

CANDY

RÚRY
NÁVOD NA OBSLUHU

SK **02**

Všeobecné upozornenia

- 1.1 Vyhlásenie o zhode
- 1.2 Bezpečnostné tipy
- 1.3 Inštalácia
- 1.4 Zabudovanie rúry do kuchynskej linky
- 1.5 Dôležité
- 1.6 Pripojenie k elektrickej sieti
- 1.7 Vybavenie rúry (podľa modelu)

Užitočné tipy

- 2.1 Bezpečnostný systém roštu
- 2.2 Grilovanie
- 2.3 U-cook modely
- 2.4 Podľa modelu LED Vision
- 2.5 Funkcia Aquactiva
- 2.6 Čistenie a údržba
- 2.7 Servisné stredisko

Časovač

- 3.1 Použitie minútky
- 3.2 Použitie časovača Ukončenie varenia
- 3.3 Nastavenie správneho času
- 3.4 Použitie času, dotykové ovládanie programmer – programovanie

Návod na používanie

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Počas varenia môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvier dochádzať ku kondenzácii vlhkosti. Ide o normálny stav. Ak chcete tento efekt obmedziť, počkajte po zapnutí napájania 10 – 15 minút predtým, ako vložíte jedlo do rúry. Kondenzácia v každom prípade zmizne hneď potom, ako rúra dosiahne teplotu varenia.
- Zeleninu varte v nádobe s vekom namiesto otvoreného pekáča.
- Nenechávajte jedlo vnútri rúry po uvarení dlhšie ako 15 – 20 minút.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Nedotýkajte sa vyhrievacích prvkov.

- **UPOZORNENIE:** prístupné časti sa môžu pri používaní rúry zahriať. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností, pokiaľ 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 dohľadu.
- Počas použitia sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa ohrievacích prvkov vnútri rúry.

UPOZORNENIE: Prístupné časti môžu byť počas prevádzky horúce. Deti udržiavajte mimo dosahu spotrebiča.

- Nepoužívajte drsné čističe ani ostré kovové predmety na čistenie skla dvier rúry, v opačnom prípade môžete povrch poškriabať.

- Pred odobratím ochrany rúry vypnite a po skončení čistenia ochranu nasadte podľa pokynov.

- Používajte len tepelnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

- Na čistenie nepoužívajte vysokotlakové parné čističe.

- Pripojte zástrčku k napájacíemu káblu, ktorý dokáže vydržať napätie, prúd a záťaž uvedenú na štítku, a ktorý je vybavený uzemňovacím kontaktom. Zásuvka musí byť vhodná pre zaťaženie uvedené na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto operáciu by mal vykonať odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku nahradil iným vhodným typom. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať normám platným v krajine inštalácie. Pripojenie k napájacíemu zdroju je možné uskutočniť tak, že medzi spotrebič a zdroj energie, ktorý zvládne maximálnu pripojenú záťaž, a ktorý je v súlade s existujúcimi právnymi predpismi, sa umiestni omnipolárny vypínač. Žltozelený uzemňovací kábel by nemal byť prerušený vypínačom. Zásuvka alebo omnipolárny vypínač používaný na pripojenie by mal byť pri inštalácii spotrebiča ľahko prístupný:

- Odpojenie je možné zaistiť prístupnou zástrčkou alebo začlenením spínača v pevnom zapojení v súlade s pravidlami elektroinštalácie.

- Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné ho nahradiť káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý poskytne výrobca. Prípadne sa obráťte na zákaznícky servis.

- Typ napájacieho kábla musí byť H05V2V2-F.

- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča a zrušiť záruku.

- Pred čistením by ste mali odstrániť všetky zvyšky rozliatych potravín.

- Počas procesu pyrolitického čistenia sa môžu povrchy zahriať viac ako obvykle, preto je nutné držať deti v bezpečnej vzdialenosti.

- Spotrebič sa nesmie inštalovať za ozdobnými dvierkami, aby nedošlo k prehriatiu.

- Ak umiestnite dovnútra policu, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a dozadu do komory.

Polica musí byť do komory úplne zasunutá.

- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú nutné žiadne ďalšie kroky ani nastavenia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ obsahuje ako škodlivé látky (ktoré môžu nepriaznivo vplyvať na životné prostredie) tak aj suroviny (ktoré je možné použiť opakovane). Vzhľadom na OEEZ je potrebné uplatniť špeciálne spôsoby manipulácie, aby sa všetky nečistoty zlikvidovali správne, a aby bolo možné zrecyklovať všetky materiály. Jednotlivci môžu hrať významnú úlohu pri zaistovaní toho, aby sa z OEEZ nestal ekologický problém, je nevyhnutné dodržiavať niektoré základné pravidlá:

- OEEZ nelikvidujte ako bežný domový odpad.

- OEEZ odovzdajte na príslušných zberných dvoroch vedených mestskými úradmi alebo registrovanými spoločnosťami. V množstve krajín sa môže používať systém domáceho zberu veľkých OEEZ.

- Pri kúpe nového spotrebiča môžete ten starý vrátiť predajcovi, ktorý ho musí zadarmo prijať na princípe kus za kus, pokiaľ ide o zariadenie zodpovedajúce typu, ktorý má rovnaké funkcie ako predané zariadenie.

ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tam kde je to možné sa vyhýbajte predhrievaniu rúry a vždy sa snažte ju úplne naplniť. Neotvárajte dvierka rúry, ak to nie je nevyhnutne potrebné, pretože tým dochádza k úniku tepla, ktoré sa rozptyľuje vždy, keď je rúra otvorená. Významnú úsporu energie dosiahnete, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred plánovaným koncom doby pečenia a využijete tak zvyškové teplo, ktoré rúra generuje. Tesnenie udržiavajte v čistote a poriadku, aby nedošlo k úniku tepla z rúry. Ak máte zmluvu na odber elektrickej energie za nižšiu tarifu v určitých hodinách v priebehu dňa, využijete program „odložené pečenia“.

1. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

Pozorne si prečítajte tieto pokyny na maximálne využitie rúry. Odložte tento návod na bezpečné miesto pre prípadnú inštaláciu a použitie v budúcnosti a pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo pre prípad potreby pomoci servisného strediska. Po vybalení rúry skontrolujte, či nie je žiadnym spôsobom poškodená. V prípade pochybností ju nepoužívajte.


Kontaktujte kvalifikovaného servisného technika. Obalové materiály, ako plastové vrecká a polystyrén, uložte mimo dosahu detí, inak predstavujú možné riziko.

Výrobca nezodpovedá za nedodržanie pokynov v návode na použitie.

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

1.1 VYHLÁSENIE O ZHODE

Časti tohto spotrebiča, ktoré môžu byť v kontakte s potravinami, spĺňajú predpisy smernice EHS 89/109.

Umiestnením značky  na výrobok vyhlasujeme na vlastnú zodpovednosť splnenie všetkých požiadaviek EÚ týkajúcich sa bezpečnosti, zdravia a životného prostredia, ktoré sú zakotvené v legislatíve a týkajú sa daného produktu.

Po vybalení rúry skontrolujte, či nie je žiadnym spôsobom poškodená. V prípade pochybností ju nepoužívajte a kontaktujte servis. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí, inak predstavujú možné nebezpečenstvo.

1.2 BEZPEČNOSTNÉ TIPY

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

- Vaša nová rúra má predpísané špecifikácie, ktoré nesmiete meniť.
- Upozornenie: všetky prístupné časti sú počas používania horúce.
- Týchto častí sa nedotýkajte.
- Neskladujte horľavé látky vnútri rúry, môže sa vznietiť.
- Neťahajte na dverka a nedovoľte deťom, aby na ne stúpali.
- Na umývanie riadu používajte kuchynské rukavice.
- Rúra sa musí používať len na účely, na ktoré je určená: na prípravu potravín. Akékoľvek iné použitie, napr. na vykurovanie miestnosti, je nesprávne použitie, a preto je nebezpečné.
- Výrobca nezodpovedá za poškodenie spôsobené nesprávnym použitím. Pri použití elektrických spotrebičov musíte dodržiavať základné pravidlá.
 - Pri odpájaní neťahajte za prírodný kábel.
 - Nedotýkajte sa rúry mokrymi rukami.
 - Nepoužívajte rúru, ak máte bosé nohy.
 - Nie je vhodné používať adaptéry, viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble.
 - Ak je rúra poškodená, vypnite ju a nedotýkajte sa jej.
 - Ak je poškodený prírodný kábel, musí sa okamžite vymeniť.
 - UPOZORNENIE: Prístupné časti môžu byť pri používaní grilu príliš horúce.

1.3 INŠTALÁCIA

Výrobca nenesie zodpovednosť za inštaláciu. Ak je nutná pomoc zo strany výrobcu pri odstraňovaní chyby vyplývajúcej z nesprávnej inštalácie, nie je táto pomoc zahrnutá v záruke. Osoba vykonávajúca inštaláciu musí dodržiavať návod na inštaláciu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie alebo poškodenie spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za zranenie ani poškodenie.

Kuchynský nábytok, do ktorého sa rúra zabuduje, musí byť z materiálov odolných proti teplote minimálne 70 °C.

Rúru je možné rýchlo nainštalovať do vysokej skrine alebo pod pracovnú dosku.

Pred upevnením musíte v rámci ochrany vnútorných dielov zabezpečiť dostatočné vetranie v mieste inštalácie rúry. Dodržiavajte rozmery uvedené na poslednej strane návodu.

1.4 ZABUDOVANIE RÚRY DO KUCHYNSKEJ LINKY

Rúru umiestnite do priestoru v kuchynskej linke, môže to byť pod pracovnú dosku alebo vstavaná skrinka. Rúru upevnite do požadovanej polohy priskrutkovaním na miesto pomocou štyroch upevňovacích otvorov v ráme. (Pozri obrázok na poslednej strane).

Na odkrytie upevňovacích otvorov otvoríte dverka rúry a pozrite sa dovnútra. Na zaistenie dostatočnej ventilácie dodržiavajte rozmery podľa nákresu na poslednej strane.

Poznámka: Pri rúrach v kombinácii s varnou doskou dodržiavajte aj pokyny v návode na obsluhu varnej dosky.

1.5 DÔLEŽITÉ

Ak má rúra fungovať správne, priestor v linke musí byť vhodný na zabudovanie. steny kuchynskej linky, ktoré sú v blízkosti rúry, musia byť vyrobené z teplovzdorného materiálu. Zaisťte, aby lepidlo dielov kuchynskej linky odolávalo teplote minimálne 120 °C. Plasty alebo lepidlo, ktoré nie sú odolné týmto teplotám, sa môžu roztopiť a zdeformovať spotrebič. Na umiestnenie rúry do linky je potrebné elektrické časti úplne izolovať.

Toto je platná bezpečnostná požiadavka. Všetky časti musia byť bezpečne upevnené na mieste tak, aby nebolo možné ich demontovať bez použitia špeciálneho náradia.

Na zaistenie dostatočného vetrania a cirkulácie vzduchu okolo rúry odstráňte zadnú stenu kuchynskej linky. Za rúrou musí byť voľný priestor minimálne 45 mm.

1.6 PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI

Rúru pripojte do elektrickej siete. Zaisťte, aby sa použil tretí kontakt, ktorý slúži na uzemnenie rúry. Rúra musí byť správne uzemnená.

Ak model rúry nie je vybavený zástrčkou, pripevnite k prírodnému káblu štandardnú zástrčku. Musí zniesť prúd podľa požiadaviek na výrobnom štítku. Uzemňovací vodič má zelenožltú farbu, zástrčku musí pripojiť servisný technik. Ak nie sú zásuvka a zástrčka kompatibilné, zásuvku musí vymeniť kvalifikovaný technik. Technik musí tiež zaisťiť, aby prírodný kábel bol schopný zniesť prúd potrebný pre rúru. Na napájanie musí byť pripojený aj prepínač zapnutia/vypnutia s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm. Pripojenie musí poskytovať požadovaný prúd a musí spĺňať aktuálne platné predpisy. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený prepínačom zapnutia/vypnutia. Zástrčka alebo prepínač zapnutia/vypnutia použitý na pripojenie napájania musia byť pri inštalácii rúry vždy prístupné.

Dôležité: Počas inštalácie umiestnite prírodný kábel tak, aby nebol v žiadnom bode vystavený teplotám nad 50 °C.

Rúra spĺňa bezpečnostné štandardy regulačných úradov. Rúra je bezpečná na použitie, ak je správne uzemnená v súlade s miestnymi požiadavkami na pripojenie. Musíte zabezpečiť, aby bola rúra príslušne uzemnená.

Výrobca nezodpovedá za poškodenie alebo zranenie osôb a zvierat vyplývajúce z nesprávneho uzemnenia rúry.

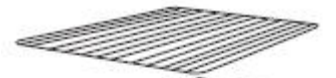
VAROVANIE: napätie a napájacia frekvencia je znázornená na výrobnom štítku.

Kabeláž a systém pripojenia musia byť schopné zniesť maximálny elektrický výkon potrebný pre rúru. Tento je uvedený na výrobnom štítku. V prípade pochybností využite služby kvalifikovaného servisného technika.

1.7 VYBAVENIE RÚRY (podľa modelu)

Pred prvým použitím je nutné vyčistiť všetko príslušenstvo. Umyte ho pomocou hubky. Opláchnite do a vysušte.

Na rošty môžete postaviť riad a misky.



Odkvapkávací plech zachytáva šťavu z grilovaných pokrmov.



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



Tanier na pizzu na dosiahnutie chrumkavejšej pizze v závislosti od modelu so stojanom a pizza nožom.

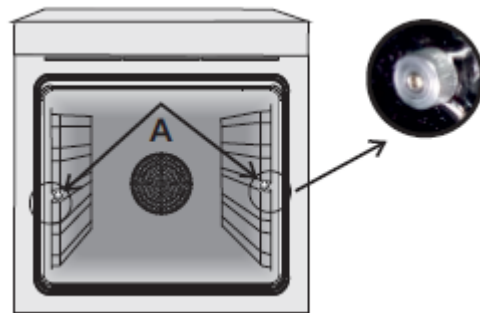


Plech na pečenie musíte postaviť na rošt. Je ideálny na pečenie malých koláčov ako sú sušienky, pusinky a pod. Nikdy nekladte plech na pečenie na dno rúry.



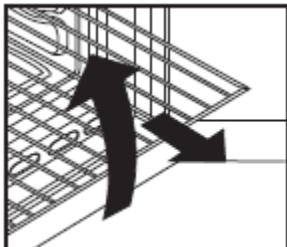
VYBRATIE A ČISTENIE KOVOVÝCH ÚROVNÍ ROŠTU

- 1 – Vyskrutkujte matice ich otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
- 2 – Vyberte rošty potiahnutím k sebe.
- 3 – Vyčistite ich v umývačke riadku alebo vlhkou hubkou a potom ich vysušte.
- 4 – Po vyčistení uložte rošty späť v opačnom poradí.
- 5 – Naskrutkujte upevňovacie skrutky.



2. UŽITOČÉ TIPY

2.1 BEZPEČNOSTNÝ SYSTÉM ROŠTU



Rúra disponuje novým bezpečnostným systémom roštu. Tento systém vám umožňuje vysunúť rošty rúry pri kontrole pokrmov bezpečne, bez vyliatia šťavy alebo pádu roštu z rúry. Na vybratie potiahnite rošt a zdvihnite ho.

2.2 GRILOVANIE

Grilovanie umožňuje dodať jedlu rýchlo bohatú zlatistú farbu. Na opečenie odporúčame, aby ste v závislosti od vlastností jedla umiestnili gril do štvrtéj úrovne. Takmer všetky druhy jedál môžete pripravovať pod grilom, okrem veľmi tenkých plátkov a mäsových roliek. Mäso a ryby na grilovanie je vhodné pred prípravou namarinovať v oleji.

2.3 U-COOK MODELY

Rúry **U-COOK** majú elektronické ovládanie rýchlosti ventilátora, ktoré je chránené patentom a nazýva sa VARIOFAN. Počas takéhoto pečenia mení systém automaticky rýchlosť ventilátora (v multifunkčnom režime) a optimalizuje tak prúdenie vzduchu a vnútornú teplotu rúry.



Všetky rúry **U-COOK** majú funkciu **Soft cook**. Tá umožňuje ovládanie rozloženia vlhkosti a teploty. Redukuje stratu vlhkosti o 50 %, čo zaručuje, že pokrm zostane jemný a chutí lepšie. Toto jemné pečenie sa odporúča na pečenie chleba a múčnikov.



Skracuje dobu predhrievania rúry: len 8 minút na dosiahnutie 200 °C.



Ponúka možnosť nastavenia úrovne a intenzity grilovania, až o 50 % väčší výkon v porovnaní s klasickou multifunkčnou rúrou.

Niektoré rúry sú vybavené novými dvierkami **WIDE DOOR**, ktoré majú väčšie okienko, čo umožňuje lepšiu údržbu a lepšiu tepelnú izoláciu.

2.4 PODĽA MODELU LED VISION

Je to systém osvetlenia, ktorý nahrádza klasické « žiarovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelov) alebo 10 vysokovýkonných LED svetiel (u pyrolytických modelov) je integrovaných v dvierkach rúry. Tie 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, jednoduchšiu údržbu a najmä šetrí energiu.

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



2.5 FUNKCIA AQUACTIVA

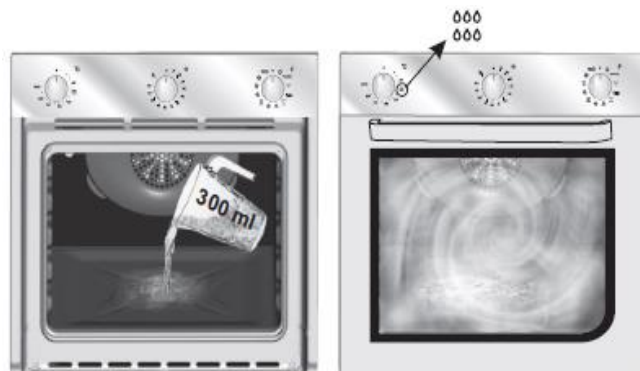
AQUACTIVA vytvára paru na lepšie odstraňovanie tuku a zvyškov jedla z rúry.

1. Nalejte 300 ml vody do zásobníka **AQUACTIVA** na dne rúry.
2. Nastavte funkciu rúry na Statický () alebo Spodný () ohrev.
3. Nastavte teplotu na ikonu **AQUACTIVA** ().
4. Nechajte program bežať približne 30 minút.
5. Po 30 minútach vypnite program a nechajte rúru vychladnúť.
6. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútro rúry utierkou.

Varovanie:

Pre manipuláciu so spotrebičom sa uistite, či vychladol. Zvýšte pozornosť pri všetkých horúcich povrchoch, pretože hrozí riziko popálenia.

Použite destilovanú vodu alebo pitnú vodu.



2.6 ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parný čistič alebo vysokotlakový čistič. Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čističe, drôtené alebo ostré predmety. Časti z nehrdzavejúcej ocele a smaltovaný povrch čistite teplou mydlovou vodou alebo vhodným prostriedkom. Za žiadnych okolností nepoužívajte drsné prášky, ktoré môžu poškodiť povrch a poškodiť vzhľad rúry. Je veľmi dôležité čistiť rúru po každom použití.

Rozpustený tuk sa počas používania zachytáva na stenách rúry. Pri opätovnom použití môže tento tuk spôsobiť nežiadúci zápach a môže ohroziť výsledok varenia. Na čistenie použite horúcu vodu a saponát, ktorý dôkladne opláchnite.

Aby ste mohli tento postup vynechať, je možné všetky modely dovybaviť katalytickými samočistiacimi panelmi: voliteľné príslušenstvo (pozri Samočistenie rúry pomocou katalytickej vložky). Na mriežky z nehrdzavejúcej ocele použite saponát a drsné kovové škrabáky.

Sklenený vrchný panel, dvierka rúry a horúci povrch dvierok sa musia čistiť až po vychladnutí. Na poškodenia vyplývajúce z nedodržania tohto pravidla sa nevzťahuje záruka.

Výmena osvetlenia interiéru:

pomocou prírodného kábla vypnite napájanie a odkrutkujte žiarovku. Vymeňte ju za rovnakú žiarovku, ktoré je odolná voči vysokým teplotám.

2.7 SERVISNÉ STREDISKO

Skôr ako kontaktujete servis.

Ak rúra nefunguje odporúčame:

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

V prípade, že chybu nie je možné odstrániť:

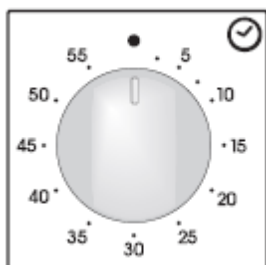
- Odpojte rúru od elektrickej siete, nedotýkajte sa jej a kontaktujte servisné stredisko.

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.

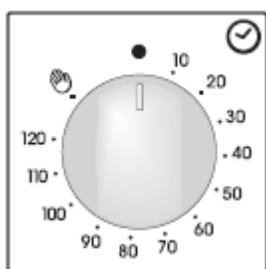
3. ČASOVAČ

3.1 POUŽITIE MINÚTKY



Na nastavenie varenia otočte ovládač o jednu celú otáčku a potom nastavte na označení požadovaný čas. Po uplynutí času zaznie na niekoľko sekúnd signál.

3.2 POUŽITIE ČASOVAČA UKONČENIE VARENIA



Tento ovládač umožňuje nastaviť dobu prípravy (max. 120 min.), po ktorej sa rúra automaticky vypne.

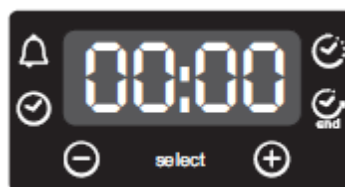
Časovač odpočítava od nastavenej doby po pozície 0 a automaticky sa vypne.

Na bežné použitie rúry nastavte časovač do polohy 0. Na nastavenie rúry sa uistite, či nie je časovač v polohe 0.

3.4 POUŽITIE ČASU, dotykové ovládanie Programmer – Programovanie

Funkcia	Spôsob aktivovania	Spôsob deaktivovania	Čo to robí	Výhody
DETSKÁ POISTKA	<ul style="list-style-type: none"> • Detský zámok Funkcia sa aktivuje dotykem možnosti Set (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto momentu sa všetky ostatné funkcie uzamknú a na displeji bude blikať STOP a nastavenie času. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detský zámok Funkcia sa deaktivuje dotykem tlačidla Set (-) znova na minimálne 5 sekúnd. Od tohto momentu sú všetky funkcie znova voliteľné. 		
MINÚTKA 	<ul style="list-style-type: none"> • Stredové tlačidlo stlačte 1-krát. • Stlačením tlačidla „-“ a „+“ nastavte požadovaný čas. • Pustite všetky tlačidlá 	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte stredové tlačidlo Keď nastavený čas uplynie, aktivuje sa zvukový alarm (tento alarm sa zastaví automaticky alebo stlačením tlačidla SELECT). 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvuk alarmu pre koniec nastaveného času. Počas procesu sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje použiť rúru ako budík (môže byť aktívny buď pri prevádzke rúry alebo samostatne (pri prevádzke rúry))
DOBA PEČENIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte stredové tlačidlo 2-krát. • Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ nastavte požadovanú dĺžku pečenia. • Pustite všetky tlačidlá • Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča rúry 	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte akékoľvek tlačidlo na zastavenie signálu. Stlačte stredové tlačidlo a vráťte sa do funkcie hodín 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavenie času pečenia potrebného pre daný recept. • Ak chcete skontrolovať, aký dlhý čas zostáva, stlačte tlačidlo SELECT 2-krát. • Ak chcete zmeniť prednastavený čas, stlačte tlačidlo SELECT a zároveň „-“ alebo „+“ 	<ul style="list-style-type: none"> • Po uplynutí času sa rúra vypne. Ak chcete pečenie ukončiť skôr, funkciu vypnite buď pomocou polohy voliča 0, alebo nastavte čas na 0:00 (tlačidlo SELECT a „-“ alebo „+“)
KONIEC PEČENIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte stredové tlačidlo 3-krát. • Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ nastavte čas, kedy sa má rúra vypnúť. • Tlačidlá pustite • Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča rúry 	<ul style="list-style-type: none"> • V zadanom čase sa rúra vypne. Ak chcete rúru vypnúť ručne, prepnite volič do polohy 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavenie konca pečenia • Ak chcete skontrolovať nastavený čas, stlačte stredové tlačidlo 3-krát • Ak chcete zmeniť nastavenie, stlačte tlačidlo SELECT a „-“ alebo „+“ 	<p>Táto funkcia sa obvykle používa s funkciou „čas pečenia“. Ak sa napríklad musí byť pečené 45 minút a musí byť pripravené do 12:30, vyberte želanú funkciu, nastavte dobu pečenia na 45 minút a koniec pečenia na 12:30. Na konci doby pečenia sa rúra automaticky vypne a zaznie zvukový alarm</p>

3.3 NASTAVENIE SPRÁVNEHO ČASU












VAROVANIE: prvé kroky je možné uskutočniť po nainštalovaní rúry alebo po prerušení napájania (keď displej pulzuje – bliká a ukazuje 12:00) je nastavenie funkcie správneho času. To dosiahnete nasledovne.

- Stlačte stredové tlačidlo.
- Nastavte čas pomocou tlačidiel „-“ a „+“.
- Všetky tlačidlá pustite.

UPOZORNENIE: Rúra funguje až po nastavení hodín.

4. NÁVOD NA POUŽITIE

Volič funkcií	Teplota a nastavenie. (Model s elektronickým prog.) (Typ A)	Termostat	FUNKCIA
			Zapnutie osvetlenia rúry. Toto automaticky aktivuje chladiaci ventilátor (len pri modeloch s ventilátorom).
			Rozmrazovanie Po nastavení voliča do tejto polohy. Ventilátor rozháňa vzduch izbovej teploty okolo zmrazeného pokrmu, čím sa pokrm rozmrazí za niekoľko minút a zachová si obsah proteínov.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Prirodzená konvekcia Používa sa dolné a horné vyhrievacie teleso. Toto je tradičná forma pečenia. Ideálna na pečenie mäsa, sušienok a tradičných pokrmov.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Pečenie s ventilátorom V prevádzke je horné a dolné vyhrievacie teleso s ventilátorom. Tento spôsob odporúčame na pečenie hydiny, cesta, rýb a zeleniny. Teplo lepšie prenikne do pokrmu a doba predhrievania a pečenia sa skrátí. Naraz môžete piecť rôzne pokrmy na jednej alebo viacerých úrovniach. Tento spôsob prípravy ponúka rovnomerné rozdelenie tepla a vône sa nepremiešajú. Pri spoločnej príprave niekoľkých pokrmov pridajte približne desať minút.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Ventilátor plus dolné vyhrievacie teleso Táto funkcia je ideálna pre jemné pokrmy (koláče, suflé).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRIL: gril používajte so zatvorenými dvierkami. Používa sa samostatne horné vyhrievacie teleso, teplotu môžete nastaviť. Na zahriatie telies je potrebných päť minút predhrevu. Používa sa na grilovanie, kebabu a gratinované pokrmy. Biele mäso umiestnite do bezpečnej vzdialenosti od grilu: doba grilovania je dlhšia, ale mäso bude chutnejšie. Červené mäso a rybie filé postavte na rošt a pod rošt vložte odkvapkávaciu nádobu.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Gril s ventilátorom (a): turbo-gril používajte so zatvorenými dvierkami. V prevádzke je horné vyhrievacie teleso s ventilátorom. Predhrev rúry je nutný pre červené mäso nie pre biele mäso. Ideálne na pečenie silných pokrmov, celých kusov bravčovej pečienky, hydiny a pod. Pokrm postavte do stredu roštu na strednú úroveň. Pod rošt zasuňte odkvapkávaciu nádobu. Uistite sa, či nie je pokrm príliš blízko grilu. V polovici pečenia pokrm otočte.
	220	50 ÷ MAX	Stupeň pre pizzu Táto funkcia s horúcim vzduchom cirkulujúcim vnútri rúry zaisťuje perfektné výsledky pokrmov ako je pizza alebo focaccia.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Funkcia „ COOK LIGHT “ vám umožňuje zdravšiu prípravu pokrmov vďaka zníženiu množstva tuku alebo oleja. Využitím grilu a ventilátora v kombinácii s pulzujúcim cyklom vzduchu sa zachová vlhkosť v potravine, povrch sa ugriluje za kratšiu dobu bez negatívneho vplyvu na chuť. Je vhodný najmä na pečenie mäsa, zeleniny a omeliet. Cyklus pulzujúceho vzduchu udržuje vlhkosť v rúre a v potravine, čím sa uchovávajú nutričné hodnoty a zaisťujú sa rýchly a rovnomerný proces prípravy. Vyskúšajte všetky svoje recepty a znížte bežne používané množstvo dresingu a zažičte ľahkosť tejto novej funkcie!

(a) pri niektorých modeloch: funkcia s „Vario Fan“ je exkluzívny systém vyvinutý spoločnosťou Candy na optimalizovanie výsledkov pečenia, reguláciu teploty a vlhkosti. Systém Vario Fan je samočinný systém, ktorý automaticky mení rýchlosť ventilátora po voľbe funkcie ventilátora: funkcia s ventilátorom sú na vyznačenej časti na ovládacom paneli.

* Testované v súlade s CENELEC EN 60350-1 použitými na definovanie energetickej triedy.



42824154 • 55 gr - A4 • 11.2018 • Rev_B

SK

Výrobca nezodpovedá za nepresnosti v tejto príručke, ktoré vznikli pri tlači alebo preklade. Vyhradujeme si právo uskutočňovať úpravy výrobu podľa potreby bez toho, aby boli dotknuté charakteristiky vzťahujúce sa na bezpečnosť alebo prevádzku.