



HOVER

OVENS <i>USER INSTRUCTIONS</i>	EN	02
FORNI <i>ISTRUZIONI PER L'UTENTE</i>	IT	13
ÖFEN <i>BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	DE	25
OVENS <i>GEbruIKSAANWIJZING</i>	NL	37
HORNOS <i>INSTRUCCIONES DE USO</i>	ES	49
FORNOS <i>INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR</i>	PT	61
PEČICE <i>UPORABNIŠKA NAVODILA</i>	SL	73
TROUBY <i>NÁVOD K POUŽITÍ</i>	CZ	85
RÚRY <i>NÁVOD NA POUŽITIE</i>	SK	97
PIEKARNIKI <i>INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL	109

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- **UPOZORNĚNÍ:** spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- **UPOZORNĚNÍ:** před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace.
Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebič a zdroj energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, se umístí omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.
- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.
- **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **POZOR:** Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/nastavení.
- **VAROVÁNÍ:** před zahájením cyklu automatického čištění:
 - Vyčistěte dvířka trouby.
 - Velké či hrubé zbytky jídla odstraňte zevnitř trouby pomocí navlhčené houby. Nepoužívejte čisticí prostředky.
 - Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (pokud jsou osazeny).
 - Nevkládejte utěrky na nádobí.
- U trub se sondou na maso je nutné před spuštěním čisticího cyklu uzavřít otvor maticí, když se sonda na maso nepoužívá.
- Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.

Obecné pokyny

88

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Nakládání s odpady a ochrana životního prostředí
- 1.6 Prohlášení o shodě

Popis produktu

89

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství

Použití trouby

90

- 3.1 Popis uživatelského rozhraní
- 3.2 Nastavení produktu
- 3.3 První použití
- 3.4 Provoz v manuálním režimu
- 3.5 Provoz v režimu „My Chef“ (Můj šéfkuchař)
- 3.6 Provoz v režimu „Recipes“ (Recepty)
- 3.7 Popisy funkcí
- 3.8 Režimy vaření
- 3.9 Speciální režimy
- 3.10 Recepty

Průvodce zaregistrováním trouby

95

- 4.1. Sonda na maso

Čištění a údržba trouby

96

- 5.1 Obecné poznámky k čištění
- 5.2 Údržba
 - Demontáž a čištění bočních držáků
 - Čištění pouze vnitřního skla dvířek

1. Obecné pokyny

Děkujeme, že jste si vybrali jeden z našich produktů. Pro dosažení nejlepších výsledků při používání trouby si pozorně přečtěte tento návod a uchovejte jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si zapište výrobní číslo, abyste je mohli sdělit personálu zákaznického servisu v případě potřeby opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nebyla během přepravy poškozena. Pokud máte pochybnosti, troubu nepoužívejte a poradte se s kvalifikovaným technikem. Veškerý obalový materiál (plastové sáčky, polystyren, hřebíky) uchovávejte mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může objevit silně zapáchající kouř, který je způsoben lepidlem na izolačních panelech obklopujících ohřev trouby. Jedná se o zcela normální stav, a pokud k němu dojde, měli byste před vložením jídla do trouby počkat, než se kouř rozptýlí. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost v případech, kdy nejsou dodrženy pokyny uvedené v tomto dokumentu.



POZNÁMKA: funkce trouby, vlastnosti a příslušenství uvedené v této příručce se budou lišit v závislosti na vámi zakoupeném modelu.

1.1 Bezpečnostní pokyny

Troubu používejte pouze k určenému účelu, tj. pouze k vaření potravin; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné, a proto nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nevhodným, nesprávným nebo nepřiměřeným použitím.

Používání jakéhokoli elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování některých základních pravidel:

- netáhejte za napájecí kabel, abyste odpojili zástrčku ze zásuvky;
- nedotýkejte se spotřebiče mokřima nebo vlhkými rukama nebo nohama;
- obecně se nedoporučuje použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a prodlužovacích kabelů;
- v případě poruchy a/nebo špatné funkčnosti spotřebič vypněte a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ PŘEVEDL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí odpovídat zákonům platným v zemi instalace. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost za jakékoli škody způsobené nedodržováním těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrickému napájení s uzemněnou zásuvkou nebo odpojovačem s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení musí být chráněno vhodnými pojistkami a použité kabely musí mít příčný průřez, který zajistí správné napájení trouby.

PŘIPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojován pouze k elektrickému napájení s výkonem 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením trouby k elektrickému napájení je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na měřidle;
- nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k uzemňovací svorce trouby musí být připojen k uzemňovací svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k napájecímu zdroji požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zkontroloval kontinuitu uzemňovací svorky napájecího zdroje. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost za případné nehody nebo jiné problémy způsobené nezapojením trouby k uzemňovací svorce nebo uzemněním, které má vadnou kontinuitu.

POZNÁMKA: vzhledem k tomu, že u trouby mohou být vyžadovány údržbářské práce, je vhodné mít k dispozici jinou zásuvku, aby k ní mohla být trouba připojena v případě přemístění z místa, na kterém je instalována. Napájecí kabel smí vyměňovat pouze personál technického servisu nebo technici s odpovídající kvalifikací.

Když je trouba vypnutá, může být kolem centrálního hlavního vypínače přítomné slabé světlo. Jedná se o normální jev. Lze jej odstranit pouhým otočením zástrčky vzhůru nohama nebo prohozením napájecích svorek.

1.3 Doporučení

Po každém použití trouby pomůže čištění v minimální míře udržet troubu dokonale čistou.

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru. Abyste předešli nadměrnému znečištění trouby a výslednému silnému zápachu kouře, doporučujeme troubu nepoužívat při velmi vysoké teplotě. Je lepší prodloužit dobu vaření a trochu snížit teplotu. Kromě příslušenství dodávaného s troubou vám doporučujeme používat pouze nádoby a formy na pečení odolné vůči velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

Výrobci nejsou povinni provádět instalaci. Pokud je pro odstranění závad způsobených nesprávnou instalací vyžadována pomoc výrobce, nevztahuje se na tuto pomoc záruka. Je nutné dodržovat pokyny pro instalaci odborně kvalifikovaným personálem. Nesprávná instalace může způsobit zranění osob, zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nenese za takovou škodu nebo zranění odpovědnost.

Před usazením na místo musíte zajistit dobré větrání v prostoru trouby, aby bylo umožněno dostatečné proudění čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Vytvořte otvory uvedené na poslední straně podle typu usazení.

1.5 Nakládání s odpady a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrického a elektronického zařízení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal zátěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:



- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad;
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

OCHRANA A RESPEKTOVÁNÍ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Pokud je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevřete dvířka trouby tak zřídka, jak je to jen možné, protože teplo z dutiny se při každém otevření rozptýluje. Chcete-li dosáhnout významné úspory energie, vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným ukončením doby vaření a použijte zbytkové teplo, které trouba dále generuje. Těsnění udržujte v čistotě a v dobrém stavu, aby se zabránilo rozptýlu tepla mimo dutinu. Pokud máte smlouvu na dodávku elektřiny s hodinovým tarifem, program „odložené vaření“ dále zjednodušuje úsporu energie posunutím začátku procesu vaření na dobu sníženého tarifu.

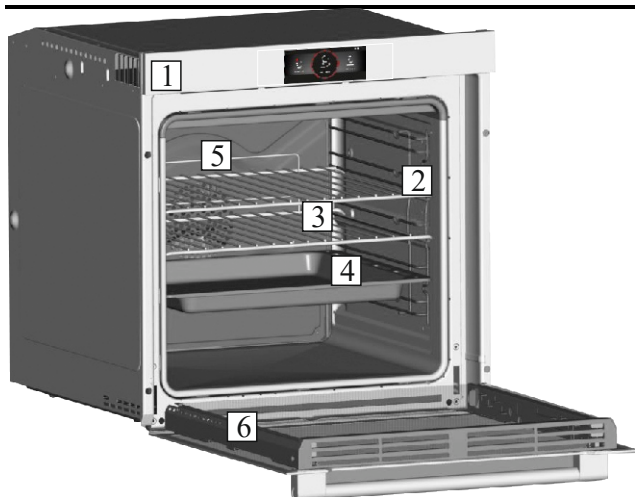
1.6 Prohlášení o shodě

- Umístěním značky  na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.
- Skupina Candy Hoover Group tímto prohlašuje, že tento spotřebič označený  je v souladu se základními požadavky směrnice 2014/53/EU.

Chcete-li obdržet kopii prohlášení o shodě, kontaktujte prosím výrobce na adrese: www.candy-group.com.

2. Popis produktu

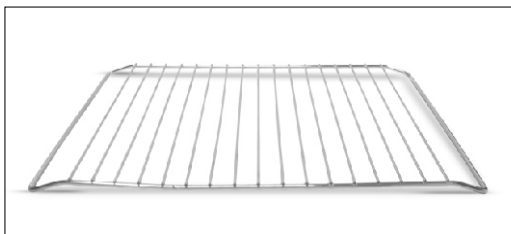
2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Umístění polic
3. Kovová mřížka
4. Odkapávací miska
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

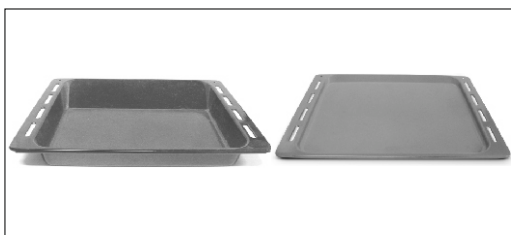
2.2 Příslušenství

1 Kovová mřížka



Drží pečící plechy a desky.

2 Odkapávací miska



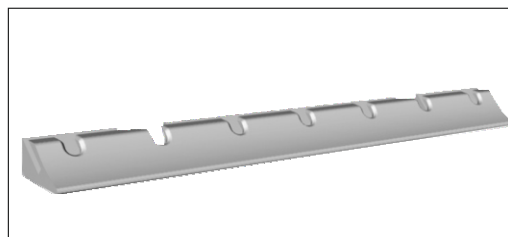
Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení jídla na grilu.

3 Postranní drátěné mřížky



Jsou umístěny na obou stranách dutiny trouby. Drží kovové mřížky a odkapávací misky.

4 Led světla



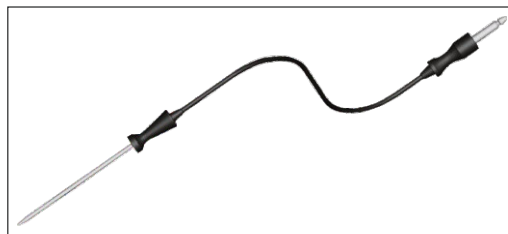
Vytvářejí bílé vysoce kvalitní osvětlení, které umožňuje přehledné prohlížení vnitřku trouby bez jakýchkoli stínů na všech policích.

VÝHODY:

Tento systém, kromě toho, že poskytuje vynikající osvětlení uvnitř trouby, vydrží déle než tradiční žárovka, snáze se udržuje a hlavně šetří energii.

- Optimální prohlížení
- Osvětlení s dlouhou životností
- Velmi nízká spotřeba energie, -95 % ve srovnání s tradičním osvětlením.

5 Sonda na maso



Měří vnitřní teplotu pokrmu během vaření.

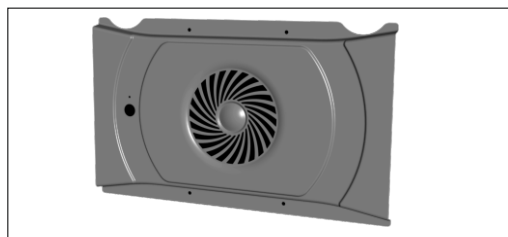
- Vložte sonda na maso do otvoru v horní části dutiny.
- Připravte pokrm a řádně vložte sonda na maso do pokrmu.

UPOZORNĚNÍ:

- Před řádným vložením sondy na maso nepředehřívejte ani nezačínajte s vařením.
- Nevkládejte sonda na maso do zmrazeného jídla.

POZNÁMKA: Sonda by měla být vložena do jídla a nádoby, dokud je trouba stále studená.

6 Panel ventilátoru

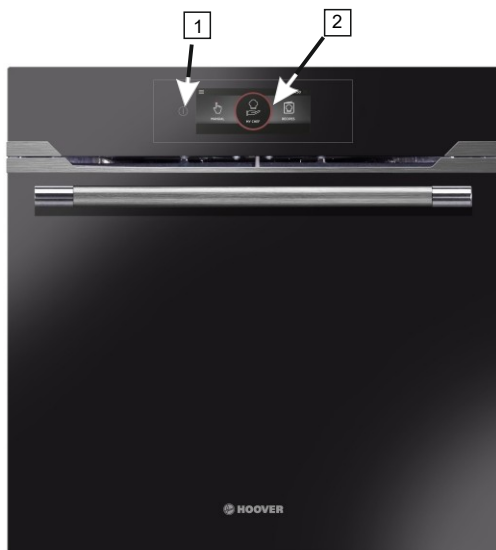


Jedná se o vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Tím je umožněno zvýšení výkonu trouby při vaření, standardnější příprava jídla při všech teplotách, kratší doby vaření a nakonec rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

3. Použití trouby

3.1 Popis uživatelského rozhraní

1. Hlavní vypínač zapnout/vypnout
 2. Dotykové TFT rozhraní
- (Obrázek 1)



Obrázek 1

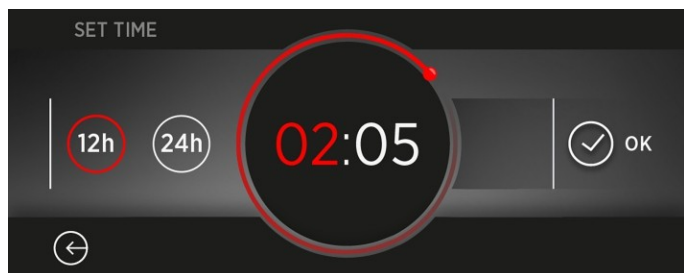
3.2 Nastavení produktu

- Při prvním spuštění je nutné dodržet proces instalace, aby bylo možné troubu používat. Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnout/Vypnout) a pokračujte. (Obrázek 2)
- Vyberte jazyk z rozbalovací nabídky.
- Stiskněte tlačítko OK a pokračujte.
- Rolováním vyberte požadovanou teplotu. Stiskněte tlačítko OK a pokračujte, nebo stiskněte tlačítko BACK (Zpět) a vraťte se k výběru funkcí vaření. (Obrázek 4)

POZNÁMKY:

Po 10 minutách nečinnosti (vyjma během vaření a dálkového ovládní) se TFT přepne do pohotovostního režimu a dotyková obrazovka se vypne. Pro aktivování TFT stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnout/Vypnout) a TFT se vrátí na předchozí obrazovku.

- Nastavte čas kruhovým posouváním po červené tečce. Stiskněte tlačítko OK a pokračujte.
- Proces instalace je dokončen.
- Stiskněte tlačítko OK a poté přejděte na domovskou stránku, abyste mohli začít troubu používat.
- Posouvání červené tečky vyvolá akci na zvýrazněném červeném čísle.
- Pro stisknutí na displeji se doporučuje použít celou plochu prstu.



Obrázek 2

3.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

- Před prvním použitím trouby vyčistěte.
- Očistěte vnější povrchy navlhčeným měkkým hadříkem.
- Umyjte veškeré příslušenství a očistěte vnitřní prostor trouby roztokem teplé vody a mycího prostředku.
- Prázdnou troubu nastavte na maximální teplotu a nechte ji zapnutou po dobu cca 1 hodiny, čímž se odstraní veškerý přetrvávající pach novosti.

3.4 Provoz v manuálním režimu

V tomto režimu je možné přistupovat k následujícímu:

- Systém čištění – viz kapitola 3.9
- Funkce – viz kapitola 3.7
- Speciální funkce – viz kapitola 3.9

Níže je uveden detail týkající se přístupu do sekce Funkce.

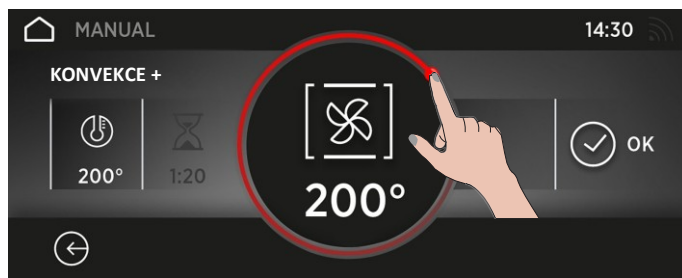
- Stiskněte kartu Manual Mode (Manuální režim) a ve 3 jednoduchých krocích nastavte vaření. (Obrázek 3)
- Vyberte požadovanou funkci z MENU.
- Rolováním vyberte požadovanou teplotu. Stiskněte tlačítko OK a pokračujte, nebo stiskněte tlačítko BACK (Zpět) a vraťte se k výběru funkcí vaření. (Obrázek 4)
- Rolováním vyberte dobu vaření. Stiskněte tlačítko OK a spusťte vaření, nebo stiskněte tlačítko BACK (Zpět) a vraťte se k nastavení teploty. (Obrázek 5)

POZNÁMKY:

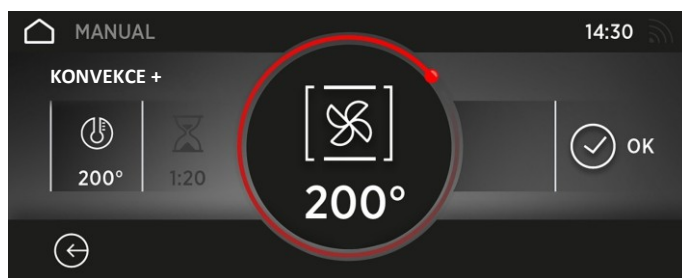
- Na této obrazovce je možné upravit níže uvedené parametry vstupem do nabídky možností.
- zrušit předehřívání (nastaveno jako výchozí)
- nastavit odložený start
- Když běží cyklus vaření, můžete:
- změnit teplotu
- změnit dobu vaření
- stisknout tlačítko STOP a vaření ukončit



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5

3.5 Provoz v režimu „My Chef“ (Můj šéfkuchař)



Obrázek 6

Podrobný popis je uveden v tabulce „3.7 Popisy funkcí“. (Obrázek 6)









3.6 Provoz v režimu „Recipes“ (Recepty)





Obrázek 7







Podrobný popis je uveden v tabulce „3.7 Popisy funkcí“. (Obrázek 7)



3.7 Popisy funkcí

FUNKCE	POPIS
	<p>MANUÁLNÍ REŽIM: V tomto režimu je možné ve 3 jednoduchých krocích volit funkce vaření, teplotu a délku vaření. V tomto režimu je také možné nastavit odložení vaření.</p> <p>POZNÁMKA: Ve výchozím nastavení je funkce předehřevu aktivní: chcete-li ji vypnout, klikněte na symbol  v nabídce možností.</p>
	<p>MŮJ ŠÉFKUCHAŘ V tomto režimu je možné ukládat a příště vybírat přizpůsobené programy vaření. Je možné generovat vlastní recepty a mít přímý přístup k naposledy použitým programům.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poslední použitá funkce: je možné zobrazit posledních 5 použitých programů s odpovídající dobou trvání, teplotou a předehřátím (pokud je vybrána). • Osobní programy: u každé kategorie je možné vytvořit maximálně 5 osobních programů s maximálně 3 kroky u každého programu. • Můj průvodce: zobrazuje poslední program se související teplotou a dobou trvání spuštěný z mobilní aplikace. • Moje programy: zobrazuje programy vytvořené pomocí funkce osobních programů. Kategorie jsou: maso, zelenina, ryby, hlavní chod, dort a chléb. Osobní program je možné odstranit stisknutím příslušné miniaturny po dobu 3 sekund a poté stisknete X, které se následně objeví.
	<p>MOJE RECEPTY V tomto režimu je možné vybrat jeden z navrhovaných programů vaření uložených jako oblíbené.</p>
	<p>INTERNETOVÉ PŘIPOJENÍ: Je-li tato ikona aktivní, je trouba připojena k síti.</p>
	<p>NASTAVENÍ: Výběrem této ikony bude umožněno nastavit jazyk a čas, Wi-Fi, Bluetooth, zvuk a jas.</p>
 	<p>PŘIPOJENÍ ZAŘÍZENÍ TROUBY (PRŮVODCE):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Při prvním použití můžete dlouhým stiskem této ikony troubu zaregistrovat v síti. • Po krátkém stisku této ikony je aktivováno dálkové ovládání trouby. <p>VAROVÁNÍ: Pokud je tato možnost aktivována, je trouba řízena POUZE připojeným zařízením.</p> <p>POZNÁMKA: Chcete-li troubu opět ovládat přímo z obrazovky na dvířkách, klikněte znovu na tuto ikonu.</p>

	<p>DĚTSKÁ POJISTKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chcete-li aktivovat související pojistku, musíte po dobu 3 sekund stisknout odpovídající ikonu. • Na obrazovce se objeví ikona dítěte, uživatel může procházet pouze nabídkou nastavení. • Pohotovostní režim lze během dětské pojistky ovládat. <p>POZNÁMKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Když uživatel deaktivuje dětskou pojistku a stiskne šipku zpět nebo tlačítko opuštění možnosti, přejde TFT na domovskou stránku. • Pro odblokování trouby je nutné použít stejný postup. <p>UPOZORNĚNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z normativních důvodů, pokud je stisknuto tlačítko ON/OFF (Zapnout/Vypnout), když je aktivní dětská pojistka, dojde k vypnutí trouby. • Po opětovném zapnutí se trouba vrátí na obrazovku nastavení a dětská pojistka je aktivní. • Dětská pojistka je deaktivována pouze, pokud je superkondenzátor vybitý. • V takovém případě se uplatní první postup zapnutí. • Pokud uživatel během vaření aktivuje dětskou pojistku, vaření bude přerušeno a všechny uložené údaje (funkce, teplota, čas atd.) budou vymazány.
	<p>DOMOVSKÁ STRÁNKA: Dotykem této ikony se vrátíte na domovskou stránku.</p>

3.8 Režimy vaření

Volič funkci	Funkce (závisí na modelu trouby)
<p>*</p> 	<p>KONVENČNÍ: Jsou používána horní i dolní topná tělesa. Tento způsob je ideální pro veškeré tradiční pečení masa a moučníků.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Troubu předehřejte po dobu asi deseti minut. • Umístěte nádoby s jídlem na polici do střední polohy.
	<p>GRIL: Gril používejte při zavřených dvířkách. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravit úroveň grilu.</p> <p>POZNÁMKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Je potřeba pět minut předehřívát, aby byla tělesa horká. • Zaručený úspěch při grilování potravin, kebabů a zapékaných jídel. • Bílá masa by se měla umístit v určité vzdálenosti od grilu; doba vaření bude delší, ale maso bude chutnější. • Červené maso a rybí filety můžete dát na polici, pod níž je odkapávací miska.
	<p>VÍCEÚROVŇOVÉ: Doporučujeme vám tuto metodu používat pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do jídla a zkracuje se doba vaření i předehřívání. Můžete vařit různá jídla současně se stejnou přípravou nebo bez ní na jedné nebo více pozicích. Tento způsob vaření zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla a nedochází k mísení vůní.</p> <p>POZNÁMKA: Když vaříte různé jídlo současně, doporučuje se přidat deset minut navíc.</p>
	<p>KONVEKCE + VENTILÁTOR: Doporučujeme vám tuto metodu používat pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do jídla a zkracuje se doba vaření i předehřívání. Můžete vařit různá jídla současně se stejnou přípravou nebo bez ní na jedné nebo více pozicích. Tento způsob vaření zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla a nedochází k mísení vůní.</p> <p>POZNÁMKA: Když vaříte různé jídlo současně, doporučuje se přidat deset minut navíc.</p>
	<p>GRIL + VENTILÁTOR: Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem, který rozhání vzduch v troubě. Ideální pro vaření objemných potravin, celých kusů, jako je pečené vepřové maso, drůbež atd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potravinu, které chcete grilovat, umístěte přímo na polici centrálně, na střední úroveň. • Zasuňte odkapávací misku pod polici, aby mohla zachytávat šťávy. • Během vaření jídlo napůl otočte. <p>UPOZORNĚNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Předehřátí je nutné u červeného masa, ale není nutné u bílého masa. • Turbogril používejte při zavřených dvířkách. • Ujistěte se, že jídlo není příliš blízko grilu.
	<p>DOLNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR: Dolní topné těleso se používá spolu s ventilátorem, který rozhání vzduch v troubě. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče flan, ovocné koláčky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysychání potravin a podporuje nárůst objemu u koláčů, chlebového těsta a dalších potravin připravovaných odspodu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polici zasuňte do dolní polohy.

* 	DOLNÍ OHŘEV: Používá se dolní topné těleso. Ideální pro přípravu všech pokrmů na bázi pečiva, jako jsou koláče, flan, quiche atd.
* 	MASTER BAKE (MISTROVSKÉ PEČENÍ): Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože omezuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných těles s pulzujícím cyklem vzduchu zajišťuje dokonalý výsledek pečení.

*Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1 používanou k definování energetické třídy pro funkci větrání.

3.9 Speciální režimy

Volič funkcí	Funkce
	ROZMRAZOVÁNÍ: Ventilátor víří vzduch o teplotě 40 °C kolem mražených potravin tak, že k rozmrazení dojde během několika minut, aniž by se změnil nebo poškodil obsah bílkovin v potravinách.
	PAELLA: Tato funkce umožňuje přípravu paella a zajišťuje dokonalé výsledky pomocí konvekčního cyklu vaření s využitím ventilátoru.
	CHLÉB: Tato funkce umožňuje přípravu chleba tím nejzdravějším a dokonalým způsobem a zajišťuje vynikající výsledky pečení z hlediska chuti a konzistence. Používá konvekční cyklus vaření s využitím ventilátoru.
	PIZZA: Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím v troubě zajišťuje dokonalé výsledky u pokrmů, jako je pizza nebo focaccia.
	KYNUTÍ: Tato funkce využívá dolní a horní ohřev při 40 °C a díky velmi jemnému zahřívání dutiny je zajištěno, že během procesu pečení chléb nebo pekařské jídlo nakynou.
	HYDRO EASY (SNADNÉ ČIŠTĚNÍ VODOU): Tato funkce pomáhá procesu čištění trouby rozpuštěním zbytků jídla přítomného v dutině. UPOZORNĚNÍ <ul style="list-style-type: none"> • Objeví se zpráva upozorňující uživatele, aby do dolní části dutiny trouby umístil 300 ml vody. • Možnost předehřívání nelze u funkce Hydro Easy ovládat. • Dobu trvání nelze změnit.

3.10 Recepty

NÁZEV RECEPTU	KATEGORIE	POČET OSOB	Hmotnost (kg)	TYP VAŘENÍ (KROK 1)	DOBA VAŘENÍ (hh:mm)	TEPLOTA VAŘENÍ úroveň	TYP VAŘENÍ (KROK 2)	DOBA VAŘENÍ (hh:mm)	TEPLOTA VAŘENÍ (°C)
KÁVOVÉ PALAČINKY	První chod	4		konvenční	00:10	180	gril	00:05	L3
RÝŽOVÝ PILAF SE SÉPIÍ A HRÁŠKEM	První chod	4		konvenční	00:20	200			
TIMBALLO Z ČERNÉ RÝŽE	První chod	4		konvenční	00:15	160			
RÝŽOVÝ PRSTENEC S KREKETAMI, FAZOLEMI FAVA A HRÁŠKEM	První chod	8		konvenční	00:18	180	gril	00:05	L3
ENCHILADAS LASAGNE	První chod	4		konvenční	00:30	175	gril	00:10	L3
PĚTIZRNNÁ FOCACCIA	Chléb	4		konvenční	00:15		200		
HNĚDÝ CHLĚB	Chléb	4		konvenční	00:15		190		
FOCACCIA V PĚKNÉM STYLU	Chléb	6		konvenční	00:30	220			
CHLEBOVÉ TYČINKY SE SUŠENÝMI RAJČATY A TYMIÁNEM	Chléb	6		konvenční	00:10	180	s ventilátorem	00:02	180
KALAMÁRY PLNĚNÉ ZELENINOU	Ryby	4		konvenční	00:30	180	gril	00:30	L3
KREKETOVÝ HAMBURGER	Ryby	4		konvenční	00:06		200		
PRAŽMA V MADRIDSKÉM STYLU	Ryby	4		konvenční	00:20	160			
BRAMBORY VAŘENÉ VE FÓLII S KREKETAMI A WASABI	Ryby	4		konvenční	00:40	180			
THAJSKÉ RYBÍ KARBANÁTKY	Ryby	4		konvenční	00:08	180			
FILET Z MOŘSKÉHO VLKA PEČENÉHO VE FÓLII	Ryby	4		konvenční	00:20	170			
FILETY ZE PSTRUHA	Ryby	4		konvenční	00:30	180			
ROLKY Z MEČOUNA	Ryby	4		konvenční	00:10		180		
ROLKY Z PRAŽMY KRÁLOVSKÉ S CUKETOU	Ryby	4		konvenční	00:10	180			
PEČENÉ HOVĚZÍ V CIBULOVÉ OMÁČCE	Maso		1	konvenční	00:25	180			
PEČENÁ KRŮTA A ŠPENÁTOVÁ ROLKA	Maso		1	konvenční	01:00	150			
TELECÍ KOUSKY NA RATATOUILLE	Maso		0,6	konvenční	00:15	160			
PEČENÉ JEHNĚČÍ S ČEKANKOU	Maso		0,7	konvenční	02:00	150			
TELECÍ EYE ROUND NA RATATOUILLE	Maso		0,6	konvenční	00:15	160			
MARINOVANÁ KACHNÍ PRSA	Maso	4		konvenční	00:08	200			
PEČENÉ HOVĚZÍ	Maso		0,6	konvenční	01:30		200		
TELECÍ LÍČKA S ČERVENÝM ZELÍM	Maso	4		konvenční	04:00	130			
PEČENÉ SE SLANINOU	Maso		1	konvenční	01:15	200			
GRATINOVANÝ CHŘEST S TATARSKOU OMÁČKOU	Vegetariáni	4		gril	00:08	L3			
DÝŇOVÝ FLAN S FONDUE Z PARMIGIANO-REGGIANO	Vegetariáni	4		s ventilátorem	00:25	180			
LILEK V ŘECKÉM STYLU	Vegetariáni	4		konvenční	00:30	200			
PEČENÁ RAJČATA	Vegetariáni	6		s ventilátorem	00:40	200			
CHŘESTOVÉ FLANY	Vegetariáni	4		konvenční	00:20	180			
BRAMBOROVÉ SUFLÉ	Vegetariáni	6		konvenční	00:20	200	s ventilátorem	00:05	180
BROWNIE S KÁVOVOU POLEVOU	Dezerty	6		konvenční	00:35	160			
CROISSANTY	Dezerty	10		konvenční	00:05	200	s ventilátorem	00:10	180
JABLEČNÝ DROBENKOVÝ KOLÁČ	Dezerty	8		konvenční	00:40	180			
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČEK S COULIS Z BOBULÍ	Dezerty	4		konvenční	00:08	200			
KAKAOVÝ KOLÁČEK	Dezerty	6		konvenční	00:20	180			
SACHERŮV DORT	Dezerty	6		konvenční	00:40	180			
ČOKOLÁDOVO HRUŠKOVÝ DORT	Dezerty	6		konvenční	00:30	180			

4. Zaregistrování trouby

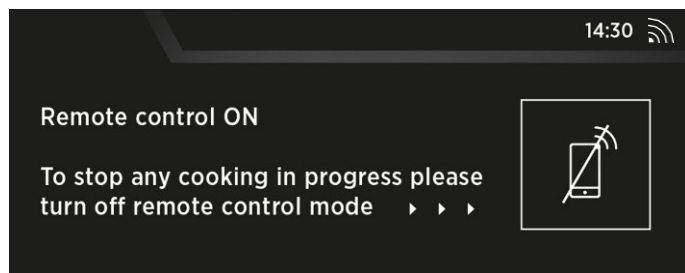
Všechny podrobnosti týkající se propojení mezi aplikací a výrobkem jsou k dispozici také online na následujícím odkazu:
<http://go.candy-group.com/hover-ov>

Ikona Wi-Fi se chová následujícím způsobem:

- když je Wi-Fi vypnuta, ikona nesvítí (Obrázek 8)
- po resetování ikony blikají, přičemž 1 sekundu svítí a 1 sekundu nesvítí, a trouba zahájí novou registraci. K dokončení registrace je k dispozici časový úsek 5 minut, a to počínaje okamžikem, kdy uživatel stiskne tlačítko OK při standardní nebo snadné registraci. Po uplynutí tohoto času je Wi-Fi vypnuta, ikona Wi-Fi zmizí.
- Pokud je trouba připojena k routeru, ikona svítí a trouba je ovládána pouze pomocí dálkového ovládání.

TFT zobrazuje následující obrázek:

- když je trouba v režimu jen pro čtení, ikona bliká, přičemž 1 sekundu svítí a 3 sekundy nesvítí.



Obrázek 8

POZNÁMKA: Stisknutím ikony chytrého telefonu přejděte do REŽIMU JEN PRO ČTENÍ.

REŽIM JEN PRO ČTENÍ

Můžete zjistit stav trouby, pokud jde o teplotu, dobu vaření a program.

CHOVÁNÍ BLIKÁNÍ	VÝZNAM
1 s svítí, 1 s nesvítí	Trouba se registruje, postupujte podle rychlého průvodce, kde najdete podrobnosti o postupu.
1 s svítí, 3 s nesvítí	Trouba je v režimu jen pro čtení.
3 s svítí, 1 s nesvítí	Trouba je zaregistrována, ale ztratila spojení s routerem. Není možné odeslat příkaz z dálkového ovládání. Zkontrolujte prosím připojení routeru.
trvale nesvítí	Trouba není zaregistrována. Můžete pouze zahájit novou registraci.

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉ SÍTĚ

Parametr	Specifikace (Wi-Fi)	Specifikace (Bluetooth)
Standard bezdrátové sítě	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frekvenční rozsah	2,412 GHz – 2,484 GHz	2,412 GHz – 2,484 GHz
Maximální vysílací výkon	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19,5 dBm	Základní rychlost přenosu dat: RF vysílací výkon (typ): +4 dBm Zvýšená rychlost přenosu dat: RF vysílací výkon (typ): +2 dBm BLE: RF vysílací výkon (typ): +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18,5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18,5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimální přijímací citlivost	802.11b =1024 bajtů, -80 dBm	Základní rychlost přenosu dat: Citlivost@ 0,1 % BER: -98 dBm Zvýšená rychlost přenosu dat: Citlivost@ 001 % BER: -98 dBm BLE: Citlivost@ 0,1 % BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bajtů, -70 dBm	
	802.11n =1024 bajtů, -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bajtů, -65 dBm	

Informace o produktu pro zařízení v síti

Spotřeba energie produktu v síťovém pohotovostním režimu, pokud jsou připojeny všechny porty kabelové sítě a všechny porty bezdrátové sítě jsou aktivovány:

2,0 W

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

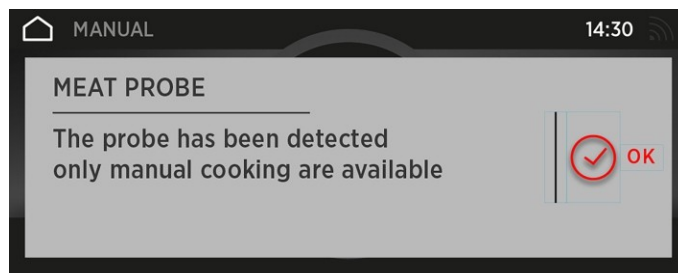
Přejděte na nastavení -> ONE-FI -> stiskněte po dobu 3 sekund ikonu ONE-FI. Displej zobrazí 2 možné způsoby, jak zaregistrovat troubu: standardní a snadný. Stiskněte tlačítko OK na jednom z nich. Modul Wi-Fi je zapnutý a ikona Wi-Fi bliká, přičemž 1 s svítí, 1 s nesvítí.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

Přejděte na nastavení -> ONE-FI -> stiskněte po dobu 3 sekund ikonu ONE-FI. Displej zobrazí 2 možné způsoby, jak zaregistrovat troubu: standardní a snadný. Nestiskněte tlačítko OK. Modul Wi-Fi je vypnutý a Wi-Fi není zobrazeno. Poznámka: Data Wi-Fi, pokud jsou k dispozici, budou odstraněna.

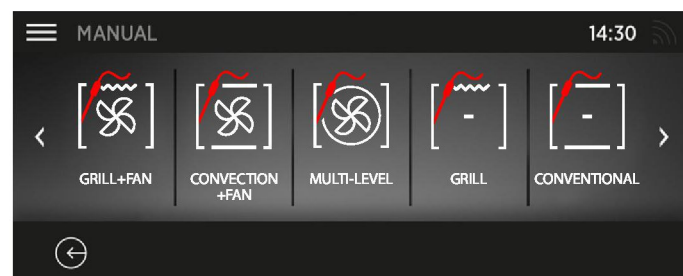
4.1 Sonda na maso

Po vložení sondy na maso se na displeji zobrazí zpráva informující uživatele, že je k dispozici pouze manuální program. Stisknutím OK v následující vyskakovací zprávě zobrazíte dostupné režimy vaření. (Obrázek 9)



Obrázek 9

- Uživatel nyní může vybrat teplotu trouby (max. 200 stupňů) a teplotu sondy na maso (max. 90 stupňů). (Obrázek 10)
- Vaření se zastaví, když teplota sondy na maso dosáhne zvolené teploty.
- Po vyjmutí sondy na maso se na TFT zobrazí domovská obrazovka a jsou nyní umožněny veškeré režimy vaření.



Obrázek 10

5. Čištění a údržba trouby

5.1 Obecné poznámky k čištění

Životnost spotřebiče lze prodloužit pravidelným čištěním. Před provedením manuálního čištění počkejte, až trouba vychladne.

VAROVÁNÍ: K čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelovou vlnu nebo ostré předměty, aby nedošlo k nenapravitelnému poškození smaltovaných částí. Používejte pouze čisticí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (amoniaku).

SKLENĚNÉ ČÁSTI

Po každém použití trouby je vhodné očistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou. K odstranění odolnějších skvrn můžete použít houbu namočenou v saponátu a dobře vyždímanou, a poté opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

V případě znečištění lze těsnění vyčistit mírně vlhkou houbou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ: Před oplachováním a sušením očistěte příslušenství pomocí mokré houby namočené do mýdlové vody: nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

ODKAPÁVACÍ MISKA

- Po použití grilu vyjměte misku z trouby.
- Nalijte horký tuk do nádoby a umyjte misku v horké vodě pomocí houby a mycího prostředku. Případně můžete misku umýt v myčce na nádobí nebo použít běžný čisticí prostředek na troubu.

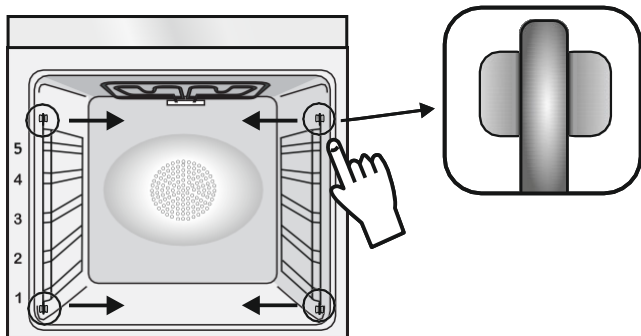
POZNÁMKA: Pokud zůstanou mastné zbytky, ponořte pánev do vody a saponátu.

VAROVÁNÍ: Nikdy nevráťte špinavou misku zpět do trouby.

5.2 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

- 1 Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 2 Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
- 3 Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.



ČIŠTĚNÍ POUZE VNITŘNÍHO SKLA DVÍŘEK

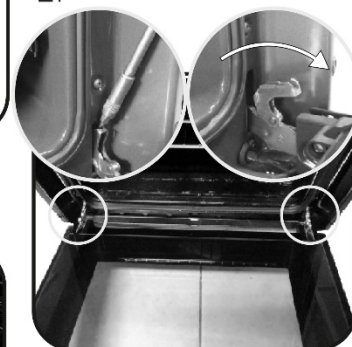
- 1 Otevřete dvířka trouby.
- 2, 3, 4 Zablokujte závěsy, odstraňte šrouby a sejměte horní kovový kryt zatáhnutím směrem nahoru.
- 5, 6 Odstraňte sklo opatrným vytažením z dvířek trouby (Pozn.: neodstraňujte žádné jiné sklo ani součást).
- 7 Na konci čištění nebo nahrazení znovu sestavte části v opačném pořadí.

POZNÁMKA: Na všech sklech musí být čitelný nápis „Low-E“ a umístěný na levé straně dvířek, v blízkosti levého bočního závěsu. Tištěný štítek prvního skla se bude takto nacházet uvnitř dvířek.

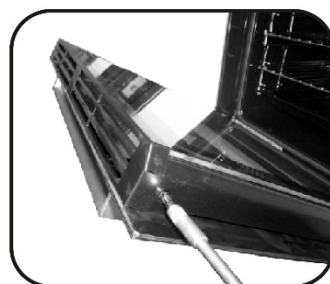
1.



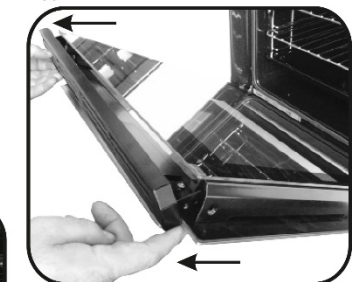
2.



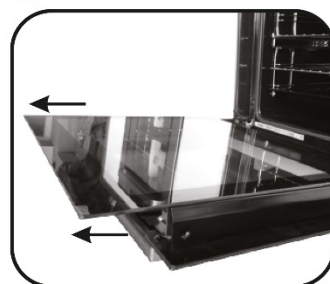
3.



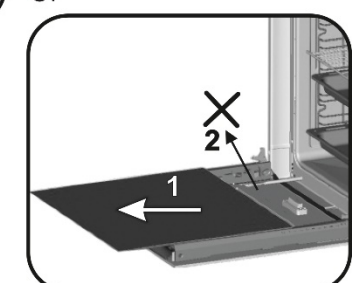
4.



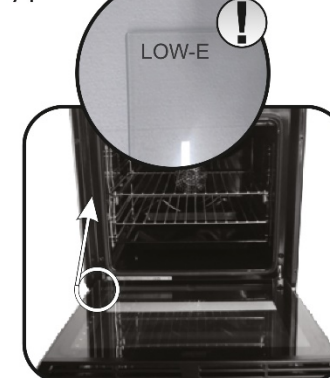
5.



6.



7.



Bezpečnostné údaje

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklenených dverkách môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložení jedla do vnútra rúry. V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.
- Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.
- Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.
- VAROVANIE: spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
- VAROVANIE: prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dverok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.
- Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.
- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Zapojte napájací kábel, ktorý znesie napätie, prúd a zaťaženie uvedené na štítku a na ktorom je vhodný uzemňovací kontakt. Zásuvka musí byť vhodná na zaťaženie uvedené na etikete, musí byť uzemnená a uzemňovací vodič má byť žlto-zelenej farby. Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku namontovanú na spotrebiči, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby vám vymenil zásuvku. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať požiadavkám noriem platných v krajine inštalácie.

Zapojenie do elektrickej siete sa môže robiť aj nainštalovaním prerušovača prúdu medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý znesie maximálne zapojené zaťaženie a spĺňa požiadavky platných predpisov. Žlto-zelený vodič nesmie byť prerušený stýkačom. Zásuvka alebo stýkač musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.
- Spotrebič sa bude musieť dať odpojiť vytiahnutím kábla z prístupnej zásuvky alebo zabudovaným spínačom, pokiaľ je spotrebič zapojený do elektrickej siete nastálo podľa platných noriem.
- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.
- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.
- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.
- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.

- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapíňajte dno rúry vodou.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.
- VAROVANIE: pred spustením cyklu automatického čistenia:
 - Vyčistite dvierka rúry.
 - Odstráňte z vnútornej strany rúry veľké alebo hrubé zvyšky potravín vlhkou hubkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky.
 - Vyberte všetko príslušenstvo a súpravu posuvných roštov (ak je k dispozícii).
 - Nepoužívajte utierky na riad.
- V rúrach so sondou na mäso je nutné pred vykonaním cyklu čistenia zavrieť otvor maticou, ak sa sonda na mäso nepoužíva.
- Počas pyrolytického čistiaceho postupu sa povrchové plochy zohrejú viac ako zvyčajne, preto udržiavajte deti v bezpečnej vzdialenosti.

Všeobecné pokyny

100

- 1.1 Bezpečnostné údaje
- 1.2 Elektrická bezpečnosť
- 1.3 Odporúčania
- 1.4 Inštalácia
- 1.5 Odpadové hospodárstvo a ochrana životného prostredia
- 1.6 Vyhlásenie o zhode

Popis výrobku

101

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo

Použitie rúry

102

- 3.1 Popis používateľského rozhrania
- 3.2 Nastavenie výrobku
- 3.3 Prvé použitie
- 3.4 Práca v manuálnom režime
- 3.5 Práca v režime My Chef
- 3.6 Práca v režime Recepty
- 3.7 Funkčný opis
- 3.8 Režimy prípravy jedla
- 3.9 Špeciálne režimy
- 3.10 Recepty

Zapojenie aplikácie Wizard Oven

107

- 4.1. Sonda na mäso

Čistenie a údržba rúry

108

- 5.1 Všeobecné informácie o čistení
- 5.2 Údržba
 - Demontáž a čistenie bočných roštov
 - Čistenie interiérových sklenených dvierok

1. Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákaznickým službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klince), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zápachajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente



POZNÁMKA: funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

1.1 Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním. Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- zástrčku nevytáhujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel;
- nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predžiovacích káblov;
- v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnosť

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnym predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmí, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečny rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

PRIPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220–240 VAC 50 Hz medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

VAROVANIE

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacom svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálneho hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátene alebo prehodte napájacie svorky.

1.3 Odporúčania

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú. Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť trvanie prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

1.4 Inštalácia

Výrobca nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistencia sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody.

Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotovte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

1.5 Odpadové hospodárstvo a ochrana životného prostredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znova použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných pravidiel:



- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

OCHRANA A OHLADUPLNÝ PRÍSTUP K ŽIVOTNÉMU PROSTREDIU

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchovávajú čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarífou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarífou.

1.6 Vyhlásenie o zhode

- Označením tohto výrobku značkou  potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.
- Týmto spoločnosť Candy Hoover Group vyhlasuje, že tento spotrebič označený značkou  je v súlade so základnými požiadavkami smernice 2014/53/EU.

Ak chcete získať kópiu vyhlásenia o zhode, kontaktujte výrobcu na: www.candy-group.com.

2. Prehľad výrobku

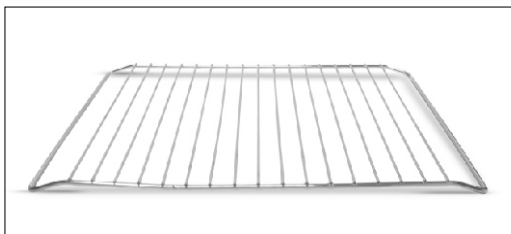
2.1 Prehľad



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu
3. Kovový gril
4. Plech na odkvapkávanie
5. Ventilátor (za oceľovou platňou)
6. Dvierka rúry

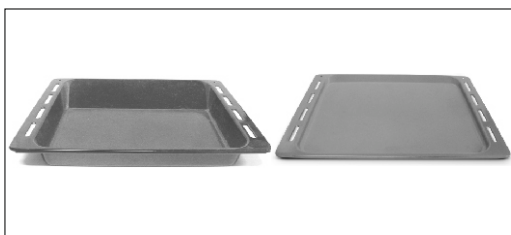
2.2 Príslušenstvo

1 Kovový gril



Drží plechy na pečenie a platne.

2 Plech na odkvapkávanie



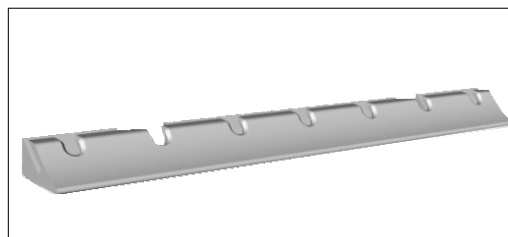
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú pri príprave jedál na griloch.

3 Bočné drôtené mriežky



Nachádzajú sa po stranách vnútra rúry. Držia kovové mriežky a plechy na odkvapkávanie.

4 Osvetlenie Led



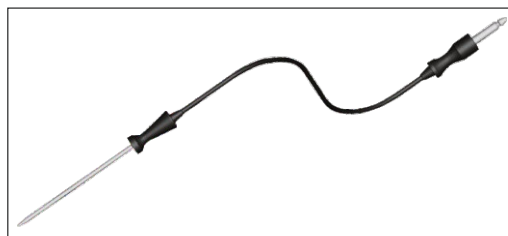
Tieto produkujú biele vysokokvalitné osvetlenie, ktoré umožňuje sledovať vnútro rúry s jasnosťou, bez akýchkoľvek tieňov na všetkých roštoch.

PREDNOSTI:

Tento systém, okrem toho, že umožňuje vynikajúce osvetlenie vnútra rúry, má dlhšiu životnosť ako tradičné žiarovky, jeho údržba je jednoduchšia a čo je najdôležitejšie, významne šetrí energiu.

- Optimálny výhľad
- Osvetlenie s dlhou životnosťou
- Veľmi nízka spotreba energie, -95 % v porovnaní s tradičným osvetlením.

5 Sonda na mäso



Meria vnútornú teplotu počas prípravy jedla.

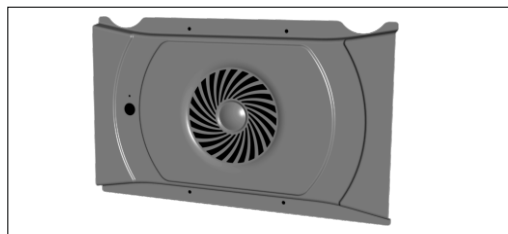
- Sondu na mäso vložte do otvoru v hornej časti vnútra rúry.
- Pripravte jedlo a správne vložte sondu na mäso do potraviny.

VAROVANIA:

- Pred náležitým vložením sondy na mäso nespúšťajte predhrievanie ani varenie.
- Sondu na mäso nekladajte do mrazeného mäsa.

POZNÁMKA: Sondu vložte do jedla a lôžka, kým je túra ešte stále chladná.

6 Kuchársky panel

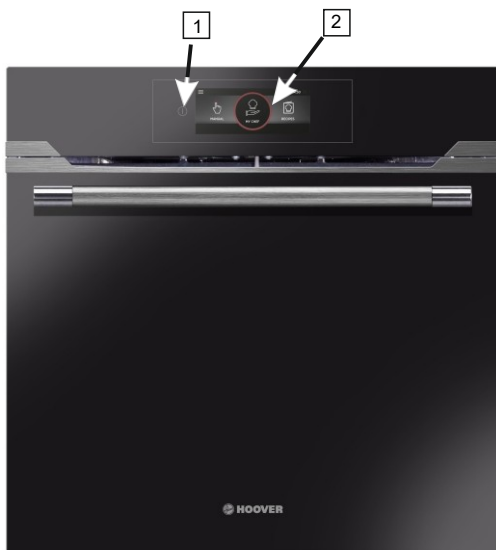


Je to dopravník vzduchu, ktorý zvyšuje obeh vzduchu vnútri rúry. Umožňuje to zvýšiť výkonnosť prípravy v rúre, bežná príprava jedla pri všetkých teplotách, kratší čas prípravy a napokon jednotná distribúcia teploty vnútri rúry.

3. Použitie rúry

3.1 Popis používateľského rozhrania

1. Hlavný vypínač zapnúť/vypnúť
2. Dotykové rozhranie TFT (obrázok 1)



Obrázok 1

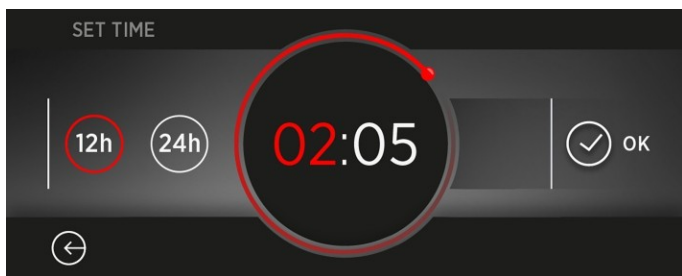
3.2 Nastavenie výrobku

- Pri prvom spustení sa treba riadiť postupom pre inštaláciu, aby bolo možné používať rúru. Pokračujte po stlačení tlačidla ON/OFF. (obrázok 2)
- Vyberte jazyk z rozbaľovacej ponuky.
- Pokračujte po stlačení tlačidla OK.
- Posuňte sa v dotykovom rozhraní TFT alebo stlačte šípky na zobrazenie viacerých jazykov.

POZNÁMKY:

Po 10 min. nečinnosti (okrem času varenia a pri diaľkovom ovládaní) TFT prejde do pohotovostného režimu a dotyková obrazovka sa vypne. Na prebudenie TFT stlačte tlačidlo ON/OFF a TFT prejde späť na predchádzajúcu obrazovku.

- Nastavte čas otáčavým posúvaním po červenej bodke. Pokračujte po stlačení tlačidla OK.
- Proces inštalácie je dokončený.
- Stlačte OK, a potom prejdite na domovskú stránku a začnite rúru používať.
- Presun na červenú bodku znázorňuje činnosť zvýraznenú červeným číslom.
- Odporúča sa použiť celú plochu prsta na stlačenie na displeji.



Obrázok 2

3.3 Prvé použitie

PREDČISTENIE

- Pred prvým použitím rúry vyčistite.
- Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou.
- Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku.
- Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

3.4 Práca v manuálnom režime

V tomto režime je možné získať prístup k:

- Systém čistenia – pozrite si kapitolu 3.9
- Funkcie – pozrite si kapitolu 3.7
- Špeciálne funkcie – pozrite si kapitolu 3.9

Nižšie sa uvádzajú podrobnosti o prístupe k sekcii Funkcie.

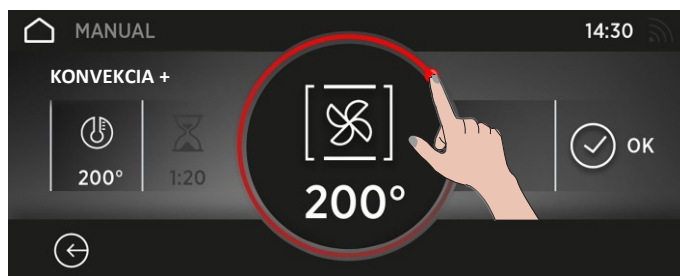
- Stlačte záložku Manual Mode (manuálny režim) na nastavenie prípravy jedla v 3 jednoduchých krokoch. (obrázok 3)
- Z MENU vyberte požadovanú funkciu.
- Prejdite na požadovanú teplotu a vyberte ju. Stlačením tlačidla OK prejdete dopredu alebo BACK (späť) na návrat do výberu funkcií prípravy jedla. (obrázok 4)
- Prejdite na trvanie prípravy a vyberte ho. Stlačením tlačidla OK zahájite prípravu jedla alebo BACK (späť) sa vrátite do nastavenia teploty. (obrázok 5)

POZNÁMKY:

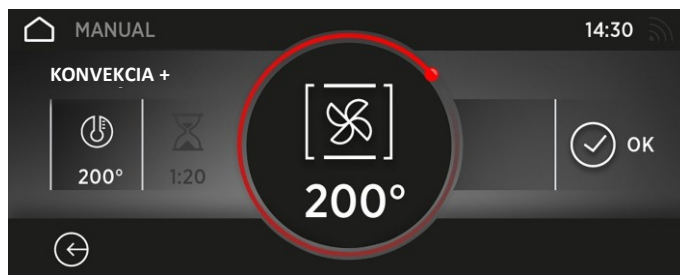
- Na tejto obrazovke je možné upraviť nižšie uvedené parametre vstúpením možností v menu.
- vylúčiť predhrievanie (prednastavené)
- nastaviť odložený štart
- Pri cykle prípravy jedla môžete:
 - zmeniť teplotu
 - zmeniť trvanie prípravy jedla
 - stlačiť STOP na dokončenie prípravy jedla



Obrázok 3



Obrázok 4



Obrázok 5

3.5 Práca v režime My Chef



Obrázok 6

Podrobné opisy sa uvádzajú v časti „3.7 Tabuľka s opismi funkcií“. (obrázok 6)









3.6 Práca v režime Recepty



Obrázok 7







Podrobné opisy sa uvádzajú v časti „3.7 Tabuľka s opismi funkcií“.
(obrázok 7)



3.7 Opisy funkcií

FUNKCIA	OPIS
	<p>MANUÁLNY REŽIM: V tomto režime je možné zvoliť funkcie prípravy jedla, teplotu a dobu prípravy jedla v 3 jednoduchých krokoch. V tomto režime je tiež možné nastaviť odloženie prípravy jedla. POZNÁMKA: V predvolenom nastavení je aktívna voľba predhrievania: aby ste ju vypli, kliknite na symbol .</p>
	<p>MY CHEF V tomto režime je možné uložiť, a druhýkrát vybrať, programy prípravy jedla upravené podľa zákazníka. Je možné vytvárať vlastné recepty a mať priamy prístup k posledne použitému programom.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posledná použitá funkcia: je možné zobrazit' posledný 5 programov použitých s príslušným trvaním, teplotou a predhrievaním (ak sa použije). • Vlastné programy: je možné vytvoriť maximálne 5 vlastných programov pre každú kategóriu s maximálne 3 krokmi pre každý program. • My wizard: zobrazuje posledný program s príslušnou teplotou a trvaním, ktorý bol spustený z mobilnej aplikácie. • Moje programy: zobrazuje programy vytvorené vo funkcii vlastných programov. Kategórie: mäso, zelenina, ryby, hlavný chod, koláč a chlieb. Osobný program je možné vymazať stlačením príslušnej miniatúry na 3 sekundy, a potom stlačte X, ktoré sa následne zobrazí.
	<p>MOJE RECEPTY V tomto režime je možné zvoliť jeden z navrhovaných programov prípravy jedla uložených ako obľúbené.</p>
	<p>PRIPOJENIE K INTERNETU: Ak je ikona aktívna, rúra je pripojená k sieti.</p>
	<p>NASTAVENIA: Ak zvolíte túto ikonu, bude možné nastaviť jazyk a čas, Wi-Fi, Bluetooth, zvuk a jas.</p>
 	<p>PRIPOJENIE RÚRY (WIZARD)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pri prvom použití dlhým stlačením ikony zaregistrujete rúru na sieť. • Krátkym stlačením ikony sa aktivuje diaľkové ovládanie rúry. <p>VAROVANIE: Ak je aktivovaná táto voľba, rúra je poháňaná LEN pripojeným zariadením.</p> <p>POZNÁMKA: Ak chcete ovládať rúru znovu priamo na obrazovke dvierok, kliknite na ikonu opäť.</p>

	<p>DETSKÁ POISTKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak chcete povoliť súvisiacu poistku, stlačte príslušnú ikonu na 3 sekundy. • Na obrazovke sa zobrazí ikona dieťaťa, používateľ si môže menu nastavení len prezerat'. • Počas detskej poistky sa riadi pohotovostný režim. <p>POZNÁMKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak používateľ zakáže detskú poistku a stlačí šípku späť alebo tlačidlo ukončiť v menu, TFT prejde na domovskú stránku. • Ak chcete odomknúť rúru, musíte vykonať rovnaký postup. <p>VAROVANIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z normatívnych dôvodov, ak sa počas detskej poistky stlačí tlačidlo ON/OFF, rúra sa vypne. • Po opätovnom zapnutí sa rúra vráti obrazovku s nastaveniami a spustí sa detská poistka. • Detská poistka sa vypne len vtedy, ak sa superkondenzátor odpojí. • Potom platí prvý postup po zapnutí. • Ak používateľ povolí detskú poistku počas prípravy jedla, príprava sa zruší a všetky uložené údaje (funkcia, teplota, čas atď.) sa vymažú.
	<p>DOMOVSKÁ STRÁNKA: Dotykom na túto ikonu sa vrátite späť na domovskú stránku.</p>







3.8 Režimy prípravy jedla

Otočný volič na voľbu funkcie	Funkcia (závisí od modelu rúry)
<p>*</p> 	<p>TRADIČNÁ: Používajú sa horné aj dolné ohrievacie prvky. Tento spôsob je vhodný pre všetky tradičné opekanie a pečenie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rúru predhrejte počas približne desiatich minút. • Umiestnite potraviny v nádobe na rošte v strednej polohe.
	<p>GRIL: Gril používajte pri zavretých dverkách. Používa sa len horný vyhrievací prvok a máte možnosť nastaviť úroveň grilu.</p> <p>POZNÁMKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na rozpálenie vyhrievacích prvkov je potrebné päťminútové predhrievanie. • Úspech je zaručený pri grilovaní alebo príprave kebabu a gratinovaných pokrmov. • Biele mäso by sa malo umiestniť ďalej od grilu – príprava potrvá dlhšie, ale mäso bude chutnejšie. • Červené mäso a rybie filé môžete umiestniť na samotný rošt podložený plechom na odkvapkávanie.
	<p>VIACÚROVNŔOVÁ: Túto metódu odporúčame použiť pre hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Teplo preniká do potravín lepšie a doby pečenia aj predhrievania sú skrátené. Môžete piecť niekoľko jedál rovnakého druhu alebo rôznych druhov v jednej alebo vo viacerých polohách. Tento spôsob prípravy jedla poskytuje rovnomerné rozloženie tepla a arómy nemiešajú.</p> <p>POZNÁMKA: Ak súčasne pripravujete rôzne potraviny, odporúčame desať dodatočných minút.</p>
	<p>KONVEKCIA + VENTILÁTOR: Túto metódu odporúčame použiť na hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Teplo preniká do potravín lepšie a doby pečenia aj predhrievania sú skrátené. Môžete piecť niekoľko jedál rovnakého druhu alebo rôznych druhov v jednej alebo vo viacerých polohách. Tento spôsob prípravy jedla poskytuje rovnomerné rozloženie tepla a arómy nemiešajú.</p> <p>POZNÁMKA: Ak súčasne pripravujete rôzne potraviny, odporúčame desať dodatočných minút.</p>
	<p>GRIL+VENTILÁTOR: Horný vyhrievací prvok sa používa s ventilátorom cirkulujúcim vzduch do rúry. Ideálne na prípravu hrubých jedál, celých kusov, ako je pečené bravčové, hydina atď.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedlo na grilovanie umiestnite priamo na policu do stredu na strednej úrovni. • Vsuňte plech na odkvapkávanie pod rošt a zachytávajte šťavu. • Potravinu v polovici doby pečenia obráťte. <p>VAROVANIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predhrievanie je potrebné pre červené mäso, ale nie pre biela mäsa. • Turbo-gril používajte pri zavretých dverkách. • Uistite sa, že jedlo nie je príliš blízko grilu.
	<p>DOLNÉ OHRIEVANIE + VENTILÁTOR: Spodný vykurovací prvok sa používa s ventilátorom cirkulujúcim vzduch do rúry. Tento spôsob je vhodný pre šťavnaté ovocné koláče, torty, slané koláče a paštéty. Zabraňuje vysychaniu potravín a napomáha rastu koláčov, chlebového cesta a ďalších potravín pečených odspodu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umiestnite rošt do spodnej polohy.

* 	DOLNÉ OHRIEVANIE: Použite spodný prvok. Ideálne na pečenie všetkých druhov pečiva, napr. koláče, quiche atď.
* 	MAJSTER PEKÁR: Táto funkcia umožňuje prípravu zdravším spôsobom pomocou zníženia množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia výhrevných teliesok s pulzujúcim cyklom vzduchu zaisťuje dokonalý výsledok pečenia.

* Testované v súlade s normou CENELEC EN 60350-1 používanou pri definovaní energetickej triedy pre funkciu vetrania.

3.9 Špeciálne režimy

Otočný volič na voľbu funkcie	Funkcia
	ROZMRAZOVANIE: Ventilátor cirkuluje vzduch pri 40 °C okolo zmrazenej potraviny tak, aby sa rozmrazila za niekoľko minút bez toho, aby sa obsah proteínov v potravine zmenil.
	PAELLA: Táto funkcia umožňuje prípravu paella a zaisťuje dokonalý výsledok pomocou cyklu prípravy s tradičným ventilátorom.
	CHLIEB: Táto funkcia umožňuje pečenie chleba zdravším a dokonalým spôsobom, ktorý zaisťuje vynikajúce výsledky prípravy, pokiaľ ide o chuť a konzistenciu. Využíva tradičný cyklus pečenia s ventilátorom.
	PIZZA: Pomocou tejto funkcie prúdi horúci vzduch v rúre, aby sa zaisťilo dokonalé upečenie jedál ako je pizza alebo koláč.
	KVÁSKOVANIE: Vďaka veľmi miernemu ohrievaniu vnútra táto funkcia využíva spodné a horné ohrievanie pri teplote 40 °C na zaistenie nakysnutia jedla počas jeho prípravy.
	<p>FUNKCIA ČISTENIA HYDRO EASY: Táto funkcia pomáha pri procese čistenia rúry roztavením zvyškov jedla prítomných vo vnútri.</p> <p>VAROVANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objaví sa hlásenie s varovaním, ktoré používateľa upozorní na umiestnenie 300 ml vody do spodnej časti vnútra. • Možnosť predhrievania sa neriadi pri funkcii Hydro Easy. • Trvanie nie je možné zmeniť.

3.10 Recepty

NÁZOV RECEPTU	KATEGÓRIA	POČET PORCIÍ	Hmotnosť (kg)	TYP PRÍPRAVY (KROK 1)	DOBA PEČENIA (hh:mm)	TEPLOTA PRÍPRAVY (°C) úroveň	TYP PRÍPRAVY (KROK 2)	DOBA PEČENIA (hh:mm)	TEPLOTA PRÍPRAVY (°C)
KÁVOVÉ PALACINKY	Prvý chod	4		statická	00:10	180	grilovanie	00:05	L3
RIZOTO SO SÉPIOU A HRÁŠKOM	Prvý chod	4		statická	00:20	200			
ČIERNA RIŽA TIMBALLO	Prvý chod	4		statická	00:15	160			
RYŽOVÝ KRUH S KREVETAMI, BÓBOM a HRÁŠKOM	Prvý chod	8		statická	00:18	180	grilovanie	00:05	L3
ENCHILADAS LASAGNA	Prvý chod	4		statická	00:30	175	grilovanie	00:10	L3
PÁŤZRNNÁ FOCACCIA	Chlieb	4		statická	00:15		200		
HNEDÝ CHLIEB	Chlieb	4		statická	00:15		190		
ŠTÝLOVÁ FOCACCIA	Chlieb	6		statická	00:30	220		konvenčné	
CHLEBOVÉ TYČINKY SO SUŠENÝMI PARADAJKAMI A TYMIÁNOM	Chlieb	6		statická	00:10	180	s ventilátorom	00:02	180
KALAMÁR PLNENÝ ZELENINOU	Ryba	4		statická	00:30	180	grilovanie	00:30	L3
KREVETOVÝ HAMBURGER	Ryba	4		statická	00:06		200		
PRAŽMA NA MADRIDSKÝ SPÔSOB	Ryba	4		statická	00:20	160			
ZEMIAKY PEČENÉ V ALOBALE S KREVETAMI A WASABI	Ryba	4		statická	00:40	180			
THAJSKÉ RYBIE KOLÁČIKY	Ryba	4		statická	00:08	180			
FILET Z PRAŽMY PEČENÝ V ALOBALE	Ryba	4		statická	00:20	170			
FILETY Z PSTRUHA	Ryba	4		statická	00:30	180			
ROLKY Z MEČIARA	Ryba	4		statická	00:10		180		
ROLKY Z PRAŽMY ZLATOHLAVEJ S CUKETOU	Ryba	4		statická	00:10	180			
HOVÁDZIA PEČIENKA V CIBULOVEJ OMÁČKE	Mäso	1		statická	00:25	180			
PEČENÁ MORČACIA A ŠPENÁTOVÁ ROLKA	Mäso	1		Statická	01:00	150			
RATATOUILLE S KÚSKAMI TELACINY	Mäso	0,6		statická	00:15	160			
PEČENÁ JAHŇACINA S ČAKANKOU	Mäso	0,7		statická	02:00	150			
TELACIA SVIEČKOVÁ V RATATOUILLE	Mäso	0,6		statická	00:15	160			
MARINOVANÉ KAČACIE PRSIA	Mäso	4		statická	00:08	200			
ROASTBEEF	Mäso	0,6		statická	01:30		200		
TELACIE LÍČKO S ČERVENOU KAPUSTOU	Mäso	4		Statická	04:00	130			
PEČENÉ MÄSO SO SLANINOU	Mäso	1		Statická	01:15	200			
GRATINOVANÁ ŠPARGĽA S TATARSKOU OMÁČKOU	Zelenina	4		grilovanie	00:08	L3			
TEKVICOVÝ KOLÁČ S PARMEZÁNOVÝM FONDUE	Zelenina	4		s ventilátorom	00:25	180			
BAKLAŽÁN NA GRÉCKY SPÔSOB	Zelenina	4		statická	00:30	200			
PEČENÉ PARADAJKY	Zelenina	6		s ventilátorom	00:40	200			
BAKLAŽANOVÉ KOLÁČIKY	Zelenina	4		statická	00:20	180			
ZEMIAKOVÉ SUFLÉ	Zelenina	6		statická	00:20	200	s ventilátorom	00:05	180
BROWNIE S KÁVOVOU OMÁČKOU	Dezerty	6		statická	00:35	160			
CROISSANTY	Dezerty	10		statická	00:05	200	s ventilátorom	00:10	180
JABLKOVÝ CRUMBLE	Dezerty	8		statická	00:40	180			
ČOKOLÁDOVÁ TORTIČKA S OVOCNOU OMÁČKOU	Dezerty	4		statická	00:08	200			
KAKAOVÝ KOLÁČIK	Dezerty	6		statická	00:20	180			
SACHEROVA TORTA	Dezerty	6		statická	00:40	180			
ČOKOLÁDOVO-HRUŠKOVÝ KOLÁČ	Dezerty	6		statická	00:30	180			

4. Registrácia rúry

Všetky podrobnosti súvisiace s prepojením aplikácie a výrobku sú dostupné aj online na tomto odkaze:

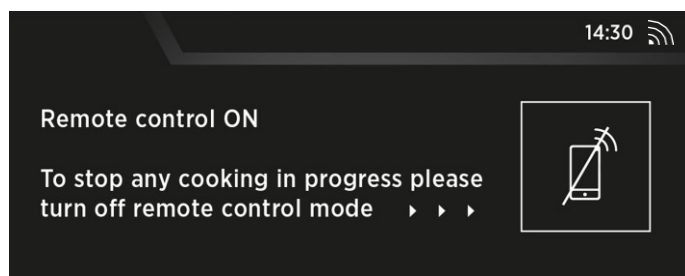
<http://go.candy-group.com/hover-ov>

Ikona Wi-Fi sa riadi týmto spôsobom:

- ak je Wi-Fi vypnuté, ikona je vypnutá (obrázok 8)
- po obnovení ikona bliká v sekundových intervaloch a rúra začne novú registráciu. V priebehu 5 minút je potrebné dokončiť registráciu, odkedy používateľ stlačí tlačidlo OK pri štandardnej alebo jednoduchej registrácii. Po uplynutí tohto času sa Wi-Fi vypne a ikona Wi-Fi zmizne.
- Ak je rúra pripojená k smerovaču, ikona je zapnutá a rúra sa ovláda len na diaľku.

TFT zobrazuje tento obrázok:

- ak je rúra je v režime iba na čítanie, ikona bliká v intervale: 1 sekundu zapnutá a 3 sekundy vypnutá.



Obrázok 8

POZNÁMKA: Stlačte ikonu smartfónu na prechod do REŽIMU IBA NA ČÍTANIE.

REŽIM IBA NA ČÍTANIE

Môžete si pozrieť stav súvisiaci s teplotou, trvaním prípravy a programom.

BLIKANIE	VÝZNAM
1 s zap., 1 s vyp.	Rúra sa registruje, postupujte podľa pokynov k podrobnostiam o postupe.
1 s zap., 3 s vyp.	Rúra je v režime iba na čítanie.
3 s zap., 1 s vyp.	Rúra je zaregistrovaná, ale stratila spojenie so smerovačom. Nie je možné odoslať príkaz z diaľkového ovládania. Skontrolujte pripojenie k smerovaču.
vždy zhasnuté	Rúra nie je zaregistrovaná. Môžete začať iba novú registráciu.

BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

Parameter	Špecifikácie (Wi-Fi)	Špecifikácie (Bluetooth)
Bezdrôtový štandard	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frekvenčný rozsah	2 412 GHz – 2 484 GHz	2 412 GHz – 2 484 GHz
Max. prenosový výkon	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19,5 dBm	Základný dátový rozsah: Rádiofrekvenčný prenosový výkon (typ): +4 dBm Posilnený dátový rozsah: Rádiofrekvenčný prenosový výkon (typ): +2 dBm BLE: Rádiofrekvenčný prenosový výkon (typ): +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18,5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18,5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimálna citlivosť prijímača	802.11b =1024 bajtov, -80 dBm	Základný dátový rozsah: Citlivosť pri 0,1 % BER: -98 dBm Posilnený dátový rozsah: Citlivosť pri 001 % BER: -98 dBm BLE: Citlivosť pri 0,1 % BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bajtov, -70 dBm	
	802.11n =1024 bajtov, -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bajtov, -65 dBm	

Produktové informácie o prepojenom zariadení

Spotreba energie výrobku v stave pohotovosti, ak sú všetky zapojené sieťové porty pripojené a všetky bezdrôtové sieťové porty aktívne:

2,0 W

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

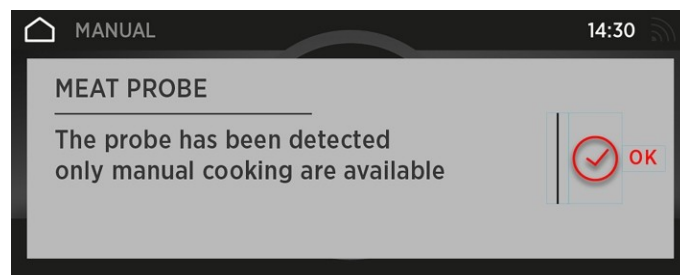
Prejdite do nastavení -> ONE-FI -> na 3 sekundy stlačte ikonu ONE-FI. Na obrazovke sa zobrazia 2 možné spôsoby registrácie rúry: štandardná a jednoduchá. Stlačte tlačidlo OK pri jednom z nich. Modul Wi-Fi sa zapne a ikona Wi-Fi bliká v sekundovom intervale.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

Prejdite do nastavení -> ONE-FI -> na 3 sekundy stlačte ikonu ONE-FI. Na obrazovke sa zobrazia 2 možné spôsoby registrácie rúry: štandardná a jednoduchá. Nestlačte tlačidlo OK. Modul Wi-Fi sa vypne a Wi-Fi sa nezobrazí. Poznámka: Prítomné Wi-Fi údaje sa vymažú.

4.1 Sonda na mäso

Po vložení sondy na mäso sa na obrazovke zobrazí správa, ktorá používateľa upozorní, že je dostupný iba manuálny program. Stlačte OK na nasledujúcej vyskakovacej správe na zobrazenie dostupných režimov prípravy jedla. (obrázok 9)



Obrázok 9

- Používateľ si môže vybrať teplotu rúry (max. 200 stupňov) a teplotu sondy na mäso (max. 90 stupňov). (obrázok 10)
- Príprava jedla sa skončí, ak sonda na mäso dosiahne zvolenú teplotu.
- Po vybratí sondy na mäso TFT zobrazí domovskú stránku a umožní sa všetky prípravy jedla.



Obrázok 10

5. Čistenie a údržba rúry

5.1 Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne.

VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvŕny, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

VAROVANIE: Pred opláchnutím a vysušením vyčistíte príslušenstvo vlhkou mydlou špongiou: nepoužívať abrazívne čistiace prostriedky.

PLECH NA ODKVAPKÁVANIE

- Po použití grilu vyberte plech z rúry.
- Horúci tuk nalejte do nádoby a umyte plech v horúcej vode špongiou a tekutým čistiacim prostriedkom. Prípadne môžete umyť plech v umývačke riadu alebo používať komerčný čistiaci prostriedok na rúry.

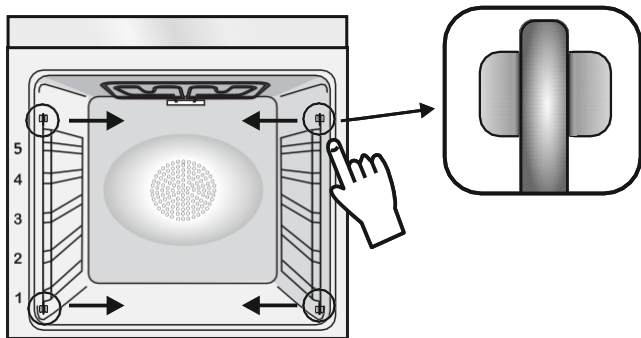
POZNÁMKA: Ak zostávajú masťné zvyšky, ponorte plech do vody a čistiaceho prostriedku.

VAROVANIE: Nikdy nedávajte špinavý plech späť do rúry.

5.2 Údržba

DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV

- 1 Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
- 2 Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokrú špongiu a potom ich nechajte vyschnúť.
- 3 Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.



ČISTENIE INTERIÉROVÝCH SKLENENÝCH DVIEROK

1. Otvorte dvierka rúry.
- 2.3.4. Zablokujte pánty, vyberte skrutky a odstráňte horný kovový kryt potiahnutím smerom nahor.
- 5.6. Vyberte sklo, opatrne ho vytiahnite z dvierok rúry (pozn.: neodstraňujte žiadne iné sklo ani komponent).
7. Na konci čistenia alebo výmeny znovu namontujte diely v opačnom poradí.

POZNÁMKA: Na všetkých sklách musí byť označenie „Low-E“ čitateľné a umiestnené na ľavej strane dvierok, blízko ľavého bočného závesu. Týmto spôsobom bude tlačný štítko prvého skla vnútri dverí.

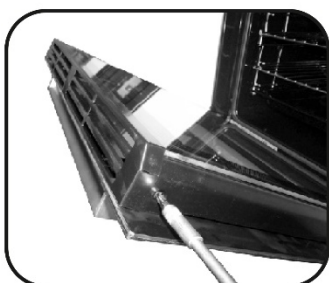
1.



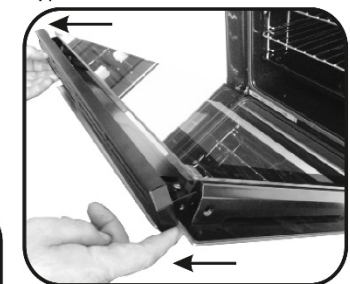
2.



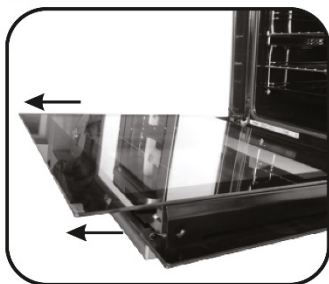
3.



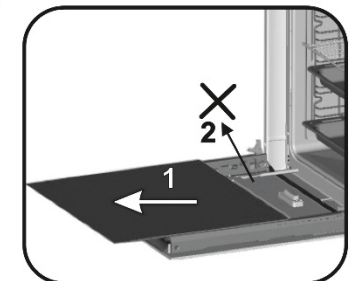
4.



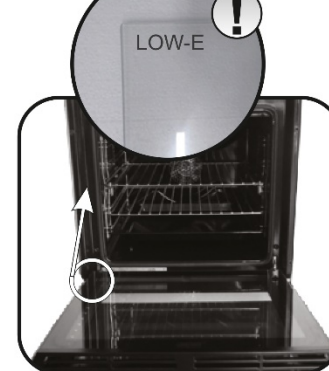
5.

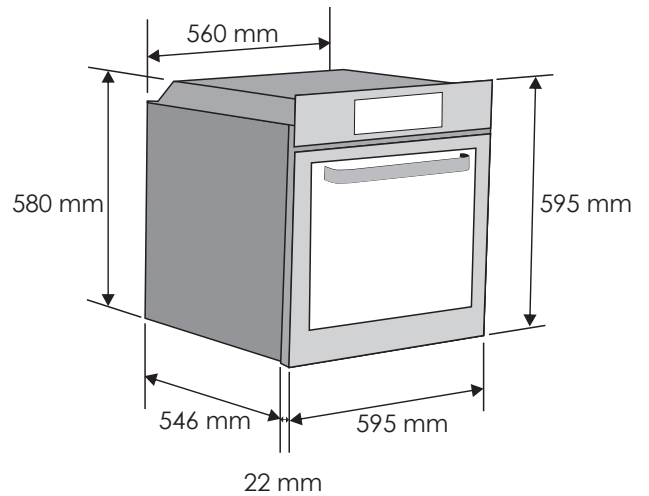
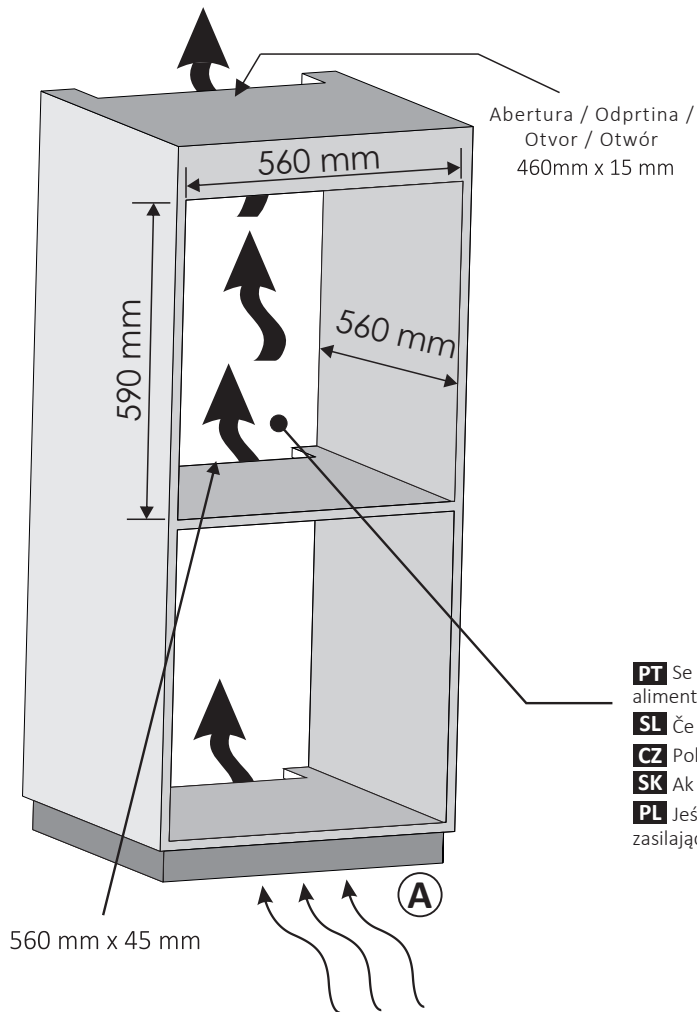


6.



7.



INSTALAÇÃO**PT****INSTALACE****CZ****NAMESTITEV****SL****INŠTALÁCIA****SK****INSTALACJA****PL**

PT Se o móvel tiver um fundo na parte de trás, faça uma abertura para o cabo de alimentação.

SL Če ima pohištvo steno na hrbtni strani, zagotovite odprtino za napajalni kabel.

CZ Pokud je nábytek opatřen spodní částí v zadní části, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SK Ak je nábytok vybavený doskou na zadnej časti, vyhotovte otvor pre napájací kábel.

PL Jeśli meble są wyposażone w spód w tylnej części, należy zapewnić otwór na przewód zasilający.

A **PT** Se a montagem do rodapé não permitir a circulação de ar, para obter o desempenho máximo do forno é necessário criar uma abertura de 500x10mm ou a mesma superfície em 5.000 mm².

SL Če namestitev podnožja ne zagotavlja pretoka zraka, morate za najboljšo učinkovitost pečice, ustvariti odprtino v velikosti 500x10 mm ali enako površino v 5.000 mm².

CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, pro dosažení maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor velikosti 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5000 mm².

SK Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na získanie maximálneho výkonu rúry je potrebné vytvoriť otvor s rozmerom 500x10 mm alebo povrchom rovným 5 000 mm².

PL Jeśli montaż cokołu nie pozwala na cyrkulację powietrza, w celu uzyskania maksymalnej wydajności piekarnika konieczne jest wykonanie otworu o wymiarach 500 x 10 mm lub takiej samej powierzchni o wymiarze 5 000 mm².

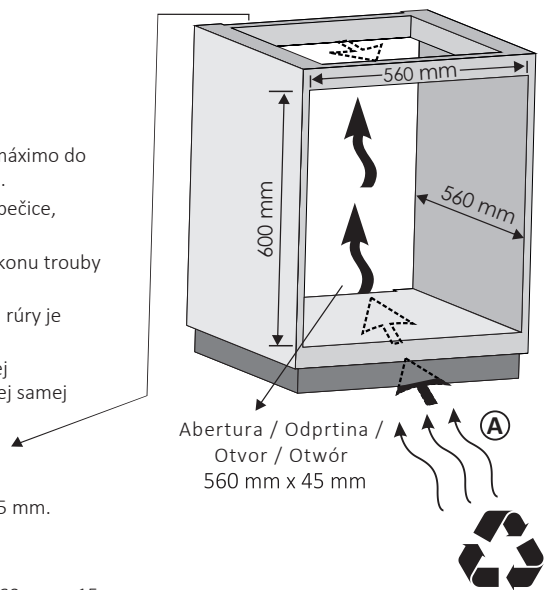
PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de refrigeração, faça uma abertura com 460 mm x 15 mm.

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino v velikosti 460 mm x 15 mm.

CZ Pokud trouba nemá chladicí ventilátor, vytvořte otvor 460 mm x 15 mm.

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm.

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór o wymiarach 460 mm x 15 mm.



42830896 • 70 gr- A4 • 03.2019 • Rev_0

PT

O fabricante não será responsabilizado por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo para as características relacionadas com a segurança ou a função.

SL

Proizvajalec ne odgovarja za morebitne netočnosti, ki nastanejo zaradi tiska ali napak v prepisu te brošure. Pridržujemo si pravico do sprememb izdelkov po potrebi, vključno z interesi porabe, brez poseganja v lastnosti v zvezi z varnostjo ali funkcijo.

CZ

Výrobce nenese odpovědnost za případné nepřesnosti způsobené chybami při tisku nebo přepisu v této brožuře. Vyhradujeme si právo provádět úpravy výrobků podle potřeby, včetně oblasti spotřeby, aniž by byly dotčeny vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkce

SK

Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.

PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości wynikające z błędów druku lub transkrypcji w niniejszej publikacji. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzenia zmian w produktach, o ile takowe będą wymagane, mając również na względzie interesy konsumenta, bez wpływu na ich parametry związane z bezpieczeństwem czy funkcjonowaniem.