžete tiež vybrať program čistenia, funkcie ohrevu alebo automatické programy.



Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.



Teraz môžete vybrať nasledujúce programy:

- Pyrolýza (pozrite si kapitolu „Čistenie“).
- Čistenie (pozrite si kapitolu „Čistenie“).
- Ohrev (pozrite si kapitolu „Ďalšie funkcie“):
 - Ohrievanie tanierov
 - Udržanie teploty
- Programy (pozrite si kapitolu „Ďalšie funkcie“):
 - Oblíbené
 - Automatické programy
- Rozmrazovanie

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 „FAST PREHEAT“ otvoríte funkciu rýchleho predhriatia.



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


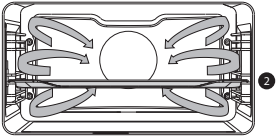

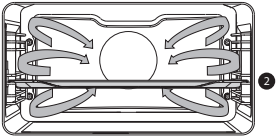

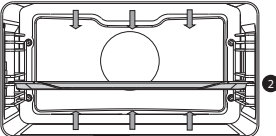


- *Rýchle predhriatie je možné prepojiť s procesom varenia.*
- *Urobte to aktiváciou rýchleho predhriatia „FAST PREHEAT“ z ponuky Plus.*
- *Po dosiahnutí nastavenej teploty sa zobrazí kontextové okno a zaznie zvukový signál.*
- *Po zatvorení dvierok sa spustí spočítavanie alebo odpočítavanie doby varenia.*


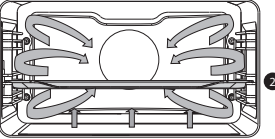

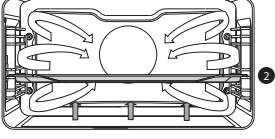

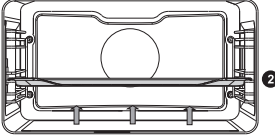

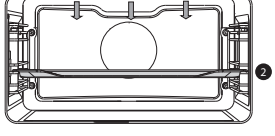
POUŽITIE

Tabuľka funkcií


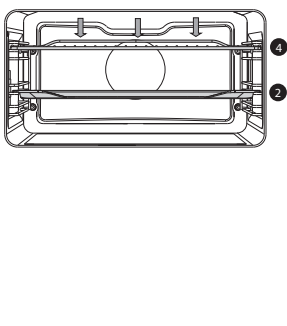

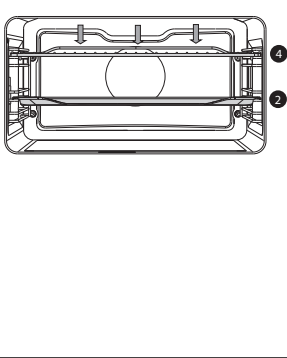

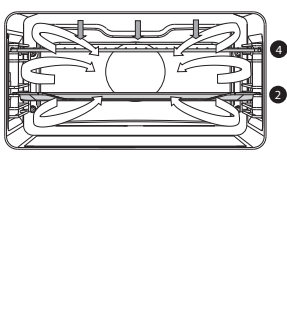
Pozrite si tabuľku a vyberte si požadovanú funkciu. Pozrite si tiež pokyny na prípravu na obale jedla.

| Funkcia | Opis | |
|---|---|--|
| Funkcie rúry | | |
|  | Horúci vzduch <ul style="list-style-type: none">• Ohrev horúcim vzduchom zo zadnej strany rúry.• Tento režim poskytuje rovnomerný ohrev a je ideálny na pečenie.• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.• Odporúčaná teplota: 180 °C• Odporúča sa predhriatie. |  |
|  | Eko horúci vzduch <ul style="list-style-type: none">• 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.• Tento režim môžete použiť na pečenie mäsa a cesta.• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.• Odporúčaná teplota: 180 °C• 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. |  |
|  | Horný + spodný ohrev <ul style="list-style-type: none">• Ohrev prvkami horného a spodného ohrevu.• Tento režim môžete použiť na bežné pečenie a opekánie.• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.• Odporúčaná teplota: 200 °C• Odporúča sa predhriatie. |  |


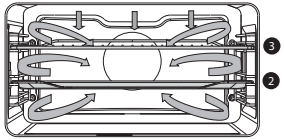





POUŽITIE


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

POUŽITIE

| Funkcia | Opis | |
|--|--|---|
|  | <p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev prvkom grilu. • Tento režim môžete použiť na grilovanie menších častí otvorených sendvičov, klobások a opekane chleba. • Vložte rúrový rošt do hornej časti rúry a plech na pečenie do stredu rúry. • Maximálna povolená teplota 240 °C. • Neustále kontrolujte proces prípravy. Jedlo sa môže rýchlo spáliť kvôli vysokej teplote. • Predhrejte na 5 minút. |  |
|  | <p>Veľký gril</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev prvkami horného ohrevu a prvkom grilu. • 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. • Vložte rúrový rošt do hornej časti rúry a plech na pečenie do stredu rúry. • Maximálna povolená teplota 240 °C. • Neustále kontrolujte proces prípravy. Jedlo sa môže rýchlo spáliť kvôli vysokej teplote. • Predhrejte na 5 minút. |  |
|  | <p>Veľký gril + ventilátor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev prvkami horného ohrevu. Teplo rozptyľuje ventilátor. • Tento režim môžete použiť na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny. • Vložte rúrový rošt do hornej časti rúry a plech na pečenie do stredu rúry. • Odporúčaná teplota: 170 °C • Neustále kontrolujte proces prípravy. Jedlo sa môže rýchlo spáliť kvôli vysokej teplote. • Predhrejte na 5 minút. |  |

POUŽITIE

| Funkcia | Opis | |
|---|---|--|
|  | <p>Pro pečenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toto nastavenie má automatický cyklus ohrevu. • Najprv sa mäso zatiahne pri vysokej teplote horúcim vzduchom a prvkom horného ohrevu. • Potom sa jedlo varí pri nízkej predvolenej teplote prvkami horného a spodného ohrevu. • Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu a ryby. • Odporúčaná teplota: 180 °C |  |
|  | <p>Rýchle predhriatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • S touto funkciou sa priestor rúry rýchlo nahreje na požadovanú teplotu. Nepoužívajte toto nastavenie, keď je v rúre jedlo. • Odporúčaná teplota: 180 °C | |
| Extra funkcie | | |
|  | <p>Ohrievanie tanierov</p> <ul style="list-style-type: none"> • Táto funkcia sa používa na ohrievanie kuchynského servisu, aby servírované jedlo zostalo dlhšie teplé. • Odporúčaná teplota: 60 °C | |
|  | <p>Rozmrazovanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • S touto funkciou cirkuluje vzduch pomocou ventilátora. Vzduch sa nahreje na teplotu 30 °C. • Túto funkciu použite na rozmrazenie zmrazených jedál. | |
|  | <p>Udržanie teploty</p> <ul style="list-style-type: none"> • Táto funkcia sa používa na udržanie teploty už uvareného jedla. • Odporúčaná teplota: 60 °C | |
|  | <p>Parné čistenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • S touto funkciou a vlhkou handričkou môžete jednoducho odstrániť masť a nečistoty zo stien rúry. • Túto funkciu používajte len vtedy, keď rúra úplne vychladla. Pred čistením nalejte 0,15 l vody na dno rúry. • Po nasiaknutí môžete zvyšky jedál odstrániť vlhkou handričkou. | |

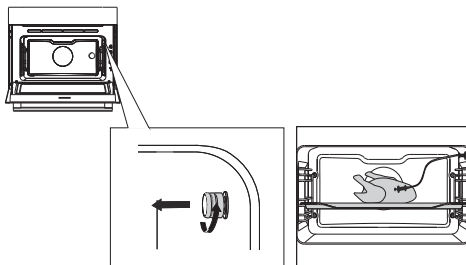
| Funkcia | Opis | |
|---|---|--|
|  | <p>Pyrolýza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Táto funkcia je určená na automatické čistenie rúry. Rúra sa nahreje až na teplotu, ktorá je oveľa vyššia než pri bežnom používaní, aby sa zvyšky mastnoty a nečistôt premenili na popol. • Pred použitím tejto funkcie vyberte z priestoru rúry všetko príslušenstvo a voľné zvyšky jedál. Počas pyrolytického samočistiaceho procesu sa dvierka rúry nad určitou teplotu automaticky zamknú. Vonkajšok rúry bude horúcejší než zvyčajne. • Keď rúra úplne vychladne, vnútro je možné utrieť vlhkou handričkou. | |

Culisensor

Pečenie s culisensorom

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

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla zap./vyp.
2. Odskrutkujte kovový 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 procesu varenia 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 kovový 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.**

Odložené spustenie

Pomocou funkcie odloženého spustenia spustíte varenie neskôr. Funkciu odloženého spustenia môžete vybrať len cez ponuku Plus len vo funkcii rúry. 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 funkcií“).



Dobu odloženého spustenia môžete tiež nastaviť bez nastavenia doby varenia.

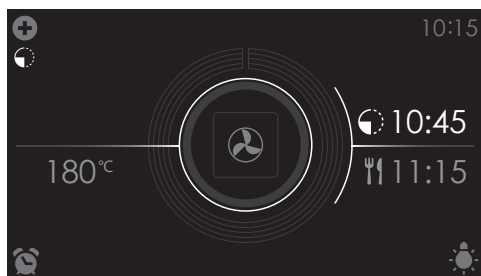
2. Ťuknutím na symbol plus otvoríte ponuku Plus.
3. Ťuknutím na „DELAYED START“ otvoríte funkciu.



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. Spustíte varenie stlačením tlačidla potvrdenia.



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



- 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

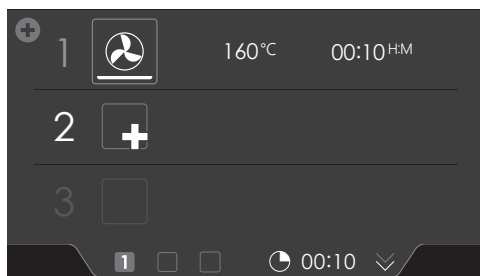
- Otvorte ponuku „Fázové varenie“ cez ponuku Plus. Pozrite si kapitolu „Používanie ponuky Plus“.
- Táto funkcia umožňuje kombináciu až troch funkcií v jednom varnom procese.
- Vyberte rôzne funkcie a nastavenia a vyberte varný proces podľa svojich požiadaviek.

1. Ťuknutím na symbol plus otvoríte ponuku Plus.
2. Ťuknutím na „STAGE COOKING“ otvoríte funkciu (otvoríte ju len vtedy, keď sa nespustil žiadny proces varenia). 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.

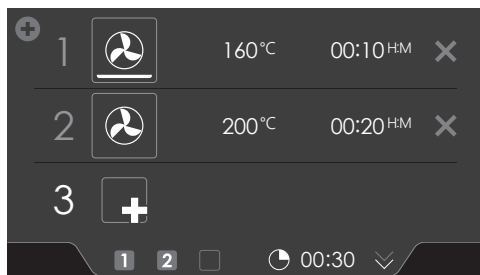




7. Ťuknutím na „2“ zobrazíte nastavenia fázy 2.
8. V prípade potreby zmeňte predvolené hodnoty fázy 2 (funkcia, teplota a doba varenia) (pozrite si body 3, 4 a 5).



9. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie fázy 2.



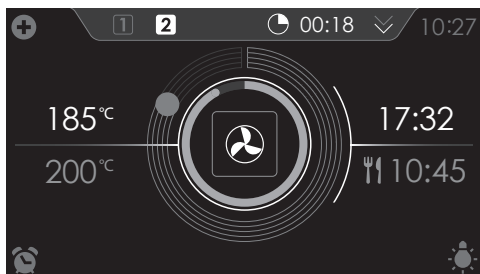
10. Ak chcete, ťuknite na „3“ a zobrazíte nastavenia fázy 3.
11. V prípade potreby zmeňte predvolené hodnoty fázy 3 (funkcia, teplota a doba varenia) (pozrite si body 3, 4 a 5).
12. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie fázy 3.



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.



- Na displeji sa zobrazia nasledujúce hodnoty:
 - aktívna fáza (2)
 - celková 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)



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“).

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:
 - Ohrievanie tanierov
 - Udržanie teploty
- Programy:
 - Oblíbené
 - Automatické programy

Ohrev

- 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.
- 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 (ohrievanie tanierov alebo udržanie teploty). V prípade potreby upravte nastavenia (pozrite si kapitolu „Displej nastavení funkcií“).
4. Spustíte funkciu stlačením tlačidla potvrdenia.

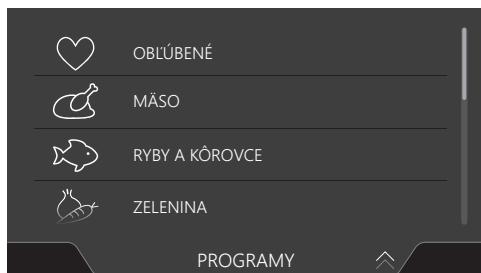


Programy:

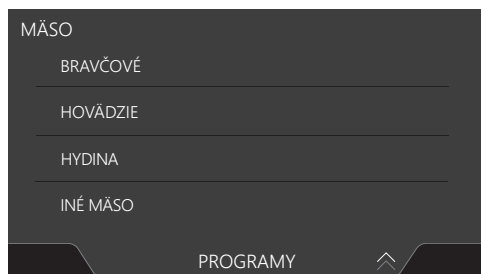
- Oblíbené
 - ▶ V oblíbených položkách „FAVOURITES“ si môžete vybrať zo svojich uložených receptov. Pozrite si aj časť „Uloženie metódy varenia“.
- Automatické programy
 - ▶ Automatické programy môžete použiť na varenie výberom jedla zo zoznamu prednastavených jedál. Programy sú rozdelené do kategórií (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. Ťknite na „FAVOURITES“ alebo jednu z kategórií automatických programov.
 - Vyberte jedno jedlo uložené v obľúbených 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.



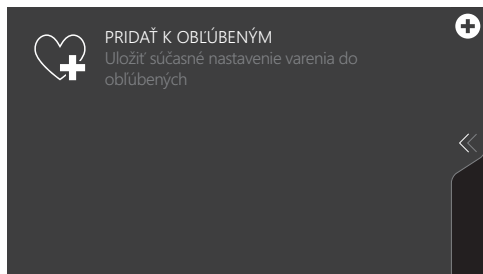
5. Spustíte vybrané jedlo stlačením tlačidla potvrdenia.



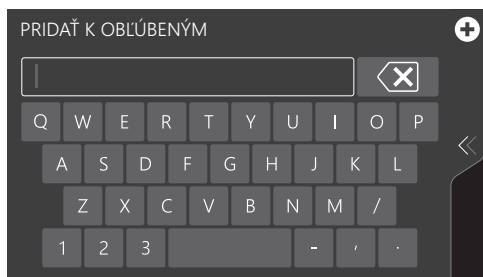
- Otvorte informácie o vybranom programe stlačením info karty. V tejto karte nájdete informácie o požadovanom príslušenstve a úrovni, na ktorú treba položiť plech v rúre. V tejto karte niekedy nájdete aj informácie o príprave jedla.
- Pri niektorých automatických programoch je niekedy možné upraviť nastavenia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



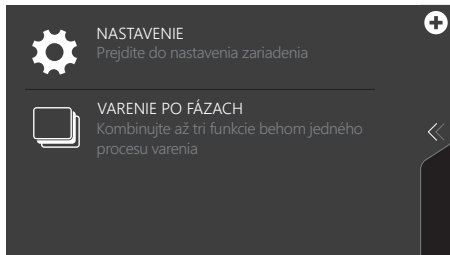
2. Výberom príslušných znakov zadajte názov pre dané jedlo. Ťuknite na symbol „šípky s krížikom“, ak chcete odstrániť znak.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia uložte metódy varenia.



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

Nastavenia

1. V úvodnom zobrazení ťuknite na symbol plus.



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



V tejto ponuke nájdete nasledujúce možnosti:

- General (Všeobecne)
 - Sound (Zvuk)
 - Display and light (Displej a svetlo)
 - Cooking (Varenie)
 - System (Systém)
3. Ťuknite na požadovanú kategóriu a nastavenie, ktoré chcete upraviť.
 - Ťuknite na požadovaný výber v zozname.
 - Upravte hodnotu ťuknutím na šípky nad a pod hodnotou alebo potiahnutím prsta cez hodnotu.
 - Zapnite alebo vypnite nastavenie ťuknutím na možnosť „ON“ (Zap.) alebo „OFF“ (Vyp.).
 4. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte.



GENERAL (Všeobecne)

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Language (jazyk dotykového displeja)
- Time (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)
- 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. Zabráňte 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.

Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.

1. Nalejte 0,15 l vody na dno rúry.
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.

Pyrolýza

Namiesto manuálneho čistenia môžete priestor rúry alebo smaltovaný plech na pečenie vyčistiť pomocou funkcie pyrolýzy. Počas pyrolýzy sa priestor rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu. Prítomné znečistenie sa pri tejto vysokej teplote spáli a zostane len popol.



Pri priemernom používaní rúry odporúčame používať funkciu pyrolýzy raz mesačne.



Upozornenie!

- Najprv z rúry vyberte všetko príslušenstvo a vodiace lišty/teleskopické vodiace lišty (pozrite si časť „Vybratie a vyčistenie vodiacich lišt“).
- Potom vyberte z priestoru rúry všetky zvyšky jedla a utrite priestor vlhkou handričkou. Kusy jedla a tuku môžu počas pyrolýzy vzbĺknúť.

Nebezpečenstvo požiaru!



Upozornenie! Priestor rúry a smaltovaný plech na pečenie nie je možné čistiť funkciou pyrolýzy naraz. Ak chcete vyčistiť smaltovaný plech na pečenie pyrolýzou, urobte to skôr (priestor rúry sa zašpiní po čistení plechu na pečenie). Naraz vložte jeden plech na pečenie. Následne môžete vyčistiť priestor rúry.



Upozornenie! NEČISTITE funkciou pyrolýzy sklenený podnos na pečenie.

Spustenie pyrolýzy

1. Uistite sa, že je priestor rúry úplne prázdny a nezostali tam žiadne kusy jedla ani tuku!
2. Ak chcete najprv vyčistiť smaltovaný plech na pečenie, vložte na svoje miesto špeciálne pyrolýzové vodiace lišty. Utrite plech na pečenie vlhkou handričkou a zasuňte ho do rúry na úroveň 2.
 - Po vyčistení vyberte tieto špeciálne pyrolýzové vodiace lišty.
3. Ťuknutím na „EXTRAS“ zobrazíte extra funkcie spotrebiča.
4. Ťuknutím na „PYROLYSIS“ otvoríte funkciu pyrolýzy.
5. Vyberte požadovanú intenzitu čistenia:
 - Nízka: približne 3 hodiny
 - Priemerná: približne 3,5 hodiny
 - Vysoká: približne 4 hodiny



Vybrať je možné len intenzitu čistenia. Čas je pevne stanovaný a závisí od vybranej intenzity čistenia.

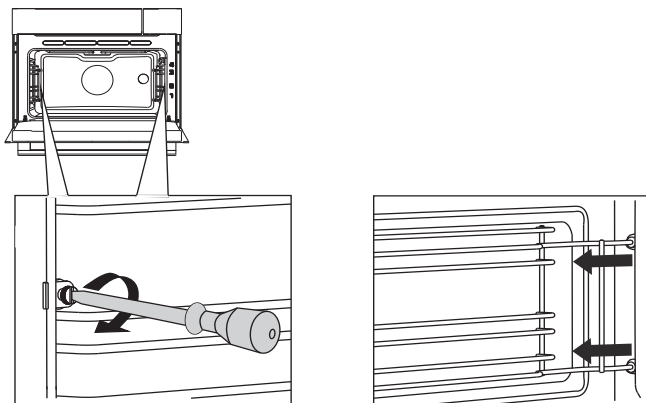


6. Stlačením tlačidla potvrdenia spustíte pyrolýzové čistenie.
 - Po určitej dobe sa dvierka rúry automaticky uzamknú pre vašu vlastnú bezpečnosť.
 - Počas čistenia sa môže z rúry uvoľňovať nepríjemný zápach.
 - Po vychladnutí môžete dvierka rúry otvoriť (po dokončení pyrolýzového čistenia).
 - Keď rúra vychladne, môžete jednoducho utrieť všetky zvyšky vlhkou handričkou. V závislosti od úrovne znečistenia v rúre môžu byť viditeľné usadeniny na dvierkach a dole v priestore rúry. Najlepší spôsob odstránenia je neabrazívnou špongiou a jemným roztokom teplej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Na vyčistenie tesnenia zvyčajne postačuje len teplá voda a prostriedok na umývanie riadu, keďže je to len prach. Utrite dvierka rúry a okolité povrchy okolo tesnenia dvierok. Neškrabte tesnenie.

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 miestností 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

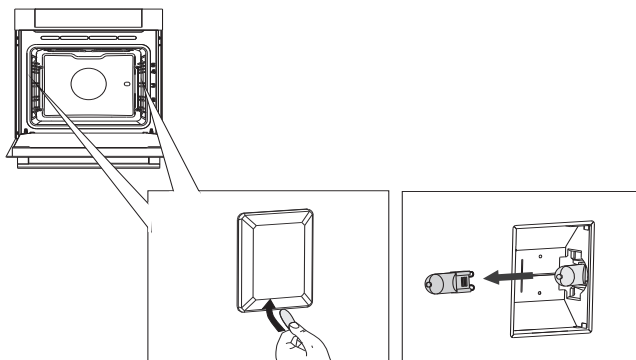
Rúra je vybavená halogénovou lampou.

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. Na uvoľnenie a demontáž krytu žiarovky použite plochý skrutkovač.
POZNÁMKA: Dávajte pozor, aby ste nepoškriabali smalt.
2. Vyberte žiarovku a nainštalujte novú.



Demontáž a montáž dvierok rúry

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

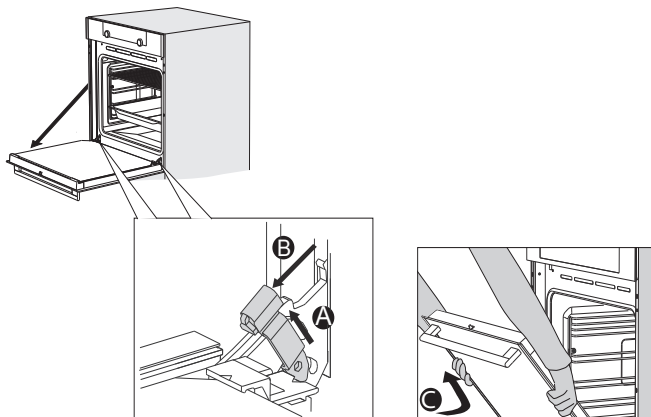
Uistite sa, že závesové západky sú správne nastavené na uzamknutie závesov.

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

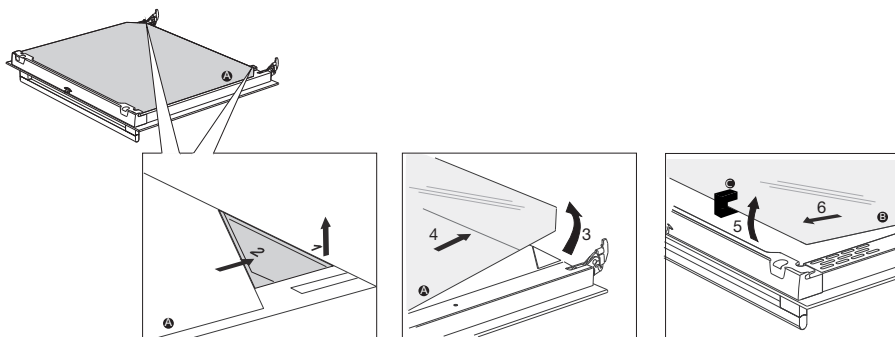
1. Podržte dvierka pod uhlom približne 45° v prednej časti rúry.
2. Vložte závesy do otvorov a uistite sa, že sú správne umiestnené.
3. Otvorte dvierka do úplne otvorenej polohy.
4. Nadvihnite obidve závesové západky a posuňte ich smerom k rúre.
5. Jemne zatvorte dvierka rúry a uistite sa, že sa správne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

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

Demontáž a montáž 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 rozperry (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.

Snímače nereagujú; displej je zamknutý.

- Odpojte spotrebič na pár minút od zdroja napájania (odskrutkujte poistku alebo vypnite sieťové napájanie), 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 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.

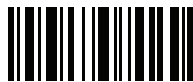
Separovaný zber domácich zariadení zabraňuje znečisteniu životného prostredia a ujmám na verejnom zdraví. Materiály, z ktorých je spotrebič vyrobený, je možné recyklovať a získať tak značné úspory energie a surovín.

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**



844187

sk (08-23)