



Návod k použití PARNÍ TROUBA

OCS8478G / BO4CS2T2-42

OCS8678G / BO6SA2T2-42

OCS8478GG / BO4CS2T2-42

OCS8678GG / BO6SA2T2-42

Použité piktogramy



Důležité informace



Rada

OBSAH

Vaše trouba

Úvod	4
Ovládací panel	5
Popis	6
Vodící lišty/Teleskopické vodící lišty	6
Příslušenství	6
Dvířka	8
Ventilátor	8
Dotyková obrazovka	8
Hlavní displeje	9
Displej nastavení funkcí	11
Displej pohotovostního režimu	12

První použití

První použití	13
---------------	----

Provoz

Použití menu „plus“	16
Otevření klávesnice	18

Použití

Funkce trouby	19
Funkce páry	21
Použití „Přidaných funkcí“	25
Tabulka funkcí	29
Sonda Culisensor	34
Přidání páry	36
Odložené spuštění	37
Vaření ve fázích	39
Gratinování	41
Přidavné funkce	41
Nastavení	45

Čištění

Čištění spotřebiče	48
Parní čištění	48
Čištění filtru nádržky na vodu	49
Odvápňování	49
Demontáž a čištění vodících lišt	50
Výměna žárovky v troubě	50
Demontáž dvířek trouby.	51
Demontáž skla dvířek trouby	52

Řešení problémů

Obecné	53
--------	----

Vaše trouba a životní prostředí

Likvidace spotřebiče a obalu	55
------------------------------	----

Úvod

Gratuluje vám k výběru této parní trouby Asko. Tento produkt je navržen s ohledem na jednoduché ovládání a optimální uživatelskou přívětivost. Trouba má širokou škálu nastavení můžete pokaždé zvolit správný způsob vaření.

V této příručce je uveden nejlepší způsob použití trouby. Kromě informací o provozu trouby najdete také základní informace, které mohou být při používání spotřebiče užitečné.

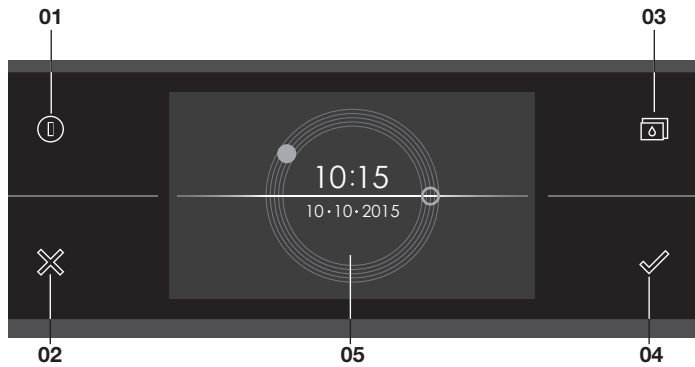


Před použitím spotřebiče si přečtěte samostatné bezpečnostní pokyny!

Před použitím spotřebiče si přečtěte tuto příručku a uložte ji na bezpečném místě pro budoucí použití.

Návod k montáži je dodáván samostatně.

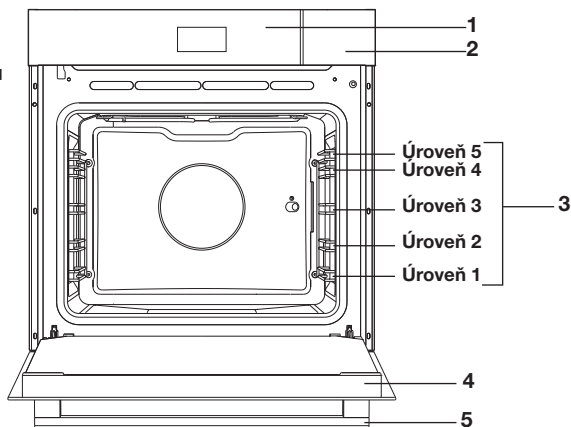
Ovládací panel



01. Tlačítko zapnutí/vypnutí. Používá se:
 - K zapnutí spotřebiče.
 - Přepnutí do pohotovostního režimu.
 - K vypnutí spotřebiče. Stiskněte a držte tlačítko zapnutí/vypnutí, dokud se spotřebič nevypne.
02. Tlačítko X. Používá se:
 - K vrácení v menu o jeden krok zpět.
 - Zavření nebo jako odpověď „Ne“ u vyskakovacího okna.
 - Zavření nebo zrušení menu či funkce.
03. Tlačítko nádržky na vodu. Používá se:
 - Pro otevření nádržky na vodu.
04. Potvrzovací tlačítko. Používá se:
 - Potvrzení nastavení.
 - Spuštění funkce.
 - Zavření nebo jako odpověď „Ano“ u vyskakovacího okna.
05. Dotyková obrazovka/displej

Popis

1. Ovládací panel
2. Ventil nádržky na vodu
3. Úrovně v troubě
4. Dvířka trouby
5. Madlo dvířek



Vodící lišty/Teleskopické vodící lišty

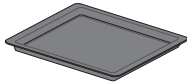

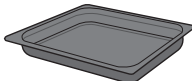
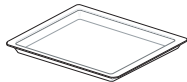
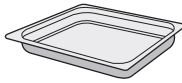
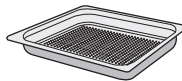
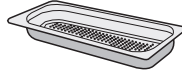
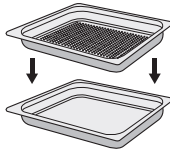

- Trouba má v závislosti na modelu čtyři nebo pět vodících lišt (úroveň 1 až 4/5). Úroveň 1 se používá hlavně v kombinaci se spodním ohřevem. Horní dvě úrovně se používají hlavně pro funkci grilu.
- Do mezery mezi posuvníky vodící lišty vložte rošt, plech na pečení nebo parní misku.
- V závislosti na modelu v mnoho úrovní polic plně zasouvatelné teleskopické vodící lišty.
 - Teleskopické vodící lišty z trouby zcela vysuňte a položte na ně rošt / plech na pečení / parní misku. Poté rošt / plech na pečení / parní misku na teleskopických vodících lištách zasuňte zpět do trouby.
 - Dvířka trouby zavřete pouze tehdy, když jsou teleskopické vodící lišty zcela zasunuty zpět do trouby.

Příslušenství

Váš spotřebič je dodáván s řadou příslušenství, toto příslušenství závisí na modelu. Používejte pouze originální příslušenství. Toto příslušenství je speciálně určeno pro váš spotřebič. Ujistěte se, že veškeré použité příslušenství odolá úrovním teploty zvolené funkce trouby.

Poznámka: Ne každé příslušenství je pro každý spotřebič vhodné/dostupné (může se také lišit podle země). Při nákupu vždy uveďte přesné identifikační číslo vašeho spotřebiče. Další informace o volitelném příslušenství najdete v prodejních brožurách nebo online.

Poznámka: příslušenství nikdy nedávejte na dno trouby!

Příslušenství, které může být dodáno se spotřebičem (v závislosti na modelu)	
	<p>Smaltovaný plech na pečení. Používá se na pečivo a koláče.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nepoužívejte smaltovaný plech na pečení do mikrovlnných trub! • Vhodný pro čištění pyrolýzou.
	<p>Rošt. Používá se hlavně ke grilování. Na rošt můžete umístit také parní misku nebo nádobí s jídlem.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rošt je opatřen pojistkou. Stojan mírně nadzvedněte a vysuňte jej z trouby. • Nepoužívejte rošt do mikrovlnných trub!
	<p>Hluboký smaltovaný plech na pečení K opékání masa a pečení vlhkého pečiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hluboký plech během vaření nepokládejte na nejnižší úroveň. Výjimkou je situace, kdy jej používáte jako odkapávací plech během grilování, opékání nebo rožnění (pokud je k dispozici). • Nepoužívejte hluboký smaltovaný plech na pečení do mikrovlnných trub! • Vhodný pro čištění pyrolýzou.
	<p>Skleněný plech na pečení. Pro použití v mikrovlnných troubách a troubách.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NENÍ vhodný pro čištění pyrolýzou.
	<p>Neperforovaná parní miska. Hloubka 40 mm (vhodná pro sběr vlhkosti během vaření v páře).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznámka: při teplotách nad 180 °C může dojít ke změně barvy! To neovlivní správnou funkci trouby.
	<p>Perforovaná parní miska. Hloubka 40 mm (vhodná pro použití s párou).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznámka: při teplotách nad 180 °C může dojít ke změně barvy! To neovlivní správnou funkci trouby.
	<p>Perforovaná parní miska. 1/3GN. Perforovaná parní miska. 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznámka: při teplotách nad 180 °C může dojít ke změně barvy! To neovlivní správnou funkci trouby.
	<ul style="list-style-type: none"> • Parní nádobí lze používat současně na dvou úrovních. Vložte perforovanou parní misku do střední části trouby a neperforovanou parní misku o jednu úroveň pod perforovanou parní misku. • Při použití páry můžete perforovanou parní misku umístit do neperforované parní nádoby. Společně je zle použít pouze na úrovni s teleskopickými vodicími lištami.
	<p>Sonda Culisensor. Lze použít k měření teploty uvnitř připravovaného jídla. Po dosažení požadované teploty se vaření automaticky ukončí.</p>

Dvířka

- Spínače dvířek přerušují provoz parní trouby, když jsou dvířka během používání otevřena. Trouba pokračuje v činnosti, i když se dvířka zavrou.
- Tato trouba je vybavena systémem tlumeného dovírání dvířek. Při zavírání dvířek trouby tento systém z určitého úhlu začne tlumit pohyb a dvířka trouby tiše zavře.

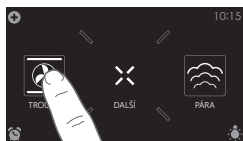
Ventilátor

Spotřebič má chladicí ventilátor, který chladí skříň a ovládací panel.

Dotyková obrazovka

- Dotykovou obrazovku své trouby ovládejte poklepáním nebo přjetím prstem.
- Klepnutím na displej otevřete funkci nebo upravte nastavení.
- Přjetím prstem po displeji zobrazíte další informace, možnosti nebo upravíte nastavení.

Poklepání:



Přjetí prstem:



Nejlépeší je, když tlačítka stisknete hlavní částí špičky svého prstu. Pokaždé, když na tlačítko během používání klepnete, zazní krátký tón (pokud to v nastavení není upraveno jinak).

Hlavní displeje

Úvodní displej



Menu „plus“ (01)

- Klepnutím na symbol plus otevřete menu „plus“. Obsah tohoto menu se mění podle možností ovládání, které jsou v té době k dispozici.

Trouba (02)

- Klepnutím na „OVEN (TROUBA)“ otevřete menu funkce trouby.

Minutka (03)

- Klepnutím na symbol budíku otevřete menu minutky.
- Minutku lze použít nezávisle na činnosti trouby.
 - Nejdelší možné nastavení časovače je 24 hodin.
 - Po uplynutí času nastaveného na minutce se zobrazí vyskakovací okno a zazní zvukový signál.
 - Klepnutím na tlačítko X, potvrzovací tlačítko nebo na displej signál vypnete a zavřete vyskakovací menu. Zvukový signál se automaticky ukončí po přibližně 1 minutě.

Přidané funkce (04)

- Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.

Čas (05)

- Zde se zobrazuje čas.

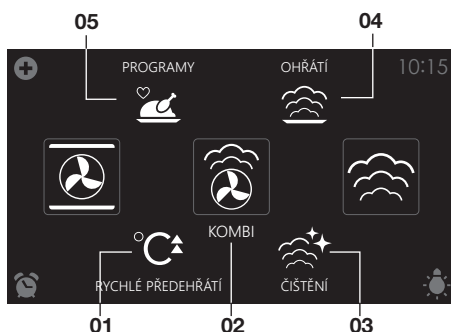
Pára (06)

- Klepnutím na „STEAM (PÁRA)“ otevřete menu funkce páry.

Osvětlení (07)

- Klepnutím na symbol „žárovky“ zapnete nebo vypnete osvětlení trouby.
- Osvětlení trouby se také rozsvítí, když otevřete dvířka trouby nebo začnete vařit. Osvětlení trouby se automaticky ztlumí (pokud to v nastavení není upraveno jinak).

Displej přidaných funkcí



Rychlé předehřívání (01)

- Klepnutím na „FAST PREHEAT (RYCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ)“ otevřete funkci rychlého předehřívání.

Kombinace (02)

- Klepnutím na „COMBI (KOMBINACE)“ otevřete menu kombinovaných funkcí.

Čištění (03)

- Klepnutím na „CLEANING (ČIŠTĚNÍ)“ otevřete menu funkce čištění.

Zahřívání (04)

- Klepnutím na „WARMING (ZAHŘÍVÁNÍ)“ otevřete menu funkce zahřívání.
Zde najdete zahřívání talířů, ohřívání, rozmrazování a udržování teploty.

Programy (05)

- Klepnutím na „PROGRAMS (PROGRAMY)“ otevřete menu programů. Zde naleznete oblíbené položky a automatické programy.

Displej nastavení funkcí



Výběr funkce (01)

- Klepnutím na šipky nad a pod funkcí nebo přejetím prstem přes symbol vyberte funkci (viz také „Otevření klávesnice“).

Nastavení teploty (02)

- Klepnutím na šipky nad a pod teplotou nebo přejetím prstem přes indikátor teploty vyberte teplotu nebo výkon (viz také „Otevření klávesnice“).

Doba vaření (03)

- Chcete-li nastavit dobu vaření, klepněte na symbol doby vaření. Pokud je již doba vaření uvedena, je nutné to nastavit.
- Klepnutím na šipky nad a pod časem nebo přejetím prstem přes čas jej upravte (viz také „Otevření klávesnice“).

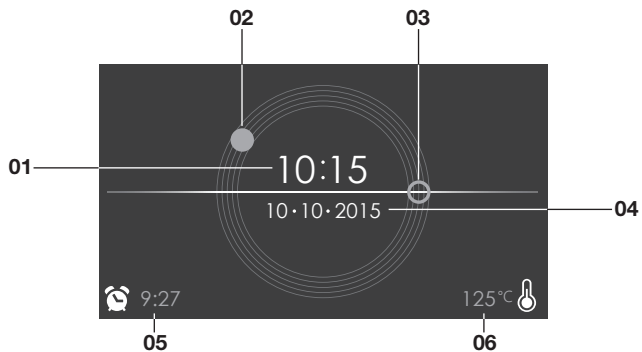
Programy (04)

- Klepnutím na „PROGRAMS (PROGRAMY)“ otevřete menu programů.
Zde naleznete oblíbené položky a automatické programy.

Informační karta (05)

- Název vybrané funkce se zobrazí na spodní kartě displeje.
Klepnutím na kartu otevřete další informace o vybrané funkci.

Displej pohotovostního režimu



Zobrazení času (digitální/01)

- Aktuální denní čas.

Zobrazení času (analogové/02 a 03)

- Aktuální denní čas.
- Hodinová ručka analogových hodin je označena „uzavřeným“ kruhem (02) a minutová ručka „otevřeným“ kruhem (03).

Zobrazení data (04)

- Aktuální datum.

Zobrazení minutky (05)

- Ubývající čas minutky.

Zobrazení klesající teploty (06)

- Aktuální teplota v troubě (odpadní teplo).

PRVNÍ POUŽITÍ

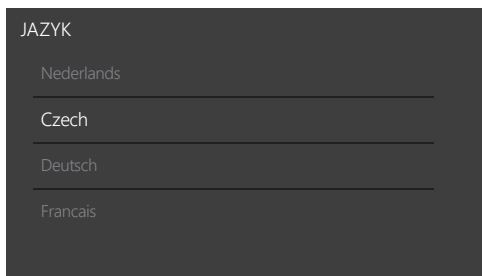
První použití

- Vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství horkou vodou a mycím prostředkem. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky a podobně.
- Při prvním použití bude trouba vydávat zvláštní zápach. To je normální. Při prvním použití zajistěte, aby byl prostor dobře ventilován.



Když je spotřebič poprvé zapojen do zásuvky nebo byl odpojen od elektřiny po delší dobu, musíte nastavit „Jazyk“, „Datum“, „Čas“ a „Tvrdość vody“.

Nastavení jazyka

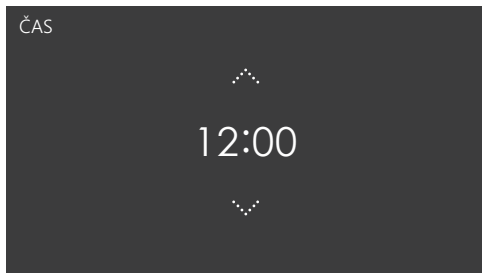


Nastavte požadovaný jazyk, ve kterém se budou zobrazovat texty na displeji spotřebiče. Výchozí nastavení je „English (angličtina)“.

1. Přjetím přestem přes displej zobrazíte všechny jazyky.
2. Klepnutím vyberte jazyk.
3. Stisknutím potvrzovacího tlačítka uložíte nastavený jazyk.



Nastavení času

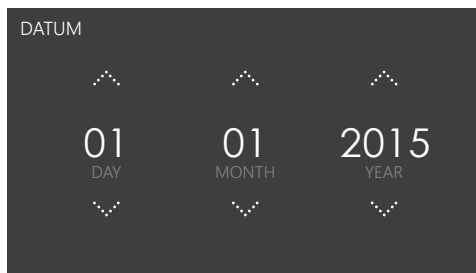


PRVNÍ POUŽITÍ

1. Klepnutím na šipky nad a pod časem nebo přjetím prstem přes čas jej upravte.
2. Pro rychlé zadání klepněte uprostřed zobrazení času. Objeví se vyskakovací klávesnice, na které lze zadat požadovaný čas (viz kapitola „Otevření klávesnice“).
3. Stisknutím potvrzovacího tlačítka nastavený čas uložíte.



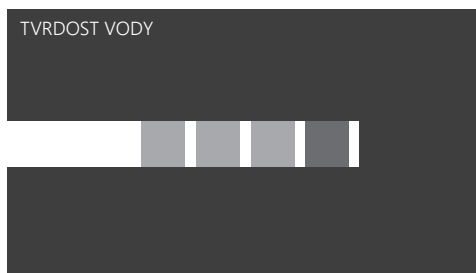
Nastavení data



1. Klepnutím na šipky nad a pod dnem, měsícem nebo rokem nebo přjetím prstem přes den, měsíc nebo rok je upravíte.
2. Stisknutím potvrzovacího tlačítka uložíte nastavené datum.



Nastavení tvrdosti vody



Před prvním použitím musí být nastavena tvrdost vody. Pokud je voda měkčí nebo tvrdší než je výchozí nastavení, můžete nastavenou úroveň tvrdosti změnit.

PRVNÍ POUŽITÍ

Kontrola tvrdosti vody

Tvrdot vody můžete měřit pomocí „testovacího papírku“ dodaného spolu se spotřebičem. Informace o tvrdosti vody ve vaší oblasti vám poskytne místní vodárna.

Použití „testovacího papírku“

Ponořte testovací papírek na 1 sekundu do vody. Počkejte 1 minutu a spočítejte počet pruhů na papírku. V tabulce zkontrolujte správné nastavení tvrdosti vody.

Nastavení tvrdosti vody

1. Porovnejte testovací papírek s údaji na displeji.
2. Klepněte na proužky na displeji, dokud se nebudou shodovat s testovacím papírkem.
3. Nastavenou tvrdost vody uložíte stisknutím potvrzovacího tlačítka.



Zařízení je nyní naprogramováno tak, aby se oznámení o odstranění vodního kamene zobrazovalo v souladu se skutečnou tvrdostí vody.

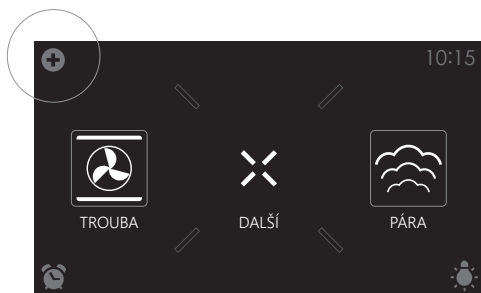
Displej	Počet/ barva pruhů testovacího papírku	Typ	PPM	Francouzská tvrdost (°df)	Německá tvrdost (°dH)
1	4 zelené pruhy	Velmi měkká voda	0–90	0–9	0–5
2	1 červený pruh	Měkká voda	90–178	9–18	5–10
3	2 červené pruhy	Mírně tvrdá voda	178–267	18–26	10–15
4	3 červené pruhy	Tvrdá voda	267–356	26–35	15–20
5	4 červené pruhy	Velmi tvrdá voda	> 356	> 35	> 20

Spotřebič je nyní připraven k použití.

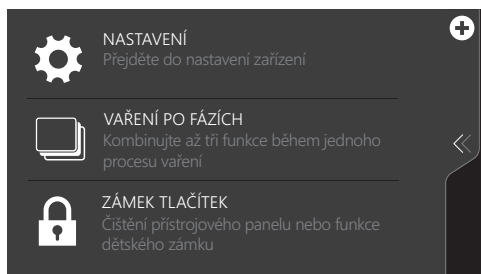


Jazyk, čas, datum a tvrdost vody lze upravit v menu nastavení (viz kapitola „Nastavení“). Menu nastavení lze otevřít na úvodním displeji prostřednictvím menu „Plus“.

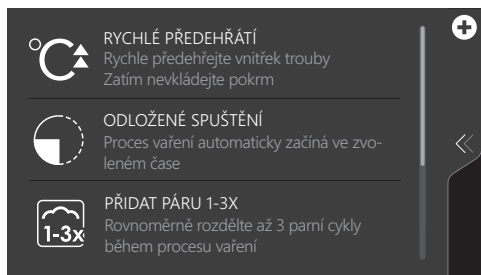
Použití menu „plus“



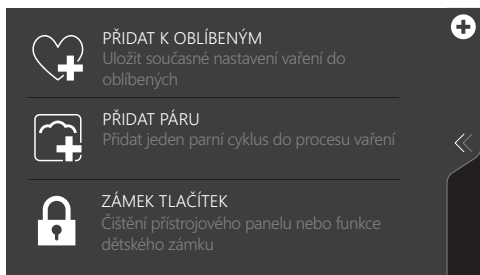
Menu „plus“ zahrnuje řadu funkcí nebo nastavení.
Nabízené funkce „plus“ závisí na tom, který displej je aktivní.



- Na úvodním displeji najdete v menu „plus“ následující funkce/menu:
 - **Settings (Nastavení)** Nastavte své předvolby (viz kapitola „Nastavení“).
 - **Stage cooking (Vaření ve fázích)** V jednom procesu vaření kombinujte až tři funkce (viz kapitola „Vaření ve fázích“).
 - **Key lock (Dětská pojistka)** Při čištění desky nebo z důvodu zabránění náhodnému spuštění spotřebiče zamkněte všechna tlačítka. Podržte tlačítko stisknuté, dokud se dětská pojistka neaktivuje.



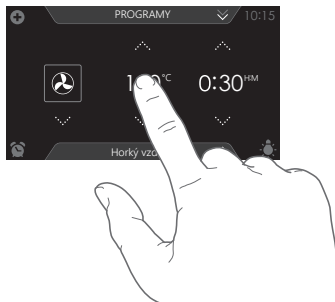
- Na displeji nastavení trouby, parní trouby nebo kombinovaných funkcí najdete v menu „plus“ následující funkce:
 - **Fast preheat (Rychlé předehřívání)** Během procesu vaření rychle předehřejte troubu na požadovanou teplotu (viz kapitola „Rychlé předehřívání“). Není dostupné pro funkci páry.
 - **Delayed start (Odložené spuštění)** Vaření se automaticky spustí ve vámi nastavenou dobu.
 - **Add steam 1-3X (Přidat páru 1–3x)** Přidá do vaření 1, 2 nebo 3krát parní cyklus (k dispozici pouze u funkce trouby)
 - **Stage cooking (Vaření ve fázích)** V jednom procesu vaření kombinujete až tři funkce (viz kapitola „Vaření ve fázích“).
 - **Key lock (Dětská pojistka)** Při čištění desky nebo z důvodu zabránění náhodnému spuštění spotřebiče zamkněte všechna tlačítka. Podržte tlačítko stisknuté, dokud se dětská pojistka neaktivuje.
 - **Gratin (Gratinování)** Pro přidání funkce grilu na konci vaření (čas gratinování bude přidán na konci vaření).



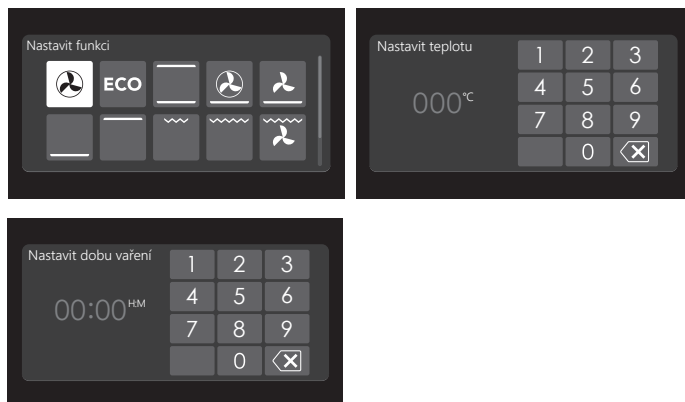
- Pokud je spuštěna trouba, mikrovlnná trouba nebo kombinovaná funkce, najdete v menu „plus“ následující funkce:
 - **Add to favourites (Přidat do oblíbených položek)** Pro přidání nastavení vařeného jídla do oblíbených položek (viz kapitola „Přidavné funkce“).
 - **Add steam (Přidat páru)** Přidá do vaření parní cyklus (k dispozici pouze u funkce trouby).
 - **Key lock (Dětská pojistka)** Při čištění desky nebo z důvodu zabránění náhodnému spuštění spotřebiče zamkněte všechna tlačítka. Podržte tlačítko stisknuté, dokud se dětská pojistka neaktivuje.
 - **Gratin (Gratinování)** Pro přidání funkce grilu na konci vaření (čas gratinování bude přidán na konci vaření).

Otevření klávesnice

Pro rychlé zadání funkce, teploty nebo doby vaření lze otevřít klávesnici. Tímto způsobem lze vybrat rychlé nastavení nebo zadat hodnotu.



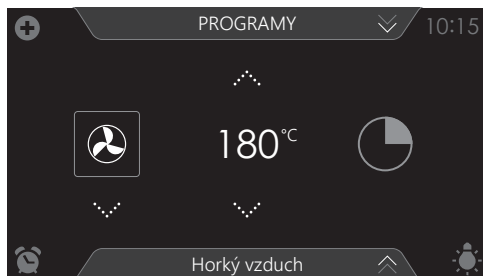
1. Klepněte do středu symbolu funkce, teploty nebo doby vaření (aktivováno). Zobrazí se klávesnice.



2. Zadejte požadovanou hodnotu nebo na ni klepněte.
3. Pokud není nastavená hodnota potvrzena automaticky, potvrďte zadání stisknutím potvrzovacího tlačítka.

Funkce trouby

Pomocí menu funkce trouby můžete vařit jídla například pomocí horkého vzduchu, spodního ohřevu a grilování.



- Lze zvolit různé funkce trouby.
- Pro každou funkci trouby lze nastavit teplotu a dobu pečení.
- Lze také zvolit funkce menu „plus“, jako je předeřívání, vaření ve fázích a odložené spuštění. Klepněte na symbol „plus“. Viz kapitola „Použití menu „plus““.

Používání funkcí trouby

Zvolte funkci trouby odpovídající jídlu, které vaříte.

Viz tabulka funkcí. Můžete se také podívat na informační kartu.

Klepnutím na kartu v dolní části displeje otevřete další informace o vybrané funkci.

1. Zapněte troubu tlačítkem zapnutí/vypnutí.
2. Vložte do trouby jídlo.
3. Klepnutím na „OVEN (TROUBA)“ otevřete menu funkce trouby.
4. Vyberte funkci trouby (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
5. Vyberte teplotu (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
6. Klepněte na symbol „doba vaření“ a nastavte dobu vaření (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).

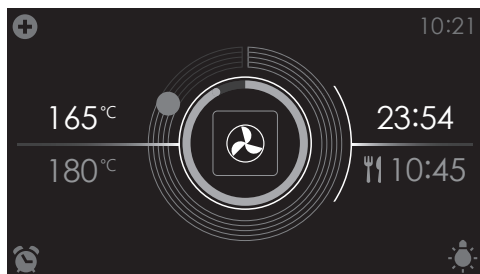


Vaření lze zahájit i bez nastavení doby vaření.

V takovém případě byste měli přeskočit krok 6.

7. Pomocí menu „plus“ vyberte jakékoli další nastavení (například rychlé předeřívání).
8. Potvrzovacím tlačítkem spusťte vaření jídla.





- Na displeji lze nyní číst následující hodnoty:
 - aktuální teplota (165 °C)
 - nastavená teplota (180 °C)
 - čas indikátoru stavu (vnější kruh)
 - teplota indikátoru stavu (vnitřní kruh)
 - doba vaření (23:54)
 - čas ukončení (10:45)



- Klepnutím doprostřed displeje během vaření otevřete vyskakovací displej s nastaveními. Upravte je podle potřeby.
- Na konci vaření jídla zazní zvukový signál. Signál lze vypnout otevřením dvířek trouby nebo stisknutím tlačítka.
- Vybraná nastavení lze uložit do složky „Oblíbené položky“. Pokud to chcete provést, otevřete v menu „plus“ „ADD TO FAVOURITES (PŘIDAT K OBLÍBENÝM POLOŽKÁM)“ (viz „Uložení způsobů vaření“ v kapitole „Přídavné funkce“).



Náhled displeje po ukončení vaření.

Funkce páry



Varování – Nebezpečí opaření! Během funkce páry nechte dvířka zavřená, v případě otevření může uniknout horká pára. Při otevření dvířek se zvýší kondenzace v troubě.



Poznámka: Po každé použití funkce páry nechte troubu vychladnout a vnitřek trouby osušte měkkým hadříkem.



Poznámka: Vodní systém se vyprázdňuje pokaždé, když je dokončena funkce páry. Toto vyprázdnění je slyšet a je součástí normálního provozu parní trouby.

Výhody vaření v páře

- Zdravé a přirozené vaření v páře zachovává barvu a chuť jídla. U tohoto způsobu vaření se neuvolňují žádné pachy.
- Vaření v páře (dušení, vaření, pečení) začíná dříve, než teplota v troubě dosáhne 100 °C.
- Pomalé vaření (dušení, vaření, pečení) je možné i při nižších teplotách. Je zdravé: zachovávají se vitamíny a minerály, protože se v horkém vlhku jídla rozpouští jen jejich malá část.
- Během vaření v páře není nutné přidávat jakýkoli tuk nebo olej.
- Pára nepřenáší vůni ani chuť, což umožňuje vaření masa nebo ryb spolu se zeleninou.
- Pára je také vhodná pro blanšírování, rozmrazování a ohřívání nebo udržování jídla v teple.

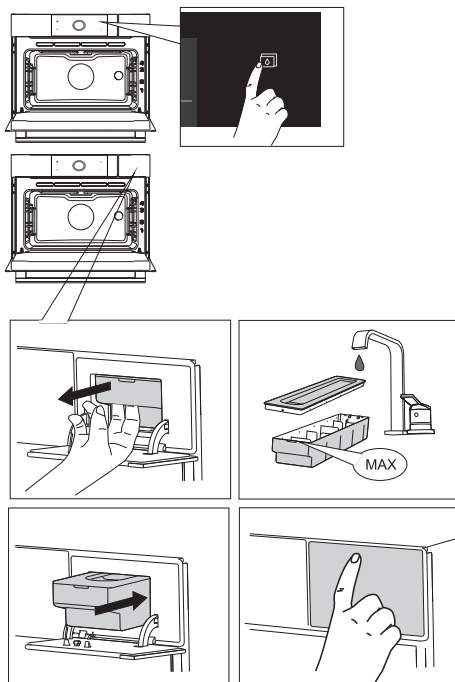
Sous vide

Použití funkce páry sous vide:

- Vakuování
 - Potraviny nejprve zavakuujte do plastu pomocí vakuovací zásuvky Asko. Tento proces odstraní z plastového sáčku většinu vzduchu. Sáček během vaření zachovává živiny a chuť, díky čemuž je jídlo šťavnatější, měkčí a chutnější.
- Vaření ve vakuu
 - Jídlo vařte při správné teplotě a ve správný čas pomocí nastavení trouby pára Sous Vide (viz „Recepty a doby vaření“).
 - Většina jídel může být udržována při teplotě podávání (kolem 60 °C) po dobu několika hodin, což usnadňuje jejich přípravu: jídlo jednoduše vyndáte z trouby, až budete potřebovat.

Plnění nádržky na vodu

Vždy nádržku naplňte čistou a studenou vodou z vodovodu, balenou vodou bez přídavku minerálů nebo destilovanou vodou vhodnou ke konzumaci.



1. Stisknutím tlačítka „nádržka na vodu“ otevřete kryt nádržky na vodu.
2. Pomocí rukojeti vyjměte nádržku z trouby.
3. Sejměte víko nádržky na vodu a umyjte ji čistou vodou.
4. Naplňte nádržku vodou až po značku „MAX“ (přibližně 1,2 litru).
5. Vložte nádržku na vodu zpět do trouby, dokud neuslyšíte cvaknutí (aktivuje se polohový spínač).
6. Zavřete kryt nádržky na vodu.



Veškerá voda, která po vaření zůstala v parním systému, bude přečerpána zpět do nádržky na vodu. Nádržku na vodu vyprázdněte, omyjte a osušte. Nádržku naplňte až těsně před jejím použitím!

Používání funkce trouby „Pára“

Zvolte funkci páry, která odpovídá jídlu, které vaříte.

Viz tabulka funkcí. Můžete se také podívat na informační kartu.

Klepnutím na kartu v dolní části displeje otevřete další informace o vybrané funkci.

1. Zapněte troubu tlačítkem zapnutí/vypnutí.
2. Vložte do trouby jídlo.
3. Klepnutím na „STEAM (PÁRA)“ otevřete menu funkce páry.



4. Vyberte funkci páry (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
5. Vyberte teplotu (pro funkci „Pára“ ji nelze nastavit). Viz kapitola „Displej nastavení funkcí“.
6. Klepněte na symbol „doba vaření“ a nastavte dobu vaření (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).

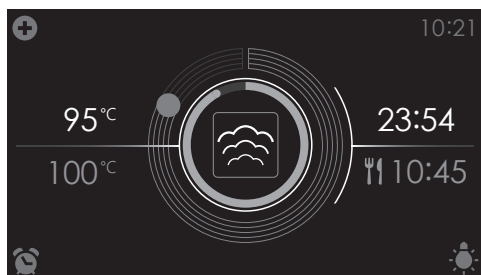


Vaření lze zahájit i bez nastavení doby vaření.

V takovém případě byste měli přeskočit krok 6.

7. Pomocí menu „plus“ vyberte jakékoli další nastavení (například odložené spuštění).
8. Potvrzovacím tlačítkem spusťte vaření jídla.





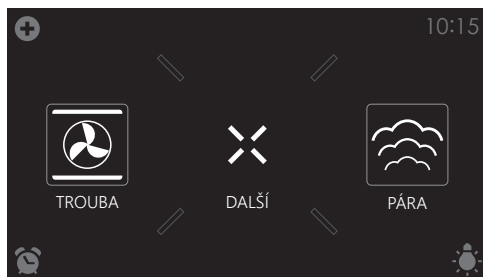
- Na displeji lze nyní číst následující hodnoty:
 - ▷ aktuální teplota (95 °C)
 - ▷ nastavená teplota (100 °C)
 - ▷ čas indikátoru stavu (vnější kruh)
 - ▷ teplota indikátoru stavu (vnitřní kruh)
 - ▷ doba vaření (23:54)
 - ▷ čas ukončení (10:45)



- Klepnutím doprostřed displeje během vaření otevřete vyskakovací displej s nastaveními. Upravte je podle potřeby.
- Na konci vaření jídla zazní zvukový signál. Signál lze vypnout otevřením dvířek trouby nebo stisknutím tlačítka.
- Vybraná nastavení lze uložit do složky „Oblíbené položky“. Pokud to chcete provést, otevřete v menu „plus“ „ADD TO FAVOURITES (PŘIDAT K OBLÍBENÝM POLOŽKÁM)“ (viz „Uložení způsobů vaření“ v kapitole „Přídavné funkce“).

Použití „Přidaných funkcí“

Otevřete displej „Přidané funkce“, abyste otevřeli menu kombinované funkce nebo pro rychlé přehřátí trouby. Lze také vybrat program čištění, funkce zahřívání nebo automatické programy.



Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.



Nyní lze vybrat následující programy:

- Fast preheat (Rychlé přehřívání)
- Combi (Kombinace)
 - Horký vzduch + pára úrovně 1
 - Horký vzduch + pára úrovně 2
 - Horký vzduch + pára úrovně 3
- Cleaning (Čištění) (viz kapitola „Čištění“)
 - Parní čištění
 - Odvápňování
- Warming (Zahřívání) (viz kapitola „Přídavné funkce“).
 - Regenerace
 - Zahřívání talířů
 - Rozmrazování
 - Udržování jídel teplých

- Programs (Programy) (viz kapitola „Přídavné funkce“).
 - Oblíbené
 - Automatické programy

Rychlé předehřívání

Tuto funkci použijte pro rychlé předehřátí trouby. Při rychlém předehřívání nevkládejte do trouby jídlo. Když je trouba zahřátá na nastavenou teplotu, předehřívání je dokončeno a trouba je připravena k vaření jídla.

Použití rychlého předehřívání

1. Zapněte troubu tlačítkem zapnutí/vypnutí.
2. Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.
3. Klepnutím na „FAST PREHEAT (RYCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ)“ otevřete funkci rychlého předehřívání.



4. Vyberte teplotu (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
5. Potvrzovacím tlačítkem spusťte funkci rychlého předehřívání.

- *Rychlé předehřívání lze také spojit s vařením.*
- *Pokud to chcete použít, aktivujte v menu „plus“ možnost „FAST PREHEAT (RYCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ)“.*
- *Po dosažení nastavené teploty se zobrazí vyskakovací okno a zazní zvukový signál.*
- *Po zavření dvírek se začne doba vaření zvyšovat nebo snižovat.*

Kombinace

- Lze zvolit tři různé kombinované funkce.
 - Horký vzduch + pára úrovně 1
 - Horký vzduch + pára úrovně 2
 - Horký vzduch + pára úrovně 3
- Pro každou kombinovanou funkci lze nastavit teplotu a dobu vaření (viz kapitola „Tabulka vaření v páře“).
- Lze také aktivovat funkce menu „plus“, jako je vaření ve fázích a odložené spuštění. Klepněte na symbol „plus“. Viz kapitola „Použití menu „plus““.

Používání kombinované funkce

Zvolte kombinovanou funkci odpovídající jídlu, které vaříte. Viz tabulka funkcí. Můžete se také podívat na informační kartu.

Klepnutím na kartu v dolní části displeje otevřete informace o aktuální funkci.

1. Zapněte troubu tlačítkem zapnutí/vypnutí.
2. Vložte do trouby jídlo.
3. Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.
4. Klepnutím na „COMBI (KOMBINACE)“ otevřete menu kombinovaných funkcí.



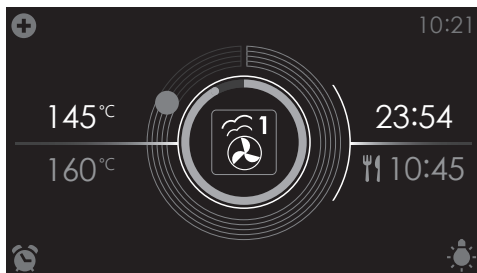
5. Vyberte kombinovanou funkci (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
6. Vyberte teplotu (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
7. Klepněte na symbol „doba vaření“ a nastavte dobu vaření (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).



*Vaření lze zahájit i bez nastavení doby vaření.
V takovém případě byste měli přeskočit krok 6.*



- Pomocí tlačítka „plus“ vyberte jakékoli další nastavení.
- Potvrzovacím tlačítkem spusťte vaření jídla.



- Na displeji lze nyní číst následující hodnoty:
 - aktuální teplota (145 °C)
 - nastavená teplota (160 °C)
 - čas indikátoru stavu (vnější kruh)
 - teplota indikátoru stavu (vnitřní kruh)
 - doba vaření (23:54)
 - čas ukončení (10:45)


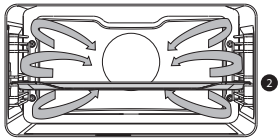

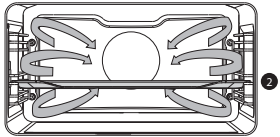

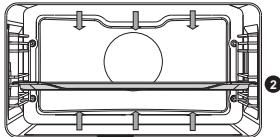


- Klepnutím doprostřed displeje během vaření otevřete vyskakovací displej s nastaveními. Upravte je podle potřeby.*
- Na konci vaření jídla zazní zvukový signál. Signál lze vypnout otevřením dvířek trouby nebo stisknutím tlačítka.*
- Vybraná nastavení lze uložit do složky „Oblíbené položky“. Pokud to chcete provést, otevřete v menu „plus“ „ADD TO FAVOURITES (PŘIDAT K OBLÍBENÝM POLOŽKÁM)“ (viz „Uložení způsobů vaření“ v kapitole „Přídavné funkce“).*


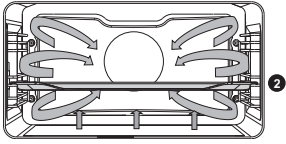

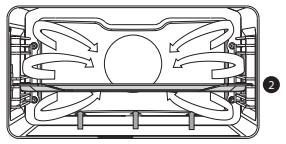

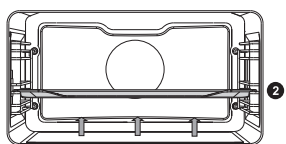

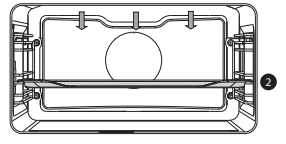
POUŽITÍ

Tabulka funkcí


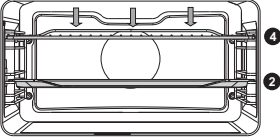

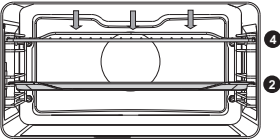

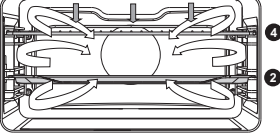
V tabulce vyberte požadovanou funkci. Přečtěte si také pokyny pro přípravu uvedené na obalu jídla.

Funkce	Popis	
Funkce trouby		
	<p>Horký vzduch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí horkého vzduchu ze zadní části trouby. • Tento režim zajišťuje rovnoměrný ohřev a je ideální pro pečení. • Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby. • Doporučená teplota: 180 °C • Doporučuje se použít přehřátí. 	
	<p>Úsporný horký vzduch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí horkého vzduchu. Úsporný horký vzduch spotřebovává méně energie, ale poskytuje stejný výsledek jako nastavení horkého vzduchu. Vaření trvá o několik minut déle. • Tento režim lze použít k pečení masa a pečiva. • Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby. • Doporučená teplota: 180 °C • Toto nastavení využívá zbytkové teplo (ohřev není spuštěný po celou dobu) a tím je dosaženo nízké spotřeby energie (podle energetické třídy EN 60350-1). V tomto režimu se nezobrazuje skutečná teplota v troubě. 	
	<p>Vrchní + spodní ohřev</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí vrchních a spodních topných těles. • Tento režim lze použít pro tradiční pečení a opékání. • Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby. • Doporučená teplota: 200 °C • Doporučuje se použít přehřátí. 	


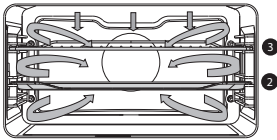

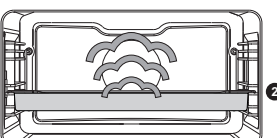

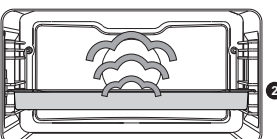

POUŽITÍ

Funkce	Popis	
	<p>Horký vzduch + spodní ohřev</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí horkého vzduchu ze zadní části trouby a dolního topného tělesa. • Tento režim lze použít k pečení pizzy, vlhkého pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehkého pečiva. • Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby. • Doporučená teplota: 200 °C • Doporučuje se použít předehřátí. 	
	<p>Spodní ohřev + ventilátor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí spodního topného tělesa. Teplo je přenášeno ventilátorem. • Tento režim lze použít k pečení koláčů s nízkým obsahem kvasu i ke konzervování ovoce a zeleniny. • Do spodní části trouby dejte nízký plech, aby mohl horký vzduch cirkulovat i přes horní povrch potravin. • Doporučená teplota: 180 °C 	
	<p>Spodní ohřev</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pouze pomocí spodního topného tělesa. • Tento režim lze použít u jídel a pečiva, které vyžadují výraznou spodní kůrku nebo zhnědnutí. • Plech na pečení nebo rošt vložte do spodní části trouby. • Použijte jej těsně před koncem doby pečení nebo opékání. • Doporučená teplota: 160 °C 	
	<p>Vrchní ohřev.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pouze pomocí vrchního topného tělesa. • Tento režim lze použít, pokud si přejete opéct/ opékat horní část vašeho jídla. • Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby. • Doporučená teplota: 150 °C 	




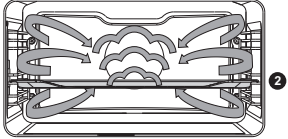





POUŽITÍ


Funkce	Popis	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí grilovacího tělesa. • Tento režim lze použít ke grilování menšího množství otevřených sendvičů, pivních klobás a k opékání chleba. • Umístěte rošt do horní části trouby a plech na pečení do střední části trouby. • Maximální povolená teplota je 230 °C. • Vaření neustále hlídejte. Jídlo se může vzhledem k vysoké teplotě rychle spálit. • Předehřívejte po dobu 5 minut. 	
	<p>Velký gril</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí vrchního topného tělesa a grilovacího tělesa. • Tento režim lze použít u jídel a pečiva, které vyžadují výraznou spodní kůrku nebo zhnědnutí. Použijte jej těsně před koncem doby pečení nebo opékání. • Umístěte rošt do horní části trouby a plech na pečení do střední části trouby. • Maximální povolená teplota je 230 °C. • Vaření neustále hlídejte. Jídlo se může vzhledem k vysoké teplotě rychle spálit. • Předehřívejte po dobu 5 minut. 	
	<p>Velký gril + ventilátor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí vrchních topných těles. Teplo je přenášeno ventilátorem. • Tento režim lze použít pro grilování masa, ryb a zeleniny. • Umístěte rošt do horní části trouby a plech na pečení do střední části trouby. • Doporučená teplota: 170 °C • Vaření neustále hlídejte. Jídlo se může vzhledem k vysoké teplotě rychle spálit. • Předehřívejte po dobu 5 minut. 	

POUŽITÍ

Funkce	Popis	
	<p>Profesionální pečení</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toto nastavení má automatický cyklus ohřevu. • Nejdříve se jídlo zatáhne vysokou teplotou pomocí horkého vzduchu a vrchního topného tělesa. • Potom se jídlo pomalu vaří při nízké, předem nastavené teplotě, pomocí vrchních a spodních topných těles. • Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež a ryby. • Doporučená teplota: 180 °C 	
Funkce páry		
	<p>Pára</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí páry. • Další informace najdete v kapitole „Funkce páry“. • Do vnitřní části trouby je v pravidelných intervalech vypouštěna pára o teplotě 100 °C. • Tento režim lze použít například pro dušení zeleniny, vajec, ovoce a rýže. 	
	<p>Pára o nízké teplotě</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí páry. • Další informace najdete v kapitole „Funkce páry“. • Do vnitřní části trouby je v pravidelných intervalech vypouštěna pára. • Toto menu lze použít k dušení zeleniny a ryb, udržování jídla v teple a rozmrazování potravin. 	
	<p>Sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí páry. • Další informace najdete v kapitole „Funkce páry“. • Vakuované jídlo se pomalu vaří při nízké teplotě. • Díky této metodě se zachová chuť jídla, vitamíny a minerály. Vakuování umožňuje delší trvanlivost jídla. • Tuto funkci použijte k vaření zeleniny, ovoce, masa, drůbeže a ryb. 	

POUŽITÍ

Funkce	Popis	
Funkce kombinované páry		
 <p>Vysoká 3</p>  <p>Střední 2</p>  <p>Nízká 1</p>	<p>KOMBINACE: Horký vzduch + páry úrovně 1, 2, 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohřev pomocí horkého vzduchu v kombinaci s párou. • Do vnitřní části trouby je v pravidelných intervalech vypouštěna pára. • VYSOKÁ: příprava řízků, steaků a menších kousků masa. • STŘEDNÍ: ohřev chlazených/mražených jídel, příprava rybích filet a zeleniny. • NÍZKÁ: příprava velkých kusů masa (pečené, celé kuře), pečení kynutého těsta (chleba a rohlíky), vaření lasagne atd. U tohoto režimu se vždy ujistěte, že je nádržka na vodu naplněna čistou vodou. 	
Extra funkce		
	<p>Rychlé předehřívání</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pomocí této funkce se trouba rychle ohřeje na požadovanou teplotu. Toto nastavení nepoužívejte, pokud je v troubě jídlo. • Doporučená teplota: 180 °C 	
	<p>Regenerace</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tento režim se používá k ohřevu již uvařených jídel. Použití páry znamená, že nedochází ke ztrátě kvality. Chuť a struktura zůstanou zachovány takové, jako by bylo jídlo čerstvě uvařené. Lze ohřívát různá jídla současně. 	
	<p>Zahřívání talířů</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tato funkce se používá k zahřívání nádobí, aby servírované jídlo zůstalo déle horké. • Doporučená teplota: 60 °C 	
	<p>Rozmrazování</p> <ul style="list-style-type: none"> • U této funkce cirkuluje vzduch pomocí ventilátoru. Vzduch se zahřeje na teplotu 30 °C. • Tuto funkci použijte k rozmrazování zmrazených jídel. 	
	<p>Udržování jídel teplých</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tato funkce slouží k udržení teploty již uvařených jídel. • Doporučená teplota: 60 °C 	

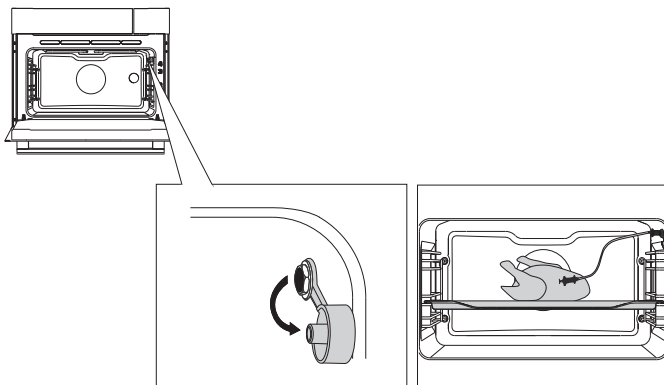
Funkce	Popis	
	<p>Parní čištění</p> <ul style="list-style-type: none">• Pomocí této funkce a vlhkého hadříku můžete snadno odstranit mastnotu a nečistoty ze stěn trouby.• Tuto funkci používejte pouze tehdy, když je trouba zcela vychladlá. Do vnitřní části trouby je v pravidelných intervalech vypouštěna pára.• Po nasáknutí lze zbytky jídla odstranit vlhkým hadříkem.	

Sonda Culisensor

Pečení se sondou Culisensor

Pro pečení se sondou Culisensor nastavte požadovanou teplotu středu jídla. Trouba se bude zahřívat, dokud nebude dosaženo teploty středu jídla. Sonda Culisensor měří teplotu středu jídla.

1. Zapněte troubu tlačítkem zapnutí/vypnutí.
2. Odšroubujte gumové víčko z přípojovacího bodu (přední horní roh pravé boční stěny).
3. Zasuňte zástrčku sondy Culisensor do připojení a zasuňte ji zcela do jídla.





4. Vyberte funkci trouby, teplotu a teplotu středu jídla (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
5. Potvrzovacím tlačítkem spusťte vaření jídla.



- Na displeji lze nyní číst následující hodnoty:
 - aktuální teplota (165 °C)
 - nastavená teplota (180 °C)
 - indikátor stavu teploty středu jídla (vnitřní kruh)
 - teplota indikátoru stavu (vnitřní kruh)
 - aktuální teplota středu jídla (35 °C)
 - nastavená teplota středu jídla (70 °C)
- Vaření se ukončí po dosažení nastavení teploty středu jídla. Na konci vaření jídla zazní zvukový signál. Signál lze vypnout otevřením dvířek trouby nebo stisknutím tlačítka.



- **Do jídla vždy zasuňte celou kovovou část senzoru sondy Culisensor.**
- **Nezapomeňte! Po ukončení vaření vždy znovu gumové víčko nasadte na připojení sondy Culisensor.**
- **Ve vaší troubě vždy používejte pouze sondu Culisensor.**
- **Dbejte na to, aby sonda Culisensor nepřicházela během vaření do styku s topným tělesem.**
- **Sonda Culisensor bude po vaření velmi horká. Buďte opatrní! Nepalpte se.**

Přidání páry

K vaření může být před zahájením vaření (Přidat páru 1–3×) nebo během vaření (Přidat páru) přidána pára. Obě funkce najdete v menu „plus“ v menu funkce trouby.

Možnost Přidat páru (1–3×) se doporučuje pro vaření:

- Masa: hovězí, telecí, vepřové, zvěřina, drůbež, jehněčí, ryby, klobásy (na konci vaření).
Díky vstříkování páry bude maso šťavnatější a měkčí, aniž byste jej museli podlévat.
- Chleba, rohlíky: páru používejte při prvních 5–10 minutách pečení. Kůrka pak bude křupavá a pěkně hnědá.
- Zeleninová a ovocná suflé, lasagne, škrabová jídla, dezerty.
- Zelenina, zejména brambory, květák, brokolice, mrkev, cuketa, lilek.

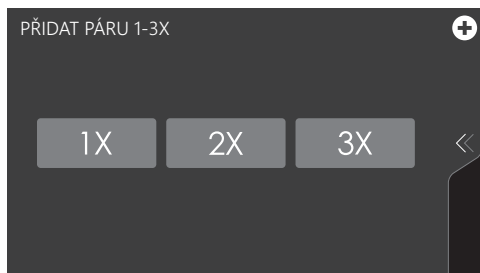
Přidat páru 1–3×

Lze vybrat až tři parní cykly. Automatické cykly jsou rovnoměrně rozloženy po celou dobu vaření. Proto je důležité nastavit dobu vaření!



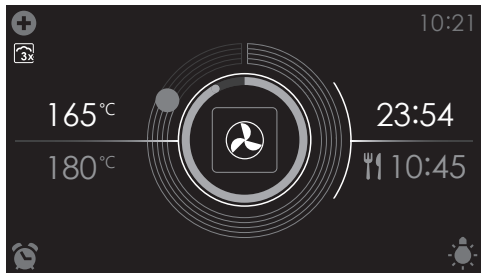
- *Tato funkce není k dispozici bez nastavení doby vaření.*
- *Pokud je nastavena příliš krátká doba vaření, nebude k dispozici jedna nebo více možností.*

1. Vyberte funkci trouby a nastavte dobu vaření (viz kapitola „Displej nastavení funkce“).
2. Klepnutím na symbol plus otevřete menu „plus“.
3. Funkci otevřete klepnutím na „ADD STEAM 1-3X (Přidat páru 1–3×)“.



4. Klepnutím na 1×, 2× nebo 3× vyberte počet parních cyklů.

5. Nastavení potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.
Pod symbolem „plus“ se zobrazí malý symbol označující zvolený počet parních cyklů. Symbol (a kruh na vnějším kruhu) mění během parního cyklu barvu.
6. Vaření spusťte pomocí potvrzovacího tlačítka.



Aktivuje se malý symbol označující přidání páry (1–3×).

Přidat páru

Během vaření lze zvolit přidání páry (po spuštění funkce). Okamžitě se spustí první parní cyklus.

1. Během vaření jídla (pomocí funkce trouby) klepnutím na symbol „plus“ otevřete menu „plus“.
2. Klepnutím na „Přidat páru“ parní cyklus spustíte.
Parní cyklus se spustí okamžitě. Pod symbolem „plus“ se zobrazí malý symbol označující spuštění parního cyklu. Po ukončení parního cyklu symbol zmizí. Poté lze spustit další parní cyklus.

Odložené spuštění

Pokud budete chtít začít vařit později, použijte funkci odloženého spuštění.

Funkci odloženého spuštění lze vybrat pouze prostřednictvím menu „plus“ ve funkci trouby. Viz kapitola „Použití menu „plus““.

Nastavení času odloženého spuštění

1. Vyberte funkci, teplotu a v případě potřeby nastavte dobu vaření (viz kapitola „Displej nastavení funkce““).

Čas odloženého spuštění lze také nastavit bez nastavení doby vaření.



2. Klepnutím na symbol plus otevřete menu „plus“.
3. Funkci otevřete klepnutím na „DELAYED START (ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ)“.



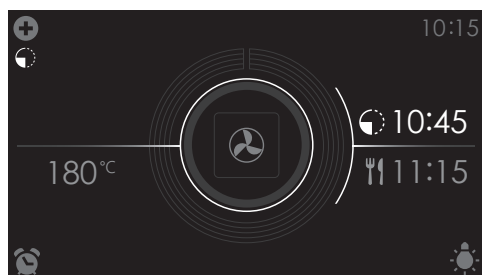
4. Vyberte čas zahájení (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
5. Nastavený čas potvrďte stisknutím potvzovacího tlačítka.
Pod symbolem „plus“ se zobrazí ikona „čas odloženého spuštění“, která označuje aktivaci. Čas odloženého spuštění lze zrušit vrácením nastavení na aktuální čas.



6. Nastavení potvrďte stisknutím potvzovacího tlačítka.



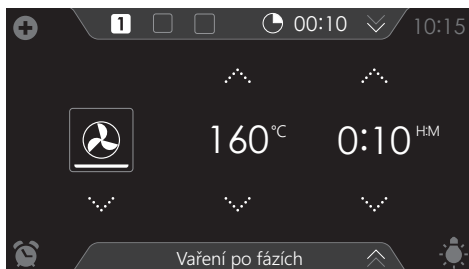
Vaření se automaticky spustí v nastavenou dobu. Pokud byla nastavena doba vaření, automaticky se vypne také vaření.



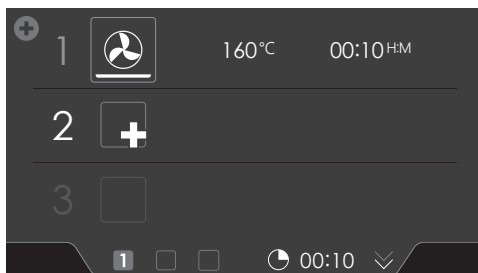
- Na displeji lze nyní číst následující hodnoty:
 - nastavená teplota (180 °C)
 - čas spuštění (10:45)
 - čas ukončení (11:15) (lze vidět, pouze pokud byla nastavena doba vaření!)

Vaření ve fázích

- Prostřednictvím menu „plus“ otevřete menu „Vaření ve fázích“. Viz kapitola „Použití menu „plus“.
 - Tato funkce umožňuje kombinovat v jednom procesu vaření až tři funkce.
 - Vyberte různé funkce a nastavení, abyste vytvořili požadovaný způsob vaření.
1. Klepnutím na symbol plus otevřete menu „plus“.
 2. Klepnutím na možnost „STAGE COOKING (VAŘENÍ VE FÁZÍCH)“ funkci otevřete (lze otevřít, pouze pokud nebylo zahájeno žádné vaření). Jsou zobrazena nastavení fáze 1. Ta lze podle potřeby nastavit.



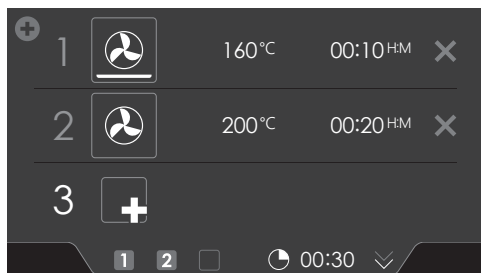
3. Vyberte funkci (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
4. Vyberte teplotu (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
5. Vyberte dobu vaření (viz kapitola „Displej nastavení funkcí“).
6. Nastavení fáze 1 potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.



7. Klepněte na „2“ a zobrazte nastavení fáze 2.
8. V případě potřeby změňte výchozí hodnoty fáze 2 (funkce, teplota výkonu a doba vaření) (viz body 3, 4 a 5).



9. Nastavení fáze 2 potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.



10.V případě potřeby klepněte na „3“ a zobrazte nastavení fáze 3.

11.V případě potřeby změňte výchozí hodnoty fáze 3 (funkce, teplota a doba vaření) (viz body 3, 4 a 5).

12.Nastavení fáze 3 potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.



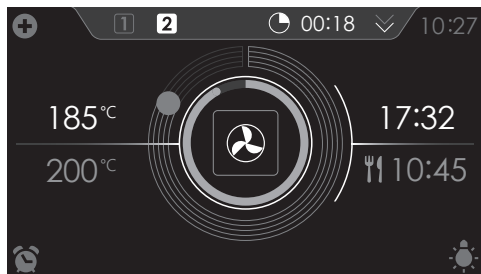
Fázi smažete klepnutím na křížek umístěný vedle nastavení. Fázi lze smazat, pouze pokud ještě nebyla spuštěna.

13.Opětovným stisknutím potvrzovacího tlačítka začne trouba pracovat podle fáze 1 (aktivní fáze se zobrazí bíle).

Po uplynutí nastaveného času se aktivuje následující fáze, tedy fáze 2 a později fáze 3, pokud byla nastavena.



Vybraná nastavení lze uložit do složky „Oblíbené položky“. Pokud to chcete provést, otevřete v menu „plus“ „ADD TO FAVOURITES (PŘIDAT K OBLÍBĚNÝM POLOŽKÁM)“ (viz „Uložení způsobů vaření“ v kapitole „Přídavné funkce“).



- Na displeji lze nyní číst následující hodnoty:
 - aktivní fáze (2)
 - celková zbývající doba vaření (00:18)
 - aktuální teplota (185 °C)
 - nastavená teplota aktivní fáze (200 °C)
 - čas indikátoru stavu aktivní fáze (vnější kruh)
 - teplota indikátoru stavu aktivní fáze (vnitřní kruh)
 - doba vaření aktivní fáze (17:32)
 - celková doba dokončení (10:45)

Gratinování

Pro přidání funkce grilu na konci vaření (čas gratinování bude přidán na konci vaření).

1. Klepnutím na symbol „plus“ otevřete menu „plus“.
2. Funkci otevřete klepnutím na „GRATIN (GRATINOVÁNÍ)“.
3. Lze nastavit teplotu a čas nebo program spustit přímo stisknutím potvrzovacího tlačítka.

Přídavné funkce

Lze vybrat několik přídavných funkcí nebo programů.

1. Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.



Nyní lze vybrat následující přídavné funkce a programy:

Zahřívání

- Regenerace
 - Tato funkce se používá k ohřevu již uvařených jídel. Použití páry znamená, že nedochází ke ztrátě kvality. Chuť a struktura zůstanou zachovány takové, jako by bylo jídlo čerstvě uvařené. Lze ohřívat různá jídla současně.
- Zahřívání talířů
 - Tato funkce se používá, pokud chcete ohřát nádoby (talíře, šálky), aby podávané jídlo zůstalo déle teplé.
 - Výběrem této funkce můžete nastavit teplotu a dobu zahřívání talířů.
- Rozmrazování
 - U této funkce cirkuluje vzduch pomocí ventilátoru. Žádná topná tělesa nejsou zapnutá.
 - Toto nastavení používejte pro rozmrazování jídel jako jsou koláče, chleba a ovoce.
- Udržování jídel teplých
 - Tuto funkci použijte k udržení již uvařeného jídla na požadované teplotě.
 - Výběrem této funkce můžete nastavit teplotu a dobu trvání udržování jídel teplých.

Výběr funkcí zahřívání

1. Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.
2. Klepnutím na „WARMING (ZAHŘÍVÁNÍ)“ otevřete menu funkce zahřívání.



3. Vyberte požadovanou funkci zahřívání (ohřívání, zahřívání talířů, rozmrazování nebo udržování jídel teplých). V případě potřeby nastavení upravte (viz kapitola „Displej nastavení funkce“).



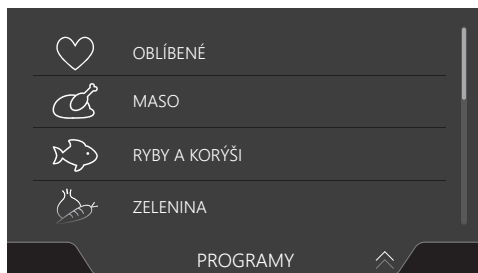
4. Funkci spusíte potvzrovacím tlačítkem.

Programy:

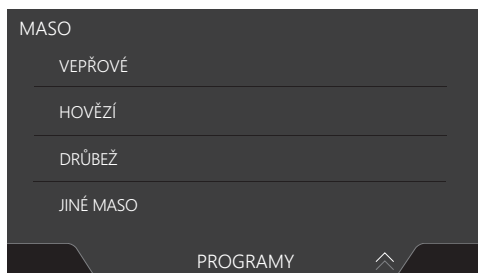
- Oblíbené
 - V možnosti „OBLÍBENÉ POLOŽKY“ si můžete vybrat své vlastní uložené recepty. Viz také „Uložení způsobů vaření“.
- Automatické programy
 - Pro vaření můžete použít „automatické programy“ výběrem jídla ze seznamu předem naprogramovaných jídel. Programy jsou rozděleny do kategorií (MASO, ZELENINA atd.).
 - Nejprve z dostupného seznamu vyberte kategorii a potom samotné jídlo.

Výběr funkce programu

1. Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.
2. Klepnutím na „PROGRAMS (PROGRAMY)“ otevřete menu programů.



3. Klepněte na „FAVOURITES (OBLÍBENÉ POLOŽKY)“ nebo jednu z kategorií automatického programu.
 - V možnosti „OBLÍBENÉ POLOŽKY“ vyberte jedno z uložených jídel.
 - Z dostupného seznamu v automatických programech vyberte jídlo.





4. V případě potřeby upravte intenzitu nebo hmotnost.

Intenzitu nebo hmotnost nelze nastavit u všech automatických programů.

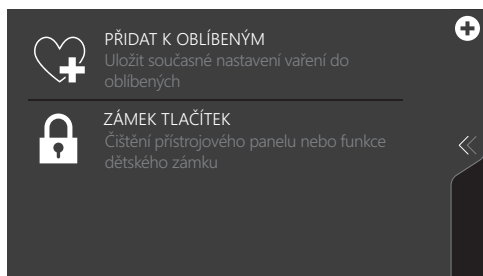


5. Vybraný program spusťte pomocí potvrzovacího tlačítka.

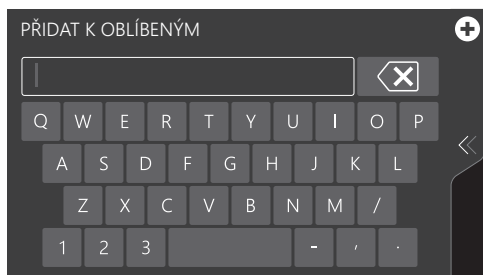
- *Pomocí informační karty otevřete informace o vybraném programu. Na této kartě si můžete přečíst informace o požadovaném příslušenství a úrovni v troubě. Někdy jsou na této kartě uvedeny i informace týkající se vaření jídla.*
- *U řady automatických programů je někdy možné upravit nastavení ručně. Chcete-li nastavení upravit, otevřete nabídku „plus“ a klepněte na „MANUAL (RUČNĚ)“.*

Uložení způsobů vaření

Funkce/způsob vaření je aktivní (trouba byla spuštěna).



1. Otevřete nabídku „plus“ a klepněte na „ADD TO FAVOURITES (PŘIDAT K OBLÍBENÝM POLOŽKÁM)“.



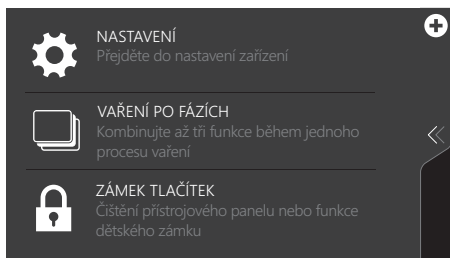
2. Připravované jídlo pojmenujte výběrem příslušných písmen. Chcete-li písmeno smazat, klepněte na symbol „šipky s křížkem“.
3. Stisknutím potvrzovacího tlačítka způsob vaření uložte.



Automatické programy lze také uložit v možnosti „FAVOURITES (OBLÍBENÉ POLOŽKY)“.

Nastavení

1. Na úvodním displeji klepněte na symbol „plus“.



2. Klepněte na „SETTINGS (NASTAVENÍ)“.

Toto menu nabízí následující možnosti:

- Obecné
- Zvuk
- Displej a osvětlení
- Vaření
- Systém



3. Klepněte na požadovanou kategorii a nastavení, které má být upraveno.

- ▶ Klepněte na požadovanou možnost v seznamu..
- ▶ Upravte hodnotu klepnutím na šipku nad a pod hodnotou nebo přes hodnotu přetáhněte prst..
- ▶ Nastavení zapněte a vypněte klepnutím na „ON (ZAPNOU)“ nebo „OFF (VYPOU)“.

4. Potvrďte stisknutím potvrzovací tlačítka.



GENERAL (OBECNÉ)

V tomto menu můžete nastavit:

- Jazyk (jazyk dotykové obrazovky)

- Aktuální čas
- Zobrazení času (12hodinový nebo 24hodinový čas)
- Datum (aktuální datum)
- Zobrazení data (zda je datum v pohotovostním režimu displeje viditelné nebo ne)

SOUND (ZVUK)

V tomto menu můžete nastavit:

- Obecné zvuky (hlasitost zvukových signálů a alarmů)
- Zvuky tlačítek (hlasitost zvuků tlačítek)
- Zvuk při zapnutí/vypnutí (hlasitost zvuku při zapnutí/vypnutí)

DISPLAY AND LIGHT (DISPLEJ A OSVĚTLENÍ)

V tomto menu můžete nastavit:

- Jas displeje (nastavitelný v 5 úrovních jasu)
- Osvětlení trouby (doba, po kterou svítí světlo po aktivaci)
- Spotřebiči do pohotovostního režimu (doba, po které se spotřebič přepne do pohotovostního režimu po poslední činnosti)
- Vypnutí spotřebiče (jak dlouho zůstane spotřebič v pohotovostním režimu)
- Spuštění/vypnutí animace (spuštění/vypnutí animace značky)
- Noční režim (čas zahájení a ukončení nižšího jasu displeje)



Pokud je pro „APPLIANCE SWITCHED OFF (VYPNUTÍ SPOTŘEBIČE)“ vybráno nastavení „Ruční“, spotřebič se nevypne automaticky. Když je spotřebič vypnut ručně, vrátí se toto nastavení zpět na tovární nastavení. Toto je povinná regulace maximální spotřeby energie.

COOKING (VAŘENÍ)

V tomto menu můžete nastavit:

- Výchozí intenzita programu (intenzita automatických programů)

SYSTEM (SYSTÉM)

V tomto menu můžete nastavit:

- Informace o spotřebiči (vyžádejte si informace o spotřebiči)
- Tvrdost vody (upravit tvrdost vody)
- Tovární nastavení (zpět na tovární nastavení)

Čištění spotřebiče

Troubu čistěte, abyste zabránili hromadění tuků a zbytků jídla, zejména na povrchu interiéru a exteriéru, dveří a těsnění.

- Aktivujte dětskou pojistku (abyste zabránili náhodnému zapnutí spotřebiče).
- Očistěte vnější povrchy měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou.
- Poté spotřebič otřete čistým vlhkým hadříkem a povrchy osušte.
- Hadříkem a mýdlovou vodou odstraňte stříkance a skvrny na vnitřním povrchu.
- Poté spotřebič otřete čistým vlhkým hadříkem a povrchy osušte.



Důležité

- Zajistěte, aby do ventilačních otvorů nevnikla voda.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla.
- Vždy se ujistěte, že je těsnění dvířek čisté. Tím zabráníte hromadění nečistot a umožníte správné zavření dvířek.

Parní čištění

Pomocí funkce parního čištění a vlhkého hadříku můžete snadno odstranit mastnotu a nečistoty ze stěn trouby.

Použití parního čištění

Parní čištění použijte pouze tehdy, když je trouba zcela vychladlá. Je-li trouba horká, je odstranění nečistot a mastnoty obtížné.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.
3. Klepnutím na „CLEANING (ČIŠTĚNÍ)“ otevřete funkci čištění.
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka spusťte parní čištění.

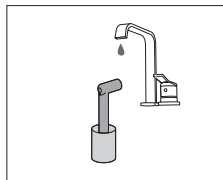
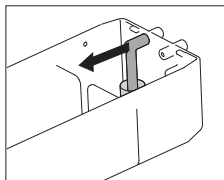


- *Během čištění neotvírejte dvířka.*
- *Čištění trvá 30 minut.*
Zbytky jídla na smaltovaných stěnách budou po 30 minutách dostatečně nasáklé a bude je možné odstranit vlhkým hadříkem.

Čištění filtru nádržky na vodu

Pokud je filtr nádržky na vodu znečištěný, můžete jej vyčistit pod tekoucí vodou.

1. Vyměňte sací trubku s filtrem.
2. Vyčistěte je pod kohoutkem a vložte je zpět na místo. Dbejte na to, aby se filtr dotýkal dna nádržky na vodu.



Odvápňování

Během používání páry může docházet k hromadění minerálních usazenin v parním systému. Ty je třeba čas od času odstranit. Tuto činnost musíte provést, když se zobrazí oznámení „Appliance needs descaling (Spotřebič potřebuje odvápnit)“.

Pokud spotřebič neodvápníte ani po třech oznámeních, funkce páry již nebudou k dispozici. Tuto funkci použijte pouze tehdy, když je trouba zcela vychladlá. Proces odvápnování zahrnuje odstraňování vodního kamene a oplach. Během procesu se na displeji zobrazí oznámení s informacemi a žádostmi o akci.

1. Klepnutím na „EXTRAS (PŘIDANÉ FUNKCE)“ zobrazíte další funkce spotřebiče.
2. Klepnutím na „CLEANING (ČIŠTĚNÍ)“ otevřete funkci čištění.
3. Vyberte možnost „Descaling (Odvápňování)“ pro výběr funkce.
4. Odvápnování spustíte stisknutím potvrzovacího tlačítka.

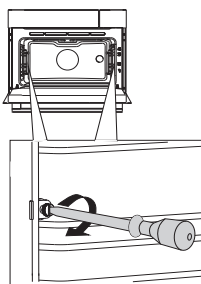
Poznámka

Pro odstranění vodního kamene doporučujeme použít NOKALK/DLS. NOKALK/DLS je mimořádně účinný prostředek na odstraňování vodního kamene založený čistě na přírodních, zcela biologicky odbouratelných přísadách. Řešení je nekorozivní, neagresivní a je šetrné k životnímu prostředí.

Kromě účinného odstraňování vodního kamene má také čistící a antibakteriální účinek, který zajišťuje zachování vnitřních částí spotřebiče v optimálním hygienickém stavu. Proto je zachována dobrá chuť jídla a prodloužena životnost spotřebiče.

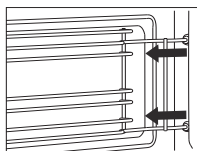
- Při vaření v páře se používá voda. Voda obsahuje vápník a hořčík. Teplu způsobuje kondenzaci vody a zanechává minerální usazeniny (které jsou pro člověka neškodné).
- Pokud je cyklus odvápnování před koncem cyklu přerušen, musí být program znovu spuštěn od začátku.

Demontáž a čištění vodicích lišt



K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.

- Pomocí šroubováku vyšroubujte šroub.
- Vyjměte vodicí lišty z otvorů v zadní stěně.



Výměna žárovky v troubě



Žárovka umístěná v tomto domácím spotřebiči je vhodná pouze pro osvětlení tohoto spotřebiče. Žárovka není vhodná pro osvětlení místností v domácnostech.

Žárovky (2x) (halogenové G9, 230 V, 25 W) jsou spotřebním zbožím, a proto se na ně nevztahuje záruka. Při výměně nejprve vyjměte plech na pečení, rošt a vodicí lišty.

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W

Trouba je vybavena halogenovou lampou.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti (G).



Vytažením zástrčky ze zásuvky nebo vypnutím jističe v pojistkové skříni odpojte spotřebič od napájení.

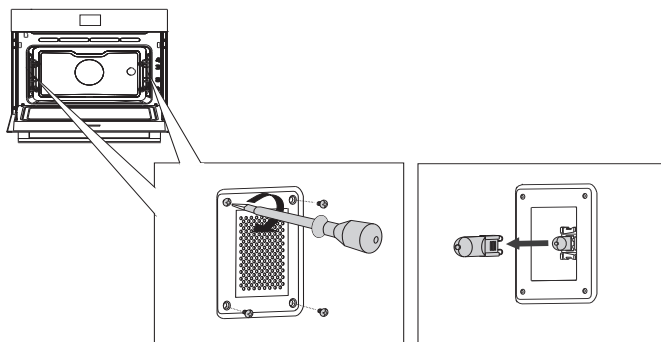
Upozornění: žárovka může být velmi horká! Pro odstranění žárovky použijte ochranu.

1. Z krycího panelu vyšroubujte čtyři šrouby. Odstraňte panel a sklo.
2. Odšroubujte žárovku a našroubujte novou.

Abyste zabránili popálení, použijte při odstraňování žárovky ochranu.

3. Neodstraňujte těsnění z krycího panelu.

Těsnění na krycím panelu nesmí uvolnit. Těsnění musí dokonale zapadat do vybrání ve stěně trouby.



Demontáž dvířek trouby.

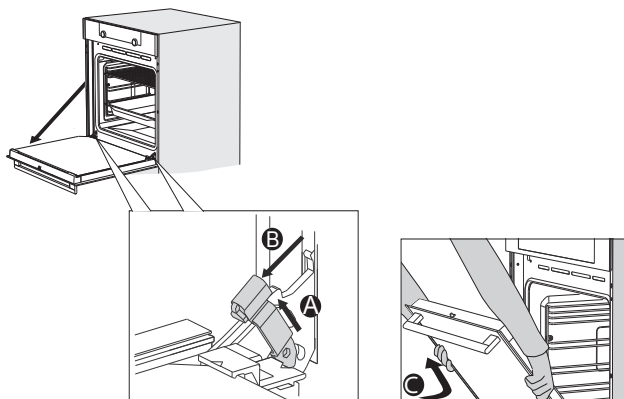


Udržujte prsty mimo závěsy dvířek trouby. Závěsy jsou odpružené a při zpětném odpružení mohou způsobit zranění.

Ujistěte se, že západky závěsu jsou správně zafixovány, aby závěsy zajistily.

Demontáž dvířek trouby

1. Otevřete dvířka do plně otevřené polohy.
2. Zvedněte obě západky závěsu (A) a přitáhněte je ke dvířkům trouby (B).
Závěsy budou v poloze 45°.
3. Opatrně dvířka zavřete, dokud nedosáhnou úhlu 45°.
4. Sundejte dvířka zvednutím a nakloněním směrem k troubě (C).
Závěsy musí být vysazeny z drážek v troubě.



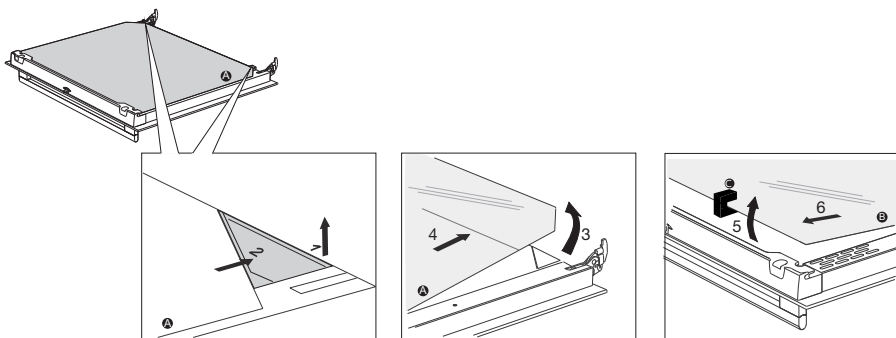
Montáž dvířek trouby

1. Držte dvířka před troubou v úhlu přibližně 45°.
2. Vložte závěsy do drážek a ujistěte se, že jsou obě správně umístěny.
3. Otevřete dvířka do plně otevřené polohy.
4. Zvedněte obě západky závěsu a posuňte je směrem k troubě.
5. Dvířka trouby opatrně zavřete a ujistěte se, že se správně zavírají.
Pokud se dvířka neotevírají nebo nezavírají správně, ujistěte se, že jsou závěsy správně umístěny ve svých drážkách.

Demontáž skla dvířek trouby

Vnitřek skla ve dvířkách trouby lze vyčistit. Za tímto účelem musí být ze dvířek trouby demontováno.

1. Abyste sklo (A) uvolnili, mírně nadzvedněte (1) a posuňte (2) svorky umístěné vlevo a vpravo dole od dvířek.
2. Sklo (A) uchopte dole, opatrně jej zvedněte (3) a posuňte (4), abyste jej vyndali z horní podpěry.
3. Vnitřní sklo (B) (v závislosti na modelu) lze vyjmout opatrným zvednutím (5) a posunutím (6) tak, aby bylo odstraněno ze spodní podpěry. Odstraňte také gumové rozpěrky (C) z vnitřního skla.



Instalaci skla provedte v opačném pořadí.

Obecné

Pokud máte s troubou problémy, podívejte se na níže uvedený přehled chyb. Pokud potíže přetrvávají, kontaktujte servisní oddělení.

Jídlo zůstává syrové

- Zkontrolujte, zda byl nastaven časovač a zda jste stiskli potvrzovací tlačítko.
- Jsou dvířka správně zavřená?
- Zkontrolujte, zda nedošlo k přepálení pojistky nebo vypnutí jističe.

Jídlo je převařené nebo nedovařené

- Zkontrolujte, zda byla nastavena správná doba vaření.

Tlačítka nereagují. Displej na tlačítka nereaguje.

- Na několik minut odpojte spotřebič od napájení (vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte jistič). Poté spotřebič znovu připojte a zapněte.

Výpadek proudu může způsobit reset displeje.

- Na několik minut odpojte spotřebič od napájení (vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte jistič). Poté spotřebič znovu připojte a zapněte.
- Znovu nastavte čas.

V troubě kondenzuje voda.

- To je normální. Po použití troubu otřete.

Ventilátor je spuštěný i po vypnutí trouby.

- To je normální. Po vypnutí trouby bude ventilátor ještě chvíli v chodu.

U dvířek a ve vnější části spotřebiče je cítit proud vzduchu.

- To je normální.

Dveřmi nebo ventilačními otvory uniká pára.

- To je normální.

Když je trouba v provozu, je slyšet cvakání, zejména při odmrazování.

- To je normální.

Jistič pravidelně vypadává.

- Poradte se se servisním technikem.

Na displeji se zobrazil chybový kód, ERROR XX ... (CHYBA XX ...)
(XX označuje číslo chyby).

- Došlo k poruše elektronického modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte aktuální čas.
- Pokud chyba přetrvává, poradte se se servisním technikem.

Skladování a opravy trouby

Opravy by měl provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

Pokud je nutná údržba, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a obraťte se na zákaznický servis Asko.

Při volání mějte k dispozici následující informace:

- Číslo modelu a sériové číslo (uvedené na vnitřní straně dvířek trouby).
- Údaje týkající se záruky
- Přesný popis problému.



Pokud musíte troubu dočasně uskladnit, zvolte čisté a suché místo, protože prach a vlhkost mohou spotřebič poškodit.

Likvidace spotřebiče a obalu

Tento produkt je vyrobený z udržitelných materiálů. Na konci své životnosti však musí být tento spotřebič zlikvidován zodpovědným způsobem. Příslušné informace vám mohou poskytnout státní orgány.

Obalový materiál spotřebiče lze recyklovat. Byly použity následující materiály:

- lepenka,
- polyethylenová fólie (PE),
- polystyren bez CFC (tvrdý PS).

Tyto materiály zlikvidujte odpovědným způsobem v souladu s právními předpisy.



Produkt je opatřen piktogramem přeškrtnuté popelnice. To znamená, že domácí spotřebiče musí být zlikvidovány samostatně. To znamená, že spotřebič nesmí být na konci své životnosti zlikvidován běžným postupem pro likvidaci domovního odpadu. Měli byste jej odvézt na speciální místo pro sběr komunálního odpadu nebo do prodejny, která vám tuto službu nabízí.

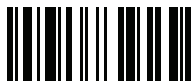
Oddělený sběr domácích spotřebičů brání poškození životního prostředí a veřejného zdraví. Materiály použité při výrobě tohoto zařízení lze recyklovat, což poskytuje značnou úsporu energie a surovin.

Prohlášení o shodě



Tímto prohlašujeme, že naše produkty splňují příslušné evropské směrnice, normy a předpisy i všechny požadavky, které jsou v těchto normách uvedené.

 **ASKO**



844066

cs (08-23)