



## Návod na použitie

RÚRA

OP8637A / BO6PY4I3-42

OP8637S / BO6PY4I3-42

OP8637B / BO6PY4I3-42

### Použité piktogramy



Dôležitá informácia



Tip

# OBSAH

## ***Vaša rúra***

Úvod	4
Popis spotrebiča	5
Vodiace lišty / Teleskopické vodiace lišty	5
Príslušenstvo	6
Dvierka	7
Chladiaci ventilátor	7
Ovládací panel	8

## ***Prvé použitie***

Pred prvým použitím spotrebiča	9
--------------------------------	---

## ***Použitie***

Zapnutie a nastavenie	10
Nastavenia rúry	13
Výber nastavení	17
Výber doplnkových funkcií	19
Spustenie procesu varenia	21
Vypnutie rúry	21
Culisensor	22

## ***Údržba***

Čistenie rúry	24
Demontáž a čistenie vodiacich lišt	24
Demontáž a montáž dvierok rúry	25
Demontáž okna rúry	26
Funkcia čistenia (pyrolýza)	27
Výmena žiarovky v rúre	28

## ***Poruchy***

Všeobecné	29
-----------	----

## ***Environmentálne aspekty***

Likvidácia spotrebiča a obalu	31
-------------------------------	----

## Úvod

---

Gratulujeme vám k zakúpeniu tejto rúry ASKO. Tento výrobok je navrhnutý tak, aby používateľovi ponúkol optimálny komfort. Rúra má širokú škálu nastavení, ktoré umožňujú vždy zvoliť správny spôsob prípravy jedla.

Táto príručka ukazuje, ako môžete čo najlepšie využiť túto rúru. Okrem informácií o prevádzke spotrebiča v nej nájdete aj ďalšie informácie, ktoré môžu byť užitočné pri používaní spotrebiča.



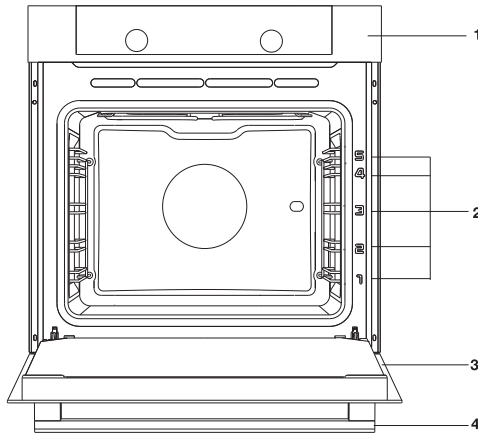
**Pred použitím spotrebiča si, prosím, pozorne prečítajte samostatné bezpečnostné pokyny!**

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tento návod a uložte ho na bezpečné miesto pre budúce použitie.

Pokyny na inštaláciu sa dodávajú samostatne.

## Popis spotrebiča

1. Ovládací panel
2. Úrovne rúry
3. Dvierka rúry
4. Rukoväť dvierok



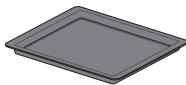

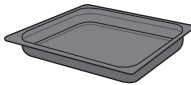
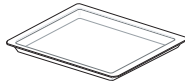
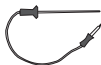
## Vodiace lišty / Teleskopické vodiace lišty

- Rúra má štyri alebo päť vodiacich líšt (úroveň 1 až 4/5), v závislosti od modelu. Úroveň 1 sa používa hlavne v kombinácii so spodným ohrevom. Dve horné úrovne slúžia hlavne pre funkciu grilu.
- Umiestnite rošt, pekáč alebo parnú misku do medzery medzi posúvače vodiacej lišty.
- Niekoľko úrovni políc môže mať plne výsuvné teleskopické vodiace lišty, v závislosti od modelu.
  - Rúra má štyri alebo päť vodiacich líšt (úroveň 1 až 4/5), v závislosti od modelu. Úroveň 1 sa používa hlavne v kombinácii so spodným ohrevom. Dve horné úrovne slúžia hlavne pre funkciu grilu.
  - Umiestnite rošt, pekáč alebo parnú misku do medzery medzi posúvače vodiacej lišty. Niekoľko úrovni políc môže mať plne výsuvné teleskopické vodiace lišty, v závislosti od modelu.

## Príslušenstvo

Váš spotrebič je dodávaný s radom príslušenstva v závislosti od modelu. Používajte len originálne príslušenstvo; je určené špeciálne pre váš spotrebič. Uistite sa, že všetko použité príslušenstvo odolá nastavenej teplote zvolenej funkcie rúry.

**Poznámka:** nie každé príslušenstvo je vhodné/dostupné pre každý spotrebič (môže sa tiež líšiť v závislosti od krajiny). Pri nákupe vždy uveďte presné identifikačné číslo vášho spotrebiča. Viac informácií o voliteľnom príslušenstve nájdete v predajných brožúrach alebo online.

Príslušenstvo, ktoré je možné dodať k vášmu spotrebiču (v závislosti od modelu)	
	<p><b>Smaltovaný plech na pečenie;</b> používa sa na pečivo a koláče.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nepoužívajte smaltovaný pekáč s mikrovlnnými funkciami!</li> <li>• Vhodné pre čistenie pyrolýzou.</li> </ul>
	<p><b>Rošt do rúry;</b> používa sa hlavne na grilovanie. Na rošt je možné tiež umiestniť parnú misku alebo panvicu s jedlom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nosič rúry je vybavený bezpečnostným kolíkom. Stojan vpredu mierne nadvihnite a vysuňte ho z rúry.</li> <li>• Nepoužívajte rošt s mikrovlnnými funkciami!</li> </ul>
	<p><b>Plech na pečenie s hlbokým smaltovaním;</b> používa sa na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hlboký pekáč nekladte počas procesu varenia na najnižšiu úroveň, okrem prípadov, keď ho používate ako odkvapkávací plech pri grilovaní, pražení alebo pečení na ražni (ak je k dispozícii).</li> <li>• Nepoužívajte hlboký smaltovaný pekáč s mikrovlnnými funkciami!</li> <li>• Vhodné na čistenie pyrolýzou.</li> </ul>
	<p><b>Sklenený pekáč;</b> pre použitie v mikrovlnnej rúre a rúre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NIE JE vhodné na čistenie pyrolýzou.</li> </ul>
	<p><b>Culisensor;</b> možno použiť na meranie teploty jadra pokrmu. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa proces varenia automaticky zastaví.</p>

## ***Dvierka***

---

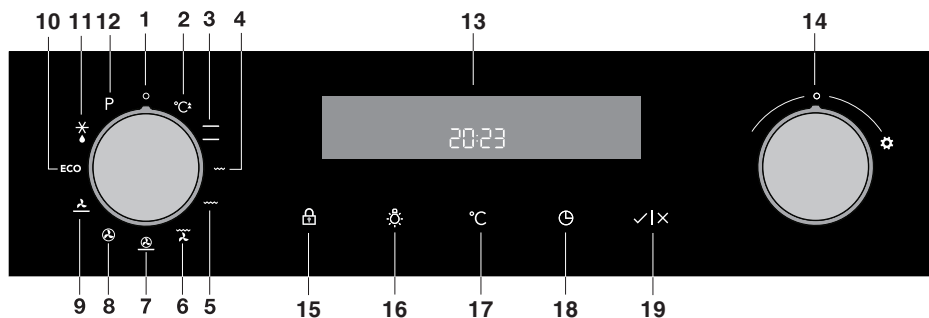
- Dverné spínače prerušia prevádzku rúry, pri otvorení dvierok počas používania. Rúra pokračuje v prevádzke, akonáhle sa dvierka zatvoria.
- Táto rúra má systém "jemného zatvárania dverí". Pri zatváraní dvierok rúry tento systém v určitom uhle stlmí pohyb a ticho zatvorí dvierka rúry.

## ***Chladiaci ventilátor***

---

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

## Ovládací panel



1. Vypnuté
2. Rýchly predohrev
3. Horný ohrev + spodný ohrev
4. Malý gril
5. Veľký gril
6. Gril s ventilátorom
7. Horúci vzduch + spodný ohrev
8. Horúci vzduch
9. Spodný ohrev s ventilátorom
10. Ekologické varenie
11. Rozmrazovanie
12. Pyrolýza
13. Displej (informácie o varení a časovač)
14. Volič
15. Detská poistka
16. Osvetlenie rúry
17. Teplota
18. Časovač
19. Štart/stop



### Poznámka:

Aby tlačidlo čo najlepšie reagovalo na dotyk, dotknite sa ho končekom prsta. Zakaždým, keď stlačíte tlačidlo počas používania, zaznie krátky signál.



### *Pred prvým použitím spotrebiča*

- Po dodaní spotrebiča odstráňte z rúry všetky obaly, vrátane všetkých prepravných súčastí z rúry (lepiace pásky, kartón a polystyrénové vložky).  
Vyčistite všetko príslušenstvo aj vnútro s teplou vodou a saponátom, čistite pravidelne. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.
- Pred prvým použitím rúry ju vyhrievajte so systémom horného a dolného výhrevného telesa pri 200 °C po dobu približne jednej hodiny. Dôjde k uvoľneniu zápachu, ktorý je charakteristický pre »nový spotrebič«; zaistite dobré vetranie miestnosti.

## Zapnutie a nastavenie

Po zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku energie bude na displeji blikať 12:00 a zasvieti sa symbol.

Všetky dostupné nastavenia:

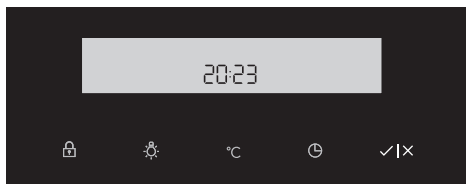
### NASTAVENIE ČASU



Otočte OVLÁDAČOM NASTAVENÍ (-/+) najprv nastavte minúty; potom sa kurzor prepne na hodiny. Po troch sekundách sa nastavenia uložia.



Ak otočíte ovládač ďalej doprava alebo doľava, zmeníte tak nastavenie ešte rýchlejšie.



Potvrďte stlačením tlačidla START/STOP. Ak najbližšie tri sekundy nič nestlačíte, nastavenie sa uloží automaticky.



Rúra bude pracovať aj v prípade, že hodiny nie sú nastavené. V tomto prípade však nie sú k dispozícii funkcie časovača (pozri kapitolu NASTAVENIE FUNKCIÍ ČASOVAČA).

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

### ZMENA NASTAVENIA HODÍN

Nastavenia hodín je možné meniť, ak nie je aktivovaná funkcia časovača.

Stlačením tlačidla  nastavíte aktuálny čas. Potvrďte stlačením ŠTART/STOP.

# POUŽITIE

## NASTAVENIA

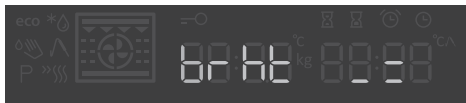
Nastavenia zmeníte tak, že otočíte ovládač nastavení doprava a podržíte ho tri sekundy. Stláčajte symbol start/stop a vyhladajte v menu požadované nastavenie alebo hodnoty. Hodnotu zmeníte otočením ovládača nastavení doprava alebo dolava.

## NASTAVENIE JASU

Môžete si vybrať z troch úrovní jas. Výrobcom je nastavený stredný jas. Úrovne jasú môžete nastaviť otočením ovládača.



Nízka úroveň jasú



Stredná úroveň jasú



Maximálna úroveň jasú

## HLASITOSŤ

Výrobcom je nastavená stredná hlasitosť. Úrovne hlasitosti môžete nastaviť otočením ovládača.



Nízka hlasitosť



Továrensky nastavená stredná hlasitosť



Maximálna hlasitosť



Vypnutý zvuk

## KONIEC

Stlačte symbol start/stop, aby ste opustili menu a vrátili sa do pohotovostného režimu. Menu opustíte aj tak, že podržíte ovládač vľavo na 3 sekundy alebo otočíte ovládač pre výber režimov.



Nastavenia zmeníte tak, že otočíte ovládač nastavení doprava a podržíte ho tri sekundy. Stláčajte symbol start/stop a vyhľadajte v menu požadované nastavenie alebo hodnoty. Hodnotu zmeníte otočením ovládača nastavení doprava alebo doľava.



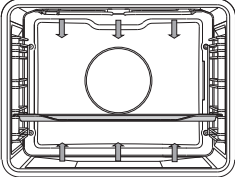

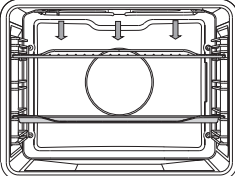


Po výpadku energie alebo keď sa spotrebič vypne, nastavenia doplnkových funkcií останú uložené len niekoľko minút. Potom sa všetky nastavenia okrem hlasitosti zvukového signálu a detskej zámky resetujú na pôvodné továrenské nastavenia.


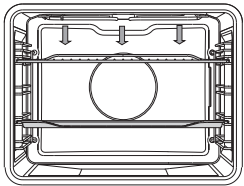

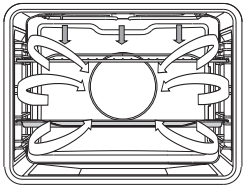

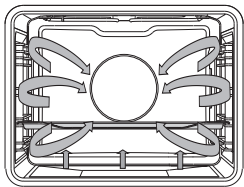

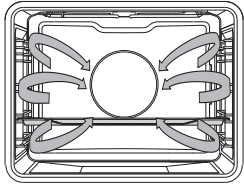
# POUŽITIE

## Nastavenia rúry


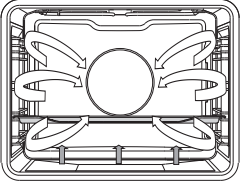

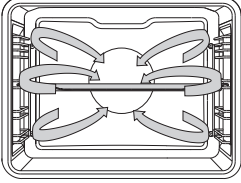


V tabuľke si vyberte správnu funkciu rúry. Prečítajte si tiež pokyny na prípravu uvedené na obale potravín.

Funkcia/ Odporúčaná teplota v °C	Popis	
 160 °C	<p><b>Rýchly predohrev</b></p> <p>Túto funkciu použite na rýchle zohriatie rúry na požadovanú teplotu.</p> <p><b>Táto funkcia nie je vhodná na varenie potravín!</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Otočte volič funkcií rúry do polohy “rýchly predohrev”.</li></ul> <p><i>Zobrazí sa predchádzajúca nastavená teplota. Túto teplotu môžete zmeniť.</i></p> <p><b>Poznámka:</b></p> <p>Predhrievanie sa začne po spustení rúry pomocou tlačidla “štart/stop”.</p> <p>Predhrievanie je ukončené, keď sa dosiahne nastavená teplota a zaznie zvukový signál.</p>	
 200 °C	<p><b>Horný ohrev + spodný ohrev</b></p> <p>Tepló vytvárajú ohrevné telesá v hornej a dolnej časti spotrebiča. Toto nastavenie je vhodné pre tradičné pečenie a praženie.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plech na pečenie alebo grilovací rošt sa zvyčajne umiestňuje na úroveň 2.</li><li>• Odporúča sa predohrev.</li></ul>	
 240 °C	<p><b>Malý gril</b></p> <p>Jedlo sa ohrieva pomocou grilovacieho telesa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pri grilovaní sa rošt na grilovanie zvyčajne umiestňuje na úroveň 4 a plech na pečenie na úroveň 2.</li><li>• Sledujte proces varenia. Pri vysokých teplotách sa mäso môže rýchlo spáliť.</li><li>• Rúru na 5 minút predhrejte.</li></ul>	

# POUŽITIE

Funkcia/ Odporúčaná teplota v °C	Popis	
 <b>240 °C</b>	<p><b>Veľký gril</b></p> <p>Teplo vychádza z horného telesa a grilovacieho telesa. Toto nastavenie je obzvlášť vhodné pre jedlá a pečené pokrmy, ktoré majú byť zhora zapečené dohned a zospodu majú mať kôrku. Použite ho tesne pred koncom pečenia alebo zapekania.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pri grilovaní umiestnite rošt na štvrtú úroveň vodiacej lišty a plech na pečenie na druhú úroveň vodiacej lišty.</li> </ul>	
 <b>170 °C</b>	<p><b>Gril + ventilátor</b></p> <p>Ventilátor rozptyľuje teplo, ktoré vytvorí horné ohrevné teleso. Túto funkciu môžete použiť na grilovanie mäsa, rýb, hydiny a zeleniny. Dodáva jedlu chrumkavú štruktúru bez toho, aby sa muselo obracať.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pri grilovaní sa grilovací rošt zvyčajne umiestňuje na úroveň 4 a plech na pečenie na úroveň 2.</li> <li>• Sledujte proces varenia. Pri vysokých teplotách sa mäso môže rýchlo spáliť.</li> <li>• Rúru na 5 minút predhrejte.</li> </ul>	
 <b>200 °C</b>	<p><b>Horúci vzduch + spodný ohrev</b></p> <p>Jedlo sa ohrieva pomocou kombinácie horúceho vzduchu a spodného ohrevu. Toto nastavenie sa používa, ak chcete jedlo upiecť dohned a do chrumkava.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pekáč alebo grilovací rošt sa zvyčajne umiestňuje na úroveň 2.</li> <li>• Odporúča sa predohrev.</li> </ul>	
 <b>180 °C</b>	<p><b>Horúci vzduch</b></p> <p>Jedlo sa ohrieva horúcim vzduchom z ventilátora a ohrevného telesa umiestneného v zadnej časti rúry. Toto nastavenie využíva rovnomerný ohrev a je ideálne na pečenie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umiestnite pekáč na úroveň 2.</li> <li>• Odporúča sa predohrev.</li> </ul>	

# POUŽITIE

Funkcia/ Odporúčaná teplota v °C	Popis	
 180 °C	<p><b>Spodný ohrev + ventilátor</b></p> <p>Spodné teleso ohrieva pokrm a teplo sa rozvádza pomocou ventilátora. Toto nastavenie sa používa na pečenie kysnutých koláčov a 2 zaváranie ovocia a zeleniny.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umiestnite pekáč na úroveň 2.</li> <li>• Odporúča sa predohrev.</li> </ul>	
 180 °C	<p><b>Ekologické varenie</b></p> <p>V tomto režime je spotreba energie počas varenia optimalizovaná. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a krehkého pečiva. Vďaka využitiu zvyškového tepla sa pri tomto nastavení dosahuje nízka spotreba energie (energetická trieda podľa normy EN 60350-1). Pri tomto nastavení sa nezobrazuje aktuálna teplota rúry.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umiestnite pekáč na úroveň 3.</li> </ul>	
	<p><b>Rozmrazovanie</b></p> <p>Pri rozmrazovaní vzduch cirkuluje pomocou ventilátora. Nie sú zapnuté žiadne ohrevné telesá. Túto funkciu použite na pomalé rozmrazovanie mrazených pokrmov (koláčov, sušienok, keksov, chleba, rohlíkov a mrazeného ovocia).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• V prípade potreby nastavte iný čas rozmrazovania stlačením tlačidla “časovač” a nastavením času pomocou “voliča”.</li> <li>• Po uplynutí polovice času rozmrazovania potraviny otočte; jedlo premiešajte alebo rozdeľte veľké kusy, ak sú zmrazené spolu.</li> </ul>	
	<p><b>Pyrolýza</b></p> <p>Táto funkcia umožňuje automatické čistenie priestoru/vnútra rúry pomocou vysokej teploty (asi 460 °C), pri ktorej sa zvyšky tuku a iné nečistoty spália na popol.</p>	

## POUŽITIE

Každá funkcia rúry má niekoľko základných alebo štandardných nastavení, ktoré môžete upraviť.



Nastavenia upravíte stlačením príslušného tlačidla (pred stlačením tlačidla "štart/stop"). Niektoré nastavenia nie sú k dispozícii pre všetky programy; v takom prípade budete upozornení zvukovým signálom.

### Nastavenie teploty varenia

- Otočte »volič funkcií rúry« na požadovanú funkciu rúry.
- Na displeji sa zobrazí zvolený piktogram a predchádzajúca nastavená teplota bude blikať.
- Stlačte 'tlačidlo teploty'. Nastavte rúru na požadovanú teplotu pomocou »voliča«.



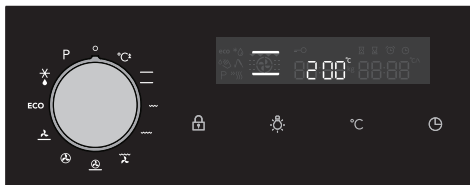
## Výber nastavení

Každý systém varenia má základné alebo predvolené nastavenia, ktoré možno upraviť.

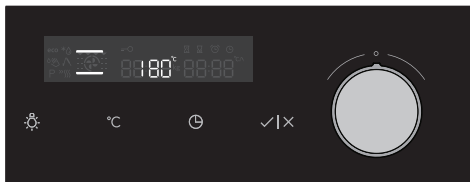
Nastavenia upravíte stlačením príslušného tlačidla (pred stlačením tlačidla START/STOP«).

Niektoré nastavenia nie sú k dispozícii v niektorých programoch; na takéto prípady vás upozorní zvukový signál.

### ZMENA TEPLoty VARENIA



Vyberte SYSTÉM VARENIA. Na displeji sa zobrazí zvolená ikona a PREDNASTAVENÁ TEPLOTA bude blikať.



Stlačte TLAČIDLO TEPLoty Otáčajte OVLÁDAČOM NASTAVENÍ (- / +) a vyberte požadovanú teplotu.



Maximálna teplota je v niektorých systémoch obmedzená.

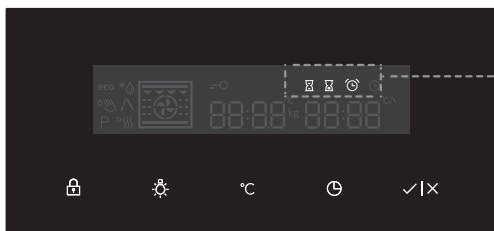
Keď je spotrebič zapnutý pomocou tlačidla ŠTART, na displeji bliká symbol °C, kým sa nedosiahne požadovaná hodnota.

## FUNKCIE ČASOVAČA

Najprv otočte OVLÁDAČ VOLBY REŽIMU PEČENIA, potom nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo ČASOVAČA niekoľkokrát a vyberte symbol.

Ikona vybranej funkcie časovača sa rozsvieti a nastavitelný čas začiatku/konca pečenia bude svietiť na displeji. Ostatné symboly svietia tlmene.

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Na displeji sa bude zobrazovať UPLYNUTÝ ČAS PEČENIA.



Displej funkcie časovača



### Nastavenie dĺžky pečenia

V tomto režime môžete určiť čas používania rúry (čas pečenia). Nastavte požadovaný čas pečenia. Najprv nastavte minúty, potom hodiny. Ikona a čas pečenia sú zobrazené na displeji.



### Nastavenie odloženého štartu

V tomto režime môžete určiť trvanie pečenia (čas pečenia) a čas, keď chcete, aby rúra začala (skončila) piecť. Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Stlačte znova tlačidlo CLOCK (HODINY) a vyberte KONIEC PREVÁDZKY. Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00)

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Časovač začne proces pečenia a na displeji sa zasvieti daný symbol vtedy, keď nastane príslušný čas. Rúra sa automaticky zapne (o 16:00) a vypne pri druhom nastavenom čase (o 18:00).



## Nastavenie pripomienkovača (minútky)

Propomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry. Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 24 hodín.

Počas poslednej minúty zobrazuje pripomienkovač sekundy.



Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne (koniec pečenia).

Budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

Všetky funkcie časovača sa môžu zrušiť nastavením času na „0“.

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

## Výber doplnkových funkcií

Funkcie aktivujete/deaktivujete stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.



Niektoré funkcie nie sú pri určitých režimoch k dispozícii; v takomto prípade vás na to upozorní zvukový signál.



### Detská zámka

Aktivujete ju stlačením tlačidla DETSKÁ ZÁMKA. Na displeji bude svietiť ikonka vybraného režimu. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete. Symbol sa z displeja stratí.

Ak je aktivovaná detská zámka a nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazené sú iba hodiny), rúra nebude fungovať.

Ak je aktivovaná detská zámka po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra fungovať normálne, ale nastavenia nebude možné zmeniť.

Keď je aktivovaná detská zámka, systémy (režimy pečenia) či doplnkové funkcie nie je možné zmeniť. Jediná možná zmena je skončiť proces pečenia otočením ovládača na „0“. Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.

## POUŽITIE



### Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne pri otvorení dvierok alebo zapnutí rúry. Keď sa proces pečenia skončí, svetlo ostane ešte jednu minútu svietiť. Svetlo vo vnútri rúry môžete vypnúť alebo zapnúť stlačením tlačidla „SVETLO“.

**5sek**



### Zvukový signál

Hlasitosť zvukového signálu sa môže nastaviť, ak nie je aktivovaná funkcia časovača (zobrazuje sa len denný čas). Stlačte tlačidlo TEPLoty/NAPÁJANIA a podržte ho na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazia dve úplne rozsvietené čiarky. Otáčaním OVLÁDAČA NASTAVENÍ (-/+) vyberte jednu z troch úrovní hlasitosti (jedna, dve alebo tri čiarky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží a zobrazí sa denný čas.

**5sek**



### Zníženie kontrastu displeja

Ovládač systému varenia by mal byť v polohe »0«. Stlačte tlačidlo SVETLA a podržte ho na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazia dve úplne rozsvietené čiarky. Otáčaním OVLÁDAČA NASTAVENÍ (-/+) nastavte stmievač displeja (jedna, dve alebo tri čiarky) Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.



### Pohotovostný režim

Keď sa rúra nepoužíva, osvetlenie displeja sa automaticky vypne po 10 minútach.

Displej vypnete stlačením tlačidiel TLAČIDLO + ČASOVAČ. Ak je aktivovaná funkcia časovača, na displeji sa zobrazia symboly „OFF“ a ČASOVAČ.



Po výpadku prúdu alebo po vypnutí spotrebiča, zostanú nastavenia doplnkových funkcií uložené maximálne niekoľko minút. Potom sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu a detskej poistky obnovia na továrenské nastavenia.

# POUŽITIE

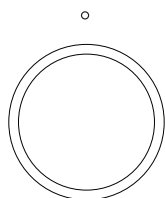
## Spustenie procesu varenia

Ak chcete spustiť proces varenia, stlačte tlačidlo ŠTART/STOP a chvíľu ho podržte.



## Vypnutie rúry

Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície „0“.



Po skončení procesu pečenia a potom, ako sa rúra vypne, sa teplota na displeji začne znižovať na 50 °C.

Všetky nastavenia časovača pozastavia a zrušia. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas (hodiny). Po jednej minúte nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

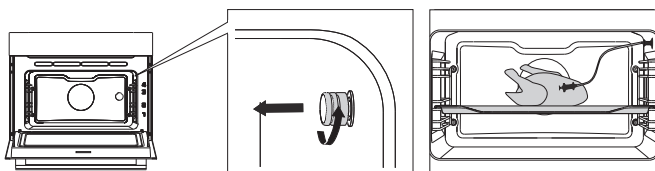


Po použití rúry môže v kanáliku na kondenzát (pod dverkami) zostať nejaká voda. Kanálik utrite špongiou alebo handričkou.

## Culisensor

Ak je culisensor zapojený, zobrazí sa obrazovka culisensoru a malá ikona culisensoru. Rúra funguje, kým jadro jedla nedosiahne nastavenú teplotu. Teplota v jadre jedla sa meria pomocou teplotnej sondy.

1. Odskrutkujte kovovú krytku z pripojovacieho bodu (predný horný roh pravej bočnej steny).
2. Pripojte zástrčku culisensoru do zásuvky a úplne zasuňte culisensor do jedla.



Na displeji sa zobrazí obrazovka a ikona culisensoru.

3. Nastavte funkciu a teplotu. Namiesto času musíte nastaviť teplotu jadra (medzi 30 -100 ° C).
4. Proces pečenia spustíte stlačením tlačidla “štart/stop”.
5. Počas varenia sa zobrazí stúpajúca teplota jadra (požadovanú teplotu jadra je možné upravovať počas procesu varenia).
6. Po dosiahnutí nastavenej teploty jadra 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.



- Culisensorov kovový senzor vždy zasuňte úplne celý do jedla
- **Dôležité!** Po procese varenia vždy nasadte na pripojenie culisensoru kovovú krytku.
- Culisensor používajte iba v rúre.
- Dbajte na to, aby sa culisensor počas varenia nedostal do kontaktu s ohrevným telesom.
- Culisensor bude po procese varenia extrémne horúci. Budte opatrní! Vyhňte sa popáleniu.

Odporúčané teploty jadra

<b>Hovädzie mäso</b>		
Filé/sviečkovica	stredne prepečené	55 - 58 °C
Roštenka	stredne prepečené	55 - 60 °C
Steak zo zad. stehna	dobre prepečené	85 - 90 °C
Roštenka	dobre prepečené	80 - 85 °C
Dusené hovädzie mäso	dobre prepečené	90 °C
<b>Bravčové mäso</b>		
Paprčky/nožičky	dobre prepečené	75 °C

# OBSLUHA

Paprčky/nožičky	mierne doružova	65 - 68 °C
Bravčové karé	mierne doružova	65 - 70 °C
Bravčové pliecko	dobre prepečené	75 °C
Bravčový bôčik/plnený	dobre prepečené	75 - 80 °C
Bravčový bôčik	dobre prepečené	80 - 85 °C
Pečené bravčové paprčky	dobre prepečené	80 - 85 °C
Bravčové paprčky	dobre prepečené	80 - 85 °C
Varená šunka	veľmi jemne	64 - 68 °C
Kasselové rebrá	dobre prepečené	65 °C
Obalená šunka		65 - 68 °C
<b>Telacie mäso</b>		
Telacia pečienka	mierne doružova	58 - 65 °C
Telacie kopyto/Telacie stehno	dobre prepečené	78 °C
Vyprážené obličky	dobre prepečené	75 - 80 °C
Telacia pečienka/plece	dobre prepečené	75 - 80 °C
Telacie stehno	dobre prepečené	75 - 78 °C
<b>Baranie mäso</b>		
Baranie karé	doružova	65 - 70 °C
Baranie karé	dobre prepečené	80 °C
Baranie kopyto	doružova	70 - 75 °C
Baranie stehno		82 - 85 °C
<b>Jahňacie mäso</b>		
Jahňacie stehno	doružova	60 - 62 °C
Jahňacie stehno	dobre prepečené	68 - 75 °C
Jahňacie karé	doružova	54 - 58 °C
Jahňacie karé	dobre prepečené	68 - 75 °C
Jahňacie pliecko	dobre prepečené	78 - 85 °C
<b>Hydina</b>		
Kura	dobre prepečené	85 °C
Hus/kačica	dobre prepečené	90 - 92 °C
Morčacie mäso	dobre prepečené	80 - 85 °C
<b>Čajové pečivo atď.</b>		
Čajové pečivo		72 - 85 °C
Paštéty		60 - 70 °C
<b>Ryba</b>		
Losos	mierne	60 °C
Rybie filé		62 - 65 °C
Celá ryba		65 °C
Paštéta		62 - 65 °C

## Čistenie rúry

Rúru pravidelne čistite, aby ste zabránili hromadeniu tukov a zvyškov potravín, najmä na povrchu interiéru a exteriéru, dverí a tesnenia.

- Vonkajšie povrchy očistite mäkkou handričkou a teplou mydlovou vodou. Potom utrite čistou vlhkou handričkou a povrch vysušte.
- Škrvy na vnútorných povrchoch očistite handričkou a mydlovou vodou. Potom utrite čistou vlhkou handričkou a povrch vysušte.
- Vyčistite vnútorný priestor rúry.



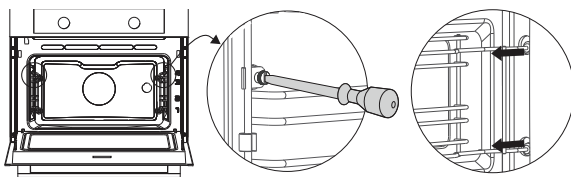
### Dôležité

- Zaistite, aby do vetracích otvorov nevnikla voda.
- NIKDY nepoužívajte abrazívne čistiace materiály alebo chemické rozpúšťadlá.
- VŽDY dbajte na to, aby tesnenie dverí zostalo čisté.
- Zabráňte tým hromadeniu nečistôt a umožní vám to riadne zatvoriť dvierka.

## Demontáž a čistenie vodiacich líšt

Na čistenie vodiacich líšt používajte bežné čistiace prostriedky.

- Pomocou skrutkovača vyskrutkujte skrutku.
- Vyberte vodiace líšty z otvorov v zadnej stene.





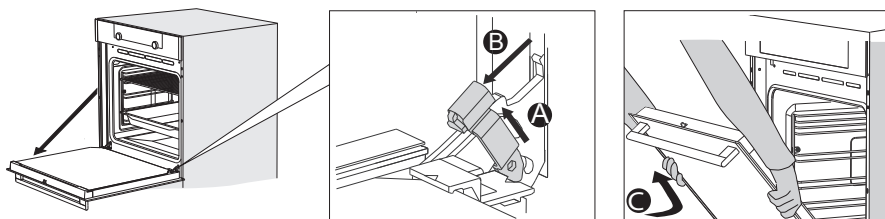
## Demontáž a montáž dvierok rúry

Prsty držte ďalej od pántov dvierok rúry. Závesy sú odpružené pružinou a môžu spôsobiť zranenie pri spätnom odraze.

Uistite sa, že západky závesov sú správne nasadené tak, aby sa závesy zaistili.

### Demontáž dvierok rúry

1. Otvorte dvere do plne otvorenej polohy.
2. Zdvihnite obe západky závesu (A) a zatahnite ich smerom k dvierkam rúry (B).  
*Závesy sa zaistia v polohe 45°.*
3. Opatrne zatvorte dvierka, kým nedosiahnu 45° uhol.
4. Vysadte dvierka zdvihnutím a naklonením smerom k rúre (C). Závesy musia vyjsť zo štrbín v rúre.



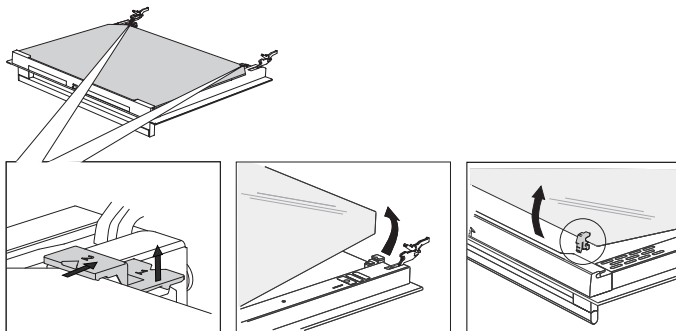
### Montáž dvierok rúry

5. Držte dvierka v uhle približne 45° pred rúrou.
6. Vložte závesy do otvorov a uistite sa, že sú oba správne umiestnené.
7. Otvorte dvere do plne otvorenej polohy.
8. Zdvihnite obe západky závesu a posuňte ich smerom k rúre.
9. Jemne zatvorte dvierka rúry a uistite sa, že sa správne zatvárajú.  
*Ak sa dvere neotvorajú alebo nezatvárajú správne, skontrolujte, či sú závesy správne umiestnené vo svojich drážkach.*

## Demontáž okna rúry

Sklo v dvierkach rúry sa môže čistiť aj zvnútra, ale sa musí najskôr demontovať z dvierok. Najprv odstráňte dvierka rúry (pozri kapitolu »Demontáž dvierok rúry«).

- Zdvihnite držiaky na ľavej a pravej strane dverí mierne nahor (po značku 1 na držiaku) a mierne ich odtiahnite od skla (po značku 2 na držiaku).
- Uchopte sklo zospodu a opatrne ho zdvihnite smerom hore, aby ste ho odstránili z podpory.
- Vnútorné tretie sklo (v závislosti od modelu) je možné odstrániť jeho opatrným nadvihnutím a vybratím. Odstráňte aj gumové tesnenia okolo skla.



Ak chcete vrátiť na miesto sklenený panel, postupujte v opačnom poradí. Značky (polkruh) na dvierkach a sklenenom paneli by sa mali prekryvať.

## Funkcia čistenia (pyrolýza)

Priestor rúry alebo smaltovaný plech nečistite ručne, ale použite funkciu »Pyrolýza«. Počas pyrolýzy sa priestor rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu. Kontaminanty, ktoré sú prítomné sa pri tejto vysokej teplote spália a zostane len popol.



Pri priemernom používaní rúry odporúčame spustiť funkciu pyrolýzy raz za mesiac.



### Upozornenie!

- **Najprv**, vyberte z rúry všetko príslušenstvo a vodiace lišty/teleskopické vodiace lišty (pozri "Demontáž a čistenie vodiacich lišt")
- Potom odstráňte všetky zvyšky potravín z rúry a priestor utrite vlhkou handričkou. Odrobinky z potravín a tuku sa môžu počas procesu pyrolýzy zapáliť.  
**Nebezpečenstvo požiaru!**



**Poznámka!** Priestor rúry a smaltovaný plech na pečenie nie je možné čistiť pomocou funkcie pyrolýzy súčasne. Ak chcete vyčistiť smaltovaný plech na pečenie pomocou pyrolýzy, dajte ho čistiť ako prvý (priestor rúry sa môže pri čistení plechu na pečenie znečistiť). Vložte vždy len jeden plech na pečenie. Potom môžete vyčistiť priestor rúry.



**Upozornenie!** Sklenený plech na pečenie **NEČISTITE** pomocou funkcie "Pyrolýza".

## Spustenie funkcie Pyrolýzy

1. Uistite sa, že priestor rúry je úplne prázdny a nie sú v ňom žiadne kúsky jedla ani tuku!
  2. Ak chcete najprv vyčistiť smaltovaný plech na pečenie, namontujte špeciálne vodiace lišty na pyrolýzu. Plech na pečenie utrite vlhkou handričkou a umiestnite ho do rúry na úroveň 2.
    - Po čistení odstráňte tieto špeciálne vodiace lišty na pyrolýzu.
  3. Otočte volič funkcií na 'Pyrolýza'. Zobrazí sa úroveň intenzity čistenia a čas.
  4. Ak chcete zvoliť požadovanú úroveň intenzity čistenia, stlačte tlačidlo »teplota«. a otáčaním »voliča« vyberte jednu z troch úrovní čistenia (svieti jedna, dve alebo tri čiarky).
  5. Po uplynutí určitého času sa dverka rúry automaticky zablokujú kvôli vašej bezpečnosti. Na displeji sa zobrazí symbol kľúča.
- Počas čistiaceho procesu môže z rúry vychádzať nepríjemný zápach.
  - Keď rúra vychladne, utrite ju vlhkou handričkou. Utrite dverka rúry a príslušenstvo v oblasti tesnenia. Tesnenie nedrhňte.



**Dôležité:** Nepokúšajte sa otvoriť dverka rúry, keď prebieha automatický čistiaci program. Program môže byť ukončený. Riziko popálenia!

## Výmena žiarovky v rúre



Žiarovka v tomto domácom spotrebiči je vhodná iba na osvetlenie tohto spotrebiča. Žiarovka nie je vhodná pre osvetlenie miestností v domácnosti.

Žiarovka (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) je spotrebný tovar, a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Najprv odstráňte plech na pečenie, rošt a vodiace lišty.



Prerušte napájanie spotrebiča vytiahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrínke!

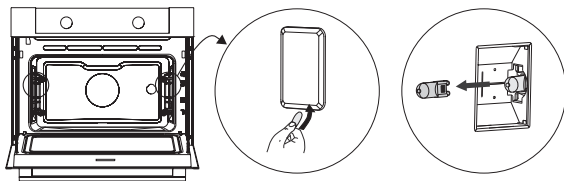
**Upozornenie: žiarovka môže byť veľmi horúca! Pri vyberaní žiarovky použite ochranné rukavice**

### Zadná nástenná lampá

5. Otočte kryt doľava, aby ste ho odstránili.
6. Vytočte žiarovku z objímky.

### Bočná nástenná lampá

7. Pomocou skrutkovača s plochou čepeľou vycvaknite a odstráňte kryt lampy z držiaka.
8. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.
9. Vytočte žiarovku z objímky.



## Všeobecné

Ak máte problémy s rúrou, vyskúšajte nasledujúce riešenia. Môžete si tak ušetriť čas a zbytočnú námahu na telefonovanie do zákazníckeho servisu.

### Jedlo nie je uvarené

- Skontrolujte, či bol nastavený časovač a či ste stlačili 'tlačidlo Štart'.
- Správne zatvorte dvere.
- Skontrolujte, či sa poisťka nevyválila alebo či bol aktivovaný istič.

### Jedlo je prevarené alebo nedovarené

- Skontrolujte, či bola nastavená správna doba varenia.
- Skontrolujte, či bol nastavený správny výkon.

### Po výpadku napájania sa displej resetuje

- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a znovu ju zapojte.
- Nastavte znovu čas.

### V rúre dochádza ku kondenzácii.

- To je normálne. Po použití rúru utrite.

### Ventilátor funguje aj po vypnutí rúry

- To je normálne. Po vypnutí rúry môže chladiaci ventilátor ešte chvíľu bežať.

### Prúdenie vzduchu je cítiť na dverách a zvonku spotrebiča.

- To je normálne.

### Svetlo sa odráža na dverách a zvonku spotrebiča.

- To je normálne.

### Para uniká z dverí alebo z vetracích otvorov.

- To je normálne.

### Keď rúra pracuje, je počuť cvakanie, najmä v režime rozmrazovania.

- To je normálne.

### **Skladovanie a opravy rúry**

Opravy by mal vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.

Ak je nutná údržba, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a kontaktujte zákaznícky servis ASKO.

### **Pri volaní majte po ruke nasledujúce informácie:**

- Číslo modelu a sériové číslo (uvedené na vnútornej strane dvierok rúry)
- Podrobnosti o záruke
- Jasný popis problému

Ak musíte rúru dočasne skladovať, vyberte si čisté a suché miesto, pretože prach a vlhkosť môžu spotrebič poškodiť.

### Likvidácia spotrebiča a obalu

Tento výrobok je vyrobený z udržateľných materiálov. Na konci životnosti sa však musí spotrebič zlikvidovať zodpovedne. Štátne orgány vám o tom môžu poskytnúť informácie.

Obal spotrebiča je možné recyklovať. Boli použité nasledujúce materiály:

- lepenka;
- polyetylénový film (PE);
- Polystyrén bez CFC (tvrdá PS pena).

Zlikvidujte tieto materiály zodpovedne v súlade s právnymi predpismi.



Výrobok má piktogram preškrtnutého kontajnera na odpad. To znamená, že domáce spotrebiče musia byť zlikvidované samostatne. To znamená, že na konci svojej životnosti sa spotrebič nesmie spracovávať ako bežný odpad. Mali by ste ho vziať do špeciálneho skladu komunálneho odpadu alebo do obchodu, ktorý vám ponúka, že to urobí za vás.

Separovaný zber odpadu-zariadenia pre domácnosť-zabraňuje poškodeniu životného prostredia a verejného zdravia. Materiály použité pri výrobe tohto spotrebiča je možné recyklovať, čo prináša značné úspory energie a surovín.

**CE** Vyhlásenie o zhode  
Týmto vyhlasujeme, že naše výrobky spĺňajú príslušné európske smernice, objednávky a nariadenia, ako aj požiadavky uvedené v odkazovaných normách.



Štítok s údajmi o spotrebiči je umiestnený na vnútornej strane spotrebiča.

Pri kontaktovaní servisného oddelenia majte poruke úplné typové číslo.

Adresy a telefónne čísla servisnej organizácie nájdete na záručnom liste.

 **ASKO**



871640

sk (10-22)