



## Návod k použití TROUBA

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

**Použité piktogramy**



Důležité informace



Rada

# OBSAH

## ***Vaše trouba***

Úvod	4
Ovládací panel	5
Popis	6
Vodící lišty/Teleskopické vodící lišty	6
Příslušenství	7
Dvířka	8
Ventilátor	8
Hlavní funkce	8
Tlačítka	10
Procházení	11

## ***První použití***

Co udělat nejdříve	13
--------------------	----

## ***Provoz***

Výběr vašich funkcí	16
Režim nastavení funkcí	16
Režim průběhu	18
Zobrazení dokončení	18
Změna nastavení během průběhu	19

## ***Použití***

Tabulka funkcí	20
Funkce páry	25
Sonda Culisensor	28
Menu nastavení	29
Menu „plus“	30
Informace o vaření	32
Rychlé přehřívání	32
Odložené spuštění	33
Gratinování	33
Vaření ve fázích	33
Přejít na ruční vaření	34
Programy a oblíbené položky	34
Minutka	35
Dětská pojistka	35
Ohřev	36
Rozmrazování	36

## ***Čištění***

Čištění spotřebiče	37
Parní čištění	37
Čištění filtru nádržky na vodu	38
Odvápňování	38
Demontáž a čištění vodících lišt	39
Výměna žárovky v troubě	40
Demontáž dvířek trouby.	41
Demontáž skla dvířek trouby	42

## ***Řešení problémů***

Obecné	43
--------	----

## ***Vaše trouba a životní prostředí***

Likvidace spotřebiče a obalu	45
------------------------------	----

## Úvod

---

Gratulujeme 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, takže 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.

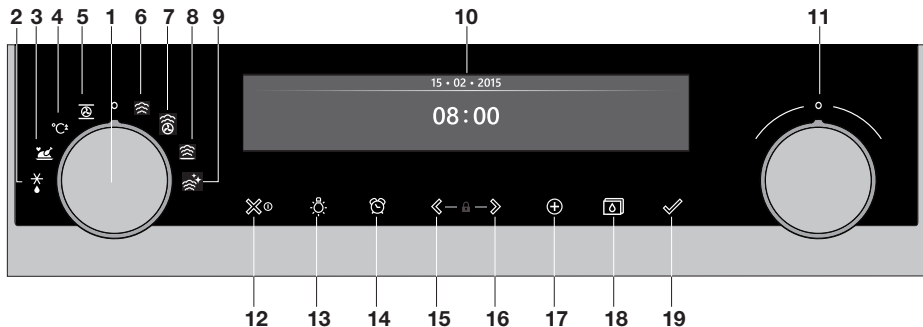


### **Před použitím spotřebiče si přečtěte samostatné bezpečnostní pokyny!**

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

Návod k montáži je dodáván samostatně.

## Ovládací panel



1. Otočný ovladač funkcí (v pozici „vypnuto“)
2. Rozmrazování
3. Programy a oblíbené
4. Rychlé předehřívání
5. Trouba
6. Pára
7. Kombinovaná pára
8. Ohřev
9. Parní čištění
10. Displej
11. Volič
12. Tlačítko zapnutí/vypnutí a tlačítko Stop (zrušit)
13. Tlačítko osvětlení
14. Tlačítko časovače
15. Tlačítko procházení doleva\*
16. Tlačítko procházení doprava\*
17. Tlačítko „plus“
18. Tlačítko nádržky na vodu
19. Potvrzovací tlačítko

\* stisknutím tlačítek 15+16 aktivujete dětskou pojistku

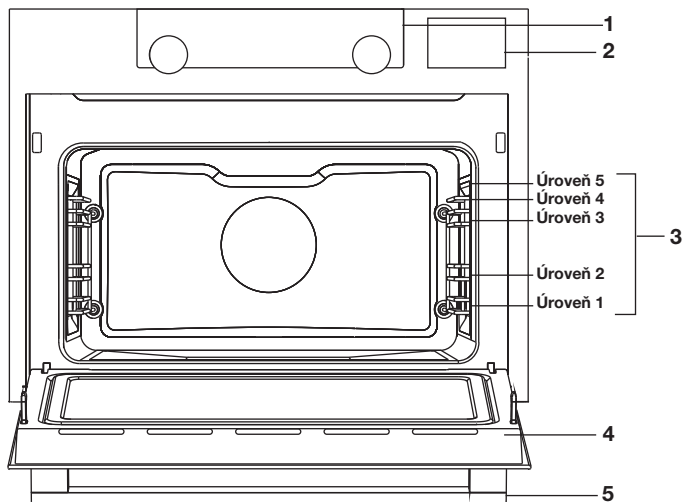
### Poznámka:



Tlačítka nejlépe fungují, když je stisknete velkou plochou svého prstu. Při každém stisknutí tlačítka v průběhu používání se ozve zvukový signál.

## Popis

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



## Vodící lišty/Teleskopické vodící lišty

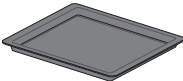

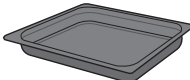
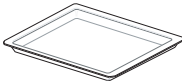
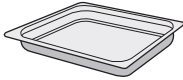
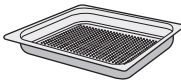
- Trouba má v závislosti na modelu čtyři nebo pět vodících lišt (úroveň 1 až 4/5). Úroveň 1 se používá hlavně v kombinaci se spodním ohřevem. Horní dvě úrovně se používají hlavně pro funkci grilu.
- Do mezery mezi posuvníky vodící lišty vložte rošt, plech na pečení nebo parní misku.
- V závislosti na 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

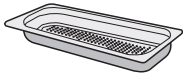
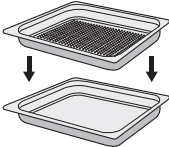

Váš spotřebič je dodáván s řadou příslušenství, toto příslušenství závisí na modelu. Používejte pouze originální příslušenství. Toto příslušenství je speciálně určeno pro váš spotřebič. Ujistěte se, že veškeré použité příslušenství odolá úrovním teploty zvolené funkce trouby.

**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><b>Smaltovaný plech na pečení.</b> Používá se na pečivo a koláče.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívejte smaltovaný plech na pečení do mikrovlnných trub!</li> <li>Vhodný pro čištění pyrolýzou.</li> </ul>
	<p><b>Rošt.</b> Používá se hlavně ke grilování. Na rošt můžete umístit také parní misku nebo nádobí s jídlem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rošt je opatřen pojistkou. Stojan mírně nadzvedněte a vysuňte jej z trouby.</li> <li>Nepoužívejte rošt do mikrovlnných trub!</li> </ul>
	<p><b>Hluboký smaltovaný plech na pečení</b> K opékání masa a pečení vlhkého pečiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> <li>Nepoužívejte hluboký smaltovaný plech na pečení do mikrovlnných trub!</li> <li>Vhodný pro čištění pyrolýzou.</li> </ul>
	<p><b>Skleněný plech na pečení.</b> Pro použití v mikrovlnných troubách a troubách.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>NENÍ vhodný pro čištění pyrolýzou.</li> </ul>
	<p><b>Nep perforovaná parní miska.</b> Hloubka 40 mm (vhodná pro sběr vlhkosti během vaření v páře).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poznámka: při teplotách nad 180 °C může dojít ke změně barvy! To neovlivní správnou funkci trouby.</li> </ul>
	<p><b>Perforovaná parní miska.</b> Hloubka 40 mm (vhodná pro použití s párou).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poznámka: při teplotách nad 180 °C může dojít ke změně barvy! To neovlivní správnou funkci trouby.</li> </ul>

## VAŠE TROUBA

Příslušenství, které může být dodáno se spotřebičem (v závislosti na modelu)	
	<b>Perforovaná parní miska. 1/3GN.</b> <b>Perforovaná parní miska. 1/2GN.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Poznámka: při teplotách nad 180 °C může dojít ke změně barvy! To neovlivní správnou funkci trouby.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Při použití páry můžete perforovanou parní misku umístit do neperforované parní nádoby. Společně je zle použít pouze na úrovni s teleskopickými vodicími lištami.</li></ul>
	<b>Sonda Culisensor.</b> Lze použít k měření teploty uvnitř připravovaného jídla. Po dosažení požadované teploty se vaření automaticky ukončí.

### Dvířka

- Spínače dvířek přerušují provoz parní trouby, když jsou dvířka během používání otevřena. Trouba pokračuje v činnosti, i když se dvířka zavřou.
- 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.

### Hlavní funkce

Pomocí otočného ovladače funkcí můžete vybrat hlavní funkce vaší trouby.










Nastavení	Popis
	Vypnout / pohotovostní režim



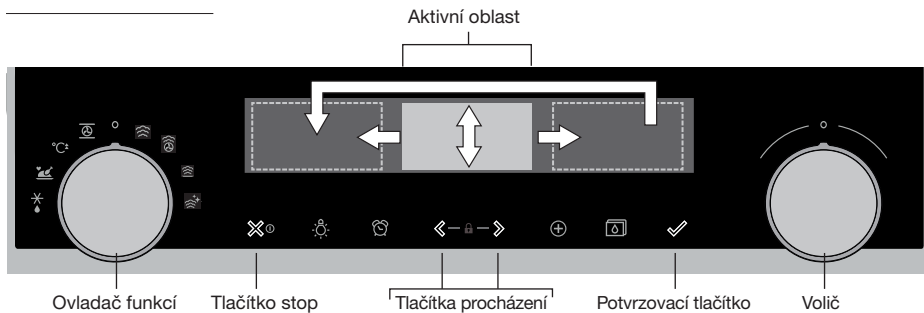
	<p><b>Trouba</b>          Horký vzduch          Horký vzduch + dolní ohřev          Spodní + vrchní ohřev          Velký gril          Gril          Velký gril + ventilátor          Vrchní ohřev          Spodní ohřev          Spodní ohřev + ventilátor          Profesionální pečení          Úsporný horký vzduch</p>
	<p><b>Rychlé předehřívání</b></p>
	<p><b>Programy a oblíbené položky</b>          Oblíbené          Programy</p>
	<p><b>Rozmrazování</b>          Manuální rozmrazování</p>
	<p><b>Pára</b>          Pára          Nízká teplota          Sous vide</p>
	<p><b>Kombinovaná pára</b>          Horký vzduch + hustota páry 1          Horký vzduch + hustota páry 2          Horký vzduch + hustota páry 3</p>
	<p><b>Ohřev</b>          Regenerace          Ohřev talířů          Udržování jídel teplých</p>
	<p><b>Parní čištění</b></p>

## Tlačítka

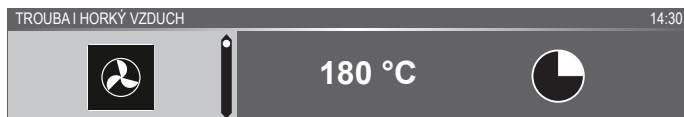
V níže uvedené tabulce je uvedený popis jednotlivých tlačítek.

Tlačítka	Popis tlačítek
	<p><b>Tlačítko stop</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Krátké stisknutí: zrušení operace nebo přejít o jeden krok zpět v menu.</li> <li>– Dlouhé stisknutí: zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.</li> </ul>
	<p><b>Tlačítko osvětlení:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zapnutí nebo vypnutí osvětlení uvnitř trouby.</li> </ul>
	<p><b>Minutka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Minutku lze použít nezávisle na činnosti trouby.</li> <li>– Nejdelší možné nastavení časovače je 23:59.</li> </ul>
	<p><b>Tlačítko procházení doleva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pro přesun aktivní oblasti doleva.</li> </ul>
	<p><b>Tlačítko procházení doprava</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pro přesun aktivní oblasti doprava.</li> </ul>
	<p><b>Tlačítko „plus“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pro otevření nebo ukončení menu nastavení (v pohotovostním režimu).</li> <li>– Pro otevření nebo ukončení menu „plus“ s extra možnostmi, které jsou v danou chvíli možné (v režimu zapnutí).</li> </ul>
	<p><b>Dětská pojistka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Současným stisknutím a podržením tlačítka posunutí doleva a tlačítka posunutí doprava spotřebič uzamknete.</li> </ul>
	<p><b>Tlačítko nádržky na vodu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pro otevření nádržky na vodu.</li> </ul>
	<p><b>Potvrzovací tlačítko</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pro potvrzení všech bílých nastavení/prvků na obrazovce.</li> </ul>

## Procházení



Otočením otočného ovladače funkcí z polohy 0 se rozsvítí ikona zvolené hlavní funkce. Na displeji se na přibližně 1,5 sekundy zobrazí ikona a název aktivované funkce. Dále v horní části displeje na panelu zpětné vazby uvidíte vybranou hlavní funkci a dílčí funkci. Aktivuje se také režim nastavení funkcí (šedé pozadí). V této aktivované oblasti můžete pomocí voliče vybrat svá nastavení.



### V každém menu je procházení následující:

- Pomocí tlačítek procházení nebo stisknutím voliče se přesuňte do aktivní oblasti (šedé pozadí).
- Nastavení v aktivní oblasti lze změnit otočením voliče (doleva = snížení, doprava = zvýšení). Nastavení se automaticky uloží.
- Když jsou nastaveny všechny prvky na obrazovce, potvrďte tato nastavení stisknutím potvrzovacího tlačítka (když je možné program spustit, toto tlačítko začne blikat).
- Stisknutím tlačítka Stop se v menu vrátíte o krok zpět.



V horní části displeje je panel zpětné vazby. Tento panel ukazuje, kde se v menu nacházíte a jaké nastavení měníte. Funkce/nastavení jsou odděleny svislou čarou.

NASTAVENÍ | OBECNÉ | ZVUK | ZVUK TLAČÍTKA

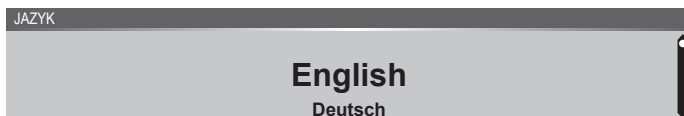
## Co udělat nejdříve

- 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



V případě, že vám jazyk na displeji nevyhovuje, můžete zvolit jiný jazyk. Výchozí nastavení je „English“ (angličtina).

1. Otočte voličem a v zobrazeném seznamu vyberte požadovaný jazyk.
2. Nastavení potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.

*Zobrazí se další obrazovka.*

### Nastavení data



1. Otočte voličem a změňte první nastavení (den).
2. Toto nastavení potvrďte stisknutím tlačítka procházení doprava nebo stisknutím voliče.
3. Otočte voličem a změňte další nastavení (měsíc).
4. Toto nastavení potvrďte stisknutím tlačítka procházení doprava nebo stisknutím voliče.

5. Otočte voličem a změňte poslední nastavení (rok).
6. Toto nastavení potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.

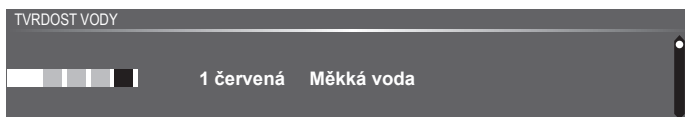
*Zobrazí se další obrazovka.*

## Nastavení času



1. Otočte voličem a změňte hodiny.
2. Toto nastavení potvrďte stisknutím tlačítka procházení doprava nebo stisknutím voliče.
3. Otočte voličem a změňte minuty.
4. Nastavení potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.

## Nastavení tvrdosti vody



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

## Kontrola tvrdosti vody

Tvrdost 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. Otáčejte voličem, dokud pruhy na obrazovce neodpovídají pruhům na testovacím papírku.
3. Nastavenou tvrdost vody uložte stisknutím potvrzovacího tlačítka.

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

# PRVNÍ POUŽITÍ

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

*Všechna počáteční nastavení jsou nyní nastavena a na displeji se zobrazí obrazovka pohotovostního režimu. Spotřebič je nyní připraven k použití.*



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

## Displej pohotovostního režimu

Na displeji pohotovostního režimu bude zobrazen čas, datum, teplota vnitřní části (pokud je vyšší než 80 °C) a časovač (pokud je nastaven). Spotřebič přejde do pohotovostního režimu po:

- Otočení otočného ovladače funkcí do polohy 0 (poloha „vypnuto“).
- Několikanásobným stisknutím tlačítka Stop (dále v menu).

03 • 05 • 2015

12 : 00

## Režim vypnutí

- Ve výchozím nastavení se spotřebič vypne, pokud po nastavenou dobu 30 minut nebude provedena žádná činnost.
- Stisknutím a podržením tlačítka stop spotřebič ručně vypnete.

## Zapnutí spotřebiče

- Stisknutím a podržením tlačítka Stop spotřebič zapnete.
- Spotřebič lze také zapnout otočením otočného ovladače funkcí na příslušnou funkci.

## Výběr vašich funkcí

Vyberte funkci vhodnou pro jídlo, které vaříte. V tabulce uvedené v kapitole „Tabulka funkcí“ naleznete informace o dostupných funkcích.

- Stisknutím potvrzovacího tlačítka (toto tlačítko bliká, pokud je program možné spustit) přejděte přímo do režimu průběhu.

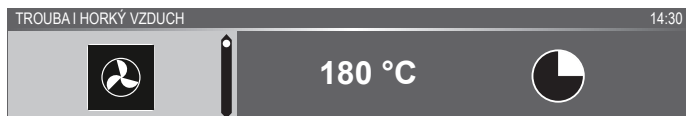
Po výběru hlavní funkce je aktivní režim nastavení funkcí (šedé pozadí). V této aktivované oblasti je nyní možné změnit nastavení této funkce.

## Režim nastavení funkcí

**Příklad** (Trouba/horký vzduch + spodní ohřev / 40 minut)

1. Otáčením otočného ovladače funkcí vyberte hlavní funkci.

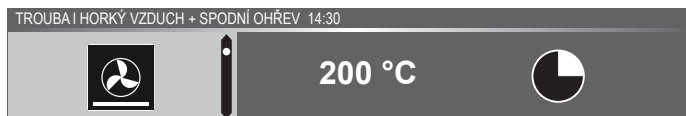
*Aktivuje se první nastavení dílčí funkce.*



Nyní lze změnit nastavení podle potřeby. Možnosti nastavení:

- Funkce (viz tabulka v kapitole „Tabulka funkcí“).
- Teplota.
- Čas.

2. Otočte voličem a změňte nastavení.

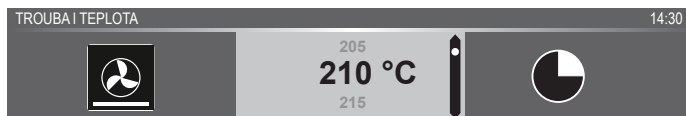


3. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka procházení doprava nebo stisknutím voliče.

*Aktivuje se další nastavení dílčí funkce.*



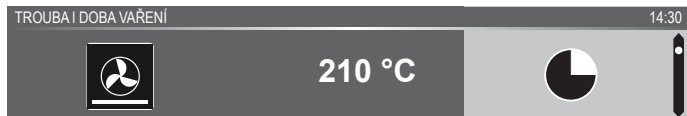
4. Otočte voličem a změňte nastavení.





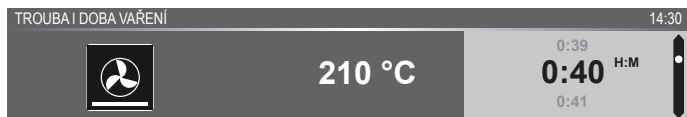
5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka procházení doprava nebo stisknutím voliče.

*Aktivuje se další nastavení dílčí funkce.*



- Ikona časovače ukazuje, že pro tuto funkci není nutný žádný časovač. Stisknutím potvrzovacího tlačítka spustíte program přímo s vybraným nastavením (viz krok 7).
- Chcete-li nastavit časovač, přejděte na krok 6.
- Pokud je pro aktuální funkci nutný časovač, místo ikony časovače se zobrazí výchozí nastavení časovače.

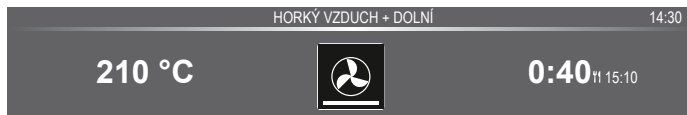
6. Otočte voličem a změňte nastavení.



- Ve tvaru H:M

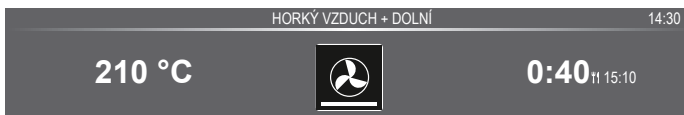
7. Pokud preferujete, vyberte jakékoli další nastavení pomocí menu „plus“ (například rychlé předehřívání). Další informace najdete v kapitole „Menu plus“.
8. Pokud zvolená funkce zahrnuje páru, musí být nádržka před spuštěním programu naplněna čistou vodou.
9. Spuštění programu: stisknutím potvrzovacího tlačítka přejděte do režimu průběhu.

*Program se spustí ve vybraném nastavení. Trouba přejde do režimu průběhu a zobrazí se obrazovka průběhu.*



## Režim průběhu

- V levé části obrazovky je zobrazena teplota (pokud není dosažena nastavená teplota, teplota se bude přepínat mezi vnitřní teplotou (šedá) a nastavenou teplotou (bílá)). Pokud je nastavená teplota dosažena, objeví se vyskakovací okno „Set temperature is reached (Bylo dosaženo nastavené teploty)“.
- V pravé části obrazovky je zobrazen čas (odpočítávání) nebo čas průběhu (pokud nebyl čas nastaven, bude narůstat). Vedle doby vaření můžete vidět čas dokončení.



- Pokud je zvoleno předehřívání, režim průběhu nejprve zobrazí displej předehřívání (předehřev na panelu zpětné vazby a ikona předehřevu). Jsou zobrazena všechna nastavení, pouze se mění barvy. Teplota vnitřní části je bílá a zvolené nastavení je šedé. Pokud je nastavená teplota dosažena, objeví se vyskakovací okno: „Set temperature is reached. Insert dish (Bylo dosaženo nastavené teploty. Vložte jídlo)“.



## Zobrazení dokončení

Po uplynutí doby časovače se objeví „zobrazení dokončení“. Nyní je možné:

- Zastavit průběh.
- Přidat čas navíc.
- Gratinovat (je-li platné).
- Uložit jako oblíbenou položku.



### Zastavení průběhu

1. Stiskněte potvrzovací tlačítko.

*Zobrazení dokončení se zavře a zobrazí se obrazovka pohotovostního režimu.*

- Pokud do 10 minut neprovedete žádné další kroky, displej se přepne do pohotovostního režimu.

### **Přidání času navíc**

1. Stisknutím tlačítka procházení doprava vyberte možnost „Add extra time (Přidat čas navíc)“.
2. Nastavení času se aktivuje a lze jej přímo změnit otočením voliče.
3. Potvrďte pomocí potvrzovacího tlačítka.

*Předchozí proces se znovu aktivuje.*

### **Gratinování**

1. Stisknutím tlačítka procházení doprava vyberte možnost „Gratin (Gratinování)“.
2. Lze nastavit teplotu (výchozí 200 °C) a čas nebo program spustit přímo stisknutím potvrzovacího tlačítka (čas začne narůstat).

*Po potvrzení pomocí potvrzovacího tlačítka se zobrazí obrazovka průběhu.*

### **Uložit jako oblíbenou položku**

1. Stisknutím tlačítka procházení doprava vyberte možnost „Save as favourite (Uložit jako oblíbenou položku)“.
2. Otáčením voliče vyberte pozici svého receptu a uložte ji stisknutím potvrzovacího tlačítka.
3. Recept pojmenujte. Otáčením voliče vyberte příslušné písmeno a stisknutím voliče jej potvrďte a přejděte na další písmeno.
  - Znak můžete odstranit pomocí funkce backspace v seznamu znaků (šipka).
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka recept uložíte.


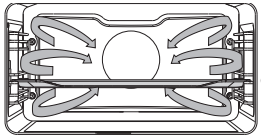

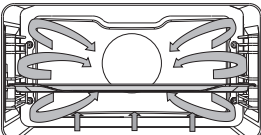

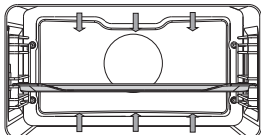
### **Změna nastavení během průběhu**

- Během průběhu se stisknutím tlačítek procházení zobrazí aktivní oblast. Vybrané nastavení lze nyní změnit, viz kapitola „Režim nastavení funkcí“.
- Po potvrzení pomocí potvrzovacího tlačítka se zobrazí obrazovka průběhu se změněným nastavením.
- Pokud do 5 sekund neprovedete žádné další kroky, nastavení průběhu se zruší a displej se vrátí na obrazovku průběhu.


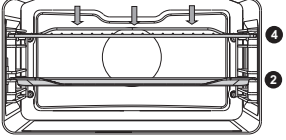

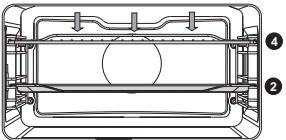

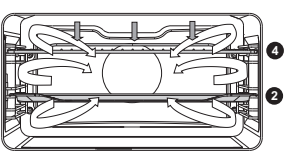
# POUŽITÍ

## Tabulka funkcí


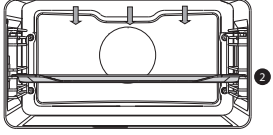

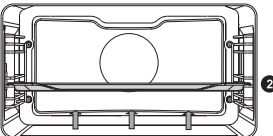

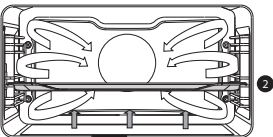

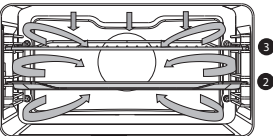
V tabulce vyberte požadovanou funkci. Přečtěte si také pokyny pro přípravu uvedené na obalu jídla.

Funkce	Popis	
<b>Funkce trouby</b>		
	<b>Horký vzduch</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ohřev pomocí horkého vzduchu ze zadní části trouby.</li><li>• Tento režim zajišťuje rovnoměrný ohřev a je ideální pro pečení.</li><li>• Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby.</li><li>• Doporučená teplota: 180 °C</li><li>• Doporučuje se použít předehřátí.</li></ul>	
	<b>Horký vzduch + dolní ohřev</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ohřev pomocí horkého vzduchu ze zadní části trouby a dolního topného tělesa.</li><li>• Tento režim lze použít k pečení pizzy, vlhkého pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehkého pečiva.</li><li>• Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby.</li><li>• Doporučená teplota: 200 °C</li><li>• Doporučuje se použít předehřátí.</li></ul>	
	<b>Vrchní + spodní ohřev</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ohřev pomocí vrchních a spodních topných těles.</li><li>• Tento režim lze použít pro tradiční pečení a opékání.</li><li>• Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby.</li><li>• Doporučená teplota: 200 °C</li><li>• Doporučuje se použít předehřátí.</li></ul>	


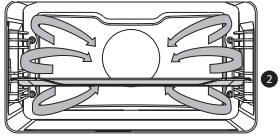

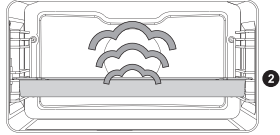

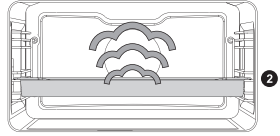

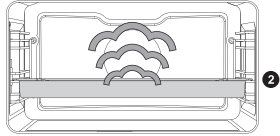
# POUŽITÍ

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




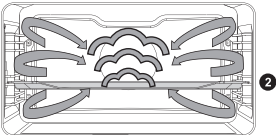


# POUŽITÍ

Funkce	Popis	
	<p><b>Vrchní ohřev.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pouze pomocí vrchního topného tělesa.</li> <li>• Tento režim lze použít, pokud si přejete opéct/ opékat horní část vašeho jídla.</li> <li>• Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby.</li> <li>• Doporučená teplota: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Spodní ohřev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pouze pomocí spodního topného tělesa.</li> <li>• Tento režim lze použít u jídel a pečiva, které vyžadují výraznou spodní kůrku nebo zhnědnutí.</li> <li>• Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby.</li> <li>• Použijte jej těsně před koncem doby pečení nebo opékání.</li> <li>• Doporučená teplota: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Spodní ohřev + ventilátor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pomocí spodního topného tělesa. Teplo je přenášeno ventilátorem.</li> <li>• Tento režim lze použít k pečení koláčů s nízkým obsahem kvasu i ke konzervování ovoce a zeleniny.</li> <li>• Do spodní části trouby dejte nízký plech, aby mohl horký vzduch cirkulovat i přes horní povrch potravin.</li> <li>• Doporučená teplota: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Profesionální pečení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pomocí vrchního topného tělesa v kombinaci s grilovacím topným tělesem a horkým vzduchem.</li> <li>• Tento režim lze použít k opékání všech druhů masa.</li> <li>• Doporučená teplota: 180 °C</li> </ul>	

# POUŽITÍ




Funkce	Popis	
	<p><b>Úsporný horký vzduch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pomocí horkého vzduchu. Úsporný horký vzduch spotřebovává méně energie, ale poskytuje stejný výsledek jako nastavení horkého vzduchu. Vaření trvá o několik minut déle.</li> <li>• Tento režim lze použít k pečení masa a pečiva.</li> <li>• Plech na pečení nebo rošt vložte do střední části trouby.</li> <li>• Doporučená teplota: 180 °C</li> <li>• 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.</li> </ul>	
<b>Funkce páry</b>		
	<p><b>Pára</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pomocí páry.</li> <li>• Další informace najdete v kapitole „Funkce páry“.</li> <li>• Do vnitřní části trouby je v pravidelných intervalech vypouštěna pára o teplotě 100 °C.</li> <li>• Tento režim lze použít například pro dušení zeleniny, vajec, ovoce a rýže.</li> </ul>	
	<p><b>Pára – nízká teplota</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pomocí páry.</li> <li>• Další informace najdete v kapitole „Funkce páry“.</li> <li>• Do vnitřní části trouby je v pravidelných intervalech vypouštěna pára.</li> <li>• Toto menu lze použít k dušení zeleniny a ryb, udržování jídla v teple a rozmrazování potravin.</li> </ul>	
	<p><b>Sous vide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pomocí páry.</li> <li>• Další informace najdete v kapitole „Funkce páry“.</li> <li>• Vakuované jídlo se pomalu vaří při nízké teplotě.</li> <li>• Díky této metodě se zachová chuť jídla, vitamíny a minerály. Vakuování umožňuje delší trvanlivost jídla.</li> <li>• Tuto funkci použijte k vaření zeleniny, ovoce, masa, drůbeže a ryb.</li> </ul>	

# POUŽITÍ

Funkce	Popis	
<b>Funkce kombinované páry</b>		
 <p>Vysoká 3</p>  <p>Střední 2</p>  <p>Nízká 1</p>	<p><b>Horký vzduch + hustota páry 1/2/3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev pomocí horkého vzduchu v kombinaci s párou.</li> <li>• Do vnitřní části trouby je v pravidelných intervalech vypouštěna pára.</li> <li>• Tento režim lze použít k pečení různých druhů pečiva, jako je listové těsto, těsto na briošky, housky z kynutého těsta, bagety, zapékané maso a pečené maso. Horká pára zajišťuje pěkný křupavý hnědý povrch a vzdušnou strukturu. Maso a ryby zůstávají uvnitř pěkné a šťavnaté. U tohoto režimu se vždy ujistěte, že je nádržka na vodu naplněna čistou vodou.</li> <li>• <b>VYSOKÁ:</b> příprava řízků, steaků a menších kousků masa</li> <li>• <b>STŘEDNÍ:</b> ohřev chlazených/mražených jídel, příprava rybích filet a zeleniny</li> <li>• <b>NÍZKÁ:</b> příprava velkých kusů masa (pečené, celé kuře), pečení kynutého těsta (chleba a rohlíky), vaření lasagne atd.</li> </ul>	
<b>Extra funkce</b>		
	<p><b>Ohřev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřívání talířů: tato funkce se používá k ohřívání nádobí, aby servírované jídlo zůstalo déle horké.</li> <li>• Udržování jídel teplých: tento režim slouží k udržení teploty již uvařených jídel.</li> <li>• Ohřívání: 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 ohřívat různá jídla současně.</li> </ul>	
	<p><b>Parní čištění</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pomocí této funkce a vlhkého hadříku můžete snadno odstranit mastnotu a nečistoty ze stěn trouby.</li> <li>• Tuto funkci používejte pouze tehdy, když je trouba zcela vychladlá. Do vnitřní části trouby je v pravidelných intervalech vypouštěna pára.</li> <li>• Po nasáknutí lze zbytky jídla odstranit vlhkým hadříkem.</li> </ul>	



## POUŽITÍ

Funkce	Popis	
	<b>Rozmrazování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• U této funkce cirkuluje vzduch pomocí ventilátoru. Vzduch se zahřeje na teplotu 30 °C.</li><li>• Tuto funkci použijte k rozmrazování zmrazených jídel.</li></ul>	
	<b>Programy a oblíbené položky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Programy: pro pečení a opékání. Vyberte jídlo ze seznamu předem naprogramovaných jídel.</li><li>• Oblíbené: Vyberte své vlastní uložené recepty.</li></ul>	
	<b>Rychlé předehřívání</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pomocí této funkce se trouba rychle ohřeje na požadovanou teplotu. Toto nastavení nepoužívejte, pokud je v troubě jídlo.</li></ul>	

### 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 vyprázdní 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 vakuovačky. 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.

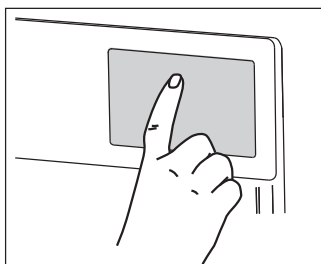
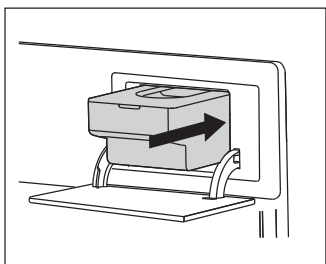
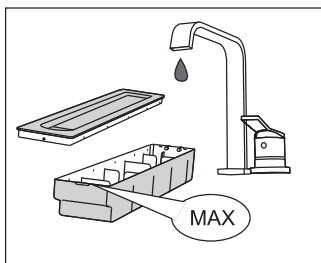
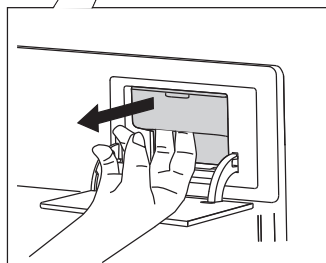
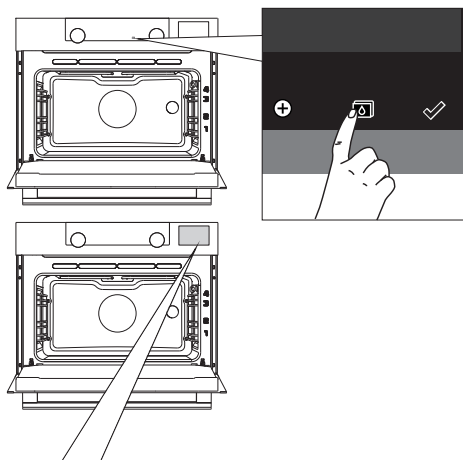
### **Plnění nádržky na vodu**

Před použitím funkce páry vždy nádržku naplňte.

Používejte čistou a studenou vodu z vodovodu, balenou vodu bez přídavku minerálů nebo destilovanou vodu 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.

## POUŽITÍ

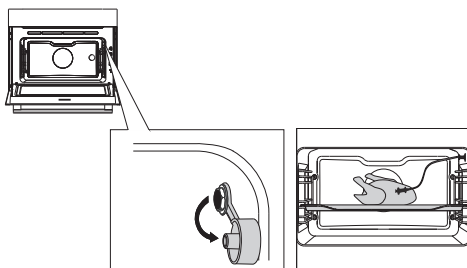


*Veškerá voda, která po vaření zůstala v parním systému, bude přečerpána zpět do nádrčky na vodu. Po použití funkce páry nádrčku na vodu vyprázdněte, vyčistěte a vysušte. Nádrčku naplňte až těsně před jejím použitím!*

## Sonda Culisensor

Je-li sonda Culisensor zapojená, zobrazí se její obrazovka a vedle času se zobrazí malá ikona sondy Culisensor. Trouba pracuje, dokud střed jídla nedosáhne nastavené teploty. Teplota středu se měří pomocí teplotní sondy.

1. Sejměte ze zásuvky gumové víčko (pravý horní roh trouby).
2. Zasuňte zástrčku sondy Culisensor do zásuvky a zasuňte ji zcela do jídla.



*Na displeji se zobrazí obrazovka a ikona sondy Culisensor.*

3. Nastavte funkci a teplotu. Místo času musíte nastavit teplotu středu jídla (mezi 30–100 °C).
4. Průběh zahájíte stisknutím potvrzovacího tlačítka.
  - Během vaření se zobrazí vzestupná teplota středu jídla (požadovanou teplotu středu jídla lze během vaření upravit).
  - Po dosažení nastavené teploty středu jídla se vaření zastaví. Zazní akustický signál, který můžete vypnout stisknutím libovolné klávesy. Po jedné minutě se akustický signál vypne automaticky. Na displeji se zobrazí aktuální čas.



**Do jídla vždy zasuňte celou kovovou část sondy Culisensor.**





**Pozor! Po dokončení vaření nasadte gumové víčko zpět na zásuvku sondy Culisensor.**



**Používejte pouze sondu určenou pro použití s vaší troubou. Dbejte na to, aby se sonda během vaření nedotkla topného tělesa. Po dokončení vaření bude sonda velmi horká. Dávejte pozor na to, abyste se nezranili (nepopálili).**

## Menu nastavení

Menu nastavení je k dispozici pouze stisknutím tlačítka „plus“, když je spotřebič v pohotovostním režimu.

Nastavení	Popis
	<b>Obecné</b> Jazyk Čas Datum Zvuk
	<b>Displej</b> Jas Velikost hodin Noční režim Spotřebič do pohotovostního režimu
	<b>Vaření</b> Výchozí intenzita programu Pára Nastavení předehřátí
	<b>Systém</b> Informace o spotřebiči Tovární nastavení Osvětlení trouby

### Obecné

V tomto menu můžete nastavit:

- Jazyk (jazyk displeje)
- Čas (vždy ve 24hodinovém formátu)
- Zobrazení času (ve 24hodinovém nebo 12hodinovém formátu)
- Datum (vždy ve formátu den-měsíc-rok)
- Zobrazení data (ve formátu ddmmrrrr nebo mmddrrrr)
- Zvuky (hlasitost obecných zvuků a alarmů)
- Zvuk tlačítek (zapnuto/vypnuto)
- Uvítací zvuk (zapnutí/vypnutí zvuku spuštění/vypnutí)

## Displej

V tomto menu můžete nastavit:

- Jas (nízký, střední, vysoký)
- Noční režim (čas spuštění a ukončení nižšího jasu displeje: první displej nastaví čas spuštění časovače, druhý displej nastaví čas ukončení časovače)
- Velikost hodin (malé/velké)
- Pohotovostní režim (automatické vypnutí / ruční vypnutí)

**Přepnutím na ruční vypnutí se zvýší spotřeba elektřiny.**

**Pokud je trouba vypnuta ručně (nebo když dojde k přerušení napájení), bude tato funkce resetována (displej se automaticky vypne).**

## Nastavení vaření

V tomto menu můžete nastavit:

- Výchozí intenzita programu (nízká/střední/vysoká)
- Nastavení páry (tvrdost vody/odvápňování)
- Nastavení předehřívání (nastavit, zda bude výchozí předehřívání zapnuto nebo vypnuto)

## Systém

V tomto menu můžete nastavit:

- Informace o spotřebiči (vyžádejte si informace o spotřebiči)
- Tovární nastavení (zpět na tovární nastavení)
- Osvětlení trouby (automatické vypnutí po 1 minutě / ruční)

## Menu „plus“

---

V závislosti na funkci můžete stisknutím tlačítka „plus“ zvolit další funkce (po výběru hlavní funkce a nastavení v „Režim nastavení funkcí“).

- O aktivovaných funkcích menu „plus“ vás informuje malá ikona umístěná vedle aktuálního času. Barva ikony označuje, zda je funkce aktivní (bílá) nebo neaktivní (šedá).
- Menu „plus“ ukončíte stisknutím tlačítka „stop“ nebo tlačítka „plus“. Na displeji se znovu zobrazí předchozí obrazovka.
- Chcete-li další funkce zrušit, stiskněte tlačítko „Zrušit“ (ikona s červeným pruhem).

Menu +	Popis	Ikona
	<b>Informace o vaření</b> Vyzádejte si více informací o vybrané funkci.	
	<b>Rychlé přehřívání</b> Přehřeje troubu na požadovanou teplotu (není k dispozici v kombinaci s funkcí odloženého spuštění).	
	<b>Odložené spuštění</b> Vaření se spustí automaticky a bude dokončeno v preferované dobu. Tato funkce je k dispozici, pouze pokud je nastavena doba vaření, není k dispozici v kombinaci s přehříváním.	
	<b>Gratinování</b> Pro přidání funkce grilu na konci vaření. Čas gratinování bude přidán na konci vaření.	
	<b>Přidat do oblíbených položek</b> Pro přidání nastavení vařeného jídla do oblíbených položek (viz kapitola „Zobrazení dokončení“).	
	<b>Vaření ve fázích</b> V jednom procesu vaření kombinujte až tři funkce.	
	<b>Přejít na ruční vaření</b> Pro upravení standardního programu jako programu pro vaření ve fázích.	
	<b>Přidat páru 1-3x</b> Během vaření rovnoměrně rozdělit až tři parní cykly. Vyberte alespoň 10minutovou dobu vaření.	
	<b>Přidat páru</b> Přidá do vaření parní cyklus.	

## Informace o vaření

Obrazovka s informacemi o vaření poskytne více informací o zvolené funkci, například potřebné vybavení a pro jaké účely se funkce používá.

## Rychlé předehřívání

Existují dva různé způsoby, jak rychlé předehřívání použít:

### **Aktivujte rychlé předehřívání v menu nastavení (ve výchozím nastavení je zapnuto nebo vypnuto)**

1. Když je spotřebič v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko „plus“. Přejděte na „Nastavení vaření“ a vyberte, zda má být rychlé předehřívání ve výchozím nastavení zapnuto nebo vypnuto.
2. Stiskněte potvrzovací tlačítko.
  - Pokud je rychlé předehřívání nastaveno na „ve výchozím nastavení zapnuto“, zobrazí se malá ikona předehřívání, která označuje aktivní funkci předehřívání.
  - Tato možnost je k dispozici pouze pro funkce trouby.

### **Aktivace rychlého předehřívání v menu „plus“.**

1. Stiskněte tlačítko „plus“ (v „Režim nastavení funkcí“).
2. Stisknutím tlačítka procházení doprava vyberte možnost „Fast preheat (Rychlé předehřívání)“.
3. Stisknutím potvrzovacího tlačítka rychlé předehřívání aktivujete.  
*Vedle aktuálního času se zobrazí malá ikona předehřívání.*
  - Když je předehřívání aktivováno, bude odložené spuštění zobrazeno šedě, protože tyto funkce nepracují společně.
  - Když je aktivováno odložené spuštění, bude šedě zobrazeno předehřívání.
  - Zrušení předehřívání: znovu stiskněte potvrzovací tlačítko.

### **Spuštění rychlého předehřívání**

- Pokud je program spuštěn a začne s rychlým předehříváním, objeví se vyskakovací okno. Po 15 sekundách vyskakovací okno automaticky zmizí. Na obrazovce průběhu se zobrazí ikona rychlého předehřívání, čas bude šedý.
- Pokud je nastavená teplota dosažena, objeví se vyskakovací okno „Set temperature is reached. Please insert the dish (Bylo dosaženo nastavené teploty). Vložte jídlo a program se o zavření dvířek automaticky spustí.“ Vložte jídlo a program se o zavření dvířek automaticky spustí.
  - Stisknutím potvrzovacího tlačítka (bez otevření dvířek) bude spotřebič udržovat nastavenou teplotu. Toto bude trvat až do otevření dvířek.



## Odložené spuštění

Pomocí funkce „odložené spuštění“ zahájíte vaření později. To provedete nastavením požadovaného času dokončení.

1. Stiskněte tlačítko „plus“ (v „Režim nastavení funkcí“).
2. Tlačítkem procházení doprava vyberte možnost „Delayed start (Odložené spuštění)“.
3. Stiskněte potvrzovací tlačítko.

*Na displeji se zobrazí symbol odloženého spuštění, doba vaření a čas dokončení.*

4. Změňte čas dokončení otočením voliče a potvrďte potvrzovacím tlačítkem.

*Zobrazí se malá ikona označující, že funkce je aktivní.*

- Zrušení odloženého spuštění: přejděte na „Delayed start (Odložené spuštění)“ a vyberte „Cancel delayed start (Zrušit odložené spuštění)“ (objeví se vyskakovací okno pro potvrzení zrušení odloženého spuštění).
5. Spuštění programu: stisknutím potvrzovacího tlačítka přejděte do režimu průběhu.  
*Funkce se spustí automaticky ve vypočítanou dobu spuštění.*

## Gratinování

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

1. Stiskněte tlačítko „plus“ (v „Režim nastavení funkcí“).
2. Tlačítkem procházení doprava vyberte možnost „Gratin (Gratinování)“.
3. Stiskněte potvrzovací tlačítko.

*Vedle aktuálního času se objeví malá ikona grilu.*

- Zrušení gratinování: v menu „plus“ vyberte možnost „Cancel gratin (Zrušit gratinování)“.

## Vaření ve fázích

Tato funkce umožňuje kombinovat v jednom procesu vaření až tři funkce. Vyberte různé funkce a nastavení, abyste vytvořili požadovaný způsob vaření.

1. Stiskněte tlačítko „plus“ (v „Režim nastavení funkcí“).
2. Stisknutím tlačítka procházení doprava vyberte možnost „Stage cooking (Vaření ve fázích)“.
3. Stiskněte potvrzovací tlačítko.

*Vedle aktuálního času se objeví malá ikona. První fáze je již vyplněna aktuálním nastavením funkce. Pokud není nastaven žádný čas, bude pro první etapu použit výchozí čas.*

- Například: je zvolen režim trouby a horký vzduch 180 °C. K první etapě bude přiřazen výchozí čas 30 minut.



4. Chcete-li přidat fázi, vyberte stisknutím tlačítek procházení nebo stisknutím voliče druhou funkci.
5. Stiskněte potvrzovací tlačítko.  
*Displej se přepne na obrazovku nastavení.*
6. Vyberte požadovanou funkci, nastavte teplotu a čas.
7. Fázi uložte a stisknutím potvrzovacího tlačítka se vraťte do přehledu vaření ve fázích.
  - Pokud stisknete tlačítko stop, nastavení se zruší a displej se přepne na předchozí displej.
8. V případě potřeby přidejte třetí fázi. Opakujte kroky 4, 5, 6 a 7.
9. Po potvrzení se na displeji zobrazí nastavené fáze s ikonou úprav a odstranění.
10. Pokud jsou všechny fáze nastaveny podle vašich představ, vraťte se na obrazovku nastavení trouby. Stisknutím tlačítka „plus“ zavřete menu „plus“.  
*Na displeji se zobrazí obrazovka normálního nastavení trouby s nastavením první fáze (bílá ikona 1 fáze).*
11. Vaření zahájíte stisknutím potvrzovacího tlačítka.
  - Pokud stisknete tlačítko stop, menu vaření ve fázích se zavře a trouba se vrátí do normálního režimu.

### Přejít na ruční vaření

- V režimu ručního vaření lze zvolit standardní program z funkce „Programy a oblíbené položky“ a upravit jej jako v režimu „Vaření ve fázích“.
- Výběrem ruční funkce v menu „plus“ se zobrazí vyskakovací okno: „Přepnout do režimu trouby?“. Pokud má vybraný program více fází, přepne se displej po potvrzení do režimu vaření ve fázích.

### Programy a oblíbené položky

#### **Automatické programy**

- Pro pečení a opékání můžete použít „automatické programy“ výběrem jídla ze seznamu předem naprogramovaných jídel. Nejprve z dostupného seznamu vyberte typ jídla a potom samotné jídlo.
- U všech kategorií programů je obrázek. Po výběru jídla se zobrazí nastavení programu. Název jídla a název aktivního výběru jsou zobrazeny na textovém řádku.
- V nastavení je nejprve vidět obrázek jídla (nelze jej upravovat), hmotnost (v závislosti na jídle) (pokud je možné jej upravit), intenzita (není vždy možné upravit) a doba vaření. V případě potřeby upravte intenzitu nebo hmotnost.

## **Oblíbené položky** (viz kapitola „Zobrazení dokončení“)

- V možnosti „Oblíbené položky“ si můžete vybrat své vlastní uložené recepty.
- Pokud nejsou žádné recepty uložené, zobrazí se vyskakovací okno: „Žádná uložená jídla“.
- Název receptu se objeví v textovém řádku a zobrazí se uložené nastavení trouby.

## **Minutka**

---

Minutku lze použít nezávisle na činnosti trouby.

1. Stiskněte tlačítko časovače.
2. Změňte čas otočením voliče.
  - Nejdelší možné nastavení časovače je 23:59.
3. Nastavení potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.

*Minutka se spustí.*

  - Pro zrušení minutky nastavte čas zpět na 0:00 a potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.
  - Menu minutky zavřete stisknutím tlačítka časovače nebo tlačítka stop.
4. Když uplyne doba nastavení minutky, zobrazí se vyskakovací okno s textem „Egg timer expires (Uplynula doba nastavení minutky)“ a zazní zvukový signál. Stisknutím tlačítka stop vypnete signál a zavřete rozbalovací nabídku.
  - Zvuk se automaticky ukončí přibližně po 2 minutách.

## **Dětská pojistka**

---

Ovládací panel trouby lze uzamknout pomocí dětské pojistky, která chrání troubu před neúmyslným použitím.

1. Současně stiskněte a podržte tlačítko posunutí doleva a tlačítko posunutí doprava.

*Spotřebič přejde do režimu uzamčení tlačítek. Zobrazí se vyskakovací okno. Po 3 sekundách se vyskakovací okno „Key lock is active (Zámek tlačítek je aktivní)“ zavře.*

*Bude vidět aktuální stav spotřebiče.*

  - Pokud byl zámek tlačítek aktivován během vaření, bude vaření i nadále pokračovat.
  - Pokud při aktivovaném zámku tlačítek stisknete tlačítko, znovu se zobrazí vyskakovací okno „Key lock is active (Zámek tlačítek je aktivní)“.
  - Během režimu zámku je tlačítko stop stále aktivní. Pokud je spotřebič vypnutý, vaření se zastaví. Chcete-li spotřebič znovu zapnout, deaktivujte režim zámku tlačítek.
2. Chcete-li deaktivovat režim zámku tlačítek, stiskněte a podržte tlačítko posunutí doleva a tlačítko posunutí doprava.

## **Ohřev**

---

- Regenerace
  - 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 ohřívat různá jídla současně.
- Ohřev talířů
  - Tato funkce se používá, pokud chcete ohřát nádobí (talíře, šálky), aby podávané jídlo zůstalo déle teplé.
  - U této funkce můžete nastavit teplotu a dobu zahřívání.
- Udržování jídel teplých
  - Tuto funkci použijte k udržení již uvařeného jídla na požadované teplotě.
  - U této funkce můžete nastavit teplotu a dobu zahřívání jídla.

## **Rozmrazování**

---

- Tato funkce používá horký vzduch (30 °C). Tuto funkci použijte pro pomalé rozmrazování mražených jídel (koláče, sušenky, chleba rohlíky a mražené ovoce).
- U této funkce můžete nastavit dobu trvání.
- Po uplynutí poloviny doby rozmrazování jídlo otočte. Zamíchejte jej nebo oddělte velké kusy, pokud jsou zmrazené dohromady.

## Čištění spotřebiče

Spotřebič pravidelně 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.



- **Pozor: 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.



Program parního čištění trvá 30 minut.  
Zbytky jídla na smaltovaných stěnách budou po 30 minutách dostatečně nasáklé a bude je možné odstranit vlhkým hadříkem.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Vyberte funkci „Steam clean (Parní čištění)“.
3. Stisknutím potvrzovacího tlačítka spusťte parní čištění.

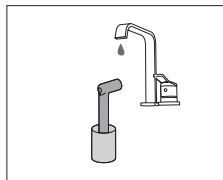
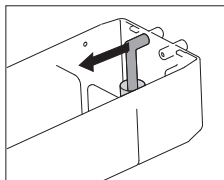


**Upozornění:** Během čištění neotvírejte dvířka.

## 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. Do nádržky na vodu nalijte vodu smíchanou s prostředkem na odstraňování vodního kamene.  
Správný směšovací poměr najdete v pokynech dodaných spolu s prostředkem na odstraňování vodního kamene.
2. Otevřete menu „Settings (Nastavení)“.
3. Vyberte možnost „Cooking settings (Nastavení vaření)“.
4. Vyberte možnost „Steamer settings (Nastavení páry)“.
5. Vyberte možnost „Descaling (Odvápňování)“ pro výběr funkce.
6. 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

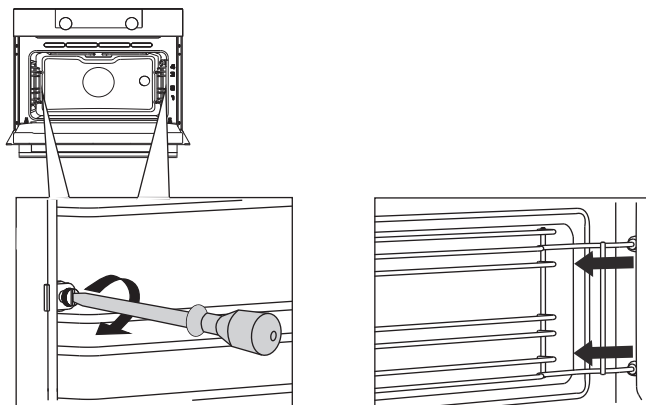
šetrné k životnímu prostředí. Kromě účinného odstraňování vodního kamene má také čisticí a antibakteriální účinek, který zajišťuje zachování vnitřních částí spotřebiče v optimálním hygienickém stavu. Proto je zachována dobrá chuť jídla a prodloužena životnost spotřebiče.

- Při vaření v páře se používá voda. Voda obsahuje vápník a hořčík. Teple způsobuje kondenzaci vody a zanechává minerální usazeniny (které jsou pro člověka neškodné).
- Pokud je cyklus odvápnění 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.
- Vyměňte 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.

Žárovka je spotřební zboží, a proto se na ni nevztahuje záruka. Vyměňte vadnou žárovku za stejný typ žárovky.

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W

Trouba je vybavena halogenovou lampou.

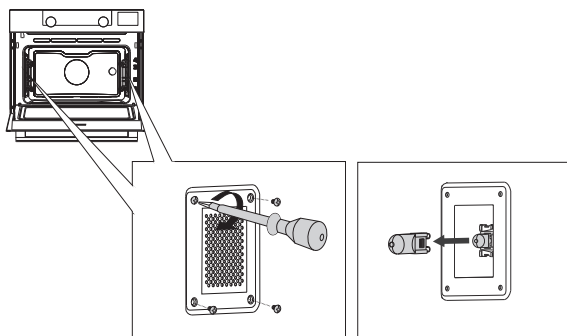
Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti (G).



- **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. Sundejte krycí panel, sklo a těsnicí kroužek.
2. Vyndejte vadnou halogenovou žárovku a vyměňte ji za novou.
3. Nasadte zpět krycí panel, sklo a těsnicí kroužek.

**Pozor:** Těsnicí kroužek musí dokonale zapadat do vybrání ve stěně trouby.





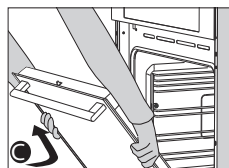
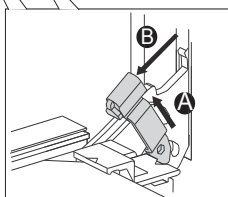
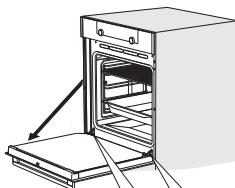
## Demontáž dvířek trouby.



- **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.**

### **Demontujte dvířka trouby.**

1. Otevřete dvířka do plně otevřené polohy.
2. Zvedněte obě západky závěsu (A) a přitáhněte je ke dvířkám trouby (B).  
*Závěsy budou zajištěny 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.



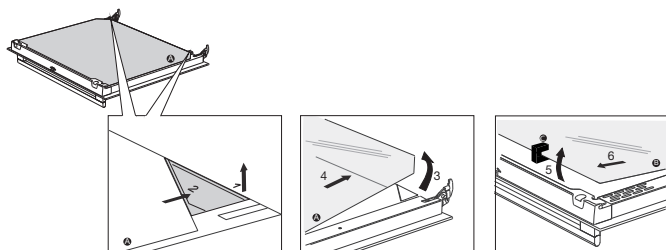
### **Montáž dvířek trouby.**

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 proveďte 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 vypadnutí 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.







Typový štítek spotřebiče je umístěn na vnitřní straně spotřebiče.

Při kontaktování servisního oddělení mějte k dispozici celé číslo typu.

Adresy a telefonní čísla servisu najdete v záručním listu.

 **ASKO**



**844169**

cs (08-23)