

HOOVER



TROUBA NÁVOD K OBSLUZE

HOA 65

HOA 96

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.

- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.

- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.

- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.

- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.

- Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.

UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.

- Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.

- Během samočišticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

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.

CE Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným změnám.

Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahradte za typ H05RR-F, 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.

- Upozornění: všechny přístupné části jsou během použití horké.

- Nedotýkejte se těchto částí.

- Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.

- Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.

- K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

- 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 jsou během použití horké. Nedotýkejte se těchto částí.

- Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.

- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.

- Nedotýkejte se trouby mokryma rukama.

- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.

- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se jí.

- Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

1.3 DOPORUČENÍ

- Po každém použití trouby stačí minimální úsilí k zachování dokonalého stavu Vaší 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 použít nádobí a pánev odolných 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. Instalátor 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 kontaktujte:

- napětí na voltmetru,

- nastavení jističe.

Ochranný vodič (žlutozelený) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojený k uzemňovacímu konektoru instalace.

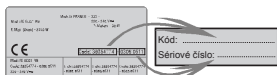
Upozornění:

- 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 vedte 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

Naše technologie a zkušenosti přinesly funkci typickou pro profesionální kuchyně do domácnosti. Multitjet laterální ventilační systém nabízí mikro-proudění horkého vzduchu přímo na pokrm, při nízké rychlosti, čímž jej dokonale obkloolí. To umožňuje rovnoměrné pečení, snižuje ztrátu vlhkosti a umožňuje pečení na více úrovních najednou.



2.1 VYBAVENÍ TROUBY

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

Na rošty můžete postavit nádoby a misky.



Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.

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

Nikdy nedávejte rošť přímo na dno trouby.



Separátor dělí troubu na dva pečicí prostory. Odděluje horní a spodní polovinu trouby, pokud chcete využít duální režim. Musíte jej použít na třetí úrovni zasunutí.

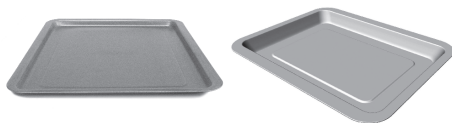
Nikdy nenechávejte separátor uvnitř trouby během pyrolýzy.



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



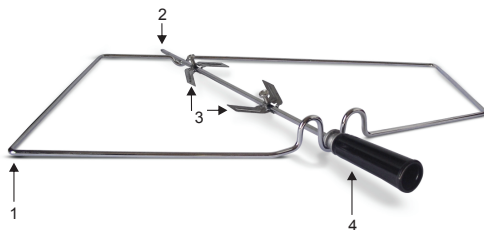
Pečicí plech musíte postavit na rošť. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



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.



- 1- Rám
- 2- Rožeň
- 3- Háky & šrouby
- 4- Madlo

POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ

- 1. Odšroubujte háky
- 2. Naplněte maso na rožeň
- 3. Připevněte maso háky
- 4. Utáhněte šrouby
- 5. Vložte rožeň do otvoru motoru
- 6. Odmontujte madlo



Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

2.3 LED VISION / U.SEE

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

Výhody:

Tento systém nabízí výjimečné 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



3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

- Před čištěním nechte troubu vychladnout.
- Nikdy nečistěte troubu drsnými čistíci, drátěnkami ani ostrými předměty, neboť můžete poškodit smalt.
- Používejte pouze vodu se saponátem.
- Nikdy nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií.
- Nepoužívejte vysokotlaké parní čistíče.
- Čištění nesmí provádět děti bez dozoru.

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. Nepoužívejte drsné čistíče ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou.

PRÍSLUŠENSTVÍ

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

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 čistěčem 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.

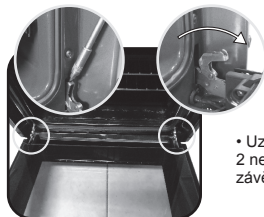
ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

Vnitřní sklo dvířek této trouby můžete vyjmout a vyčistit. Za účelem čištění vnitřního skla postupujte podle těchto pokynů;

- Otevřete dvířka trouby. (Obrázek 1)



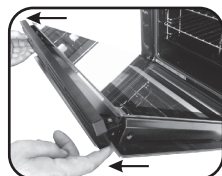
Obrázek 1



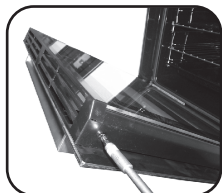
Obrázek 2

- Uzamkněte závěsy podle obrázku 2 než začnete čištění. Po vyčištění závěsy odemkněte (Obrázek 2).

- Vyšroubujte šrouby podle obrázku 3.



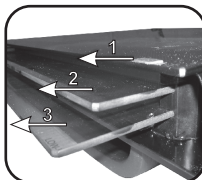
Obrázek 4



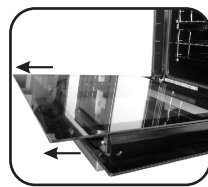
Obrázek 3

- Sundejte horní kovový kryt potažením nahoru (Obrázek 4).

- Vyndejte sklo vytážením z rámu dvířek (obrázek 5).



Obrázek 6



Obrázek 5

**Pro pyrolytické trouby vyndejte také druhé a třetí sklo (Obrázek 6).*

- Po vyčištění skla sestavte všechny díly v opačném pořadí.

- NA VŠECH SKLECH MUSÍ BÝT SYMBOL E správně čitelný a musí být umístěný v levém rohu dvířek u levého závěsu. Tímto způsobem zůstane potíštěný povrch prvního skla UVNITŘ dvířek.



Obrázek 7

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.



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.

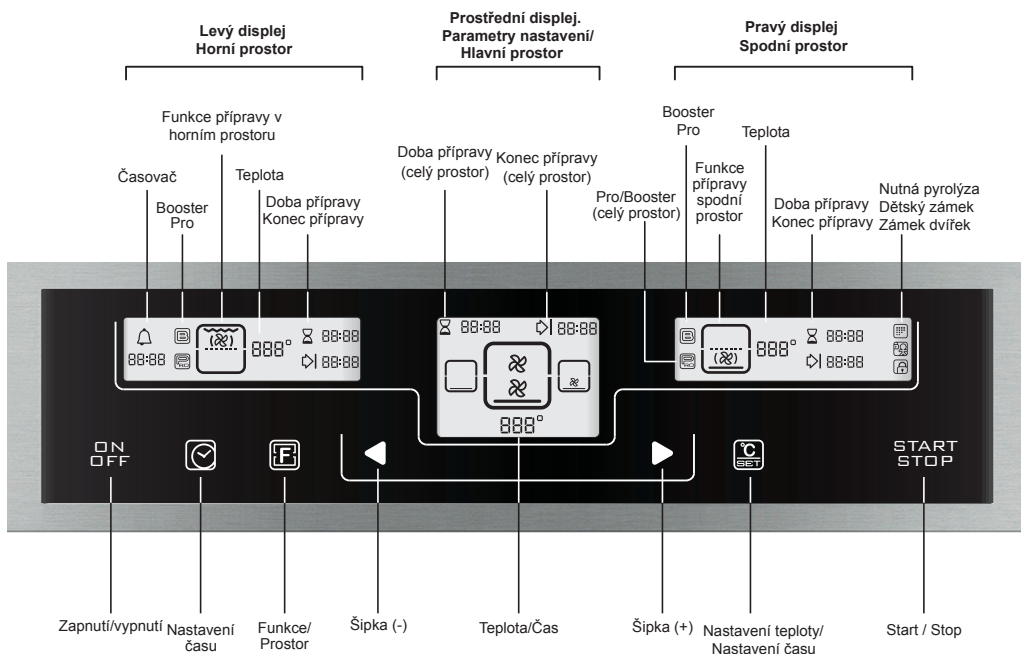
Správnou likvidaci tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadu. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte 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.

5. POPIS DISPLEJE



5.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

PRVNÍ ČISTĚNÍ

- 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 [C].

Zastavení trouby:

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny.
K zastavení činnosti trouby stiskněte START/STOP.

NASTAVENÍ ČASU

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

Nastavení času:

1. Stiskn [C] na několik sekund a najděte [Clock] tlačítka ◀▶, poté stiskněte [C]. Číslice na prostředním displeji blikají.
2. Nastavte čas tlačítky ◀▶, počkejte několik sekund nebo stiskněte opět [C] pro aplikaci nastavení.

NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE

1. Stiskněte [C] na několik sekund a najděte symbol "pomocí" ◀▶, poté stiskněte [C] (Kontrast lze nastavit v rozsahu od "1" maximum a "5" minimum).
2. Zvolte požadovaný kontrast tlačítky ◀▶, počkejte několik sekund nebo opět stiskněte [C] pro potvrzení nastavení.

POZNÁMKA: Pokud chcete nastavit hodiny nebo upravit kontrast displeje po prvním zapnutí trouby, stiskn [ON/OFF] k zapnutí trouby a postupujte podle výše uvedených kroků.

MINUTKA

1. Stiskněte [ON/OFF] k zapnutí trouby.
2. Stiskněte [Clock] na několik sekund a najděte symbol "pomocí" ◀▶, poté stiskněte [C].
3. Nastavte požadovanou dobu tlačítky ◀▶, poté počkejte několik sekund nebo stiskněte "Nastavení teploty/času" [C] k potvrzení nastavení.

POZNÁMKA: tato funkce vám umožňuje použít troubu jako alarm nezávisle od funkcí trouby.

DĚTSKÝ ZÁMEK

1. K nastavení dětského zámku stiskněte [F] na několik sekund.
- 2.



K aktivaci stiskněte ▶ "OK"
K deaktivaci stiskněte ◀ "NO".

POZNÁMKA: Lze aktivovat aktivovat dětský zámek když je trouba zapnutá i vypnutá.

5.2 POUŽITÍ TROUBY

Jednoduchý režim

K použití jednoduchého režimu vyndejte separátor z trouby. Můžete zvolit všechny funkce jednoduchého režimu. Doporučené způsoby přípravy jsou v tabulce na další straně. Jsou uvedené také doporučené teploty pro jednotlivé režimy. Tyto lze upravit v předvoleném rozsahu.

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
Vypnutá	-	-	-
Spodní ohřev	160	50-240	-
Spodní ohřev + ventilátor	210	50-240	Booster
Horní + Spodní ohřev	220	50-280	-
Spodní ohřev + horní ohřev + ventilátor	210	50-240	-
Kruhový topný prvek + ventilátor	180	50-240	-
Gril	L2	L1-L3	-
Gril + ventilátor	210	180-230	Booster
Gril + rožeň + ventilátor	240	180-240	Booster
Odmrazování	40	No	-
Udržování tepla	60	No	-
Pizza***	NORMAL	ECO:425/65min NORMAL:425/75min SUP:425/1h30min	-

*Booster: rychlé zvýšení teploty

1. Stisknutím zapněte troubu.
2. Stiskněte . Zvolte požadovanou funkci tlačítky .
3. Zobrazí se odpovídající teplota nebo úroveň přípravy, podle zvoleného druhu přípravy. Můžete upravit v předvoleném rozsahu - viz výše uvedenou tabulku. Pro úpravu nastavení teploty stiskněte a zvolte teplotu tlačítky . Poté stiskněte opět pro potvrzení. Zobrazí se teplota, ale lze ji upravit během cyklu pečení.
4. K spuštění pečení stiskněte . Trouba začne hřát. Bliká kontrolka, dokud není dosaženo nastavené teploty. Na konci této doby zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.
5. Pro změnu funkce trouby opakujte kroky 2 až 4.
6. K vypnutí přípravy stiskněte tlačítko .

Duální režim

K aktivaci duálního režimu vložte separátor do třetí úrovně zasunutí trouby. Můžete zvolit funkce pro duální režim.

1. Stisknutím zapněte troubu.
2. Stisknutím zvolte, kterou část trouby (horní nebo spodní) chcete použít, zvolte požadovanou funkci tlačítky .
3. Zobrazí se odpovídající teplota nebo úroveň, podle zvoleného druhu přípravy. Lze upravit v předvoleném rozsahu , viz tabulka na další straně. Pro úpravu teploty stiskněte a zvolte teplotu pomocí . Stisknutím potvrďte. Zobrazí se teplota, ale lze ji měnit během přípravy .
4. K spuštění přípravy stiskněte . Trouba začne hřát. Kontrolka bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty, po dosažení zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.
5. K vypnutí přípravy stiskněte .

Horní prostor

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
Kruhový topný prvek + ventilátor	180	160-240	-
Gril	L2	L1-L3	-
Gril + ventilátor	190	160-240	-

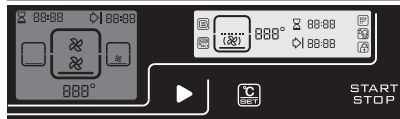
*Booster: rychlé zvýšení teploty



Spodní prostor

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
Kruhový topný prvek + ventilátor	180	160-240	-
Spodní ohřev	160	160-240	-
Spodní ohřev + ventilátor	160	160-240	-

*Booster: rychlé zvýšení teploty



POUŽITÍ HORNÍHO A SPODNIHO PROSTORU NAJEDNOU

Pokud je nutné použít dva prostory (horní a spodní) najednou pro různé typy přípravy; postupujte pro nastavení následovně:

1. Stisknutím zvolte druhý prostor, který chcete použít a postupujte podle kroku "1" až "5" výše uvedeného odstavce.

DOBA TRVÁNÍ

1. Stisknete "Nastavení času" a najdte "hodiny" tlačítky .
2. Stisknete "Nastavení teploty/Času" a nastavte dobu trvání tlačítky .
3. K potvrzení nastavení stisknete opět "Nastavení teploty/Času".

UKONČENÍ PŘÍPRAVY

1. Stisknete "Nastavení času" a najdte "šipku" pomocí .
2. Stisknete "Nastavení teploty/Času" a nastavte konec doby přípravy pomocí .
3. K potvrzení nastavení stisknete opět "Nastavení teploty/Času".

POZNÁMKA: pro smazání již nastaveného času najdte "hodiny v závorce" pomocí v menu nastavení času a stisknete "Nastavení teploty/Času". Tato funkce se běžně využívá s funkcí "doba trvání přípravy".

Odsouhlasení

Například, pokud je 10 hodin a pokrm se připravuje 45 minut a měl by být hotov ve 12:30, musíte postupovat podle níže uvedených kroků:

- zapněte troubu stisknutím tlačítka "ON/OFF" (zapnutí/vypnutí)
- zvolte požadovanou funkci pomocí "šipek"
- zvolte požadovanou teplotu stisknutím "" °C/Time Set" ("°C/nastavení času) a pomocí "šipek"

- nastavte dobu trvání přípravy na 45 minut následovně:

- stisknete tlačítko "Time Set" (Nastavení času)
- stisknete tlačítko "" °C/Time Set" ("°C/nastavení času) a použijte

"šipky" k nastavení trvání přípravy

• potvrďte nastavení stisknutím tlačítka "" °C/Time Set" ("°C/nastavení času)

• nastavte konec přípravy na 12:30 následovně:

- použijte "šipky" na výběr ikony "End of cooking" (konec přípravy)
- stisknete "" °C/Time Set" ("°C/nastavení času) a použijte "šipky" k

nastavení času ukončení přípravy

• potvrďte nastavení stisknutím tlačítka "" °C/Time Set" ("°C/nastavení času)

• trouba začne automaticky hařát (Netisknete tlačítko "START") v 11:45 (což znamená 12:30 minus 45 minut); a přestane automaticky na konci nastaveného času.

UPOZORNĚNÍ: pokud zvolíte dobu ukončení přípravy bez nastavení délky doby přípravy, trouba začne hřát okamžitě a zastaví se v době nastaveného ukončení přípravy.

6. 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 moučnicků. 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, jehněčí 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 době přípravy.

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

 **Gril** - Používá horní ohřevné těleso. Úspěch je zaručený pro smíchané grilování, kebabu 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 roznáší 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 šťavy. Pro nejlepší výsledky se ujistěte, zda pokrm není příliš blízko topného tělesa a v polovině doby přípravy pokrm otočte.

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

 **Odmrazování** - Pro volbu funkce nastavte volič do této pozice. Ventilátor roznáší 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, čímž rozmrazování chleba, pizzy nebo moučnicků 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.

 **Pyrolyzáce** - Péče o čistotu vnitřku trouby - máte na výběr jednu ze dvou možností, a to ECO a SUPER.

7. PYROLYTICKÝ CYKLUS (podle modelu)

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 pyrolyzátoru, který se spouští po spuštění přípravy. Neboť pro pyrolyzu jsou nutné vysoké teploty, dvířka trouby jsou vybavena bezpečnostním zámekem. Pyrolyzu lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen symbol uzamčení dvířek.

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

Dostupné jsou tři pyrolytické cykly.

•**ECO PYROCLEAN:** Čistí průměrně znečištěnou troubu. Funguje po dobu 65 minut.

•**NORMAL PYROCLEAN:** Čistí průměrně znečištěnou troubu. Funguje po dobu 75 minut.

•**SUPER PYROCLEAN:** Čistí velmi znečištěnou troubu. Funguje po dobu 90 minut.

Nikdy nepoužívejte komerčně dostupné čisticí prostředky u pyrolytické trouby!

Typ: 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 pyrolyzy 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.
- Nadměrné znečištění odstraňte před pyrolyzou.

Použití pyrolytického cyklu:

1. Stisknete  . Zvolíte  pomocí  a  , poté stisknutím  potvrdíte. Na displeji se zobrazí  . Bliká ECO režim.

Pamatujte:

ECO - cyklus 65 minut - průměrně znečištěná trouba.

NORMAL - cyklus 75 minut - normálně znečištěná trouba.

SUP - cyklus 90 minut - velmi znečištěná trouba.

2. Pomocí  a  zvolíte požadovaný režim pyrolyzy, podle stupně znečištění: ECO, NORMAL nebo SUP. Stisknutím  potvrdíte.

• Volba se potvrdí po 3 sekundách.

Trouba spustí pyrolytický cyklus. Zvolený pyrolytický režim bliká a kontrolky "X" a "D" svítí. Během cyklu pyrolyzy se zobrazí uzamčení dvířek, dvířka jsou zamčená. Chladicí ventilátor je v provozu. Kontrolka bliká, dokud není dosaženo požadované teploty, poté zůstane svítit.

Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

Na konci pyrolytického cyklu se trouba automaticky vypne. 15 sekund zni akustický signál a kontrolky "X" a "D" blikají.

• Stisknete  k zastavení trouby. Dokud tak neučiníte, symboly blikají. Symbol  zmizí z časovače v pyrolytickém režimu. Dvířka trouby zůstávají zamčená, 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.

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

8. TYPY K PEČENÍ

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

Kusy bílého masa, drůbeže, telecí, jehněčí a ryb lze vložit do studené trouby. Doba přípravy je delší než u přehřáté 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

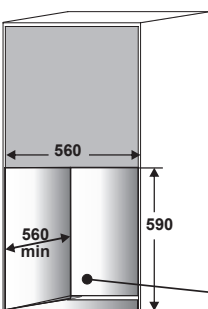
Vyhněte se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.

Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláčům. V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

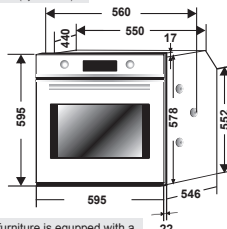
Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:

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 mírně snižte teplotu, aby se koláč nepřipálil.

INSTALLATION	GB	INSTALACIÓN	ES	INSTALLATION	DE
INSTALLATION DU FOUR	FR	INSTALACJA	PL	INSTALACE	CZ
INSTALLAZIONE	IT				

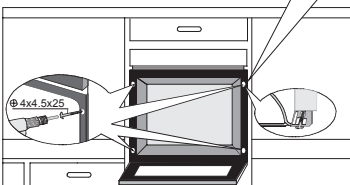


GB	Oven in column (dimensions mm)	DE	Fabmessungen (mm)
FR	Four en colonne (dimensions en mm)	CZ	Trouba ve vysoké skříně (rozměry v mm)
ES	Horno en columna (dimensiones en mm)	IT	Forno in colonna (dimensioni in mm)
PL	Piekarnik w kolumnie (wymiar w mm)		



GB	If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
FR	Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.
ES	Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.
PL	Jeśli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.
DE	Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.
CZ	Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel.
IT	Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.
GB	Opening 500 x 45
FR	Ouverture 500 x 45
ES	Apertura 500 x 45
PL	Otwór 500 x 45
DE	Öffnung 500 x 45
CZ	Otvor 500 x 45
IT	Apertura 500 x 45

GB	Opening 500 x 45
FR	Ouverture 500 x 45
ES	Apertura 500 x 45
PL	Otwór 500 x 45
DE	Öffnung 500 x 45
CZ	Otvor 500 x 45
IT	Apertura 500 x 45



DE Montage (Fixierung der Schrauben)

Im Inneren des Backofens befindet sich ein Plastikbeutel mit insgesamt 4 Befestigungsschrauben. **Fixierung:** Wenn Sie den Backofen öffnen, sehen Sie auf der linken und rechten Seite 2 Löcher die für die Fixierung vorgesehen sind. Verwenden Sie für die Fixierung die mitgelieferten Schrauben.

CZ Upevnění v pozici

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

IT Fissaggio in nicchia

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

ATTENTION !
Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

ATTENZIONE!
Un serraggio eccessivo dei vis di fixation peut entrainer une obstruction de la ventilation sur les deux côtés du produit. **Assurez-vous qu'un espace de 2 mm est toujours présent après installation dans le meuble.**

¡ATENCIÓN!
Más presión de la necesaria para fijar los tornillos podría cerrar los canales de ventilación de ambos lados. **Asegurar una apertura de 2 mm de los canales de ventilación después de instalar el horno en el mueble.**

UWAGA!
Należy zwrócić uwagę, aby nie przykręcić śrub zbyt mocno, gdyż może to spowodować zamknięcie kanałów wentylacyjnych z obu stron. **Proszę upewnić się czy kanały wentylacyjne mają prześwit 2 mm po zamontowaniu urządzenia.**

Achtung!
Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Einbau des Backofens einen 2 mm Spalt zu den Küchenschränken einhalten. **Dieser Spalt muss für die Lüftungskanäle sichergestellt werden.**

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.**

ATTENZIONE!
L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

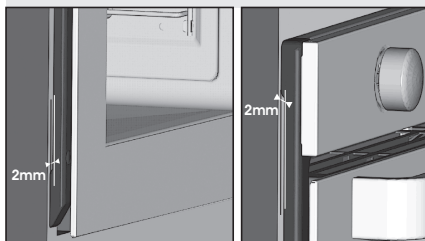
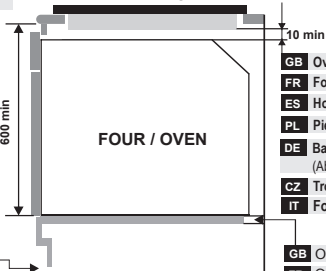


TABLE / TOP



GB	Opening 500 x 10
FR	Ouverture 500 x 10
ES	Apertura 500 x 10
PL	Otwór 500 x 10
DE	Öffnung 500 x 10
CZ	Otvor 500 x 10
IT	Apertura 500 x 10

GB	Oven fitted under worktop (dimensions mm)
FR	Four encastré sous plan de travail
ES	Horno colocado debajo de la encimera
PL	Piekarnik umieszczony pod blatem.
DE	Backofen unter der Arbeitsplatte montiert (Abmessungen mm)
CZ	Trouba pod pracovní deskou
IT	Forno installato sotto il piano di lavoro

GB	Opening 560 x 45
FR	Ouverture 560 x 45
ES	Apertura 560 x 45
PL	Otwór 560 x 45
DE	Öffnung 560 x 45
CZ	Otvor 560 x 45
IT	Apertura 560 x 45

GB Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. **Fixing:** When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

FR Fixation dans la niche d'encastrement

Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four les vis de fixation. **Pour la fixation:** lorsque la porte du four est ouverte, les trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux. Utilisez les vis fournies pour fixer le four.

ES Fijación del horno

Dentro del horno hay una bolsa con tornillos fijadores. **Fijación:** Con la puerta abierta se accede a los agujeros y se encuentran a los lados. Para fijar el horno utilizar los tornillos que se proporcionan con el mismo.

PL Instalowanie piekarnika

W środku piekarnika znajduje się woreczek z czterema śrubami mocującymi. **Instalowanie:** Otwory znajdujące się po obu stronach piekarnika są dostępne po otwarciu drzwi piekarnika. Do instalacji piekarnika należy używać tylko śrub będących w zestawie.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

PL

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

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 naleznete 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.