



RÚRY
NÁVOD NA OBSLUHU

SK **02**

Bezpečnostné pokyny

3

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

Užitočné tipy

5

- 2.1 Bezpečnostný systém roštu
- 2.2 Grilovanie
- 2.3 U-cook modely
- 2.4 LED Vision (podľa modelu)
- 2.5 Samočistenie rúry pomocou katalytickej vložky
- 2.6 Funkcia Aquactiva
- 2.7 Čistenie a údržba
- 2.8 Servisné stredisko

Funkcie Časovača

6

- 3.1 Použitie minútky
- 3.2 Použitie časovača ukončenia varenia
- 3.3 Nastavenie presného času
- 3.4 Využitie času - dotykové ovládanie
Programmer - Programovanie

Pokyny na použitie

7

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas použitia zahrievajú. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov.
 - **UPOZORNENIE:** prístupné časti sa môžu pri používaní rúry zahriať. Deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti od rúry.
 - Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností, pokiaľ sú pod dozorom a boli poučené o použití spotrebiča a možnom riziku.
 - Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.
 - Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
 - Počas použitia sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov vo vnútri rúry.
- UPOZORNENIE:** Prístupné časti môžu byť počas prevádzky horúce. Udržujte deti mimo dosahu rúry.
- Nepoužívajte drsné čističe ani ostré kovové predmety na čistenie skla dvierok rúry, lebo môžete poškrabať povrch.
 - Vypnite rúru pred odobratím ochrany a po vyčistení nasadte ochranu v súlade s pokynmi.
 - Používajte iba tepelnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
 - Na čistenie nepoužívajte vysokotlakové parné čističe.
 - Pripojte zástrčku k prírodnému káblu, ktorý je schopný vydržať napätie, prúd a záťaž uvedené na štítku a ktorý je zaopatrený 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 vykonávať odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade, že zástrčka spotrebiča nepasuje do zásuvky, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku nahradil iným vhodným typom. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať platným normám v krajine inštalácie. Pripojenie k napájaciemu zdroju môžete vykonať tak, že medzi spotrebičom a zdrojom energie, ktorý zvládne maximálnu pripojenú záťaž a ktorý je v súlade s existujúcimi právnymi predpismi, je umiestnený 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 môžete zaistiť prístupnou zástrčkou alebo začlenením spínača v pevnom zapojení v súlade s pravidlami elektroinštalácie.
 - Pokiaľ je prírodný kábel poškodený, musí byť nahradený káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu. Prípadne sa obráťte na zákaznícky servis.
 - Typ prírodného kábla musí byť H05V2V2-F.
 - Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča a môžete stratiť záruku.
 - Pred čistením odstráňte väčšie nečistoty, alebo rozliate kvapaliny.
 - Počas procesu pyrolytického čistenia sa môžu povrchy zahriať viac, ako je obvyklé, preto je potrebné deti udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
 - Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby nedošlo k prehriatiu.
 - Keď umiestnite poličku vo vnútri, uistite sa, že záležka smeruje hore a dozadu do komory. Polička musí byť zasunutá celkom do komory.
- VAROVANIE:** Neobkladajte steny rúry alobalom ani jednorazovými ochrannými produktmi, ktoré môžete kúpiť v obchodoch. Hliníková fólia alebo akákoľvek iná ochrana spôsobuje v priamom kontakte so smaltovaným povrchom riziko roztavenia alebo poškodenia smaltovaného povrchu vo vnútri rúry.
- **VAROVANIE:** V žiadnom prípade neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o odpade z elektrického a elektronického zariadenia (WEEE). WEEE obsahuje ako škodlivé látky (ktoré môžu vyvolať nepriaznivý dopad na životné prostredie), tak aj suroviny (ktoré je možné znovu použiť). Je potrebné špeciálne zaobchádzanie vzhľadom k WEEE, aby sa všetky nečistoty likvidovali správne a bolo možné recyklovať všetky materiály. Jednotlivci môžu hrať významnú úlohu pri zaisťovaní toho, aby sa z WEEE nestal ekologický problém; je nevyhnutné dodržiavať niektoré základné pravidla:

- WEEE nelikvidujte ako bežný komunálny odpad.
- WEEE odovzdajte na príslušné zberné miesta riadené mestskými úradmi alebo registrovanými spoločnosťami. Vo viacerých krajinách môže byť používaný systém domáceho odberu veľkých WEEE.
- Keď kupujete nový spotrebič, môžete starý vrátiť predajcovi, ktorý ho musí zadarmo odobrať na princípe kus za kus, pokiaľ sa jedná o zariadenie zodpovedajúceho typu, ktoré má rovnaké funkcie ako dodávané zariadenie.

ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tam, kde je to možné, vyhnite sa prehriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Neotvárajte dvierka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné, pretože dochádza k úniku tepla, ktoré sa rozptyľuje vždy, keď je rúra otvorená. Pre významnú úsporu energie vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným koncom pečenia a využite zostatkové teplo, ktoré rúra generuje. Tesnenie udržiavajte v čistote a v poriadku, aby nedošlo k úniku tepla von z rúry. Ak máte zmluvu na odber elektrickej energie za nižšiu tarifu v určitých hodinách v priebehu dňa, využite program pre „Odložené pečenie“.

1. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

Prečítajte si pozorne tieto pokyny pre maximálne využitie rúry. Odložte si tieto pokyny na bezpečnom mieste kvôli inštalácii a použitiu v budúcnosti a pred inštaláciou rúry si zapíšte sériové číslo pre prípad pomoci zo servisného strediska. Po vybalení rúry sa uistite, či nie je žiadnym spôsobom poškodená. Pokiaľ máte nejaké pochybnosti, nepoužívajte ju.

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

Výrobca nezodpovedá za poruchy, ktoré nastanú nedodržaním pokynov v návode na obsluhu.

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 zodpovedajú predpisom EEC Smernice 89/109.

Umiestnením značky **CE** na produkt deklaruujeme na vlastnú zodpovednosť zhodu so všetkými požiadavkami EÚ týkajúcimi sa bezpečnosti, zdravia a životného prostredia, ktoré sú zakotvené v legislatíve a týkajú sa daného produktu.

Po vybalení rúry sa uistite, či nie je žiadnym spôsobom poškodená. V prípade pochybností ju nepoužívajte a kontaktujte servisné stredisko. Drzte obalové materiály mimo dosahu detí, lebo predstavujú možné nebezpečenstvo.

1.2 BEZPEČNOSTNÉ TIPY

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

• Vaša nová rúra má predpísané technické špecifikácie a nesmiete ich meniť.

• Upozornenie: všetky prístupné časti sú počas použitia horúce.

Nedotýkajte sa týchto častí.

• Neskladujte horľavé látky vo vnútri rúry; môžu sa vznietiť.

• Netlačte na dverka a nedovoľte deťom, aby na dverka stúpali.

• Na vybratie nádob používajte kuchynské rukavice.

• Rúra musí byť použitá iba na účely, na ktoré je určená: na prípravu potravín. Akékoľvek iné použitie, napr. vykurovanie miestnosti, je nesprávne použitie a preto nebezpečné.

• Výrobca nezodpovedá za poškodenie spôsobené nesprávnym použitím.

Pri použití elektrických spotrebičov musíte dodržiavať základné pravidlá.

- Pri odpájaní neťahajte za prívodný kábel.

- Nedotýkajte sa rúry mokrymi rukami.

- Nepoužívajte rúru, pokiaľ máte bosé nohy.

- Nie je vhodné používať adaptér, viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble.

- Pokiaľ je rúra poškodená, vypnite ju a nedotýkajte sa jej.

• Ak je poškodený prívodný kábel, musí byť ihneď vymenený.

• **UPOZORNENIE:** Prístupné časti môžu byť počas použitia grilu veľmi horúce.

1.3 INŠTALÁCIA

Výrobca nenesie zodpovednosť za inštaláciu. Pokiaľ je potrebná pomoc zo strany výrobcu na odstránenie poruchy vyplývajúcej z nesprávnej inštalácie, táto pomoc nie je zahrnutá v záruke. Inštalátor musí dodržiavať pokyny na inštaláciu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie alebo poškodenie spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za poranenie ani poškodenie.

Kuchynský nábytok, do ktorého bude rúra zabudovaná, musí byť z materiálu odolného voči teplote najmenej 70°C.

Rúru môžete inštalovať do vysokej skrine alebo pod pracovnú dosku.

Pred pripevnením musíte zaistiť dostatočné vetranie v mieste inštalácie rúry pre ochranu vnútorných dielov. Dodržiavajte rozmery uvedené na predposlednej stránke návodu.

1.4 VSTAVANIE RÚRY DO KUCHYNSKEJ LINKY

Umiestnite rúru do priestoru v kuchynskej linke; môže to byť pod pracovnou doskou alebo vstavaná v skrini. Pripevnite rúru do požadovanej pozície priskrutkovaním na miesto použitím štyroch pripevňovacích otvorov v ráme. (Vid' obrázok na predposlednej strane). Pre odkrytie pripevňovacích otvorov otvorte dverka rúry a pozrite sa dovnútra. Pre zaistenie dostatočnej ventilácie dodržiavajte rozmery podľa nákresu na predposlednej stránke.

Poznámka: Pri rúrach v kombinácii s varným panelom dodržiavajte taktiež pokyny v návode na obsluhu varného panela.

1.5 DÔLEŽITÉ

Ak má rúra fungovať správne, priestor v kuchynskej linke musí byť vhodný na vstavenie. Steny kuchynskej linky, ktoré sú v blízkosti rúry, musia byť vyrobené z teple odolného materiálu. Zaisťte, aby lepidlo dielov kuchynskej linky odolávalo teplote najmenej 120 °C. Plasty alebo lepidlo, ktoré nie sú odolné týmto teplotám, sa môžu roztaviť a deformovať spotrebič. Po umiestnení rúry do kuchynskej linky musia byť elektrické časti kompletne izolované.

Toto je platná bezpečnostná požiadavka. Všetky časti musia byť bezpečne pripevnené na mieste tak, že ich nie je možné demontovať bez použitia špeciálnych nástrojov.

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

1.6 PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI

Pripojte k elektrickej sieti. Zaisťte, aby bol použitý tretí kontakt, ktorý slúži na uzemnenie rúry. Rúra musí byť správne uzemnená.

Pokiaľ model rúry nie je vybavený zástrčkou, k prívodnému káblu pripevnite štandardnú zástrčku. Musí zniesť prúd podľa požiadavok na výrobnom štítku. Uzemňovací vodič je zelenožltý. Zástrčku musí pripojiť servisný technik. Pokiaľ je zástrčka a zásuvka nekompatibilná, zásuvku musí vymeniť kvalifikovaný technik. Technik musí taktiež zaisťiť, aby prívodný kábel bol schopný zniesť prúd potrebný pre rúru. K napájaniu musí byť taktiež pripojený prepínač zapnutia/vypnutia s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm. Pripojenie musí poskytovať požadovaný prúd a musí vyhovovať aktuálnym platným predpisom. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušovaný prepínačom zapnutia/vypnutia. Zástrčka alebo prepínač zapnutia/vypnutia použitý pre pripojenie napájania musí byť pri inštalácii rúry vždy prístupný.

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

Rúra vyhovuje bezpečnostným štandardom regulačných úradov.

Rúra je bezpečná pre použitie, pokiaľ je správne uzemnená v súlade s miestnymi požiadavkami o pripojení. Musíte zaisťiť, aby bola rúra správne uzemnená.

Výrobca nezodpovedá za poškodenie alebo poranenie osôb, zvierat vyplývajúcich z nesprávneho uzemnenia rúry.

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

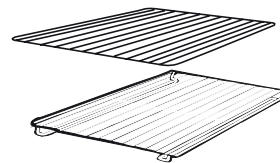
Kabeláž a systém pripojenia musia byť schopné zniesť maximálny elektrický výkon požadovaný rúrou. Toto je zobrazené na výrobnom štítku. Ak máte pochybnosti, využite služby kvalifikovaného servisného technika.

1.7 VYBAVENIE RÚRY (podľa modelu)

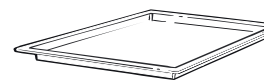
Pred prvým použitím je potrebné vyčistiť všetko príslušenstvo.

Opláchnite pomocou špongie. Opláchnite a vysušte.

Na rošty môžete postaviť nádoby a misky.



Odkvapkávaci plech zachytáva šťavu z grilovaných pokrmov.

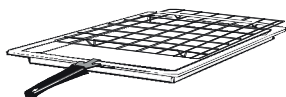


Nikdy nepoužívajte odkvapkávaci plech ako plech na pečenie, lebo zvyšky tuku sa môžu dostať na steny rúry, čo spôsobí dym.

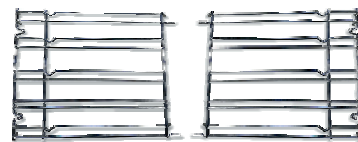
Tanier na pizzu pre chrumkavejšiu pizzu v závislosti od modelu so stojanom a pizza nožom.



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

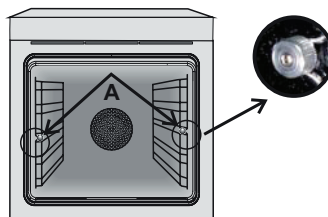


Bočné drôtené mriežky, ak sú súčasťou balenia.



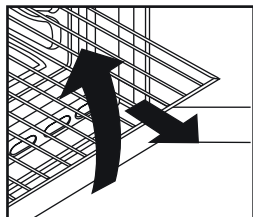
VYBRATIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH ÚROVNÍ ROŠTU

- 1- Vyskrutkujte matice otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- 2- Vyberte rošty vytiahnutím smerom ku sebe.
- 3- Vyčistite ich v umývačke riadu alebo vlhkou špongiou a potom vysušte.
- 4- Po vyčistení inštalujte rošty v opačnom poradí.
- 5- Naskrutkujte pripevňovacie skrutky.



2. UŽITOČNÉ TIPY

2.1 BEZPEČNOSTNÝ SYSTÉM ROŠTU



Rúra obsahuje nový bezpečnostný systém roštu. Tento systém vám umožňuje vysunúť rošty rúry pri kontrole pokrmu bezpečne, bez preliatia šťavy alebo pádu roštu z rúry. Pre vybratie potiahnite rošt a zdvihnite.

2.2 GRILOVANIE

Grilovanie umožňuje dodať pokrmu rýchlo bohatú zlatistú farbu. Pre opečenie odporúčame, aby ste v závislosti od vlastností pokrmu umiestnili gril do štvrtej úrovne. Takmer všetky druhy pokrmov môžete pripravovať na grile, okrem veľmi tenkých plátkov a mäsových roliek. Mäso a ryby na grilovanie je vhodné pred prípravou namočiť do oleja.

2.3 U·COOK MODEL

U·COOK rúry majú elektronické riadenie rýchlosti ventilátora, nazývané a patentované VARIOFAN. Počas tohto pečenia systém automaticky mení rýchlosť ventilátora (v multifunkčnom režime) pre optimalizáciu prúdenia vzduchu a vnútornej teploty v rúre.



Všetky U·COOK rúry obsahujú funkciu Soft Cook. To umožňuje správu rozloženia vlhkosti a teploty. Redukuje stratu vlhkosti o 50 %, čo zaručuje, že pokrm zostane jemný a chuť lepšie. Toto jemné pečenie sa odporúča na pečenie chleba a múčnikov.



Skracuje čas predhriatia rúry: iba 8 minút pre dosiahnutie 200 °C.



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

Niektoré rúry sú vybavené novými dvierkami „WIDEDOOR“, ktoré majú väčšie okienko, čo umožňuje lepšiu údržbu a lepšiu tepelnú izoláciu.

2.4 LED VISION (podľa modelu)

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

Výhody:

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



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

2.5 SAMOČISTENIE RÚRY POMOCOU KATALYTICKEJ VLOŽKY

Špeciálne samočistiace panely pokryté mikroporéznym povrchom si môžete zakúpiť ako samostatný doplnok pre všetky modely. Pokiaľ ich do rúry vložíte, nie je potrebné rúru čistiť ručne.

Tuk, ktorý sa počas pečenia hromadí po stranách, je eliminovaný mikroporéznym povrchom, ktorý mení tuk katalýzou a mení ho na plyn. Nadmerné striekanie tuku môže aj napriek tomu zablokovať póry a brániť samočisteniu. Samočistiacu kapacitu je možné obnoviť zapnutím prázdnej rúry na približne 10 - 20 minút na maximálnu teplotu. Nepoužívajte drsné prostriedky, drôtenú špongiu, ostré predmety, drsné látky alebo chemické produkty, ktoré môžu trvalo poškodiť katalytický povrch. Na pečenie pokrmov s tukom je vhodné použiť hlboké plechy a vložiť nádobku pod gril na zachytenie prebytočného tuku.

Pokiaľ sú steny rúry pokryté hrubou vrstvou tuku, ktorá znemožňuje prácu katalytického čistenia, odstráňte nadbytočný tuk jemnou handričkou alebo špongiou namočenou v horúcej vode. Povrch musí byť porézny pre efektívne samočistenie.

Poznámka: Všetky katalytické povrchy, ktoré sú dostupné v predajniach, majú prevádzkovú životnosť približne 300 hodín. Potom je potrebné ich vymeniť.

2.6 FUNKCIA AQUACTIVA

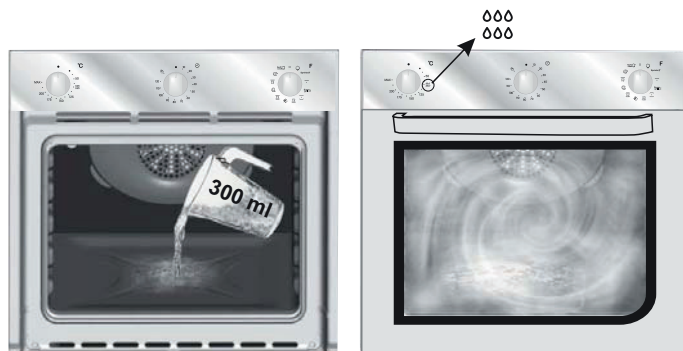
AQUACTIVA vytvára paru pre jednoduché odstraňovanie tuku a zvyškov pokrmu z rúry.

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 zapnutý približne 30 minút.
5. Po 30 minútach vypnite program a nechajte rúru vychladnúť.
6. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútro rúry utierkou.

Varovanie:

Skôr ako budete manipulovať so spotrebičom, uistite sa, že vychladol. Zvýšte pozornosť pri všetkých horúcich povrchoch, lebo hrozí riziko popálenia.

Použite destilovanú alebo pitnú vodu.



2.7 ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parný čistič alebo vysokotlakový čistič. Na čistenie skla dvierok nikdy nepoužívajte drsné čističe, drôtené alebo ostré predmety. Časti z nerezovej 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 použitia zachytáva na stenách rúry. Pri opätovnom použití môže tento tuk spôsobiť nežiaduci zápach a môže ohroziť výsledok varenia. Na čistenie použite teplú vodu a saponát; dôkladne opláchnite.

Všetky modely je možné dovybaviť katalytickými samočistiacimi panelmi: voliteľné príslušenstvo (viď „Samočistenie rúry pomocou katalytickej vložky“). Na mriežky z nerezovej ocele použite saponát a drsnú kovovú škrabku.

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

Výmena osvetlenia interiéru:

prívodným káblom vypnite napájanie a odskrutkujte žiarovku. Vymeňte za rovnaký typ žiarovky, ktorá je odolná voči vysokým teplotám.

2.8 SERVISNÉ STREDISKO

Skôr ako budete kontaktovať servis.

Pokiaľ rúra nefunguje, odporúčame:

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

V prípade, že poruchu nie je možné odstrániť:

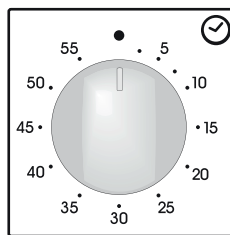
- Odpojte rúru od elektrickej siete, nedotýkajte sa jej a kontaktujte servisné stredisko.

Zoznam autorizovaných stredísk je uvedený na našich internetových stránkach, www.candy-hoover.cz v sekcii servis.

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

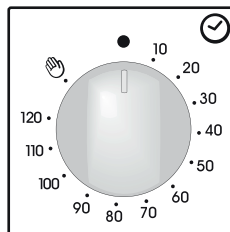
3. FUNKCIE ČASOVAČA

3.1 POUŽITIE MINÚTKY



Pre nastavenie času varenia otočte ovládač o jednu celú otáčku a potom umiestnite na označenie na požadovaný čas. Po uplynutí času zaznie na niekoľko sekúnd zvukový signál.

3.2 POUŽITIE ČASOVAČA UKONČENIA VARENIA

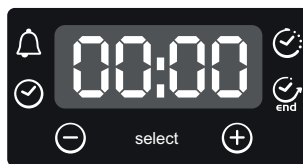


Tento ovládač umožňuje nastaviť čas prípravy (max. 120 min.), po ktorom sa rúra automaticky vypne.

Časovač odpočítava od nastaveného času do pozície O a automaticky sa vypne.

Pre bežné použitie rúry nastavte časovač do pozície . Pre nastavenie rúry sa uistite, že nie je časovač v pozícii O.

3.3 NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU



VAROVANIE: prvú operáciu, ktorá sa má vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (keď displej bliká a ukazuje 12:00) je nastavenie funkcie presného času. Toto dosiahnete takto.















- Stlačte stredové tlačidlo.
- Nastavte čas pomocou tlačidiel „-“ a „+“.
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

UPOZORNENIE: Rúra bude fungovať iba za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

3.4 VYUŽITIE ČASU dotykové ovládanie PROGRAMMER - PROGRAMOVANIE

Funkcie	Ako aktivovať	Ako vypnúť	Čo to robí	Výhody
DETSKÁ POISTKA	• Funkcia sa aktivuje stlačením tlačidla Set (+) počas minimálne 5 sekúnd. Od tohto okamihu sa všetky ostatné funkcie uzamknú a na displeji bude blikať STOP a nastavenie času.	• Funkcia je deaktivovaná stlačením tlačidla Set (+) opäť na minimálne 5 sekúnd. Od tohto okamihu sú všetky voliteľné funkcie opäť odomknuté.		
MINÚTKA 	• Stlačte 1 krát stredové tlačidlo. • Stlačením tlačidla „-“ a „+“ nastavte požadovaný čas. • Uvoľnite všetky tlačidlá.	• Po uplynutí nastaveného času sa aktivuje zvukový alarm (tento alarm sa zastaví sám, ale okamžite ho môžete zastaviť stlačením tlačidla) SELECT.	• Zaznie alarm na konci nastaveného času. • Počas procesu sa na displeji zobrazí zostávajúci čas.	• Umožňuje používať rúru ako budík (môže sa aktivovať buď pri prevádzke rúry, alebo pri prevádzke rúry).
ČAS PEČENIA 	• Dvakrát stlačte stredné tlačidlo. • Stláčaním tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte požadovanú dĺžku varenia. • Uvoľnite všetky tlačidlá. • Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča funkcií rúry na pečenie.	• Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte signál. Stlačením stredného tlačidla sa vrátite na funkciu hodín.	• Umožňuje prednastaviť čas potrebný na prípravu receptúry. • Ak chcete zistiť, ako dlho zostáva, stlačte tlačidlo SELECT 2 krát. • Ak chcete zmeniť alebo zmeniť predvolený čas, stlačte tlačidlá SELECT a „-“ „+“.	• Po uplynutí času sa rúra automaticky vypne. Ak chcete prestať varenie skôr, otočte voličom funkcií na 0 alebo nastavte čas na 0:00 (SELECT a tlačidlá „-“ „+“)
KONIEC PEČENIA 	• Stlačte stredné tlačidlo trikrát. • Stlačením tlačidiel „-“ „+“ nastavíte čas, kedy chcete rúru vypnúť. • Uvoľnite tlačidlá. • Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča funkcií rúry na pečenie.	• V nastavenom čase sa rúra vypne. Ak chcete manuálne vypnúť, otočte volič funkcií rúry do polohy O.	• Umožňuje nastaviť koniec doby varenia. • Ak chcete skontrolovať predvolený čas, stlačte stredné tlačidlo trikrát. • Ak chcete upraviť prednastavený čas, stlačte tlačidlá SELECT a „-“ „+“.	• Táto funkcia sa zvyčajne používa s funkciou „Čas pečenia“. Napríklad, ak má byť pokrm za 45 minút pripravený a musí byť pripravený do 12:30, stačí vybrať požadovanú funkciu, nastaviť čas varenia na 45 minút a koniec času varenia do 12:30. • Po uplynutí nastaveného času pečenia sa rúra automaticky prepne automaticky a zní zvukový signál.

4. POKYNY NA POUŽITIE

Ovládač funkcií	Teplota a nastavenie (Model s elektronickým programom) (Typ A)	Termostat	FUNKCIE
			Zapnutie osvetlenia rúry. Toto automaticky aktivuje chladiaci ventilátor (iba pri modeloch s ventilátorom).
			Rozmrazovanie Po nastavení ovládača do tejto pozície. Ventilátor rozptyľuje vzduch izbovej teploty okolo zmrazeného pokrmu, čím sa rozmrazí za niekoľko minút so zachovaním obsahu proteínov.
Sprinter 	MAX	MAX	Super Grill Táto funkcia umožňuje nastavenie chrumkavosti pokrmu. Funkcia Super Grill je charakterizovaná 50% zvýšením výkonu v porovnaní so štandardným grilom.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Prirodzená konvekcia Používa sa spodné a horné ohrevné teleso. Toto je tradičná forma pečenia. Ideálne na pečenie kusov mäsa, pečenie sušienok a tradičných pokrmov.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Pečenie s ventilátorom Je zapnuté horné a spodné ohrevné teleso s ventilátorom. Tento spôsob odporúčame pre hydinu, cesto, ryby a zeleninu. Teplo lepšie preniká do pokrmu a čas predhrevu a pečenia je kratší. Súčasne môžete piecť rôzne pokrmy na jednej alebo viacerých úrovniach. Tento spôsob prípravy ponúka rovnomerné rozdelenie tepla a vône sa nemiešajú. Pri spoločnej príprave niekoľkých pokrmov pridajte približne desať minút.
			
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Soft Cook (a) Soft Cook je funkcia pre cukrovinky a chlieb. Vďaka zníženej rýchlosti ventilátora táto funkcia zvyšuje vnútornú vlhkosť v rúre. Zvýšená vlhkosť vytvára ideálne podmienky pre pečenie pokrmov, ktoré by mali zostať elastické počas pečenia (napr. koláče, chlieb, sušienky) bez poškodenia povrchu.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Ventilátor plus spodné ohrevné teleso Táto funkcia je ideálna pre jemné pokrmy (koláče-sufľé).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRIL: gril používajte so zatvorenými dvierkami. Používa sa samostatné horné ohrevné teleso, môžete nastaviť teplotu. Na zahriatie ohrevných telies je potrebných päť minút predhrevu. Používa sa na grilovanie, kebaby a gratinované pokrmy. Biele mäso umiestnite do bezpečnej vzdialenosti od grilu; čas grilovania je dlhší, ale mäso bude chutnejšie. Červené mäso a rybie filety postavte na rošt a pod rošt vložte odkvapkávaciu misu.
Super grill 	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER GRIL: Rúra má úroveň grilovania Gril: 2200 W Gril SUPER: 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Gril s ventilátorom (a): turbo-gril používajte so zatvorenými dvierkami. Zapnuté je horné ohrevné teleso s ventilátorom. Predhrev rúry je potrebný pre červené mäso, nie pre biele mäso. Ideálne na pečenie hrubých pokrmov, celých kusov bravčového mäsa, hydiny, a pod. Pokrm postavte do stredu roštu, na strednú úroveň. Pod rošt zasuňte odkvapkávaciu misu. Uistite sa, či nie je pokrm veľmi blízko grilu. V polovici pečenia pokrm otočte.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Gril / ražeň. Slúži na pečenie na rošte.
	220	50 ÷ MAX	Stupeň pre pizzu Táto funkcia s horkým vzduchom cirkulujúcim vo vnútri rúry zaisťuje perfektné výsledky pokrmov ako je pizza alebo focaccia.
COOK light 	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 zostane zachovaný obsah vlhkosti v potravine, povrch bude grilovaný za kratší čas bez negatívneho vplyvu na chuť. Je vhodná hlavne na pečenie mäsa, zeleniny a omeliet. Cyklus pulzného vzduchu udržiava vlhkosť v rúre a v potravine, čo uchováva nutričné hodnoty a zaisťuje rýchly a rovnomerný proces prípravy. Vyskúšajte všetky vaše recepty a znížte bežne používané množstvo dresingu a zažijte ľahkosť tejto novej funkcie!

(a) pri niektorých modeloch: funkcia s „Vario Fan“ je exkluzívny systém vyvinutý Candy pre optimalizáciu výsledkov pečenia, správu teploty a vlhkosti. Systém Vario Fan je samostatne aktívny systém, ktorý automaticky mení rýchlosť ventilátora po výbere funkcie ventilátora: funkcie s ventilátorom sú na vyznačenej časti na ovládacom paneli.

* Testované v súlade s CENELEC EN 60350-1 použitými pre definíciu energetickej triedy.

