



Pokyny pre používanie RÚRA

OCS8487S / BO4CS2F3-42
OCS8487B / BO4CS2F3-42
OCS8487A / BO4CS2F3-42
OCS8487A1 / BO4CS2F3-42
OCS8687S / BO6SA2F3-42
OCS8687B / BO6SA2F3-42
OCS8687A / BO6SA2F3-42
OCS8687A1 / BO6SA2F3-42

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
Hlavné funkcie	8
Tlačidlá	10
Navigácia	11

Úvodné použitie

Čo urobiť najprv	13
------------------	----

Činnosť

Výber funkcie	16
Režim nastavení funkcií	16
Režim priebehu	18
Zobrazenie dokončenia	18
Zmena nastavení počas priebehu	19

Použitie

Tabuľka funkcií	20
Funkcia pary	25
Culisensor	28
Ponuka nastavení	29
Ponuka plus	30
Informácie o varení	32
Rýchle predhriatie	32
Odložené spustenie	33
Gratinovanie	33
Fázové varenie	33
Prejsť na manuálne varenie	34
Programy a obľúbené	34
Časovač vajčiek	35
Detská poistka	35
Ohrev	36
Rozmrazovanie	36

Čistenie

Čistenie spotrebiča	37
Parné čistenie	37
Čistenie filtra nádoby na vodu	38
Odstraňovanie vodného kameňa	38
Vybratie a vyčistenie vodiacich líšt	39
Výmena žiarovky svetla rúry	40
Demontáž dvierok rúry	41
Vybratie skla dvierok rúry	42

Riešenie problémov

Všeobecne	43
-----------	----

Rúra a životné prostredie

Likvidácia spotrebiča a balenia	45
---------------------------------	----

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.

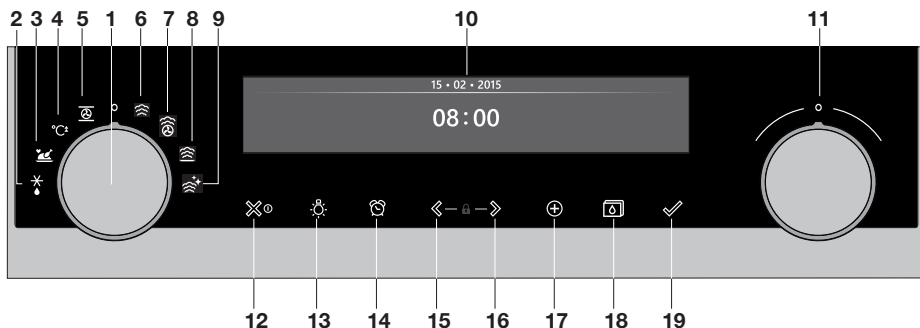


Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte samostatné bezpečnostné pokyny!

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

Pokyny na inštaláciu sa dodávajú samostatne.

Ovládací panel



1. Otočný ovládač funkcií (v polohe vyp.)
2. Rozmrazovanie
3. Programy a obľúbené
4. Rýchle predhriatie
5. Rúra
6. Para
7. Kombinovaná para
8. Ohrev
9. Parné čistenie
10. Displej
11. Volič
12. Tlačidlo zap./vyp. a tlačidlo zastavenia (zrušenie)
13. Tlačidlo svetla
14. Tlačidlo časovača
15. Navigačné tlačidlo vľavo*
16. Navigačné tlačidlo vpravo*
17. Tlačidlo plus
18. Tlačidlo nádržky na vodu
19. Tlačidlo potvrdenia

* stlačením tlačidiel 15+16 aktivujete detskú poistku

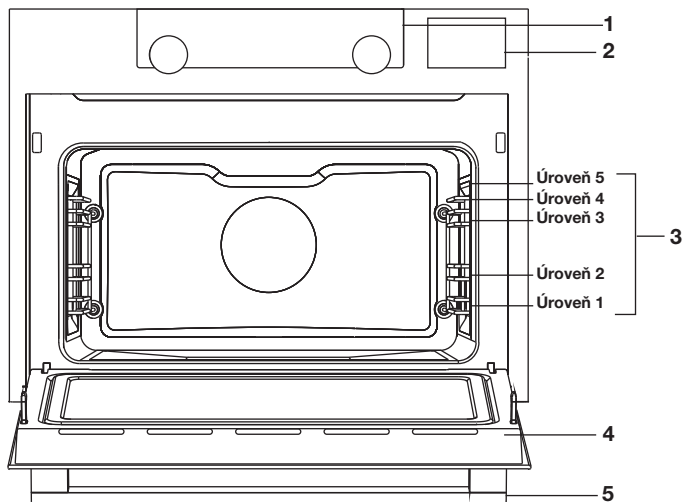
Poznámka:



Tlačidlá reagujú najlepšie, ak sa ich dotknete veľkou plochou končeku prstu. Pri každom stlačení tlačidla počas používania zaznie krátky zvukový signál.

Opis

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



Vodiace lišty/Teleskopické vodiace lišty

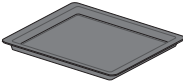

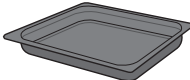
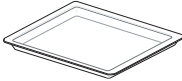
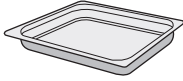
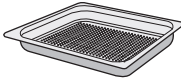
- Rúra má štyri alebo päť vodiacich držiakov (úroveň 1 až 4/5), v závislosti od modelu. Úroveň 1 sa používa hlavne v kombinácii so spodným ohrevom. Dve horné úrovne sa používajú hlavne na funkciu grilovania.
- Položte rúrový rošt, plech na pečenie alebo parnú nádobu do priestoru medzi vodiace lišty.
- Niekoľko úrovni môže byť vybavených teleskopickými vodiacími 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.

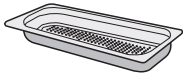
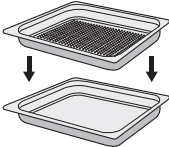

Príslušenstvo

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>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>Sklenený podnos na pečenie; na mikrovlnné a rúrové použitie.</p> <ul style="list-style-type: none"> NIE je vhodný na pyrolýzové čistenie.
	<p>Nedierkovaná parná nádoba; 40 mm hlboká (vhodná na zber vlhkosti počas varenia v pare).</p> <ul style="list-style-type: none"> Poznámka: zmena zafarbenia sa môže objaviť pri teplotách nad 180 °C! Neovplyvňuje to správnu funkciu rúry.
	<p>Dierkovaná parná nádoba; 40 mm hlboká (vhodná na nastavenia pary).</p> <ul style="list-style-type: none"> Poznámka: zmena zafarbenia sa môže objaviť pri teplotách nad 180 °C! Neovplyvňuje to správnu funkciu rúry.

Príslušenstvo, ktoré sa môže dodávať so spotrebičom (v závislosti od modelu)	
	<p>Dierkovaná parná nádoba; 1/3GN. Dierkovaná parná nádoba; 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznámka: zmena zafarbenia sa môže objaviť pri teplotách nad 180 °C! Neovplyvňuje to správnu funkciu rúry.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
	<p>Culisensor; 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 tlmí z určitého uhla pohyb a ticho zatvorí dvierka.









Chladiaci ventilátor

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

Hlavné funkcie










Hlavné funkcie rúry môžete vybrať otočným ovládačom funkcií.

Nastavenie	Opis
	Vyp./pohotovostný režim

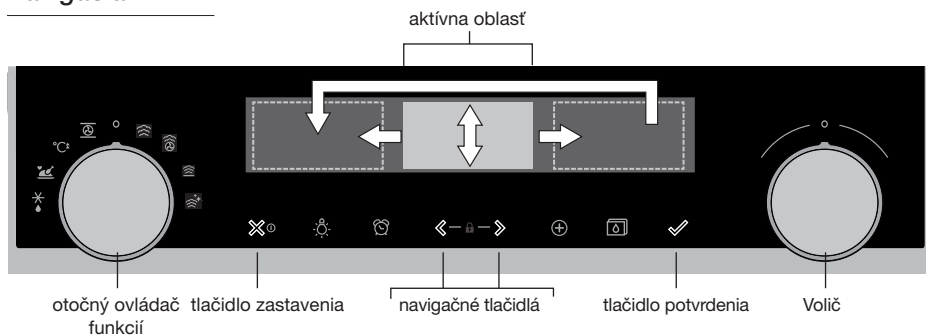
	<p>Rúra Horúci vzduch Horúci vzduch + spodný ohrev Spodný + horný ohrev Veľký gril Gril Veľký gril + ventilátor Horný ohrev Spodný ohrev Spodný ohrev + ventilátor Pro pečenie Eko horúci vzduch</p>
	<p>Rýchle predhriatie</p>
	<p>Programy a obľúbené Obľúbené Programy</p>
	<p>Rozmrazovanie Manuálne rozmrazovanie</p>
	<p>Para Para Nízka teplota Sous vide</p>
	<p>Kombinovaná para Horúci vzduch + hustota pary 1 Horúci vzduch + hustota pary 2 Horúci vzduch + hustota pary 3</p>
	<p>Ohrev Ohriatie Ohrievanie tanierov Udržanie teploty</p>
	<p>Parné čistenie</p>

Tlačidlá

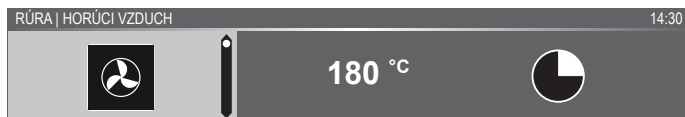
V tabuľke nižšie nájdete opis rôznych tlačidiel.

Tlačidlá	Opis tlačidiel
	Tlačidlo zastavenia: - Krátke stlačenie: zrušenie činnosti alebo prechod o jeden krok späť v ponuke. - Dlhé stlačenie: zapnutie alebo vypnutie spotrebiča.
	Tlačidlo svetla: - Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia priestoru rúry.
	Časovač vajčiek - Časovač vajčiek je možné použiť nezávisle od funkcie rúry. - Najdlhšie možné nastavenie časovača je 23:59.
	Navigačné tlačidlo vľavo - Presun aktívnej oblasti doľava.
	Navigačné tlačidlo vpravo - Presun aktívnej oblasti doprava.
	Tlačidlo plus - Otvorenie alebo ukončenie ponuky nastavení (v pohotovostnom režime). - Otvorenie alebo ukončenie ponuky plus s extra možnosťami, ktoré sú v danom momente možné (v zapnutom režime).
	Detká poistka - Súčasným stlačením a podržaním navigačných tlačidiel vľavo a vpravo uzamknete spotrebič.
	Tlačidlo nádržky na vodu - Otvorenie otvoru nádržky na vodu.
	Tlačidlo potvrdenia - Na potvrdenie všetkých bielych nastavení/prvkov na displeji.

Navigácia



Otočením otočného ovládača funkcií mimo polohu 0 sa rozsvieti ikona vybranej hlavnej funkcie. Na približne 1,5 sekundy sa na displeji zobrazí ikona a názov aktivovanej funkcie. Vedľa sa zobrazí vybraná hlavná funkcia a podfunkcia v hornej časti displeja na paneli pripomienok. Režim nastavení funkcie sa tiež stane aktívnym (sivé pozadie). V tejto aktivovanej oblasti môžete pomocou voliča vybrať nastavenia.



V každej ponuke je navigácia nasledovná:

- Na posun aktívnej oblasti (sivé pozadie) použijete navigačné tlačidlá alebo stlačte volič.
- Nastavenie aktívnej oblasti môžete zmeniť otočením voliča (doľava = zníženie, doprava = zvýšenie). Nastavenie sa automaticky uloží.
- Po nastavení všetkých prvkov na displeji ich potvrdíte stlačením tlačidla potvrdenia (toto tlačidlo začne blikáť, keď bude možné spustiť program).
- Stlačením tlačidla zastavenia prejdete o jeden krok späť v ponuke.



V hornej časti displeja je panel pripomienok. Tento panel zobrazuje, kde sa v ponuke nachádzate a ktoré nastavenie meníte. Kolmá čiara oddeľuje funkcie/nastavenia.

NASTAVENIA | VŠEOBECNÉ | ZVUK/ZVUK TLAČÍDIEL

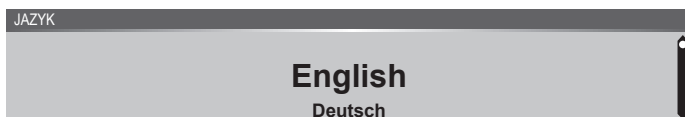
Čo urobiť najprv

- 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, dátum, čas a tvrdosť vody.

Nastavenie jazyka



Ak vám nevyhovuje jazyk displeja, môžete si vybrať iný jazyk. Predvolené nastavenie je „English“ (Angličtina).

1. Otočte voličom a vyberte požadovaný jazyk zo zobrazeného zoznamu.
2. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie.
Zobrazí sa ďalšia obrazovka.

Nastavenie dátumu



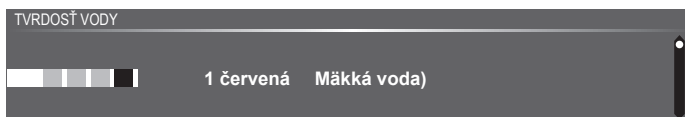
1. Otočte voličom a zmeňte prvé nastavenie (Day (Deň)).
2. Potvrdte toto nastavenie stlačením navigačného tlačidla vpravo alebo stlačením voliča.
3. Otočte voličom a zmeňte ďalšie nastavenie (Month (Mesiac)).
4. Potvrdte toto nastavenie stlačením navigačného tlačidla vpravo alebo stlačením voliča.
5. Otočte voličom a zmeňte posledné nastavenie (Year (Rok)).
6. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie.
Zobrazí sa ďalšia obrazovka.

Nastavenie času



1. Otočte voličom a zmeňte hodiny.
2. Potvrďte toto nastavenie stlačením navigačného tlačidla vpravo alebo stlačením voliča.
3. Otočte voličom a zmeňte minúty.
4. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte toto nastavenie.

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.

Kontrola tvrdosti vody

Tvrdošť vody môžete odmerať papierovým testovacím pásikom, 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. Počkajte 1 minútu a spočítajte počet pásikov na papierovom pásiku. V tabuľke nájdete správne nastavenie tvrdosti vody.

Nastavenie tvrdosti vody

1. Porovnajte testovací pásik s obrázkom na displeji.
2. Otáčajte voličom, pokým nebude počet pásikov na displeji zhodný s počtom na testovacom pásiku.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia uložíte nastavenú tvrdosť vody.

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

ÚVODNÉ POUŽITIE

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

Všetky nastavenia pri spustení sú teraz nastavené a na displeji sa zobrazí obrazovka pohotovostného režimu. Spotrebič je teraz pripravený na používanie.



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

Zobrazenie pohotovostného režimu

Na displeji pohotovostného režimu sa zobrazí čas, dátum, teplota priestoru rúry (ak je vyššia než 80 °C) a časovač (ak je nastavený). Spotrebič prejde do pohotovostného režimu po nasledovnom:

- Otočenie otočného ovládača funkcií do polohy 0 (poloha vyp.).
- Niekoľkonásobné stlačenie tlačidla zastavenia (hlbšie v ponuke).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Režim vypnutia

- Predvolene sa spotrebič vypne, keď sa po dobu 30 minút nevykoná žiadny úkon.
- Spotrebič vypnete manuálne stlačením a podržaním tlačidla zastavenia.

Zapnutie spotrebiča

- Stlačením a podržaním tlačidla zastavenia zapnete spotrebič.
- Spotrebič môžete zapnúť aj otočením otočného ovládača funkcií na funkciu.

Výber funkcie

Vyberte funkciu vhodnú na jedlo, ktoré pripravujete. Pozrite si tabuľku v kapitole „Tabuľka funkcií“ a zistíte, ktoré funkcie sú dostupné.

- Prejdite priamo do režimu priebehu stlačením tlačidla potvrdenia (toto tlačidlo začne blikať, keď bude možné spustiť program).

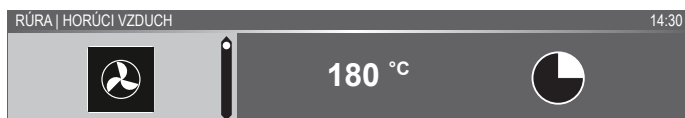
Po výbere hlavnej funkcie je aktívny režim nastavení funkcie (sivé pozadie). V tejto aktivovanej oblasti je teraz možné zmeniť nastavenia pre túto funkciu.

Režim nastavení funkcií

Napríklad (Horúci vzduch + spodný ohrev/40 min.)

1. Otočením otočného ovládača funkcií vyberte hlavnú funkciu.

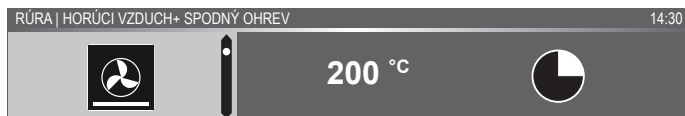
Aktívnym sa stane nastavenie prvej podfunkcie.



Teraz je možné zmeniť nastavenia podľa potreby. Možnosť nastavenia:

- Funkcia (pozrite si tabuľku v kapitole „Tabuľka funkcií“).
- Teplota.
- Čas.

2. Otočte voličom a zmeňte nastavenie.

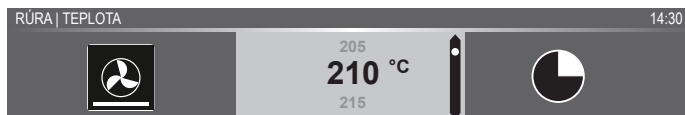


3. Potvrďte toto nastavenie stlačením navigačného tlačidla vpravo alebo stlačením voliča.

Aktívnym sa stane nastavenie ďalšej podfunkcie.

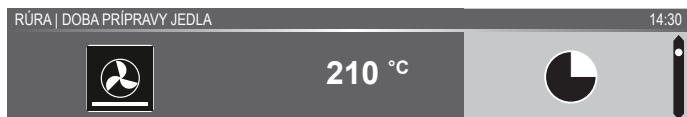


4. Otočte voličom a zmeňte nastavenie.



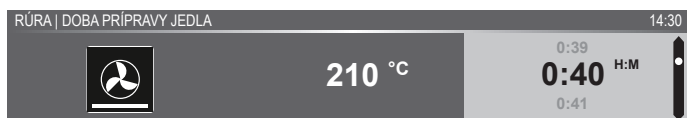
5. Potvrďte toto nastavenie stlačením navigačného tlačidla vpravo alebo stlačením voliča.

Aktívnym sa stane nastavenie ďalšej podfunkcie.



- Ikona časovača zobrazuje, že pre túto funkciu nie je potrebný žiadny časovač. Stlačením tlačidla potvrdenia spustíte program priamo s vybranými nastaveniami (pozrite si krok 7).
- Ak chcete nastaviť časovač, prejdite na krok 6.
- Ak je pre aktuálnu funkciu potrebný časovač, namiesto ikony časovača sa zobrazí predvolené nastavenie časovača.

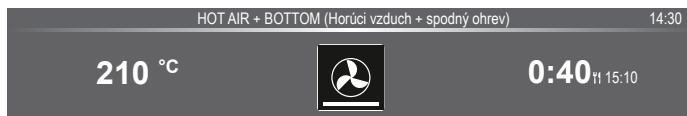
6. Otočte voličom a zmeňte nastavenie.



- Zobrazenie H:M.

7. Ak chcete vybrať ďalšie nastavenie, použite ponuku plus (napríklad rýchle predhriatie). Viac informácií nájdete v kapitole „Ponuka Plus“.
8. Ak vybraná funkcia zahrňuje paru, nádržka sa musí pred spustením programu naplniť čistou vodou.
9. Spustíte program: stlačte tlačidlo potvrdenia a prejdite do režimu priebehu.

Program sa spustí s vybranými nastaveniami; rúra prejde do režimu priebehu a zobrazí sa obrazovka priebehu.



Režim priebehu

- Na ľavej strane displeja sa zobrazí teplota (ak sa nedosiahla nastavená teplota, bude dochádzať k prepínaniu medzi teplotou priestoru rúry (sivá) a nastavenou teplotou (biela)). Pri dosiahnutí nastavenej teploty sa zobrazí kontextové okno „set temperature is reached“ (bola dosiahnutá nastavená teplota).
- Na pravej strane displeja sa zobrazí čas (odpočítavanie) alebo doba priebehu (spočítavanie, ak nebol nastavený žiadny čas). Vedľa doby prípravy jedla sa zobrazí čas dokončenia.



- Ak ste vybrali predhrievanie, režim priebehu najprv zobrazí displej predhrievania (predhrievanie na paneli pripomienok a ikonu predhrievania). Všetky nastavenia sú zobrazené, zmenia sa len farby. Teplota priestoru rúry je biela a vybrané nastavenia sú sivé. Pri dosiahnutí nastavenej teploty sa zobrazí kontextové okno: „Set temperature is reached. Insert dish“ (Bola dosiahnutá nastavená teplota. Vložte jedlo).



Zobrazenie dokončenia

Po uplynutí času časovača sa zobrazí obrazovka dokončenia. Teraz je možné:

- Zastaviť priebeh.
- Pridať čas navyše.
- Gratinovať (ak je potrebné).
- Uložiť ako obľúbené.



Zastavenie priebehu

1. Stlačte tlačidlo potvrdenia.

Zobrazenie dokončenia sa zatvorí a zobrazí sa obrazovka pohotovostného režimu.

- Ak neurobíte žiadny úkon do 10 minút, displej sa prepne do pohotovostného režimu.

Pridanie času navyše

1. Stlačením navigačného tlačidla vpravo vyberiete možnosť „Add extra time“ (Pridať čas navyše).
2. Nastavenie času sa stane aktívnym a môžete ho zmeniť priamo otočením voliča.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte výber.
Predchádzajúci proces sa znova aktivuje.

Gratinovanie

1. Stlačením navigačného tlačidla vpravo vyberiete možnosť „Gratin“ (Gratinovať).
Zobrazia sa nastavenia grilu.
2. Je možné nastaviť teplotu (predvolená 200 °C) a čas alebo môžete program spustiť priamo stlačením tlačidla potvrdenia (čas sa začne napočítavať).
Po potvrdení tlačidlom potvrdenia sa zobrazí obrazovka priebehu.

Uloženie ako obľúbeného

1. Stlačením navigačného tlačidla vpravo vyberiete možnosť „Save as favourite“ (Uložiť ako obľúbené).
Na ďalšej obrazovke s zobrazí 10 pozícií, kde je možné program uložiť.
2. Vyberte pozíciu pre svoj recept otočením voliča a stlačením tlačidla potvrdenia ho uložíte.
3. Zadaťte pre recept názov. Otočením voliča vyberte príslušné písmeno, jeho stlačením ho potvrdíte a prejdite na ďalšie písmeno.
 - Znak môžete zmazať funkciou kroku späť v zozname znakov (šípka).
4. Stlačením tlačidla potvrdenia uložíte recept.


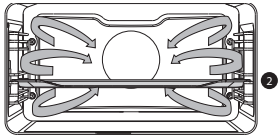

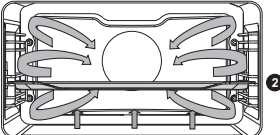

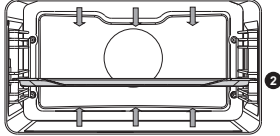
Zmena nastavení počas priebehu

- Počas priebehu stlačením navigačných tlačidiel zobrazíte aktívnu oblasť. Vybrané nastavenie môžete teraz zmeniť, pozrite si kapitolu „Režim nastavení funkcií“.
- Po potvrdení tlačidlom potvrdenia sa zobrazí obrazovka priebehu so zmenenými nastaveniami.
- Ak po dobu 5 sekúnd nevykonáte žiadny úkon, nastavenia priebehu sa zrušia a displej sa vráti na obrazovku priebehu.


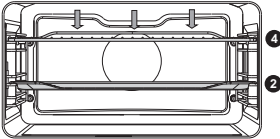

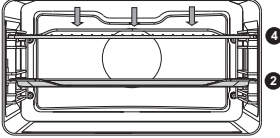

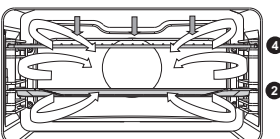
POUŽITIE

Tabuľka funkcií


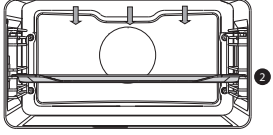

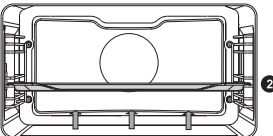

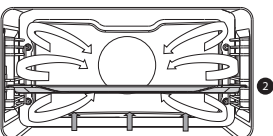

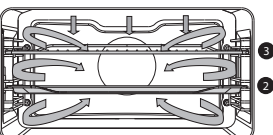
Pozrite si tabuľku a vyberte si požadovanú funkciu. Pozrite si tiež pokyny na prípravu na obale jedla.

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.	
	Horúci vzduch + spodný ohrev <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.	
	Horný + spodný ohrev <ul style="list-style-type: none">• Ohrev prvkami horného a spodného ohrevu.• Tento režim môžete použiť na bežné pečenie a opekanie.• Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry.• Odporúčaná teplota: 200 °C• Odporúča sa predhriatie.	


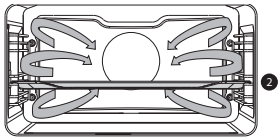

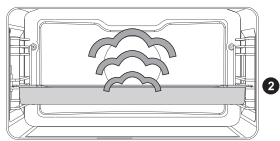

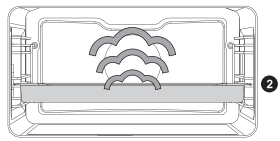

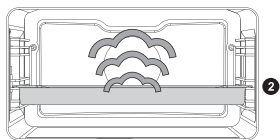
POUŽITIE

Funkcia	Opis	
	<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: 230 °C • Neustále kontrolujte proces prípravy. Jedlo sa môže rýchlo spáliť kvôli vysokej teplote. • Odporúča sa predhriatie. 	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev prvkom grilu. • Tento režim môžete použiť na grilovanie menších častí otvorených sendvičov, klobások a opekanie chleba. • Vložte rúrový rošt do hornej časti rúry a plech na pečenie do stredu rúry. • Maximálna povolená teplota: 230 °C • Neustále kontrolujte proces prípravy. Jedlo sa môže rýchlo spáliť kvôli vysokej teplote. • Odporúča sa predhriatie. 	
	<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. • Odporúča sa predhriatie. 	




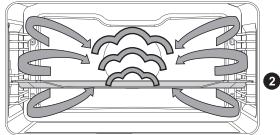


POUŽITIE

Funkcia	Opis	
	<p>Horný ohrev</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev len prvkom horného ohrevu. • Tento režim môžete použiť vtedy, keď chcete zapieť hornú časť jedla. • Vložte plech na pečenie alebo rúrový rošt do stredu rúry. • Odporúčaná teplota: 150 °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>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>Pro pečenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev prvkom horného ohrevu v kombinácii s ohrevným grilovacím prvkom a horúcim vzduchom. • Tento režim môžete použiť na pečenie všetkých druhov mäsa. • Odporúčaná teplota: 180 °C 	




POUŽITIE

Funkcia	Opis	
	<p>Eko horúci vzduch</p> <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. 	
Funkcie pary		
	<p>Para</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev parou. • Viac informácií nájdete v kapitole „Funkcia pary“. • V pravidelných intervaloch sa do priestoru rúry vstrekuje para s teplotou 100 °C. • Tento režim môžete použiť na parné varenie napríklad zeleniny, vajíčok, ovocia a ryže. 	
	<p>Para – nízka teplota</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev parou. • Viac informácií nájdete v kapitole „Funkcia pary“. • V pravidelných intervaloch sa do priestoru rúry vstrekuje para. • Túto ponuku môžete použiť na parné varenie napríklad zeleniny a ryby, na udržanie teploty jedla a rozmrazovanie jedla. 	
	<p>Sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev parou. • Viac informácií nájdete v kapitole „Funkcia pary“. • Vákuovo utesnené jedlo sa pomaly pripravuje pri nízkej teplote. • Pri tejto metóde sa uchovávajú chuť, vitamíny a minerály jedla. Vákuové tesnenie poskytuje jedlu dlhšiu trvanlivosť. • Túto funkciu použite na prípravu zeleniny, ovocia, mäsa, hydiny a rýb. 	

POUŽITIE

Funkcia	Opis	
Kombinované parné funkcie		
 <p>Vysoká 3</p>  <p>Stredná 2</p>  <p>Nízka 1</p>	<p>Horúci vzduch + hustota pary 1/2/3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrev horúcim vzduchom v kombinácii s parou. • V pravidelných intervaloch sa do priestoru rúry vstrekuje para. • Tento režim môžete použiť na pečenie rôznych druhov cesta, napr. lístkového, brióškového, kysnutého, bagetového, na gratinovanie a pečenie mäsa. Horúca para zaručuje peknú chrumkavú hnedú kôrku a ľahkú textúru. Mäso a ryby zostávajú vnútri pekné a šťavnaté. Pri tomto režime sa vždy uistite, že je nádržka na vodu naplnená čerstvou vodou. • VYSOKÁ: príprava plátkov mäsa, steakov a menších častí mäsa • STREDNÁ: ohrievanie chladného/zmrazeného jedla, príprava rybacích filetov a zapečenej zeleniny • NÍZKA: príprava veľkých kusov mäsa (opekanie, celé kurča), pečenie vykysnutého cesta (chlieb a rožky), pečenie lazaní a pod. 	
Extra funkcie		
	<p>Ohrev</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohrievanie tanierov: táto funkcia sa používa na ohrievanie kuchynského servisu, aby servírované jedlo zostalo dlhšie teplé. • Udržanie teploty: tento režim sa používa na udržanie teploty už uvareného jedla. • Ohriatie: 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. 	
	<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. V pravidelných intervaloch sa do priestoru rúry vstrekuje para. • Po nasiaknutí môžete zvyšky jedál odstrániť vlhkou handričkou. 	

POUŽITIE

Funkcia	Opis	
	Rozmrazovanie <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.	
	Programy a obľúbené <ul style="list-style-type: none">• Programy: na pečenie a opekanie. Vyberte jedlo zo zoznamu prednastavených jedál.• Obľúbené: Vyberte svoje vlastné uložené recepty.	
	Rýchle predhriatie <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.	

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 priestore rúry.
- 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 balnsírovanie, rozmrazovanie, ohrievanie alebo udržiavanie teploty jedla.

Sous vide

Používanie funkcie pary Sous vide:

- Vákuové balenie
 - Najprv vákuovo zabaľte jedlo do plastového obalu vo vákuovom zariadení. Týmto procesom sa odstráni z plastového vrečka väčšina vzduchu. Vrečko uchováva živiny a chuť počas varenia, preto je jedlo šľavnatejšie, 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 zjednodušuje: jednoducho vyberiete jedlo z rúry vtedy, keď to potrebujete.

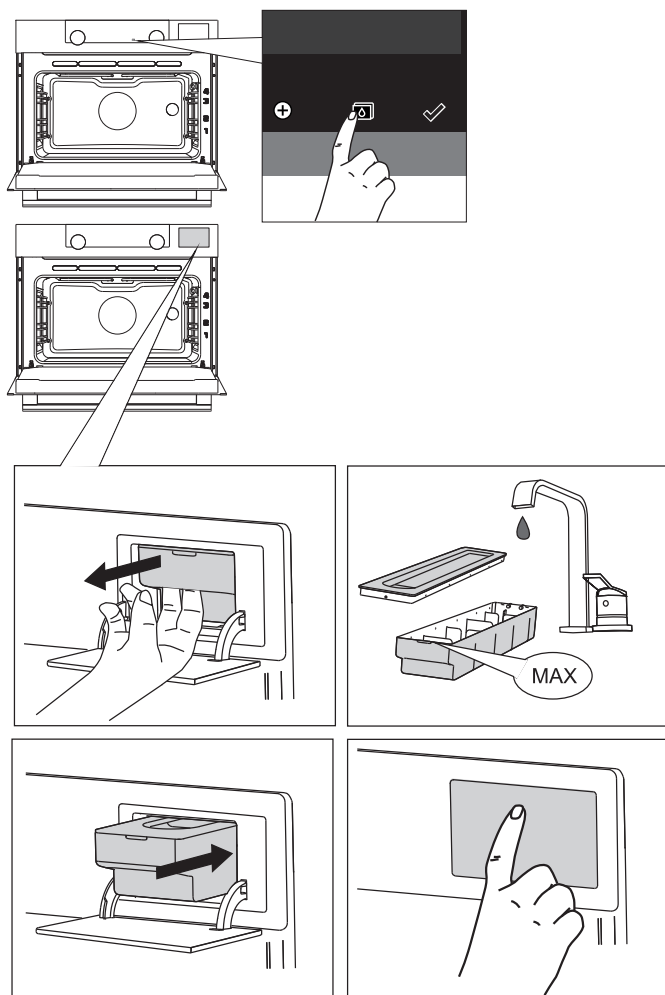
Plnenie nádržky na vodu

Pred použitím funkcie pary vždy naplňte nádržku.

Použite čistú vodu z vodovodu, fľaškovú vodu bez pridaných minerálov alebo destilovanú vodu vhodnú 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. Zatlačte nádržku späť do rúry, pokým nebudete počuť kliknutie (polohový spínač sa aktivuje).
6. Zatvorte kryt nádržky na vodu.

POUŽITIE

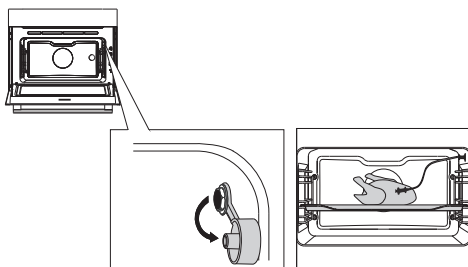


Všetka voda zostávajúca vo vodnom systéme sa po varení prečerpá späť do nádržky na vodu. Po použití funkcie pary vyprázdnite, vyčistite a vysušte nádržku na vodu. Nádržku naplňte vodou len tesne pred použitím!

Culisensor

Ak je culisensor zapojený, zobrazí sa obrazovka culisensora a vedľa času sa zobrazí jeho malá ikona. Rúra funguje, pokým sa nedosiahne nastavená teplota v strede jedla. Teplota v strede sa meria teplotnou sondou.

1. Odoberte gumený kryt zo zásuvky (pravý horný roh priestoru rúry).
2. Zapojte konektor culisensora do zásuvky a vložte ho úplne do jedla.



Na displeji sa zobrazí obrazovka a ikona culisensora.

3. Nastavte funkciu a teplotu. Namiesto času musíte nastaviť teplotu v strede (od 30 do 100 °C).
4. Stlačením tlačidla potvrdenia spustíte priebeh.
 - Počas varenia sa zobrazí zvyšujúca sa teplota v strede (požadovaná teplota v strede sa môže počas varenia upraviť).
 - Pri dosiahnutí teploty v strede sa proces varenia zastaví. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.







Do jedla vždy strčte celú kovovú sondu culisensora.
Upozornenie! Po skončení varenia založte gumený kryt späť na zásuvku culisensora.



Používajte len sondu určenú na použitie s vašou rúrou. Uistite sa, že sa sonda počas varenia nedotkne výhrevného prvku. Po varení bude sonda veľmi horúca. Dávajte pozor a nepopáľte sa.

Ponuka nastavení

Ponuka nastavení je k dispozícii len po stlačení tlačidla plus, keď je spotrebič v pohotovostnom režime.

Nastavenie	Opis
	Všeobecne Jazyk Čas Dátum Zvuk
	Displej Jas Veľkosť hodín Nočný režim Spotrebič do pohotovostného režimu
	Varenie Intenzita predvoleného programu Para Nastavenia predhriatia
	Systém Informácie o spotrebiči Výrobné nastavenia Svetlo rúry

Všeobecne

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Jazyk (jazyk displeja)
- Čas (vždy vo formáte 24H)
- Zobrazenie času (formát 24H alebo 12H)
- Dátum (vždy formát deň-mesiak-rok)
- Zobrazenie dátumu (ddmmrrrr alebo mmddrrrr)
- Zvuky (hlasitosť všeobecných zvukov a alarmov)
- Zvuky tlačidiel (zap./vyp.)
- Zvuk uvítania (zap./vyp. zvuku spustenia/vypnutia)

Displej

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Jas (nízky, stredný, vysoký)
- Nočný režim (doba spustenia a ukončenia pre nižší jas displeja: nast. časovač spustenia prvého displeja, nast. čas ukončenia druhého displeja)
- Veľkosť hodín (malá/veľká)
- Pohotovostný režim (automatické vypnutie/manuálne vypnutie)

Zmena na manuálne vypnutie zvýši spotrebu energie.

Ak vypnete rúru manuálne (alebo ak dôjde k výpadku el. energie), táto funkcia sa resetuje (displej sa automaticky vypne).

Nastavenia varenia

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Intenzita predvoleného programu (nízka/ stredná/ vysoká)
- Nastavenia pary (tvrdosť vody/odstránenie vodného kameňa)
- Nastavenia predhriatia (nastavte zap. alebo vyp. predvolenej hodnoty predhriatia)

Systém

Z tejto ponuky môžete nastaviť nasledovné:

- Informácie o spotrebiči (vyžiadajte si informácie o spotrebiči)
- Výrobné nastavenia (späť na výrobné nastavenia)
- Svetlo rúry (automatické vypnutie po 1 min/manuálne)

Ponuka plus

V závislosti od funkcie je možné vybrať extra funkcie (po výbere hlavnej funkcie a nastavení v režime nastavení funkcií) stlačením tlačidla plus.

- Malá ikona vedľa aktuálneho času naznačí aktiváciu funkcií ponuky plus. Farba ikony naznačí, či je aktívna (biela) alebo neaktívna (sivá).
- Ak chcete opustiť ponuku plus, stlačte tlačidlo zastavenia alebo tlačidlo plus; na displeji sa znova zobrazí predchádzajúca obrazovka.
- Ak chcete zrušiť extra funkcie, vyberte možnosť zrušenia (ikona s červeným pásikom).

Ponuka +	Opis	Ikona
	Informácie o varení Vyžiadajte si viac informácií o vybranej funkcii.	
	Rýchle predhriatie Rýchlo predhrejete rúru na požadovanú teplotu (nie je k dispozícii v kombinácii s funkciou odloženého spustenia).	
	Odložené spustenie Proces varenia sa spustí automaticky a dokončí sa v požadovanom čase. K dispozícii len vtedy, keď je nastavená doba varenia, nie je k dispozícii v kombinácii s predhriatím.	
	Gratinovanie Pridanie funkcie grilu na koniec postupu; čas gratinovania sa pridá na koniec postupu.	
	Pridať k obľúbeným Pridanie nastavení uvareného jedla k obľúbeným položkám (pozrite si kapitolu „Zobrazenie dokončenia“).	
	Fázové varenie Kombinácia až troch funkcií v jednom varnom procese.	
	Prejsť na manuálne varenie Úprava štandardného programu na fázový varný program.	
	Pridať paru 1-3x Rovnomerné rozdelenie na tri parné cykly počas varenia. Vyberte si minimálne 10-minútovú dobu varenia.	
	Pridať paru Pridanie parného cyklu do varenia.	

Informácie o varení

Obrazovka informácií o varení poskytne viac informácií o vybranej funkcii, ako je potrebné vybavenie a na aké účely sa funkcia používa.

Rýchle predhriatie

Sú dva spôsoby ako použiť rýchle predhriatie:

Aktivujte rýchle predhriatie v ponuke nastavení (na predvolené zap. alebo vyp.)

1. Stlačte tlačidlo plus, keď je spotrebič v pohotovostnom režime. Prejdite do nastavení varenia a vyberte, či má byť rýchle predhriatie predvolene zapnuté alebo vypnuté.
2. Stlačte tlačidlo potvrdenia.
 - Ak je rýchle predhriatie nastavené na predvolene zapnuté, zobrazí sa malá ikona predhriatia, ktorá naznačuje aktívnu funkciu predhriatia.
 - Táto možnosť je dostupná len pre funkcie rúry.

Aktivujte rýchle predhriatie v ponuke plus.

1. Stlačte tlačidlo plus (v režime nastavení funkcie).
2. Stlačením navigačného tlačidla vpravo vyberte možnosť rýchleho predhriatia.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia aktivujte rýchle predhriatie.

Malá ikona predhriatia sa zobrazí vedľa aktuálneho času.

 - Pri aktivácii predhriatia sa deaktivuje odložené spustenie, pretože tieto funkcie spolu nefungujú.
 - Pri aktivácii odloženého spustenia sa deaktivuje predhriatie.
 - Ak chcete zrušiť predhriatie, znova stlačte tlačidlo potvrdenia.

Spustenie s rýchlym predhriatím

- Ak sa program spustil a to s rýchlym predhriatím, zobrazí sa kontextové okno. Po 15 sekundách kontextové okno automaticky zmizne. Na obrazovke priebehu sa zobrazí ikona rýchleho predhriatia a čas sa deaktivuje.
- Pri dosiahnutí nastavenej teploty sa zobrazí kontextové okno „The set temperature is reached. Please insert the dish“ (Bola dosiahnutá nastavená teplota, vložte jedlo). Vložte jedlo a program sa spustí automaticky po zatvorení dvierok.
 - Stlačením tlačidla potvrdenia (bez otvorenia dvierok) udržíte spotrebič na nastavenej teplote. Táto situácia zostane do vtedy, kým neotvoríte dvierka.

Odložené spustenie

Pomocou funkcie odloženého spustenia spustíte varenie neskôr nastavením doby požadovaného dokončenia.

1. Stlačte tlačidlo plus (v režime nastavení funkcie).
2. Stlačením navigačného tlačidla vpravo vyberte možnosť odloženého spustenia.
3. Stlačte tlačidlo potvrdenia.

Na displeji sa zobrazí symbol odloženého spustenia, doba varenia a doba dokončenia.

4. Zmeňte dobu dokončenia otočením voliča a potvrďte tlačidlom potvrdenia.

Zobrazí sa malá ikona, ktorá naznačuje, že funkcia je aktívna.

- Ak chcete zrušiť odložené spustenie, prejdite na možnosť odloženého spustenia a vyberte možnosť „zrušiť odložené spustenie“ (zobrazí sa kontextové okno na potvrdenie zrušenia odloženého spustenia).
5. Spustíte program: stlačte tlačidlo potvrdenia a prejdite do režimu priebehu.
Funkcia sa spustí automaticky vo vypočítanej dobe spustenia.

Gratinovanie

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

1. Stlačte tlačidlo plus (v režime nastavení funkcie).
2. Stlačením navigačného tlačidla vpravo vyberte možnosť Gratinovanie.
3. Stlačte tlačidlo potvrdenia.

Malá ikona grilu sa zobrazí vedľa aktuálneho času.

- Ak chcete zrušiť gratinovanie, vyberte v ponuke plus možnosť „zrušiť gratinovanie“.

Fázové varenie

Táto funkcia umožňuje kombináciu až troch funkcií v jednom varnom procese. Vyberte rôzne funkcie a nastavenia a vyberte varný proces podľa svojich požiadaviek.

1. Stlačte tlačidlo plus (v režime nastavení funkcie).
2. Stlačením navigačného tlačidla vpravo vyberte možnosť „fázového varenia“.
3. Stlačte tlačidlo potvrdenia.

Malá ikona sa zobrazí vedľa aktuálneho času. Prvá fáza je už plná aktuálnymi nastaveniami funkcie. Ak nie je nastavený žiadny čas, predvolený čas sa nastaví pre prvú fázu.

- Ak je napríklad vybraný režim rúry a horúci vzduch 180 °C, do prevej fázy sa pridá predvolený čas 30 min.



4. Ak chcete pridať fázu, vyberte druhú funkciu stlačením navigačných tlačidiel alebo voliča.
5. Stlačte tlačidlo potvrdenia.
Displej sa prepne na obrazovku nastavení.
6. Vyberte požadovanú funkciu, nastavte teplotu a čas.
7. Uložte fázu a stlačením tlačidla potvrdenia sa vrátte do fázy prehľadu varenia.
 - Ak stlačíte tlačidlo zastavenia, nastavenie sa zruší a displej sa vráti na predchádzajúce zobrazenie.
8. Ak chcete, môžete pridať tretiu fázu. Opakujte kroky 4, 5, 6 a 7.
9. Po potvrdení sa na displeji zobrazia nastavené fázy s ikonami úpravy a odstránenia.
10. Ak ste všetky fázy nastavili podľa svojich potrieb, vráťte sa na obrazovku nastavení rúry. Stlačením tlačidla plus zatvorte ponuku plus.
Na displeji sa zobrazí normálna obrazovka nastavení rúry spolu s nastaveniami prvej fázy (biela ikona fázy 1).
11. Stlačením tlačidla potvrdenia spustíte proces.
 - Ak stlačíte tlačidlo zastavenia, ponuka fázového varenia sa zatvorí a rúra sa vráti do normálneho režimu.

Prejsť na manuálne varenie

- V režime manuálneho varenia môžete vybrať a upraviť štandardný program z funkcie Programy a obľúbené, ako v režime Fázové varenie.
- Pri výbere funkcie manuálneho varenia v ponuke plus sa zobrazí kontextové okno: „Switch to oven mode?“ (Prepnúť do režimu rúry?). Po potvrdení sa displej prepne do režimu fázového varenia, ak má program viac fáz.

Programy a obľúbené

Automatické programy

- Automatické programy môžete použiť na pečenie a opekanie výberom jedla zo zoznamu prednastavených jedál. Najprv vyberte druh jedla a potom samotné jedlo z dostupného zoznamu.
- Všetky programové kategórie majú obrázok. Pri výbere jedla sa zobrazia nastavenia programu. Na textovom paneli sa zobrazia názov jedla a názov aktívneho výberu.
- V nastaveniach je ako prvý viditeľný obrázok jedla (nie je upraviteľný), hmotnosť (v závislosti od jedla) (ak je upraviteľná), intenzita (nie vždy upraviteľná) a doba varenia. V prípade potreby upravte intenzitu alebo hmotnosť.

Oblíbené (pozrite si kapitolu „Zobrazenie dokončenia“)

- V obľúbených položkách si môžete vybrať zo svojich uložených receptov.
- Ak tam nie sú žiadne obľúbené recepty, zobrazí sa kontextové okno „No saved dishes“ (Žiadne uložené jedlá).
- Názov receptu sa zobrazí v textovom paneli a zobrazia sa uložené nastavenia rúry.

Časovač vajíčok

Časovač vajíčok je možné použiť nezávisle od funkcie rúry.

1. Stlačte tlačidlo časovača.
2. Zmeňte čas otočením voliča.
 - Najdlhšie možné nastavenie časovača je 23:59.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia potvrdíte nastavenie.
Spustí sa časovač vajíčok.
 - Ak chcete zrušiť časovač, nastavte čas späť na 0:00 a potvrdte tlačidlom potvrdenia.
 - Ak chcete zatvoriť ponuku časovača vajíčok, stlačte tlačidlo časovača alebo zastavenia.
4. Keď sa časovač vajíčok vypne, zobrazí sa kontextové okno „Egg timer expires“ (Uplynula doba časovača vajíčok) a zaznie zvukový signál. Stlačením tlačidla zastavenia vypnete signál a zatvoríte kontextové okno.
 - Zvuk sa vypne automaticky po približne 2 minútach.

Detská poistka

Ovládací panel rúry môžete zamknúť funkciou detskej poistky a ochrániť tak rúru proti neúmyselnému použitiu.

1. Súčasne stlačte a podržte navigačné tlačidlá vľavo a vpravo.
*Spotrebič prejde do režimu uzamknutia tlačidiel. Zobrazí sa kontextové okno. Po 3 sekundách sa zatvorí kontextové okno „Key lock is active“ (Uzamknutie tlačidiel je aktívne).
Zobrazí sa aktuálny stav spotrebiča.*
 - Ak sa uzamknutie tlačidiel aktivovalo počas varenia, proces bude pokračovať.
 - Ak stlačíte tlačidlo, keď sú tlačidlá uzamknuté, znova sa zobrazí kontextové okno „Key lock is active“ (Uzamknutie tlačidiel je aktívne).
 - Tlačidlo zastavenia je stále aktívne počas režimu uzamknutia tlačidiel. Ak spotrebič vypnete, proces sa zastaví. Ak chcete znova zapnúť spotrebič, deaktivujete režim uzamknutia tlačidiel.
2. Režim uzamknutia tlačidiel deaktivujete opätovným súčasným stlačením a podržaním navigačných tlačidiel vľavo a vpravo.

Ohrev

- Ohriatie
 - 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.
- Ohrievanie tanierov
 - Táto funkcia sa používa na ohrievanie kuchynského servisu (taniere, poháre), aby servírované jedlo zostalo dlhšie teplé.
 - Pre túto funkciu môžete nastaviť teplotu a trvanie ohrievania.
- Udržanie teploty
 - Túto funkciu použite na udržanie teploty už uvareného jedla.
 - Pre túto funkciu môžete nastaviť teplotu a trvanie ohrevu jedla.

Rozmrazovanie

- Táto funkcia používa horúci vzduch (30 °C). Túto funkciu použite na pomalé rozmrazovanie zmrazených jedál (koláče, sušienky, sladké pečivo, chlieb, rožky a mrazené ovocie).
- Pre túto funkciu môžete nastaviť trvanie.
- Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte jedlo; pomiešajte jedlo alebo rozlomte väčšie kúsky, ak sú zmrazené dohromady.

Čistenie spotrebiča

Spotrebič 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 škvrnny na vnútorných povrchoch.
- Potom povrchy utrite čistou vlhkou handričkou a vysušte ich.



- **Upozornenie: 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.



Program parného čistenia trvá 30 minút.

Zvyšky jedla na smaltovaných stenách dostatočne nasiaknu po 30 minútach a tak ich môžete odstrániť vlhkou handričkou.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyberte funkciu „parného čistenia“.
3. Stlačením tlačidla potvrdenia spustíte parné čistenie.



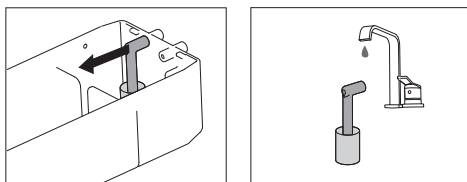
Poznámka: Neotvárajte dvierka počas čistenia.

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 tretom 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. Nalejte do nádržky na vodu vodu zmiešanú s prostriedkom na odstránenie vodného kameňa.
Správny pomer zmiešania nájdete v pokynoch prostriedku na odstránenie vodného kameňa.
2. Otvorte ponuku „Nastavenia“
3. Vyberte možnosť „Nastavenia varenia“
4. Vyberte možnosť „Nastavenia parného zariadenia“
5. Výberom možnosti „Odstránenie vodného kameňa“ vyberte funkciu.
6. Stlačením tlačidla potvrdenia spustiť 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

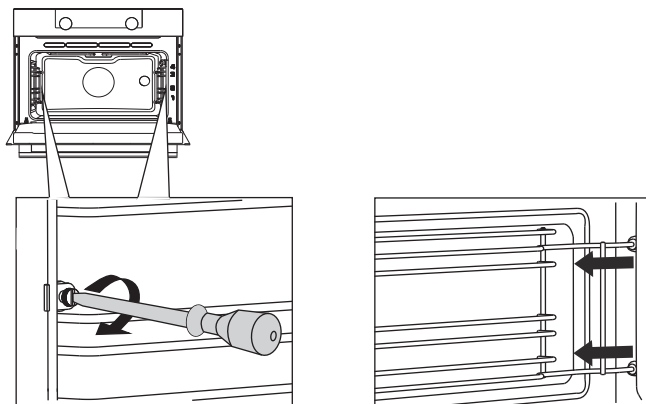
odbúrateľných zložkách. Roztok nie je korozívny, ani agresívny a je šetrný k životnému prostrediu. Okrem účinného odstránenia vodného kameňa má tento prostriedok aj oššivovací a antibakteriálny účinok, ktorý zaisťuje, že vnútorné komponenty spotrebiča sú uchovávané v optimálnom hygienickom stave. Tak sa uchováva dobrá chuť jedla a prevádzková životnosť spotrebiča sa predlžuje.

- Voda sa použije pre parný proces. Voda obsahuje vápnik a horčík. Teplo 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 čistiacie 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.

Lampa je spotrebný tovar a nevzťahuje sa na ňu záruka. Vymeňte chybnú žiarovku sa žiarovku rovnakého typu.

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W

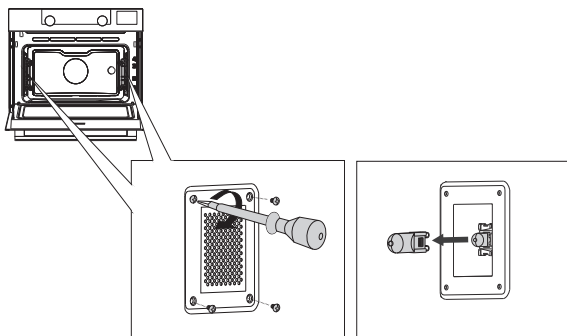
Rúra je vybavená halogénovou lampou.

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. Odoberte krycí panel, sklo a tesniaci krúžok.
 2. Vyberte chybnú halogénovú žiarovku a vymeňte ju z novú.
 3. Znova založte krycí panel, sklo a tesniaci krúžok.
- Pozor:** Tesniaci krúžok musí dokonale zapadnúť v záreze steny rúry.



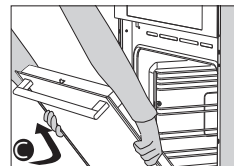
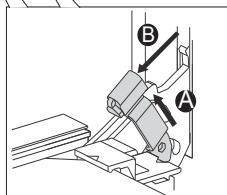
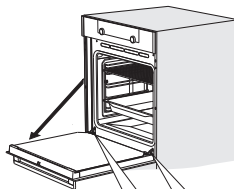
Demontáž dvierok rúry



- **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.**

Vyberte dvierka 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.



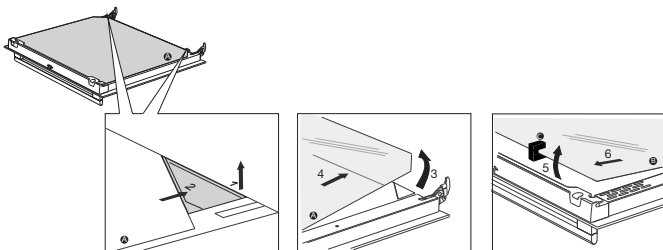
Namontujte dvierka rúry.

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. Vnútoré 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.



Výkonnostný štítok je umiestnený vo vnútri spotrebiča.

Pri kontaktovaní servisného oddelenia majte poruke kompletne typové číslo.

V záručnom liste nájdete adresy a telefónne čísla servisných organizácií.

 **ASKO**



844193

sk (08-23)