

CANDY

OVENS

USER INSTRUCTIONS

GB

FORNI

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

HORNOS EMPOTRABLES

INSTRUCCIONES DE USO

ES

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY

INSTRUKJA OBSŁUGI

PL

TROUBY

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

ДУХОВКИ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

PEČICE

NAVODILA ZA UPORABO

SL

PEĆNICE

KORIŠTENJE PRIRUČNIK

HR

EINBAUBACKÖFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

ANKASTRE FIRIN

KULLANIM KILAVUZU

TR

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovoďte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.

UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.

- Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.
- Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.

Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.

Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.

Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.

Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným změnám.

Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahradte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejsou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

• Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.

• Upozornění: všechny přístupné části jsou během použití horké.

Nedotýkejte se těchto částí.

• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.

• Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.

• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

• Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

• Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.

• Všechny přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se těchto částí.

• Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.

- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.

- Nedotýkejte se trouby mokřima rukama.

- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.

- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se jí.

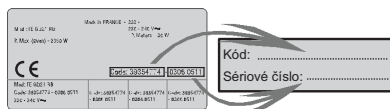
• Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

1.3 DOPORUČENÍ

• Po každém použití trouby stačí minimální úsilí k zachování dokonalého stavu Vaší trouby.

• Nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií. Hliníková fólie se v přímém kontaktu s horkým smaltem může roztavit a poškodit smaltovaný povrch.

• Abyste zabránili nadměrnému znečištění trouby, nedoporučujeme používat troubu s nadměrně vysokými teplotami. Vhodnější je prodloužení doby přípravy a mírné snížení teploty.



Identifikační štítek

•Ve spojení s příslušenstvím dodaným s troubou doporučujeme použití nádobí a pánve odolným vůči vysokým teplotám.

1.4 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalátor musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.

Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.

Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.

Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Instalace spotřebiče musí vyhovovat předpisům platným v dané zemi. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto pokynů.

Připojení k elektrické síti musí být přes uzemněnou zásuvku, nebo přes všepólové odpojovací zařízení, v souladu s předpisy dané země.

Instalace musí být chráněna vhodnou pojistkou a vodiči s dostatečným průřezem pro napájení.

PŘIPOJENÍ:

Trouba je vybavena připojovacím kabelem pro připojení výlučně k 230 VAC k fázi nebo k fázi a neutrálnímu vodiči.

Před připojením zkontrolujte:

- napětí na voltmetru,

- nastavení jističe.

Ochranný vodič (žlutozelený) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojený k uzemňovacímu konektoru instalace.

Upozornění:

• Zkontrolujte připojení uzemnění před připojením spotřebiče.

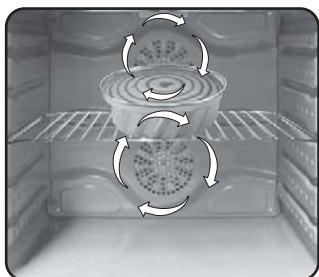
• Výrobce nenese žádnou odpovědnost za úrazy nebo možná poškození vyplývající z neuzemnění trouby, nebo z připojení k vadnému uzemnění.

Poznámka: Nezapomeňte, že trouba může vyžadovat servis. Proto veďte připojení tak, aby bylo možné troubu po vysunutí z pozice připojit k elektrické síti.

Přívodní kabel: Pokud je nutné vyměnit přívodní kabel, přenechte tuto činnost kvalifikovanému servisnímu technikovi.

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGIE

Naše technologie a zkušenosti přinesly funkci typickou pro profesionální kuchyně do domácnosti. Multijet laterální ventilační systém nabízí mikro-proudění horkého vzduchu přímo na pokrm, při nízké rychlosti, čímž jej dokonale obklopí. To umožňuje rovnoměrné pečení, snižuje ztrátu vlhkosti a umožňuje pečení na více úrovních najednou.



2.1 VYBAVENÍ TROUBY

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

Na rošty můžete postavit nádobí a misky.



Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.

Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

Nikdy nedávejte rošt přímo na dno trouby.



Separátor dělí trouby na dva pečicí prostory. Odděluje horní a spodní polovinu trouby, pokud chcete využít duální režim. Musíte jej použít na třetí úrovni zasunutí.

Nikdy nenechávejte separátor uvnitř trouby během pyrolýzy.



Talíř na pizzu pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.



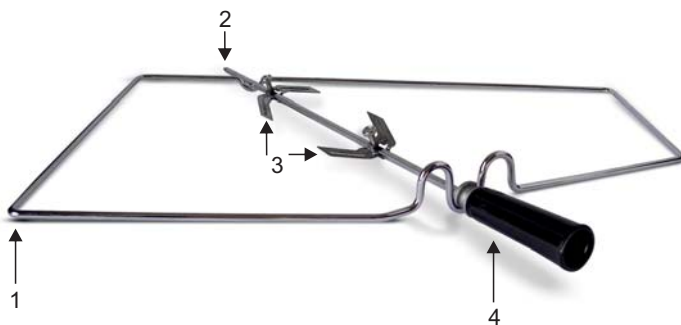
Pečicí plech musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



2.2 ROŽEŇ (podle modelu)

Pro grilování na rožni není nutný předhřev.

Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému.



- 1- Rám
- 2- Rožeň
- 3- Háky & šrouby
- 4- Madlo

POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ

1. Odšroubujte háky
2. Napíchněte maso na rožeň
3. Připevněte maso háky
4. Utáhněte šrouby
5. Vložte rožeň do otvoru motoru
6. Odmontujte madlo



Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

2.3 LED VISION / U.SEE

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

Výhody:

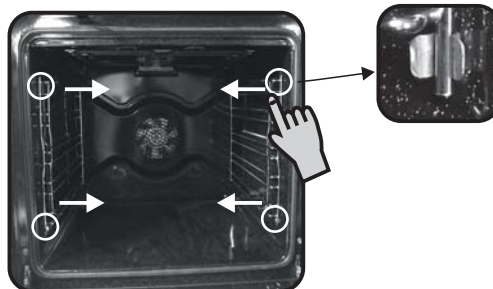
Tento systém nabízí vyjimečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami



2.4 VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

- 1- Vyjměte rošty vytažením ve směru šipek.
- 2- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
- 3- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.



3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

- Před čištěním nechte troubu vychladnout.
- Nikdy nečistěte troubu drsnými čističi, drátěnkami ani ostrými předměty, neboť můžete poškodit smalt.
- Používejte pouze vodu se saponátem.
- Nikdy nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií.
- Nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
- Čištění nesmí provádět děti bez dozoru.

SKLENĚNÉ DÍLY

Utřete skleněná dvířka kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Pokud je znečištění větší, čistěte ji navlhčenou houbičkou a mycím prostředkem.

Nikdy nepoužívejte drsné ani ostré prostředky, neboť můžete poškodit skleněný povrch. Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Čistěte houbičkou namočenou ve vodě se saponátem. Opláchněte čistou vodou a vysušte. Vyhněte se drsným čističům.

ODKAPÁVACÍ ZÁSOBNÍK

Po grilování vyjměte z trouby odkapávací zásobník. Vylijte teplý olej do nádoby. Odkapávací zásobník umyjte a opláchněte horkou vodou a houbičkou se saponátem. Při silném znečištění namočte nečistoty vodou a saponátem. Můžete jej mýt v myčce nádobí nebo komerčně dostupným čističem na trouby. Do trouby nedávejte znečištěný odkapávací zásobník.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Odpojte napájení trouby před čištěním nebo výměnou osvětlení. Žárovka a kryt je vyrobený z materiálu odolného vůči vysokým teplotám.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

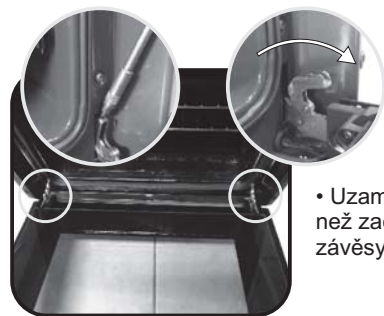
Vnitřní sklo dvířek této trouby můžete vyjmout a vyčistit.

Za účelem čištění vnitřního skla postupujte podle těchto pokynů;

- Otevřete dvířka trouby. (Obrázek 1)



Obrázek 1



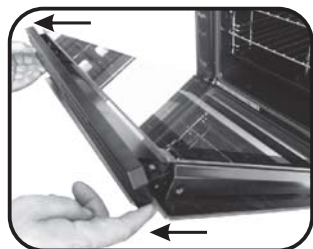
- Uzamkněte závěsy podle obrázku 2 než začnete čištění. Po vyčištění závěsy odemkněte (Obrázek 2).

Obrázek 2

- Vyšroubujte šrouby podle obrázku 3.



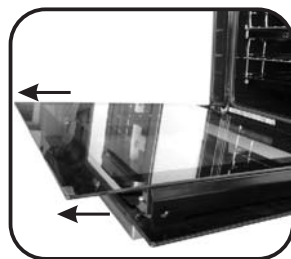
Obrázek 3



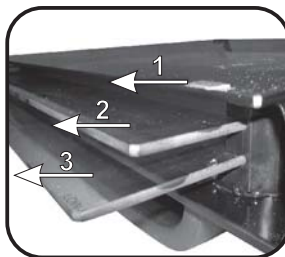
- Sundejte horní kovový kryt potažením nahoru (Obrázek 4).

Obrázek 4

- Vydejte sklo vytažením z rámu dvířek (obrázek 5).



Obrázek 5



Obrázek 6

*Pro pyrolytické trouby vydejte také druhé a třetí sklo (Obrázek 6).

- Po vyčištění skla sestavte všechny díly v opačném pořadí.

- NA VŠECH SKLECH MUSÍ BÝT SYMBOL E správně čitelný a musí být umístěn v levém rohu dvířek u levého závěsu. Tímto způsobem zůstane potíštěný povrch prvního skla UVNITŘ dvířek.



Obrázek 7

4. SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

V případě, že závadu nelze odstranit:

- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se jí a kontaktujte servisní středisko.

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.

Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

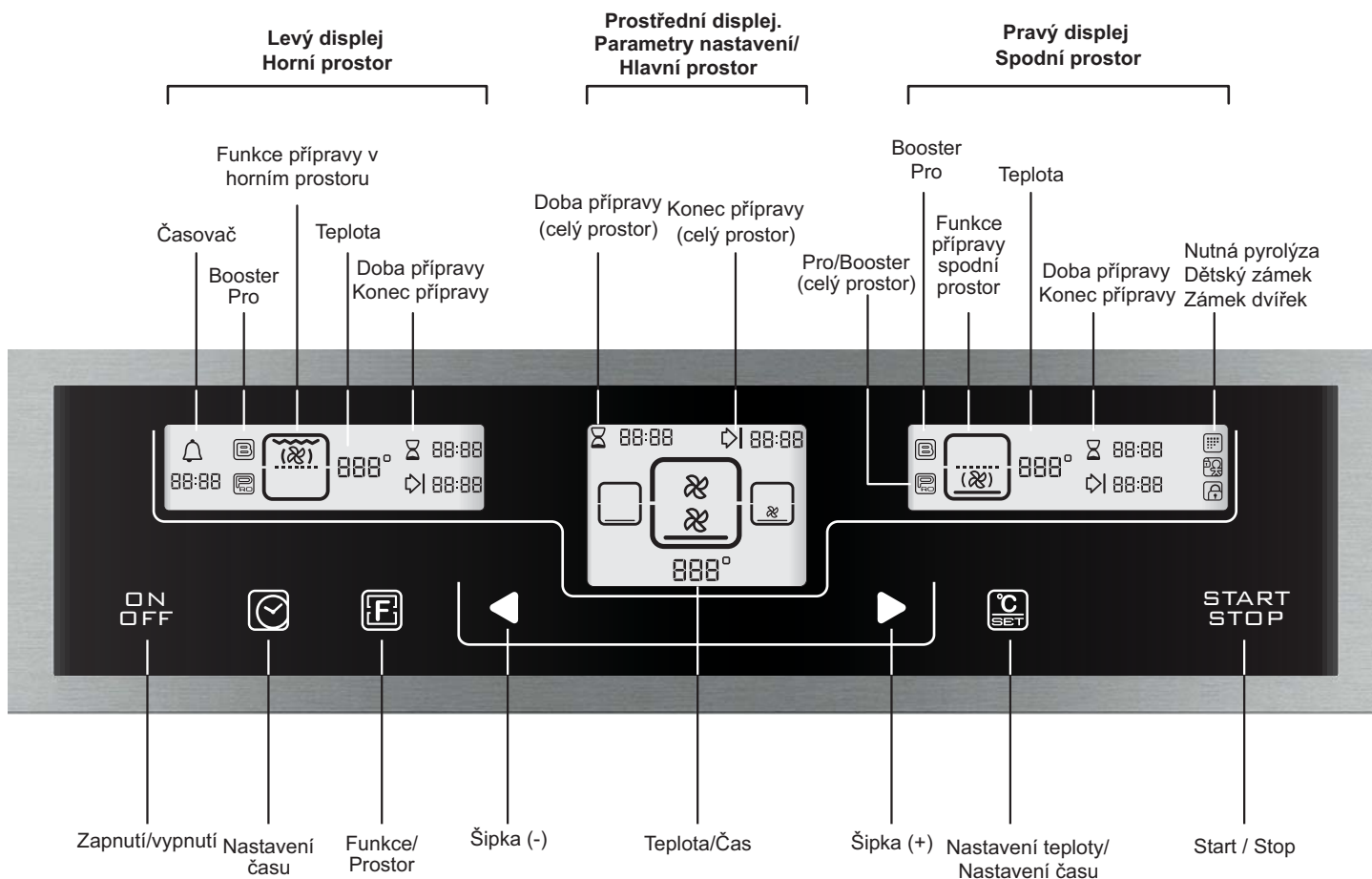
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde najdete i seznam míst zpětného odběru.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii Tento symbol je platný jen v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

5. POPIS DISPLEJE



5.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte troubu před prvním použitím:
- Utřete vnější povrch trouby vlhkou utěrkou.
- Veškeré příslušenství a vnitřek trouby utřete roztokem horké vody a mycího prostředku.
- Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a nechte zapnutou po dobu přibližně 1 hodiny, tímto odstraníte zbytky pachů z výroby. Poté místnost dobře vyvětrejte.

•PAMATUJTE

Potvrzení činnosti časovače

Úpravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka [SET]

Zastavení trouby:

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny. K zastavení činnosti trouby stiskněte [START STOP]

NASTAVENÍ ČASU

Po prvním připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit čas.

Nastavení času:

1. Stiskn [OK] na několik sekund a najděte [OK] tlačítky [◀ ▶], poté stiskněte [SET]. Číslice na prostředním displeji blikají.
2. Nastavte čas tlačítky [◀ ▶], počkejte několik sekund nebo stiskněte opět [SET] pro aplikaci nastavení.

NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE

1. Stiskněte [OK] na několik sekund a najděte symbol [pomocí] [◀ ▶], poté stiskněte [SET] (Kontrast lze nastavit v rozsahu od "1" maximum a "5" minimum.)
2. Zvolte požadovaný kontrast tlačítky [◀ ▶], počkejte několik sekund nebo opět stiskněte [SET] pro potvrzení nastavení.

POZNÁMKA: Pokud chcete nastavit hodiny nebo upravit kontrast displeje po prvním zapnutí trouby, stiskněte [ON OFF] k zapnutí trouby a postupujte podle výše uvedených kroků.

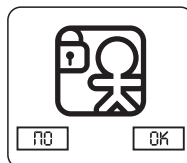
MINUTKA ON

1. Stiskněte [ON OFF] k zapnutí trouby.
2. Stiskněte [OK] na několik sekund a najděte symbol [pomocí] [◀ ▶], poté stiskněte [SET].
3. Nastavte požadovanou dobu tlačítky [◀ ▶], poté počkejte několik sekund nebo stiskněte "Nastavení teploty/času" [SET] k potvrzení nastavení.

POZNÁMKA: tato funkce vám umožňuje použít troubu jako alarm nezávisle od funkce trouby.

DĚTSKÝ ZÁMEK

1. K nastavení dětského zámku stiskněte [F] na několik sekund.
- 2.



K aktivaci stiskněte [▶] "OK"
K deaktivaci stiskněte [◀] "NO".

POZNÁMKA: Lze aktivovat aktivovat dětský zámek když je trouba zapnutá i vypnutá.

5.2 POUŽITÍ TROUBY

Jednoduchý režim

K použití jednoduchého režimu vyndejte separátor z trouby. Můžete zvolit všechny funkce jednoduchého režimu. Doporučené způsoby přípravy jsou v tabulce na další straně. Jsou uvedené také doporučené teploty pro jednotlivé režimy. Tyto lze upravit v předvoleném rozsahu.

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
• Vypnutá	-	-	-
☺ Spodní ohřev	160	50-240	-
☺ Spodní ohřev + ventilátory	210	50-240	Booster
☺ Horní + Spodní ohřev	220	50-280	-
☺ Spodní ohřev + horní ohřev + ventilátory	210	50-240	-
☺ Kruhový topný prvek + ventilátory	180	50-240	-
☺ Gril	L2	L1-L3	-
☺ Gril + ventilátor	210	180-230	Booster
☺ Gril + rožeň + ventilátor	240	180-240	Booster
☺ Odmrazování	40	No	-
☺ Udržování tepla	60	No	-
☺ Pizza***	NORMAL	ECO:425/65min NORMAL:425/75min SUP:425/1h30min	-

*Booster: rychlé zvýšení teploty

1. Stisknutím zapněte troubu.
2. Stiskněte . Zvolte požadovanou funkci tlačítky .
3. Zobrazí se odpovídající teplota nebo úroveň přípravy, podle zvoleného druhu přípravy. Můžete upravit v předvoleném rozsahu - viz výše uvedenou tabulku. Pro úpravu nastavení teploty stiskněte a zvolte teplotu tlačítky . Poté stiskněte opět pro potvrzení. Zobrazí se teplota, ale lze ji upravit během cyklu pečení.
4. K spuštění pečení stiskněte . Trouba začne hrát. Bliká kontrolka, dokud není dosaženo nastavené teploty. Na konci této doby zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.
5. Pro změnu funkce trouby opakujte kroky 2 až 4.
6. K vypnutí přípravy stiskněte tlačítko .

Duální režim

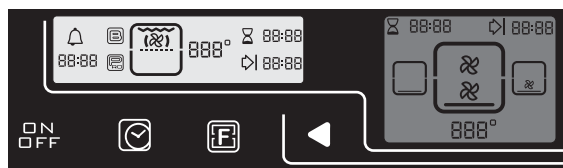
K aktivaci duálního režimu vložte separátor do třetí úrovně zasunutí trouby. Můžete zvolit funkce pro duální režim.

1. Stisknutím zapněte troubu.
2. Stisknutím zvolte, kterou část trouby (horní nebo spodní) chcete použít, zvolte požadovanou funkci tlačítky .
3. Zobrazí se odpovídající teplota nebo úroveň, podle zvoleného druhu přípravy. Lze upravit v předvoleném rozsahu, viz tabulka na další straně. Pro úpravu teploty stiskněte a zvolte teplotu pomocí . Stisknutím potvrďte. Zobrazí se teplota, ale lze ji měnit během přípravy
4. K spuštění přípravy stiskněte . Trouba začne hrát. Kontrolka bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty, po dosažení zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.
5. K vypnutí přípravy stiskněte .

Horní prostor

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
Kruhový topný prvek + ventilátory	180	160-240	-
Gril	L2	L1-L3	-
Gril + ventilátor	190	160-240	-

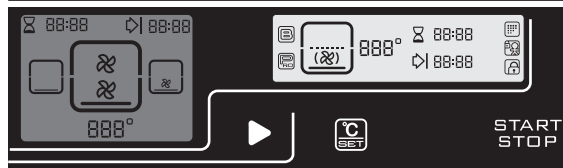
*Booster: rychlé zvýšení teploty



Spodní prostor

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
Kruhový topný prvek + ventilátory	180	160-240	-
Spodní ohřev	160	160-240	-
Spodní ohřev + ventilátor	160	160-240	-

*Booster: rychlé zvýšení teploty



POUŽITÍ HORNÍHO A SPODNIHO PROSTORU NAJEDNOU

Pokud je nutné použít dva prostory (horní a spodní) najednou pro různé typy přípravy; postupujte pro nastavení následovně:

1. Stisknutím zvolte druhý prostor, který chcete použít a postupujte podle kroků "1" až "5" výše uvedeného odstavce.

DOBA TRVÁNÍ

1. Stiskněte "Nastavení času" a najděte "hodiny" tlačítky .
2. Stiskněte "Nastavení teploty/Času" a nastavte dobu trvání tlačítky .
3. K potvrzení nastavení stiskněte opět "Nastavení teploty/Času".

UKONČENÍ PŘÍPRAVY

1. Stiskněte "Nastavení času" a najděte "šipku" pomocí .
2. Stiskněte "Nastavení teploty/Času" a nastavte konec doby přípravy pomocí .
3. K potvrzení nastavení stiskněte opět "Nastavení teploty/Času".

POZNÁMKA: pro smazání již nastaveného času najděte "hodiny v závorce" pomocí v menu nastavení času a stiskněte "Nastavení teploty/Času". Tato funkce se běžně využívá s funkcí "doba trvání přípravy".

Odložený start

Například, pokud je 10 hodin a pokrm se připravuje 45 minut a měl by být hotov ve 12:30, musíte postupovat podle níže uvedených kroků:

- zapněte troubu stisknutím tlačítka "ON/OFF" (zapnutí/vypnutí)
- zvolte požadovanou funkci pomocí "šipek"
- zvolte požadovanou teplotu stisknutím " °C/Time Set " (°C/nastavení času) a pomocí "šipek"
- nastavte dobu trvání přípravy na 45 minut následovně:
 - stiskněte tlačítko "Time Set" (Nastavení času)
 - stiskněte tlačítko " °C/Time Set " (°C/nastavení času) a použijte "šipky" k nastavení trvání přípravy
 - potvrďte nastavení stisknutím tlačítka " °C/Time Set " (°C/nastavení času)
- nastavte konec přípravy na 12:30 následovně:
 - použijte "šipky" na výběr ikony "End of cooking" (konec přípravy)
 - stiskněte " °C/Time Set " (°C/nastavení času) a použijte "šipky" k nastavení času ukončení přípravy
 - potvrďte nastavení stisknutím tlačítka " °C/Time Set " (°C/nastavení času)
 - trouba začne automaticky hařát (Netiskněte tlačítko "START") v 11:45 (což znamená 12:30 minus 45 minut); a přestane automaticky na konci nastaveného času.

UPOZORNĚNÍ: pokud zvolíte dobu ukončení přípravy bez nastavení délky doby přípravy, trouba začne hrát okamžitě a zastaví se v době nastaveného ukončení přípravy.

6. REŽIM PŘÍPRAVY

Veškeré druhy přípravy fungují se zavřenými dvířky.



Spodní ohřev + ventilátor - Kombinace spodního ohřevného tělesa a ventilátoru je ideální pro ovocné koláče, dorty, slané koláče a moučníky. Brání před nadměrným vysušením pokrmu a pomáhá v kynutí těsta. Umístěte rošt na spodní pozici trouby.



Spodní ohřev - Použití spodního ohřevného tělesa. Ideální k pečení všech moučníků. Použijte pro dorty, slané koláče a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.



Spodní + horní ohřev - Používá se spodní a horní ohřevné těleso. Tento způsob je ideální pro všechny klasické druhy pečení. Pokud pečete červené maso, roštěnou, jehněčí stehna, chléb nebo pokrm zabalené ve fólii.



Spodní + horní + ventilátor - V provozu je spodní a horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který cirkuluje horký vzduch v troubě. Doporučujeme tento způsob pro drůbež, moučníky, ryby a zeleninu. Pomocí tohoto způsobu dosáhnete lepšího pronikání tepla a zkrátí se také doba předhřevu. Možnost ohřevu s ventilátorem vám umožňuje připravovat různé pokrmy společně na různých úrovních v troubě, což nabízí rovnoměrné rozložení tepla bez rizika smíchání chutí a vůní. Při přípravě různých pokrmů současně přidejte dalších přibližně 10 minut k době přípravy.



Kruhové ohřevné těleso + ventilátor - V provozu je horní i spodní ohřevné těleso ve spojení s kruhovým ohřevným tělesem, který rozhání horký vzduch v troubě. Použití je stejné jako u použití ventilátoru.



Gril - Používá horní ohřevné těleso. Úspěch je zaručený pro smíchané grilování, kebaby a pokrmy s kůrkou. Gril je nutné předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, doba přípravy bude o něco delší, ale maso zůstane šťavnaté. Červené maso a rybí filety lze postavit přímo na rošt s vloženým odkapávacím zásobníkem pod ním.



Gril + ventilátor - Používá se horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předhřev doporučujeme pro červené maso, pro bílé není nutný. Grilování je ideální pro pečení silnějších pokrmů jako je vepřové maso a drůbež. Pokrm určený ke grilování dejte doprostřed roštu. Zasuňte odkapávací plech pod rošt k zachycení šťávy. Pro nejlepší výsledky se ujistěte, zda pokrm není příliš blízko topného tělesa a v polovině doby přípravy pokrm otočte.



Gril + rožeň + ventilátor - Výhodou použití horního ohřevného tělesa s ventilátorem a otočným rožněm je rovnoměrné propečení pokrmu, zabrání vysušení a ztrátě chuti. Rožeň je naprogramovaný na nepřetržitě otáčení po dobu přibližně pěti minut po dopečení, čímž zcela využije zbytkového tepla v troubě. Pro tento druh přípravy není nutný předhřev.



Odmrazování - Pro volbu funkce nastavte volič do této pozice. Ventilátor rozhání horký vzduch kolem mražených pokrmů, čímž umožní rychlé rozmrazení bez změny obsahu proteinů. Teplota je konstantně 40°C, není možné nastavení.



Udržování tepla - Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.



Pizza - Pomocí této funkce cirkuluje v troubě horký vzduch k zajištění perfektních výsledků u pokrmů jako je pizza nebo koláč.



Pyrolýza - Péče o čistotu vnitřku trouby - máte na výběr jednu ze dvou možností, a to ECO a SUPER.

7. PYROLYTICKÝ CYKLUS (podle modelu)

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, který odstraňuje zbytky pokrmů při vysokých teplotách. To se provádí automaticky pomocí programovacího voliče. Výsledné výpary jsou „čisté“ pomocí pyrolýzoru, který se spouští po spuštění přípravy. Neboť pro pyrolýzu jsou nutné vysoké teploty, dvířka trouby jsou vybavena bezpečnostním zámkem.

Pyrolýzu lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazený symbol uzamčení dvířek.

POZNÁMKA: Pokud je nad troubou varná deska, nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo varné plotny během pyrolýzy, zabráníte tím přehřátí varné desky.

Dostupné jsou tři pyrolytické cykly.

• **ECO PYROCLEAN:** Čistí průměrně znečištěné trouby. Funguje po dobu 65 minut.

• **NORMAL PYROCLEAN:** Čistí průměrně znečištěné trouby. Funguje po dobu 75 minut.

• **SUPER PYROCLEAN:** Čistí velmi znečištěné trouby. Funguje po dobu 90 minut.

Nikdy nepoužívejte komerčně dostupné čisticí prostředky u pyrolytické trouby!

Typ: Uskutečnění pyrolytického cyklu ihned po dopečení vám umožňuje využití zbytkového tepla, ČIMŽ ŠETŘÍTE ENERGII.

Před pyrolytickým cyklem:

• Z trouby vyjměte veškeré příslušenství: mohlo by se během pyrolýzy poškodit vysokou teplotou.

• Odstraňte velké nečistoty a skvrny, neboť jejich likvidace by trvala příliš dlouho.

Nadměrné množství tuku se může také vznítit po vystavení vysoké teplotě pyrolytického cyklu.

• Zavřete dvířka trouby.

• Nadměrné znečištění odstraňte před pyrolýzou.

Použití pyrolytického cyklu:




1. Stiskněte  . Zvolte  pomocí   , poté stisknutím  potvrďte. Na displeji se zobrazí  . Bliká ECO režim.

Pamatujte:

ECO - cyklus 65 minut - průměrně znečištěná trouba.

NORMAL - cyklus 75 minut - normálně znečištěná trouba.

SUP - cyklus 90 minut - velmi znečištěná trouba.

2. Pomocí   zvolte požadovaný režim pyrolýzy, podle stupně znečištění: ECO, NORMAL nebo SUP. Stisknutím  potvrďte.



• Volba se potvrdí po 3 sekundách.

Trouba spustí pyrolytický cyklus. Zvolený pyrolytický režim bliká a kontrolky "X" a "D" svítí. Během cyklu pyrolýzy se zobrazí uzamčení dvířek, dvířka jsou zamčená. Chladicí ventilátor je v provozu.

Kontrolka bliká, dokud není dosaženo požadované teploty, poté zůstane svítit.

Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

Na konci pyrolytického cyklu se trouba automaticky vypne. 15 sekund zní akustický signál a kontrolky "X" a "D" blikají.

• Stiskněte  k zastavení trouby. Dokud tak neučiníte, symboly blikají. Symbol  zmizí z časovače v pyrolytickém režimu. Dvířka trouby zůstávají zamčená, dokud je teplota vysoká. Pokud svítí kontrolka uzamčení dvířek, dvířka nelze otevřít.

Chladicí ventilátor se nevypne, dokud neklesne teplota uvnitř trouby.

Na konci cyklu opět bliká kontrolka, svítí také po vypnutí trouby a zhasne, pokud je teplota uvnitř trouby dostatečně nízká.

Pyrolýza nechává bílé zbytky na stěnách trouby. Počkejte, dokud trouba zcela nevychladne, poté vyčistěte vnitřek trouby vlhkou utěrkou a utřete zbytky.

8. TYPY K PEČENÍ

Vhodnější je nesolit maso před pečením, neboť sůl podporuje vystřikovávání šťávy z masa. Tím se znečišťuje trouba a způsobuje mnoho kouře.

Kusy bílého masa, drůbeže, telecí, jehněčí a ryb lze vložit do studené trouby. Doba přípravy je delší než u předehřáté trouby, ale propeče se lépe od středu, neboť teplo má více času proniknout do masa.

Správný předhřev je základem pro úspěšné pečení červeného masa.

GRILOVÁNÍ

• *Před grilováním:*

Vyjměte maso z chladničky několik hodin před grilováním. Dejte jej na několik vrstev kuchyňských utěrek. Zlepší to chuť a zabráníte udržení chladu uvnitř. Přidejte koření a bylinky k masu před grilováním, ale sůl přidejte teprve po grilování. Tímto zůstane maso šťavnatější. Potřete pokrmy před pečením trochou oleje. Použijte široký štětec na olej. Poté posypte kořením a bylinkami (tymián, apod.).

• *Během pečení:*

Nikdy nepropichujte pokrm během pečení. Mohl by ztratit šťávu a vysušit se.

PEČENÍ

Vyhňte se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.

Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláči. V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:

Suflé, briošky, piškotové koláče, apod. mají tendenci padnout. Koláč můžete zkontrolovat vpíchnutím čepele nože, nebo vidličky. Pokud vyberete čepel čistou a suchou, koláč je hotov a můžete zastavit pečení. Pokud je čepel vlhká nebo s kousky těsta, pokračujte v pečení, ale mírně snižte teplotu, aby se koláč nepřipálil.

