

CANDY

RÚRA NÁVOD NA OBSLUHU

FCDP 818 VX



OBSAH

Bezpečnostné pokyny	2	4. Servisné stredisko	7
1. Všeobecné upozornenia	3	5. Popis displeja	8
1.1 Prehlásenie o zhode	3	5.1 Pred prvým použitím rúry	8
1.2 Bezpečnostné typy	3	5.2 Použitie rúry	9
1.3 Odporúčania	3	6. Režim prípravy	11
1.4 Inštalácia	4	7. Pyrolytický cyklus (podľa modelu)	12
1.5 Pripojenie k elektrickej sieti	4	8. Tipy na pečenie	13
2. Por/exp'r technológia	4	Inštalácia	14
2.1 Vybavenie rúry	4		
2.2 Ražeň	5		
2.3 LEDVISION/U.SEE	6		
2.4 Vybratie a čistenie drôtených úrovňových roštov	6		
3. Čistenie rúry	6		

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas použitia zahrievajú. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov.

- Deti do 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča, ak nie sú neustále pod dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností, ak sú pod dohľadom a boli poučené o použití spotrebiča a možnom riziku.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Počas použitia sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov v rúre.
UPOZORNENIE: Prístupné časti môžu byť počas prevádzky horúce. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Nepoužívajte drsné čističe ani ostré kovové predmety na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžete poškriabať povrch.
- Vypnite rúru pred zložením ochrany a po očistení naložte ochranu v súlade s pokynmi.
- Používajte len tepelnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte vysokotlakové parné čističe.
UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom.
- Odpojovacie zariadenie musí byť včlenené do napájania v súlade s platnými predpismi.
- Pokyny uvádzajú typ kábla, s ohľadom na teplotu zadnej strany spotrebiča.
- Ak je poškodený prívodný kábel, musíte ho vymeniť za špeciálny kábel dostupný u výrobcu alebo servisného technika.

UPOZORNENIE: Aby ste zabránili nebezpečenstvu z neúmyselného resetovania tepelnej poistky, nesmiete tento spotrebič napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je časovač, alebo pripájať k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína elektrikárskou službou.

UPOZORNENIE: Prístupné časti grilu sa môžu počas použitia zahrievať. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.

- Nadmerné množstvo nečistôt odstráňte pred čistením.
- Počas samočistiaceho pyrolytického procesu môže byť povrch teplejší ako obyčajne a preto držte deti mimo dosahu.

1. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

Prečítajte si pozorne tieto pokyny pre maximálne využitie rúry. Odložte si tieto pokyny na bezpečnom mieste pre inštaláciu a použitie v budúcnosti a pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo pre prípad pomoci servisného strediska. Po vybalení rúry sa uistite, že nie je poškodená. Ak máte nejaké pochybnosti, nepoužívajte ju.

Kontaktujte kvalifikovaného servisného technika. Uložte obalové materiály ako sú plastové vrecká a polystyrén mimo dosahu detí, pretože predstavujú možné riziko.

Výrobca nezodpovedá za nedodržanie pokynov v návode na obsluhu.

Poznámka: Právo na zmenu funkcií, vlastností a príslušenstva rúry sa môže meniť v závislosti od modelu.

1.1 PREHLÁSENIE O ZHODE

Časti tohto spotrebiča, ktoré môžu byť v kontakte s potravinami zodpovedajú predpisom EEC Smernice 89/109.

Spotrebič vyhovuje Európskej smernici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahradenej 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným zmenám. Po vybalení rúry sa uistite, že nie je poškodená.

V prípade pochybností rúru nepoužívajte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosahu detí, pretože predstavujú možné nebezpečenstvo.



1.2 BEZPEČNOSTNÉ TIPY

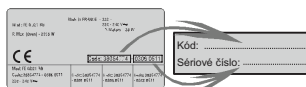
Pri výmene prívodného káblu postupujte nasledovne: Odmontujte prívodný kábel a nahraďte ho typom H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kábel musí byť schopný zniesť elektrický prúd potrebný pre rúru. Kábel môže vymieňať len kvalifikovaný servisný technik. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť o 10 mm dlhší ako živý vodič. Opravy môže vykonávať len autorizované servisné stredisko a môže používať len originálne náhradné diely. Ak nie sú dodržané vyššie uvedené pokyny, výrobca nemôže zaručiť bezpečnosť rúry.

- Vaša nová rúra má predpísané technické špecifikácie a nesmiete ich meniť.
- Upozornenie: Všetky prístupné časti sú počas použitia horúce. Nedotýkajte sa týchto častí.
- Neskladujte horľavé látky v rúre; môžu sa vznietiť.
- Netlačte na dverka a nedovoľte deťom, aby na ne stúpali.
- Na vybratie riadu používajte kuchynské rukavice.

- Rúra musí byť použitá len na účely, na ktoré je určená: na prípravu potravín. Akékoľvek iné použitie, prípadne na ohrev miestnosti, je nesprávne použitie a preto nebezpečné.
- Výrobca nezodpovedá za poškodenia spôsobené nesprávnym použitím. Pri použití elektrických spotrebičov musíte dodržiavať základné pravidlá.
 - Pri odpájaní neťahajte za prívodný kábel.
 - Nedotýkajte sa rúry mokrými rukami.
 - Nepoužívajte rúru, ak máte bosé nohy.
 - Nie je vhodné používať adaptéry, viacnásobné zásuvky a predĺžovacie káble.
 - Ak je rúra poškodená, vypnite ju a nedotýkajte sa jej.
 - Ak je poškodený prívodný kábel, musí byť ihneď vymenený.

1.3 ODPORÚČANIA

- Po každom použití rúry stačí minimálne úsilie pre zachovanie dokonalého stavu vašej rúry.
- Nezakrývajte steny rúry hliníkovou fóliou. Hliníková fólia sa v priamom kontakte s horúcim smaltom môže roztaviť a poškodiť smaltovaný povrch.
- Aby ste zabránili nadmernému znečisteniu rúry, neodporúčame používať rúru s nadmerne vysokými teplotami. Vhodnejšie je predĺženie doby prípravy a mierne zníženie teploty.



Identifikačný štítok

- V spojení s príslušenstvom dodaným s rúrou odporúčame použitie riadu a panvíc, ktoré sú odolné voči vysokým teplotám.

1.4 INŠTALÁCIA

Výrobca nenesie zodpovednosť za inštaláciu. Ak je nutná pomoc zo strany výrobcu na odstránenie poruchy vyplývajúcej z nesprávnej inštalácie, táto pomoc nie je zahrnutá v záruke. Inštalatér musí dodržiavať pokyny na inštaláciu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb alebo poškodenie spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani poškodenia. Kuchynský nábytok, do ktorého bude rúra zabudovaná, musí byť z materiálu odolného voči teplote najmenej 70°C.

Rúru je možné inštalovať do vysokej skrine alebo pod pracovnú dosku.

Pred upevnením musíte zaistiť dostatočné vetranie v mieste inštalácie rúry pre ochranu vnútorných dielov. Dodržiavajte rozmery uvedené na poslednej stránku návodu.

1.5 PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI

PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI MUSÍ VYKONÁVAŤ KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Inštalácia spotrebiča musí vyhovovať predpisom platným v danej krajine.

Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nedodržanie týchto pokynov. Pripojenie k elektrickej sieti musí byť cez uzemnenú zásuvku, alebo cez všepólové odpájacie zariadenie, v súlade s predpismi danej krajiny. Inštalácia musí byť chránená vhodnou poistkou a vodičmi s dostatočným prierezom pre napájanie.

PRIPOJENIE:

Rúra je vybavená napájacím káblom na pripojenie výlučne k 230 VAC k fáze alebo k fáze a neutrálnemu vodiču.

Pred pripojením skontrolujte:

- napätie na voltmetri,
- nastavenie ističa.

Ochranný vodič (žltozelený) pripojený k uzemňovaciemu konektoru rúry musí byť pripojený k uzemňovaciemu konektoru inštalácie.

Upozornenie:

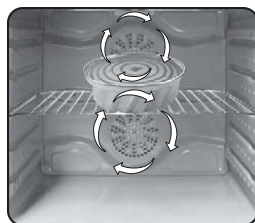
- Skontrolujte pripojenie uzemnenia pred pripojením spotrebiča.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za úrazy alebo možné poškodenia vyplývajúce z neuzemnenia rúry, alebo z pripojenia k chybnému uzemneniu.

Poznámka: Nezapadnite, že rúra môže vyžadovať servis. Preto vedte pripojenie tak, aby bolo možné rúru po vysunutí z pozície pripojiť k elektrickej sieti.

Napájací kábel: Ak je nutné vymeniť prívodný kábel, prenechajte túto činnosť kvalifikovanému servisnému technikovi.

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGIA

Naše technológie a skúsenosti priniesli funkciu typickú pre profesionálne kuchyne do domácnosti. Multitjet laterálny ventilačný systém ponúka mikro-prúdenie horúceho vzduchu priamo na pokrm, pri nízkej rýchlosti, čím ho dokonale obkloolí. To umožňuje rovnomerné pečenie, znižuje stratu vlhkosti a umožňuje pečenie na viacerých úrovniach naraz.



2.1 VYBAVENIE RÚRY

Pred prvým použitím je nutné vyčistiť príslušenstvo.

Opláchnite pomocou špongie. Opláchnite a vysušte. **Na rošty môžete postaviť riad a misky.**



Odkvapkávací plech zachytáva šŕavu z grilovaných pokrmov.

Nikdy nepoužívajte odkvapkávací plech ako plech na pečenie, pretože zvyšky tuku sa môžu dostať na steny rúry, čo spôsobí dym.

Nikdy nedávajte rošt priamo na dno rúry.



Separátor delí rúru na dva priestory. Oddeľuje hornú a dolnú polovicu rúry, ak chcete využiť duálny režim. Musíte ho použiť na tretej úrovni zasunutia.

Nikdy nenechávajte separátor v rúre počas pyrolýzy.



Tanier na pizzu pre chrumkavejšiu pizzu v závislosti od modelu so stojanom a pizza nožom.



Plech na pečenie musíte postaviť na rošt.

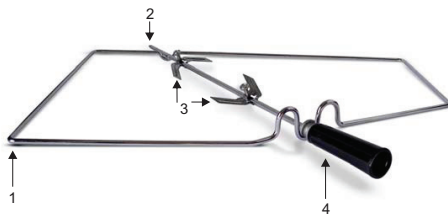
Je ideálny na pečenie malých koláčov ako sú sušienky, pusinky, a pod. Nikdy neumiestňujte plech na pečenie na dno rúry.



2.2 RAŽEŇ

Pre grilovanie na ražni nie je nutné predhrievanie.

Pečenie so zatvorenými dvierkami. Úspora energie je 90-95% oproti klasickému systému..



- 1 - Rošt
- 2 - Ražeň
- 3 - Háky a skrutky
- 4 - Rukoväť

POUŽITIE RAŽŇA

1. Vyskrutkujte háky
2. Napichnete mäso na ražeň
3. Upevnite mäso hákmi
4. Utiahnite skrutky
5. Vložte ražeň do otvoru motorového pohonu
6. Odmontujte rukoväť



Pri použití z rúry vyberte nepotrebné príslušenstvo.

2.3 LED VISION/U.SEE

Je to systém osvetlenia, ktorý nahrádza klasické « žiarovky ». 14 LED (pri nepyrolytických modeloch) alebo 10 vysokovýkonných LED (pri pyrolytických modeloch) je integrovaných v dvierkach rúry. Tieto ponúkajú kvalitné osvetlenie, umožňujúce jasné zobrazenie vnútra rúry bez tieňov na všetkých úrovniach.

Výhody:

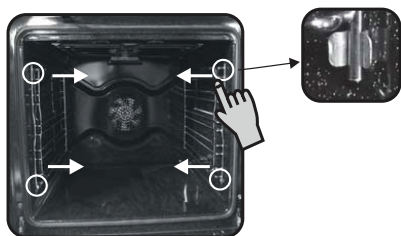
Tento systém ponúka výnimočné osvetlenie vnútra rúry, má dlhšiu životnosť ako klasické žiarovky, ľahšiu údržbu a hlavne šetrí energiu.

- Optimálny pohľad
- Dlhá životnosť
- Veľmi nízka spotreba energie, -95% v porovnaní s klasickými žiarovkami



2.4 VYBRATIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH ÚROVNÍ ROŠTOV

- 1- Vyberte rošty vytiahnutím v smere šípok.
- 2- Vyčistite ich v umývačke riadu alebo vlhkou špongiou a potom vysušte.
- 3- Po vyčistení inštalujte rošty v opačnom poradí.



3. ČISTENIE RÚRY

- Pred čistením nechajte rúru vychladnúť.
- Nikdy nečistíte rúru drsnými čističmi, drôtenkami ani ostrými predmetmi, pretože môžete poškodiť smalt.
- Používajte len vodu so saponátom.
- Nikdy nezakrývajte steny rúry hliníkovou fóliou.
- Nepoužívajte vysokotlakové parné čističe.
- Čistenie nesmú vykonávať deti bez dozoru.

SKLENENÉ DIELY

Utrite sklenené dvierka kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak je znečistenie väčšie, čistíte ich navlhčenou špongiou a umývacím prostriedkom.

Nikdy nepoužívajte drsné ani ostré prostriedky, pretože môžete poškodiť sklenený povrch. Nepoužívajte drsné čističe ani ostré kovové predmety na čistenie skla dvierok, pretože môžete poškriabať povrch.

TESNENIE DVIEROK RÚRY

Ak je znečistené, vyčistíte ho vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

Čistíte špongiou namočenou vo vode so saponátom. Opláchnite čistou vodou a vysušte. Vyhnite sa drsným čističom.

ODKVAPKÁVACÍ ZÁSOBNÍK

Po grilovaní vyberte z rúry odkvapkávací zásobník. Vylejte teplý olej do nádoby. Odkvapkávací zásobník umyte a opláchnite horúcou vodou a špongiou so saponátom. Pri silnom znečistení namočte nečistoty vodou a saponátom. Môžete ho umývať v umývačke riadu alebo komerčne dostupným čističom na rúry. Do rúry nedávajte znečistený odkvapkávací zásobník.

OSVETLENIE RÚRY

Odpojte napájanie rúry pred čistením alebo výmenou osvetlenia. Žiarovka a kryt je vyrobený z materiálu odolného voči vysokým teplotám.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

Vnútrotné sklo dvierok tejto rúry môžete vybrať a vyčistiť. Za účelom čistenia vnútrotného skla postupujte podľa týchto pokynov.

- Otvorte dvierka rúry. (Obrázok 1)



Obrázok 1

4. SERVISNÉ STREDISKO

Skôr ako budete kontaktovať servis.

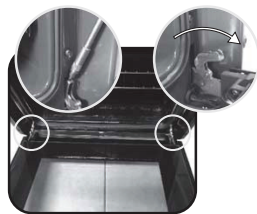
Ak rúra nefunguje, odporúčame:

- Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k elektrickej sieti.

V prípade, že poruchu nie je možné odstrániť:

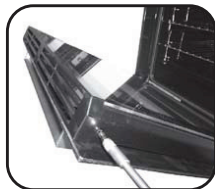
- Odpojte rúru od elektrickej siete, nedotýkajte sa jej a kontaktujte servisné stredisko. Zoznam autorizovaných miest je uvedený na našich webových stránkach, www.candy-hoover.cz v sekcii servis.

Skôr ako budete kontaktovať servis, poznačte si sériové číslo spotrebiča.

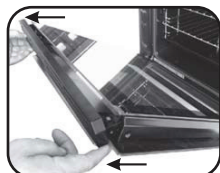


Obrázok 2

- Vyskrutkujte skrutky podľa obrázka 3.



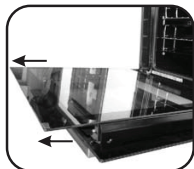
Obrázok 3



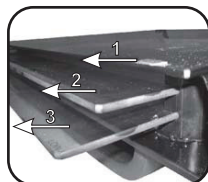
Obrázok 4

- Zložte horný kovový kryt potiahnutím hore (obrázok 4).

- Vyberte sklo vytiahnutím z rámu dvierok (obrázok 5).



Obrázok 5



Obrázok 6

* Pri pyrolytických rúrach vyberte aj druhé a tretie sklo (obrázok 6).

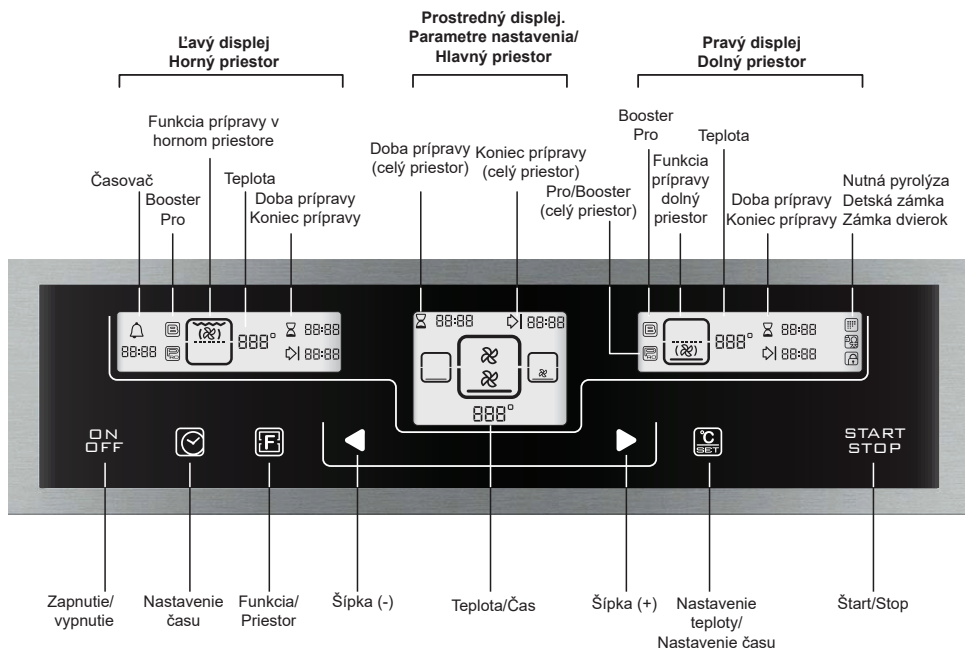
- Po vyčistení skla zostavte všetky diely v opačnom poradí.

- NA VŠETKÝCH SKLÁCH MUSÍ BYŤ SYMBOL E správne čitateľný a musí byť umiestnený v ľavom rohu dvierok pri ľavom závесе. Týmto spôsobom zostane potlačený povrch prvého skla V DVIERKACH.



Obrázok 7

5. POPIS DISPLEJA



5.1 PRED PRVÝM POUŽITÍM RÚRY

PRVÉ ČISTENIE

- Vyčistite rúru pred prvým použitím:
- Utrite vonkajší povrch rúry vlhkou utierkou.
- Príslušenstvo a vnútro rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku.
- Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú približne 1 hodinu, týmto odstránite zvyšky pachov z výroby. Potom miestnosť dobre vyvetrajte.

• PAMÄTAJTE

Potvrdenie činnosti časovača

Úpravy musíte potvrdiť stlačením tlačidla

Zastavenie rúry:

Je nutné, ak zadáte nesprávne pokyny. Na zastavenie činnosti rúry stlačte **START STOP**

NASTAVENIE ČASU

Po prvom pripojení rúry k elektrickej sieti je nutné nastaviť čas.

Nastavenie času:










1. Stlačte na niekoľko sekúnd a nájdite tlačidlami **◀▶**, potom stlačte . Čísllice na prostrednom displeji blikajú.
2. Nastavte čas tlačidlami **◀▶**, počkajte niekoľko sekúnd alebo stlačte opäť pre aplikáciu nastavenia.

NASTAVENIE KONTRASTU DISPLEJA

1. Stlačte na niekoľko sekúnd a nájdite symbol pomocou **◀▶**, potom stlačte (Kontrast je možné nastaviť v rozsahu od „1“ maximum a „5“ minimum.)
2. Zvoľte požadovaný kontrast tlačidlami **◀▶**, počkajte niekoľko sekúnd alebo opäť stlačte pre potvrdenie nastavenia.


POZNÁMKA: Ak chcete nastaviť hodiny alebo upraviť kontrast displeja po prvom zapnutí rúry, stlačte **ON OFF** pre zapnutie rúry a postupujte podľa vyššie uvedených krokov.

MINÚTKA

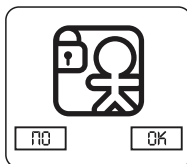
1. Stlačte  na zapnutie rúry.
2. Stlačte  na niekoľko sekúnd a nájdite symbol  pomocou  a , potom stlačte .
3. Nastavte požadovanú dobu tlačidlami  a , potom počkajte niekoľko sekúnd alebo stlačte „Nastavenie teploty/času“  pre potvrdenie nastavenia.



POZNÁMKA: táto funkcia vám umožňuje použiť rúru ako alarm nezávisle od funkcie rúry.

DETSKÁ ZÁMKA

1. Pre nastavenie detskej zámky stlačte  na niekoľko sekúnd.

2.













Na aktiváciu stlačte  „OK“
Na deaktiváciu stlačte  „NO“.

POZNÁMKA: Detskú zámku je možné aktivovať, keď je rúra zapnutá aj vypnutá.








5.2 POUŽITIE RÚRY

Jednoduchý režim

Na použitie jednoduchého režimu vyberte separátor z rúry. Môžete zvoliť všetky funkcie jednoduchého režimu. Odporúčané spôsoby prípravy sú uvedené v tabuľke nižšie. Uvedené sú aj odporúčané teploty pre jednotlivé režimy. Tieto je možné upraviť v predvolenom rozsahu.









Funkčný režim podľa modelu rúry	Prednastavená teplota	Predvolená teplota °C	Funkcia Booster*
• Vypnutá	-	-	-
 Dolný ohrev	160	50-240	-
 Dolný ohrev + ventilátory	210	50-240	Booster
 Horný + dolný ohrev	220	50-280	-
 Dolný + horný ohrev + ventilátory	210	50-280	-
 Kruhové ohrevné teleso + ventilátor	180	50-240	-
 Gril	L2	L1-L3	-
 Gril + ventilátor	210	180-230	Booster
 Gril + ražeň + ventilátor	240	180-240	Booster
* Rozmrazovanie	40	Nie	-
 Udržiavanie tepla	60	Nie	-
 Pizza***	NORMAL	ECO: 425/65min NORMAL: 425/75min SUP: 425/1h30min	-

*Booster: rýchle zvýšenie teploty




1. Stlačením  zapnite rúru.
2. Stlačte . Zvoľte požadovanú funkciu tlačidlami .
3. Zobrazí sa zodpovedajúca teplota alebo úroveň prípravy, podľa zvoleného druhu prípravy. Môžete upraviť v predvolenom rozsahu - vid' vyššie uvedenú tabuľku. Pre úpravu nastavenia teploty stlačte  a zvoľte teplotu tlačidlami . Potom stlačte opäť  pre potvrdenie. Zobrazí sa teplota, ale je možné ju upraviť počas cyklu pečenia.
4. Na spustenie pečenia stlačte . Rúra začne hriať. Kontrolka bliká, pokiaľ nie je dosiahnutá nastavená teplota. Na konci tejto doby zaznie akustický signál a kontrolka zostane svietiť.
5. Na zmenu funkcie rúry opakujte kroky 2 až 4.
6. Na vypnutie prípravy stlačte tlačidlo .

Duálny režim

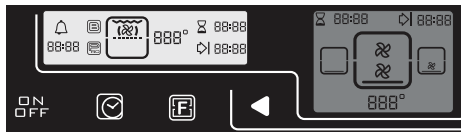
Na aktiváciu duálneho režimu vložte separátor do tretej úrovne zasunutia rúry. Môžete zvoliť funkcie pre duálny režim.

1. Stlačením  zapnite rúru.
2. Stlačením  zvoľte, ktorú časť rúry (hornú alebo dolnú) chcete použiť, zvoľte požadovanú funkciu tlačidlami .
3. Zobrazí sa zodpovedajúca teplota alebo úroveň, podľa zvoleného druhu prípravy. Je možné upraviť v predvolenom rozsahu, vid' tabuľku nižšie. Pre úpravu teploty stlačte  a zvoľte teplotu pomocou . Stlačením  potvrdíte. Zobrazí sa teplota, ale je možné ju meniť počas prípravy.
4. Na spustenie prípravy stlačte . Rúra začne hriať. Kontrolka bliká, pokiaľ nie je dosiahnutá nastavená teplota, po dosiahnutí zaznie akustický signál a kontrolka zostane svietiť.
5. Na vypnutie prípravy stlačte .




Horný priestor

Funkčný režim podľa modelu rúry	Pred-nastavená teplota °C	Predvolená teplota °C	Funkcia Booster*
 Kruhový ohrevný prvok + ventilátory	180	160-220	-
 Gril	L2	L1-L3	-
 Gril + ventilátor	190	160-240	-

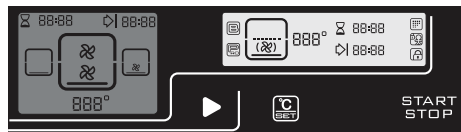
*Booster: rýchle zvýšenie teploty



Horný priestor


Funkčný režim podľa modelu rúry	Pred-nastavená teplota °C	Predvolená teplota °C	Funkcia Booster*
 Kruhový ohrevný prvok + ventilátory	180	160-240	-
 Dolný ohrev	160	160-240	-
 Dolný ohrev + ventilátor	160	160-240	-

*Booster: rýchle zvýšenie teploty





SÚČASNÉ POUŽITIE HORNÉHO A DOLNÉHO PRIESTORU

Ak je nutné použiť súčasne dva priestory (horný a dolný) pre rôzne typy prípravy; postupujte nasledovne:

1. Stlačením  zvoľte druhý priestor, ktorý chcete použiť a postupujte podľa krokov „1“ až „5“ vyššie uvedeného odseku.

ČAS TRVANIA

1. Stlačte „Nastavenie času“ a nájdite „hodiny“ tlačidlami .
2. Stlačte „Nastavenie teploty/Času“ a nastavte čas trvania tlačidlami .
3. Na potvrdenie nastavenia stlačte opäť „Nastavenie teploty/Času“.

UKONČENIE PRÍPRAVY

1. Stlačte „Nastavenie času“ a nájdite „šípku“ pomocou ◀▶.
2. Stlačte „Nastavenie teploty/času“ a nastavte koniec doby prípravy pomocou ◀▶.
3. Na potvrdenie nastavenia stlačte opäť „Nastavenie teploty/Času“.

POZNÁMKA: Pre vymazanie už nastaveného času nájdite „hodiny v zátvorke“ pomocou ◀▶ v menu nastavení času a stlačte „Nastavenie teploty/času“. Táto funkcia sa bežne využíva s funkciou „doba trvania prípravy“.

Odložený štart


Napríklad, ak je 10 hodín a pokrm sa pripravuje 45 minút a mal by byť hotový o 12:30, musíte postupovať podľa nižšie uvedených krokov:


- zapnite rúru stlačením tlačidla „ON/OFF“ (zapnutie/vypnutie)
- zvolte požadovanú funkciu pomocou „šípok»
- zvolte požadovanú teplotu stlačením „°C/Time Set“ (°C/nastavenie času) a pomocou „šípok“
- nastavte dobu trvania prípravy na 45 minút následovne:
 - stlačte tlačidlo „Time Set“ (Nastavenie času)
 - stlačte tlačidlo „°C/Time Set“ (°C/nastavenie času) a použite „šípky“ pre nastavenie trvania prípravy
 - potvrďte nastavenie stlačením tlačidla „°C/Time Set“ (°C/nastavenie času)
 - nastavte koniec prípravy na 12:30 následovne:
 - použite „šípky“ na výber ikony „End of cooking“ (koniec prípravy)
 - stlačte „°C/Time Set“ (°C/nastavenie času) a použite „šípky“ na nastavenie času ukončenia prípravy
 - potvrďte nastavenie stlačením tlačidla „°C/Time Set“ (°C/nastavenie času)
 - rúra začne automaticky hriať (Nestláčajte tlačidlo „START“) o 11:45 (čo znamená 12:30 mínus 45 minút); a prestane automaticky na konci nastaveného času.


UPOZORNENIE: ak zvolíte čas ukončenia prípravy bez nastavenia dĺžky doby prípravy, rúra začne hriať okamžite a zastaví sa v nastavenom čase ukončenia prípravy.


6. REŽIM PRÍPRAVY


Všetky druhy prípravy fungujú so zatvorenými dvierkami.


 **Dolný ohrev + ventilátor** - Kombinácia dolného ohrevného telesa a ventilátora je ideálna pre ovocné koláče, torty, slané koláče a múčniky. Bráni nadmernému vysušeniu pokrmu a pomáha v kysnutí cesta. Umiestnite rošt do dolnej pozície v rúre.


 **Dolný ohrev** - Použitie dolného ohrevného telesa. Ideálny na pečenie múčnikov. Použite pre torty, slané koláče a na prípravu, ktorá vyžaduje vyššie teploty zdola.


 **Dolný + horný ohrev** - Používa sa dolné a horné ohrevné teleso. Tento spôsob je ideálny pre všetky klasické druhy pečenia. Ak pečiete červené mäso, roštenku, jahňacie stehná, chlieb alebo pokrmy zabalené vo fólii.


 **Dolný + horný + ventilátor** - V prevádzke je dolné a horné ohrevné teleso v spojení s ventilátorom, ktorý rozháňa horúci vzduch v rúre. Tento spôsob odporúčame na hydinu, múčniky, ryby a zeleninu. Pomocou tohto spôsobu dosiahnete lepšie prenikanie tepla a skráti sa aj čas predhrievania. Možnosť ohrevu s ventilátorom vám umožňuje pripravovať rôzne pokrmy spoločne na rôznych úrovniach v rúre, čo ponúka rovnomerné rozloženie tepla bez rizika zmiešania chutí a vôní. Pri príprave rôznych pokrmov súčasne pridajte ďalších približne 10 minút k času prípravy.


 **Kruhové ohrevné teleso + ventilátor** - V prevádzke je horné aj dolné ohrevné teleso v spojení s kruhovým ohrevným telesom a ventilátor, ktorý rozháňa horúci vzduch v rúre. Použitie je rovnaké ako pri použití ventilátora.


 **Gril** - Používa horné ohrevné teleso. Úspech je zaručený pre zmiešané grilovanie, kebabu a pokrmy s kôrkou. Gril je nutné predhriať na vysokú teplotu asi na 5 minút. Biele mäso umiestnite do určitej vzdialenosti od grilovacieho telesa, čas prípravy bude o niečo dlhší, ale mäso zostane šťavnaté. Červené mäso a rybie filety je možné postaviť priamo na rošt s vloženým odkvapkávacím zásobníkom pod ním.


 **Gril + ventilátor**- Používa sa horné ohrevné teleso v spojení s ventilátorom, ktorý rozháňa horúci vzduch v rúre. Predhrievanie odporúčame pre červené mäso, pre biele nie je nutné. Grilovanie je ideálne na pečenie hrubších pokrmov ako je bravčové mäso a hydina. Pokrm určený na grilovanie dajte doprostred roštu. Zasuňte odkvapkávaci plech pod rošt pre zachytenie šťavy. Pre najlepšie výsledky sa uistite, či pokrm nie je veľmi blízko ohrevného telesa a v polovici doby prípravy pokrm otočte.

 **Gril + ražeň + ventilátor** - Výhodou použitia horného ohrevného telesa s ventilátorom a otočným ražňom je rovnomerné prepečenie pokrmu, zabráni vysušeniu a strate chute. Ražeň je naprogramovaný na nepretržité otáčanie približne päť minút po dopečení, čím úplne využije zvyškové teplo v rúre. Pre tento druh prípravy nie je nutné predhrievanie.

 **Rozmrazovanie** - Pre voľbu funkcie nastavte volič do tejto pozície. Ventilátor rozháňa horúci vzduch okolo mrazených pokrmov, čím umožní rýchle rozmrazenie bez zmeny obsahu proteínov. Teplota je konštantná 40°C, nie je možné nastavení.

 **Udržiavanie tepla** - Odporúčame na ohrievanie už hotových pokrmov, umiestnením roštu na druhú úroveň zhora, alebo na rozmrazovanie chleba, pizze alebo múčnikov umiestnením roštu na najnižšiu úroveň. Teplota je konštantná 60°C, nie je možná zmena.

 **Pizza** - Pomocou tejto funkcie cirkuluje v rúre horúci vzduch pre zaistenie perfektných výsledkov pri pokrmoch ako je pizza alebo koláč.

 **Pyrolýza** - Starostlivosť o čistotu vnútra rúry - máte na výber jednu z dvoch možností, a to ECO a SUPER.

7. PYROLYTICKÝ CYKLUS

(podľa modelu)

Rúra je vybavená pyrolytickým systémom čistenia, ktorý odstraňuje zvyšky pokrmov pri vysokých teplotách. To sa vykonáva automaticky pomocou programovacieho voliča. Výsledné výpary sú „čisté“ pomocou pyrolyzéra, ktorý sa spúšťa po spustení prípravy. Pretože sú pre pyrolýzu nutné vysoké teploty, dvierka rúry sú vybavené bezpečnostnou zámkou. Pyrolýzu je možné kedykoľvek zastaviť. Dvierka nie je možné otvoriť, pokiaľ je zobrazený symbol uzamknutia dvierok.

Poznámka: Ak je nad rúrou varný panel, nikdy nepoužívajte plynové horáky alebo varné platne počas pyrolýzy, zabránite tým prehrievaniu varného panela.

Dostupné sú tri pyrolytické cykly.

- **ECO PYROCLEAN:** Čistí priemerne znečistené rúry. Pracuje 65 minút.
- **NORMAL PYROCLEAN:** Čistí priemerne znečistené rúry. Pracuje 75 minút.
- **SUPER PYROCLEAN:** Čistí veľmi znečistené rúry. Pracuje 90 minút.






Nikdy nepoužívajte komerčne dostupné čistiace prostriedky v pyrolytickej rúre!

Tip: Uskutočnenie pyrolytického cyklu ihneď po dopečení vám umožňuje využitie zvyškového tepla, ČÍM ŠETRÍTE ENERGIU.

Pred pyrolytickým cyklom:

- Z rúry vyberte príslušenstvo: mohlo by sa počas pyrolýzy poškodiť vysokou teplotou.
- Odstráňte veľké nečistoty a škvryny, pretože ich likvidácia by trvala veľmi dlho. Nadmerné množstvo tuku sa môže vzniesť po vystavení vysokej teplote pyrolytického cyklu.
- Zatvorte dvierka rúry.
- Nadmerné znečistenie odstráňte pred pyrolýzou

Použitie pyrolytického cyklu:


1. Stlačte , Zvoľte  pomocou , potom stlačením  potvrdíte. Na displeji sa zobrazí . Bliká ECO režim.



Pamätajte:

ECO - cyklus 65 minút - priemerne znečistená rúra.



NORMAL - cyklus 75 minút - normálne znečistená rúra.



SUP - cyklus 90 minút - veľmi znečistená rúra.

2. Pomocou ◀▶ zvolíte požadovaný režim pyrolýzy, podľa stupňa znečistenia: ECO, NORMAL alebo SUP. Stlačením  potvrdíte.
- Voľba sa potvrdí po 3 sekundách.

Rúra spustí pyrolytický cyklus. Zvolený pyrolytický režim bliká a kontrolky „“ a „“ svietia. Počas cyklu pyrolýzy sa zobrazí uzamknutie dvierok, dvierka sú zamknuté. Chladiaci ventilátor je v prevádzke. Kontrolka bliká, pokiaľ nie je dosiahnutá požadovaná teplota, potom zostane svietiť.

Počas samočistiaceho pyrolytického procesu môže byť povrch teplejší ako obvyčajne a preto držte deti mimo dosahu.

Na konci pyrolytického cyklu sa rúra automaticky vypne. 15 sekúnd znie akustický signál a kontrolky „“ a „“ blikajú.

- Stlačte  pre zastavenie rúry. Ak tak neurobíte, symboly blikajú. Symbol „“ zmizne z časovača v pyrolytickom režime. Dvierka rúry zostávajú zamknuté, pokiaľ je teplota vysoká. Ak svietí kontrolka uzamknutia dvierok, dvierka nie je možné otvoriť.

Chladiaci ventilátor sa nevypne, pokiaľ neklesne teplota v rúre.

Na konci cyklu opäť bliká kontrolka, svieti aj po vypnutí rúry a zhasne, až keď je teplota v rúre dostatočne nízka.

Pyrolýza necháva biele zvyšky na stenách rúry. Počkajte, pokiaľ rúra úplne nevychladne, potom vyčistíte vnútro rúry utierkou a utrite zvyšky.

8. TIPY NA PEČENIE

Vhodnejšie je nesoliť mäso pred pečením, pretože soľ podporuje vystrekovanie šťavy z mäsa. Tým sa znečisťuje rúra a spôsobuje dym. Kusy bieleho mäsa, hydiny, teľacieho, jahňacieho a rýb je možné vložiť do studenej rúry. Čas prípravy je dlhší ako pri predhriatej rúre, ale prepečie sa lepšie od stredu, pretože teplo má viac času preniknúť do mäsa. Správne predhrievanie je základom pre úspešné pečenie červeného mäsa.

GRILOVANIE

• **Pred grilovaním:**

Vyberte mäso z chladničky niekoľko hodín pred grilovaním. Položte ho na niekoľko vrstiev kuchynských utierok. Zlepší to chuť a zabráni udržaniu chladu vo vnútri. Pridajte korenie a bylinky k mäsu pred grilovaním, ale soľ pridajte až po grilovaní. Mäso tak zostane šťavnatejšie. Potrite pokrmy pred pečením trochou oleja. Použite široký štetec na olej. Potom posypte korením a bylinkami (tymian, a pod.).

• **Počas pečenia:**

Nikdy neprepichujte pokrm počas pečenia. Mohol by stratiť šťavu a vysušiť sa.

PEČENIE

Vyhňte sa lesklým plechom, odrážajú teplo a môžu znehodnotiť koláče. Ak koláče zhnednú veľmi rýchlo, zakryte ich papierom na pečenie alebo hliníkovou fóliou.

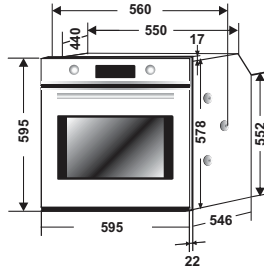
Upozornenie: Správny spôsob použitia fólie je lesklou stranou ku koláčcu. V opačnom prípade sa teplo od fólie odráža a nedostane sa do pokrmu.

Neotvárajte dvierka počas prvých 20 až 25 minút pečenia:

Suflé, brišky, piškótové koláče, a pod. majú tendenciu padnúť. Koláč môžete skontrolovať vpichnutím čepele noža, alebo vidličky. Ak vyberiete čepeľ čistú a suchú, koláč je hotový a môžete zastaviť pečenie. Ak je čepeľ vlhká alebo s kúskami cesta, pokračujte v pečení, ale mierne znížte teplotu, aby sa koláč nepripálil.

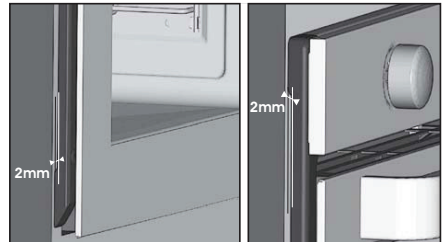
INŠTALÁCIA

Rúra vo vysokej skrini (rozmery v mm)

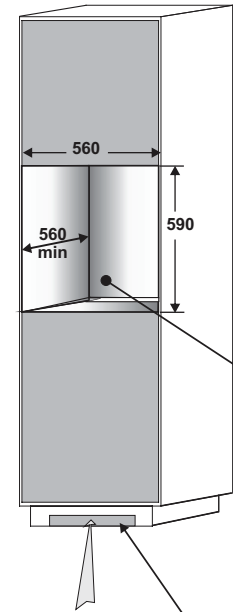


UPOZORNENIE!

Použitím väčšieho ako potrebného ťahu pri utiahnutí skrutiek môžete zatvoriť ventilačné kanály po stranách. **Uistite sa, že sú po inštalácii do nábytku ventilačné kanály otvorené 2 mm.**

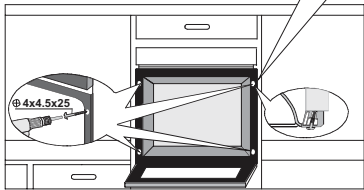


Ak je nábytok vybavený stenou v zadnej časti, urobte otvor pre prívodný kábel

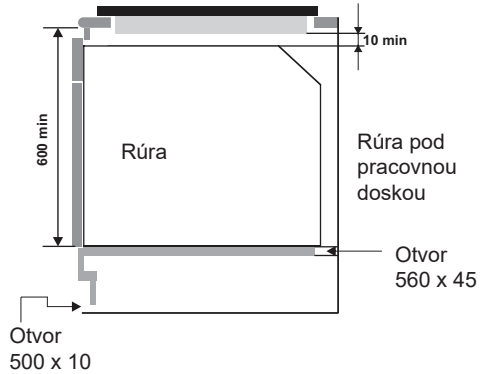


Otvor 500 x 45

Otvor 500 x 10



Pracovná doska



Upevnenie v pozíciu

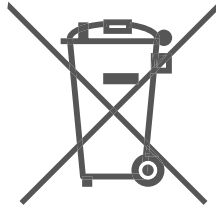
V rúre je vrecko so štyrmi upevňovacími skrutkami.

Upevnenie: Po otvorení dveriek sprístupníte upevňovacie otvory, sú v rohoch. Použite dodané skrutky na upevnenie.



Výrobca nezodpovedá za tlačové chyby v návode. Vyhradzuje si právo na zmeny spotrebiča podľa potreby, vrátane údajov spotreby, bez vplyvu na bezpečnosť alebo funkciu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.