HOOVER

TROUBA

NÁVOD K OBSLUZE

HOA 54

Obsah

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ 3
1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ 3
1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY 3
1.3 DOPORUČENÍ 3
1.4 INSTALACE 4
1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI 4

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGIE 5
2.1 VYBAVENÍ TROUBY 5
2.2 ROŽEŇ 5
2.3 LED VISION 6

3. ČIŠTĚNÍ TROUBY 6

4. SERVISNÍ STŘEDISKO 7

5. POPIS DISPLEJE 8
5.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY 9
5.2 POUŽITÍ TROUBY 9
5.3 PROGRAMOVÁNÍ 11
5.4 TYPY K PEČENÍ 12
5.6 NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE 12
5.5 NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE 12

6. PYROLYTICKÝ CYKLUS 13

7. DĚTSKÝ ZÁMEK 14

INSTALACE 15

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.
Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.
Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.
Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

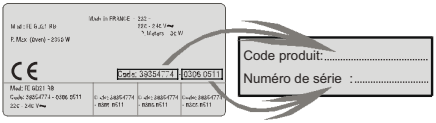
Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.
Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným změnám.

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
- Všechny přístupné části a topná tělesa jsou během provozu horká. Nedotýkejte se těchto částí.
- Výrobce nebere odpovědnost za žádné poškození způsobené nesprávným nebo nerozumným použitím. Při použití elektrického spotřebiče se držte základních pravidel.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokrýma rukama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- Nenechávejte děti nebo nezpůsobilé osoby ovládat troubu bez dohledu.
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
- Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.
  Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně.
  Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ HO5RRF, H05VV-F, H05V2V2-F.
  Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik.
  Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič.
  Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.
- Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.
- K čištění trouby nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe vody.
- Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.
- Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.
- K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.
- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
- Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o bezpečném použití osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

1.3 DOPORUČENÍ

- Po každém použití trouby stačí minimální úsilí k zachování dokonalého stavu Vaši trouby.
- Nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií. Hliníková fólie se v přímém kontaktu s horkým smaltem může roztavit a poškodit smaltovaný povrch.
- Abyste zabránili nadměrnému znečištění trouby, nedoporučujeme používat troubu s nadměrně vysokými teplotami. Vhodnější je prodloužení doby přípravy a mírné snížení teploty.



Identifikační štítek

- Ve spojení s příslušenstvím dodaným s troubou doporučujeme použití nádobí a pánev odolným vůči vysokým teplotám.

1.4 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalatér musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození. Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C. ***Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.***
Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
Instalace spotřebiče musí vyhovovat předpisům platným v dané zemi.
Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto pokynů. Připojení k elektrické síti musí být přes uzemněnou zásuvku, nebo přes všepólové odpojovací zařízení, v souladu s předpisy dané země. Instalace musí být chráněna vhodnou pojistkou a vodiči s dostatečným průřezem pro napájení.

PŘIPOJENÍ:
Trouba je vybavena připojovacím kabelem pro připojení výlučně k 230 VAC k fázi nebo k fázi a neutrálnímu vodiči.
Před připojením zkontrolujte:
- napětí na voltmetru,
- nastavení jističe.
Ochranný vodič (žlutozelený) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojený k uzemňovacímu konektoru instalace.

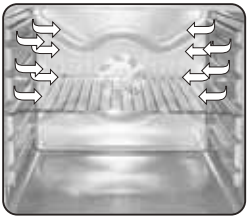
Upozornění:
- Zkontrolujte připojení uzemnění před připojením spotřebiče.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za úrazy nebo možná poškození vyplývající z neuzemnění trouby, nebo z připojení k vadnému uzemnění.

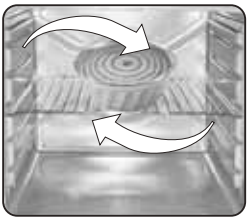
Poznámka: Nezapomeňte, že trouba může vyžadovat servis. Proto veďte připojení tak, aby bylo možné troubu po vysunutí z pozice připojit k elektrické síti.

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

2. PRO/EXP‘R TECHNOLOGIE (podle modelu)

Technologie a zkušenosti společnosti Hoover přinesli funkci typickou pro profesionální kuchyně do domácnosti. Multijet laterální ventilační systém vyzařuje mikroproudění horkého vzduchu přímo na pokrm, při nízké rychlosti, s dokonalým obklopením. To umožňuje rovnoměrné pečení, snižuje ztrátu vlhkosti pokrmu a umožňuje současné pečení na několika úrovních.





2.1 VYBAVENÍ TROUBY (podle modelu)

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.
Na rošty můžete postavit nádobí a mísy.

Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.

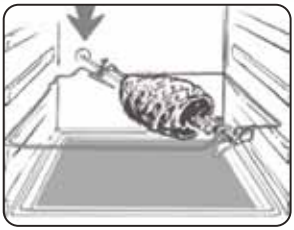
Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

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

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

2.2 ROŽEŇ (podle modelu)

Pro grilování na rožni není nutný předhřev. Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému..



Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

2.3 LED VISION

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

Výhody:
Tento systém nabízí vyjímečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.
- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami

„Spotřebič s bílým LED osvětlením 1M třídy podle IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (ekvivalentní EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maximální výkon světla 459 nm < 150 uW.“ Nedívejte se přímo pomocí optických přístrojů.

3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

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

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

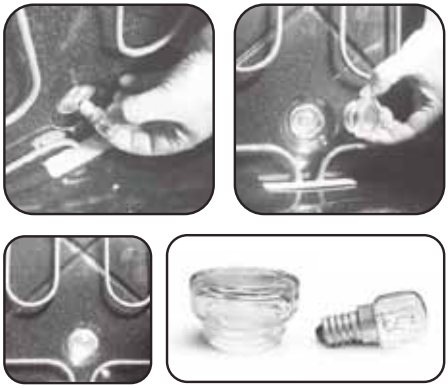
*Nikdy nepoužívejte drsné ani ostré prostředky, neboť můžete poškodit skleněný povrch.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY
Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou.

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

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

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



Parametry žárovky:
230 VAC - 25 W- E 14 závit
Teplota 300°C
Pro výměnu žárovky:
- Vyšroubujte skleněný kryt,
- Vyšroubujte žárovku,
- Nahraďte ji za stejný typ: viz parametry výše,
- Po výměně vadné žárovky našroubujte skleněný kryt.

4. SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

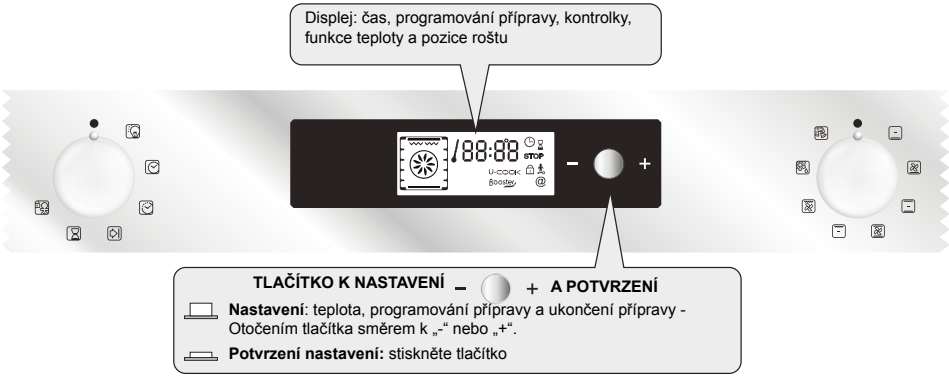
- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

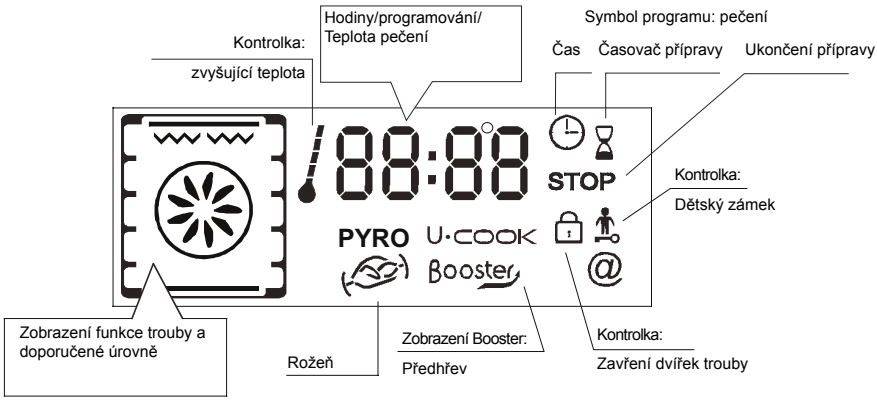
V případě, že závadu nelze odstranit:

- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se ji a kontaktujte servisní středisko. Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.

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

5. POPIS DISPLEJE





5.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

• PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

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

• PAMATUJTE

Potvrzení činnosti časovače

Úpravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka.

Zastavení trouby:

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny.
K zastavení činnosti trouby.... otočte volič funkcí zpět do pozice Stop.

Dětský zámek:

K zamčení ovládacích prvků trouby zvolte dětský zámek. Viz kapitola „Programování - Dětský zámek“.

Chladicí ventilátor:

Chrání ovládací panel a elektroniku před poškozením z tepla. Spouští se a vypíná automaticky, i když je trouba vypnutá.

Osvětlení trouby:

Otočením na symbol osvětlení můžete zapnout osvětlení trouby, i když se nepoužívá. Pokud troubu používáte, osvětlení svítí během celé doby provozu a při otevření dvířek.

• NASTAVENÍ ČASU

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

Nastavení času:

1- Otočte ovládací knoflík na symbol „Hodin“.
2- Nastavte čas pomocí prostředního tlačítka směrem k „-“ nebo „+“.
3- Otočte ovládací knoflík zpět do pozice **STOP**.

5.2 POUŽITÍ TROUBY

• MANUÁLNÍ REŽIM

Doporučené způsoby přípravy jsou uvedeny v tabulce níže. Pro každý způsob přípravy je také doporučená teplota. Tuto lze v předdefinovaném rozsahu.

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota	Předvolená teplota°C	Funkce Booster*
Spodní ohřev + ventilátor	210	50-220	Booster
Spodní ohřev	160	50-220	Booster
Spodní + horní ohřev	220	50-240	
Spodní + horní ohřev + ventilátor	210	50-230	
Kruhové topné těleso + ventilátor	180	50-230	
Gril	L2	L1-L3	
Gril + ventilátor	190	50-200	Booster
Gril + rožeň + ventilátor	240	180-240	Booster
Rozmrazování	40	Ne	
Udržování tepla	40	Ne	
Pizza**	230	230	
*Booster: rychlé zvýšení teploty **Trouba musí obsahovat tuto funkci			

1. Otočte volič na požadovanou funkci. Zobrazí se topné prvky určené pro daný způsob přípravy.
2. Zobrazí se příslušná teplota podle zvoleného způsobu přípravy. Lze ji upravit v předdefinovaném rozsahu - viz tabulka na předchozí straně.

Pro úpravu nastavení teploty otočte prostřední ovladač a nastavení časovače potvrďte stisknutím stejného tlačítka.
Zobrazení teploty je pevné, ale lze ji upravit během přípravy. Trouba začne hřát. Kontrolka bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty. Na konci ohřevu zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.

3. Dobu a čas ukončení přípravy lze naprogramovat otočením voliče programů na „čas přípravy“ nebo „konec přípravy“. Zobrazení „Čas přípravy“ nebo „Konec přípravy“ začne blikat. Pomocí prostředního tlačítka upravte nastavení podle potřeby a potvrďte. Po nastavení nezapomeňte vrátit volič programů zpět do pozice „stop“ k potvrzení nového nastavení.

Pro podrobnější informace o programování viz kapitola 5.3 PROGRAMOVÁNÍ

4. Na konci cyklu přípravy nastavte volič funkcí zpět do pozice „stop“. Kontrolka opět bliká, zůstane trvale svítit po vypnutí trouby a zhasne, pokud klesne teplota uvnitř trouby na dostatečně nízkou hodnotu.

• REŽIM PŘÍPRAVY
Veškeré druhy přípravy fungují se zavřenými dvířky.

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

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

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

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

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

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

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

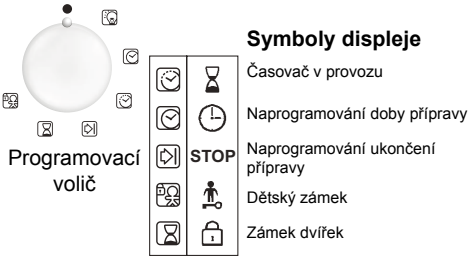
Gril + rožeň + ventilátor - Výhodou použití horního ohřevného tělesa s ventilátorem a otočným rožněm je rovnoměrné propečení pokrmu, zabrání vysušení a ztrátě chuti. Rožeň je naprogramovaný na nepřetržité otáčení po dobu přibližně pěti minut po dopečení, čímž zcela využije zbytkového tepla v troubě.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

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

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

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

5.3 PROGRAMOVÁNÍ



ČASOVAČ:
časovač funguje nezávisle od trouby a nemá vliv na ohřevné tělesa. Slouží pouze jako minutka.
- Otočte volič na pozici časovače. Zobrazí se symbol časovače. Na displeji se zobrazí 00:00.
- Blikají minuty, prostředním tlačítkem nastavte požadované minuty a potvrďte stisknutím stejného tlačítka.
- Blikají hodiny, prostředním tlačítkem nastavte požadované minuty a potvrďte stisknutím stejného tlačítka.
- Nastavte volič zpět do pozice Stop. Po uplynutí času čas zmizí. 15 sekund zní akustický signál a displej časovače bliká (k zastavení před uplynutím 15 sekund pouze stiskněte prostřední tlačítko).

PROGRAMOVÁNÍ ČASU PŘÍPRAVY:
Různé recepty jsou naprogramované s časem přípravy. V manuálním režimu, rozmrazování nebo režimu udržování tepla lze podle potřeby nastavit.
- Otočte volič do pozice doby přípravy. Zobrazí se symbol doby přípravy. Zobrazí se předprogramovaná doba přípravy pro různé recepty, nebo 00:00 pro ostatní funkce trouby.
- Pokud blikají minuty, nastavte prostředním tlačítkem požadovanou hodnotu a stiskněte tlačítko.
- Blikají hodiny, prostředním tlačítkem nastavte požadovanou hodnotu a stiskněte tlačítko.
- Nastavte volič funkcí zpět do Stop pozice k potvrzení nové doby přípravy. Po uplynutí doby zmizí doba přípravy z displeje. 15 sekund zní akustický signál a symboly doby přípravy a STOP blikají.
- Otočte programovací volič zpět do pozice Stop. Pokud tak neučiníte, symboly doby přípravy a STOP dále blikají.

PROGRAMOVÁNÍ UKONČENÍ PŘÍPRAVY:
Různé recepty jsou předprogramované s dobou přípravy, tudíž s časem ukončení. V manuálním režimu, režimu rozmrazování nebo udržování tepla můžete režim upravit.
- Nastavte programovací volič do pozice doby ukončení přípravy. Zobrazí se symbol STOP. Zobrazí se předprogramovaná doba ukončení přípravy pro různé recepty, nebo 00:00 pro další funkce trouby, nebo přesný čas.
- Otočte volič programů k potvrzení doby ukončení.
- Blikají minuty. Prostředním tlačítkem nastavte minuty, poté tlačítko stiskněte.
- Blikají hodiny. Prostředním tlačítkem nastavte hodiny, poté tlačítko stiskněte.

Poznámka: S odloženým startem se doba ukončení přípravy zobrazí na displeji s „Dobou přípravy“ a „STOP“ symboly, a zůstane pouze funkce režimu Receptu. Trouba automaticky propočítá čas spuštění (čas ukončení minut doba přípravy). Na konci cyklu se trouba automaticky vypne. 15 sekund zní akustický signál a symboly „Doba přípravy“ a STOP blikají.

- Otočte volič funkcí do pozice Stop. Dokud tak neučiníte, symboly neustále blikají.

5.4 TYPY K PEČENÍ

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

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

Správný předhřev je základem pro úspěšné pečení červeného masa.

GRILOVÁNÍ

• Před grilováním:

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

• Během pečení:

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

PEČENÍ

Vyhněte se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií. Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláči.
V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:

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

5.6 NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Kontrast displeje lze kdykoliv nastavit. Počáteční nastavení je „C5“.
Pro úpravu nastavení proveďte následující:

- Otočte volič programů na pozici „Osvětlení“ a volič funkcí na „0“. Stiskněte prostřední tlačítko na 3 sekundy, zobrazí se „CX“ na displeji (kde X představuje úroveň kontrastu). Prostředním tlačítkem upravte nastavení kontrastu. Rozsah nastavení je od 1 do 9. Potvrďte nové nastavení stisknutím prostředního tlačítka na 3 sekundy.

5.5 NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Kontrast displeje lze kdykoliv upravit. Počáteční nastavení je „C5“. Pro změnu nastavení postupujte následovně:

- Otočte volič programu do pozice „Osvětlení“ a volič funkce na „0“. Stiskněte prostřední tlačítko na 3 sekundy a na displeji se zobrazí „CX“ (kde X = představuje úroveň kontrastu). Otočením prostředního tlačítka nastavte kontrast. Nastavení je možné od 1 do 9. Potvrďte nové nastavení stisknutím a podržením prostředního tlačítka na 3 sekundy.

6. PYROLYTICKÝ CYKLUS

PYRO - trouba provede kompletní cyklus čištění uvnitř trouby.
- Máte na výběr dvě možnosti: ECO, SUPER

***Trouba musí obsahovat tuto funkci.*

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, který odstraňuje zbytky pokrmů při vysokých teplotách. To se provádí automaticky pomocí programovacího voliče. Výsledné výpary jsou „čisté“ pomocí pyrolyzéru, který se spouští po spuštění přípravy. Neboť pro pyrolýzu jsou nutné vysoké teploty, dvířka trouby jsou vybavena bezpečnostním zámkem.
Pyrolýzu lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazený symbol uzamčení dvířek.

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

Dostupné jsou dva pyrolytické cykly.
- **ECO PYROCLEAN**: Čistí průměrně znečištěné trouby. Funguje po dobu 65 minut.
- **SUPER PYROCLEAN**: Čistí velmi znečištěné trouby. Funguje po dobu 90 minut.

Nikdy nepoužívejte komerčně dostupné čisticí prostředky u pyrolytické trouby!

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

Před pyrolytickým cyklem:
- ***Z trouby vyjměte veškeré příslušenství***: mohlo by se během pyrolýzy poškodit vysokou teplotou.
- Odstraňte velké nečistoty a skvrny, neboť jejich likvidace by trvala příliš dlouho. Nadměrné množství tuku se může také vznítit po vystavení vysoké teplotě pyrolytického cyklu.
- Zavřete dvířka trouby.

Použití pyrolytického cyklu:
1- Nastavte volič funkcí na „Pyrolytický režim“. Na displeji se zobrazí „PYRO“. ECO režim bliká. Pamatujte: ECO - cyklus 65 minut - průměrně znečištěné trouby
SUP- cyklus 90 minut - velmi znečištěné trouby.

2- Pomocí prostředního tlačítka zvolte požadovaný pyrolytický režim, podle stupně znečištění: **ECO** nebo **SUP**.

- Volba se potvrdí po 3 sekundách.

Trouba spustí pyrolytický cyklus. Zvolený pyrolytický režim bliká a kontrolky „čas“ a „stop“ svítí. Během cyklu pyrolýzy se zobrazí uzamčení dvířek, dvířka jsou zamčená. Chladicí ventilátor je v provozu.

Kontrolka bliká, dokud není dosaženo požadované teploty, poté zůstane svítit.
** Start pyrolytického cyklu lze odložit volbou doby ukončení. Otočte programovací volič na „čas ukončení“ a nastavte požadovaný čas.*

Na konci pyrolytického cyklu se trouba automaticky vypne.
15 sekund zní akustický signál a kontrolky „čas“ a „Stop“ blikají.
- Otočte volič funkcí do pozice stop. Dokud tak neučiníte, symboly blikají. Symbol „Pyro“ zmizí z časovače v pyrolytickém režimu. Dvířka trouby zůstávají zamčené, dokud je teplota vysoká. Pokud svítí kontrolka uzamčení dvířek, dvířka nelze otevřít.

Chladicí ventilátor se nevypne, dokud neklesne teplota uvnitř trouby.

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

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

7. DĚTSKÝ ZÁMEK

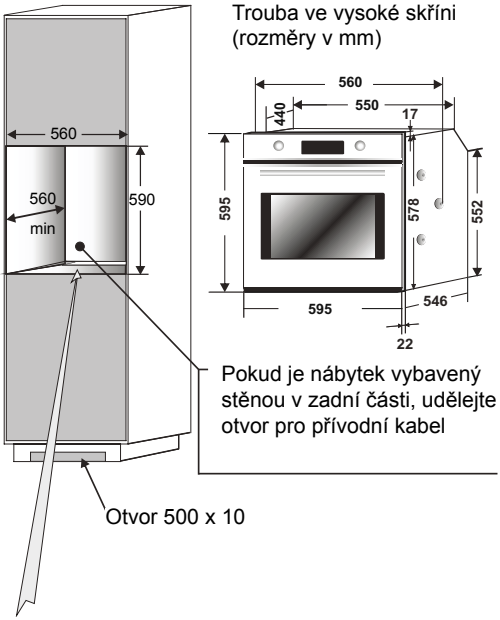
Tato funkce je důležitá, zejména pokud jsou v domácnosti děti. Brání dětem v zapnutí trouby nebo změně předvolených programů. Tento bezpečnostní systém zamyká ovládací panel během provozu. Jsou dvě úrovně bezpečnosti:

ÚROVEŇ 1: uzamčení voliče funkcí a prostředního tlačítka.
- Aktivace: otočte programovací volič do pozice dětského zámku.
- Funkce: ovládací prvky jsou neaktivní*.
- Deaktivace: otočte programovací volič na 0.

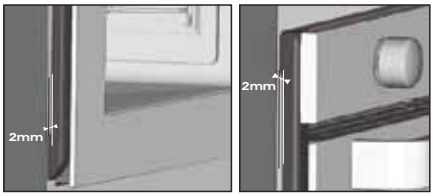
Úroveň 2: zamyká voliče funkcí
- Aktivace: otočte volič funkcí do pozice dětského zámku a podržte prostřední tlačítko stisknuté 3 sekundy.
- Funkce: všechny ovládací prvky jsou neaktivní*.
- Deaktivace: stejný postup jako u aktivace. Otočte volič funkcí do pozice dětského zámku a stiskněte prostřední tlačítko 3 sekundy.

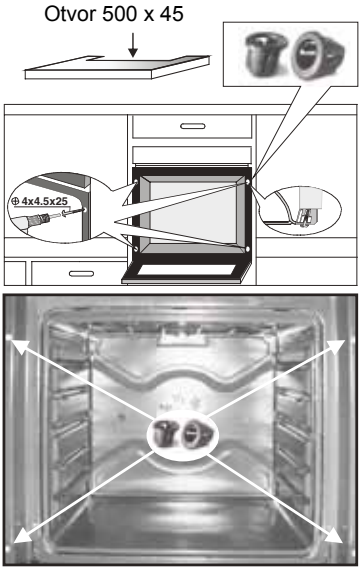
*__Poznámka__: ve všech případech, z důvodu bezpečnosti, i když jsou ovladače uzamčené, troubu lze vypnout otočením voliče funkcí do pozice 0.

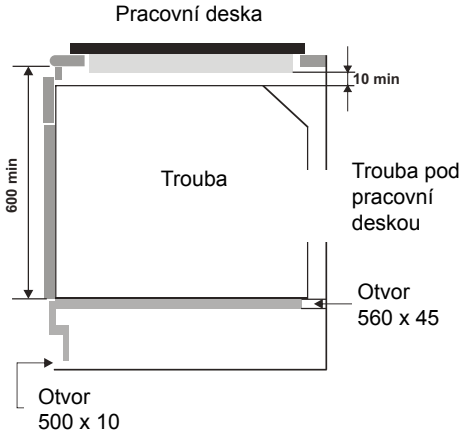
INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!
Použitím většího než potřebného tahu při utažení šroubů můžete uzavřít ventilační kanály po stranách. **Ujistěte se, zda jsou ventilační kanály otevřené 2 mm po instalaci do nábytku.**



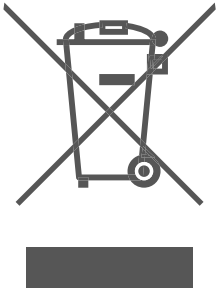




Upevnění v pozici
Uvnitř trouby je sáček se čtyřma upevňovacími šrouby.
Upevnění: Po otevření dvířek zpřístupníte upevňovací otvory, jsou v rozích. Použijte dodané šrouby k upevnění.

Výrobce neodpovídá za nepřesnosti vyplývající z tiskových vad v návodu. Vyhrazujeme si právo na provedení úprav spotřebiče, včetně spotřeby, bez vlivu na vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkce.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.
Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde najdete i seznam míst zpětného odběru.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

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

42806150