



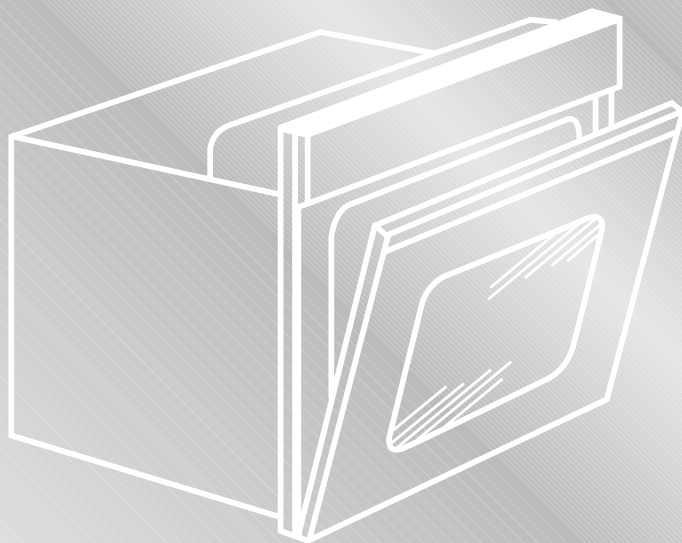
Trouba

Návod k obsluze

FPP 407X

FPP 406

FPP 403



Všeobecná upozornění

Děkujeme za výběr jednoho z našich výrobků. Pro dosažení maxima z naší trouby vám doporučujeme:

- Pozorně si přečtěte poznámky v návodu: obsahují důležité pokyny o bezpečné instalaci, použití a servisu trouby.
- Ušchovejte si návod pro použití v budoucnosti.

Během používání spotřebiče jsou všechny přístupné části horké, nedotýkejte se těchto částí. Při prvním zapnutí trouby může z ní vystupovat zápach, který je způsoben prvním zahřáním izolačních panelů kolem trouby. Nepředstavuje to závadu a před prvním vložením pokrmů do trouby to nechte odpařit. Trouba se běžně značně zahřívá. Zejména sklo dvířek. Nepouštějte děti ke dvířkům trouby, zejména při použití grilu.

Prohlášení o shodě

- Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109. Tyto spotřebiče vyhovují Směrnicím 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazenými 2006/95/EC a 2004/108/EC a následním změnám. Při vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozena. Pokud nejste si jisti její funkcí, nepoužívejte ji: kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Udržujte obalové materiály jako jsou plastové pytle, polystyren nebo hřebíky mimo dosahu dětí, protože jsou pro ně nebezpečné.



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

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně.

Odmontujte přívodní kabel a nahradte 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 nejsou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, dokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Nedovoľte dětem hrát si se spotřebičem.

Instalace

Instalace je na odpovědnosti uživatele. Výrobce nemá povinnost vykonávat instalaci. Pokud je nutná asistence výrobce při odstranění chyb vyplývajících z nesprávné instalace, tato asistence není zahrnuta v záruce. Je nutné dodržovat pokyny k instalaci profesionálních techniků. Nesprávná instalace může způsobit poranění osob, zvrátit nebo poškození majetku. Výrobce neodpovídá za poranění nebo způsobené škody.

Vestavění trouby do kuchyňské linky

Umístěte troubu do prostoru v kuchyňské lince; může to být pod pracovní deskou nebo vestavená ve skříni. Upevněte troubu do požadované pozice přišroubováním na místo použitím čtyř upevňovacích otvorů v rámu.

Všeobecná upozornění

Pro odkrytí upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a podívejte se dovnitř. Pro zajištění dostatečné ventilace dodržujte rozměry podle nákresu na poslední stránce.

Poznámka: Při troubách v kombinaci s varnou deskou dodržujte také pokyny v návodu k obsluze varné desky.

Důležité

Pokud má trouba fungovat správně, prostor v lince musí být vhodný k vestavbě. Stěny kuchyňské linky, které jsou v blízkosti trouby, musí být vyrobeny z teple odolného materiálu. Zajistěte, aby lepidlo dílů kuchyňské linky odolávalo teplotě nejméně 120 °C. Plasty nebo lepidlo, které nejsou odolné těmto teplotám, můžou roztát a deformovat spotřebič. Po umístění trouby do linky musí být elektrické části kompletně izolovány. Toto je platný bezpečnostní požadavek. Všechny části musí být bezpečně upevněny na místě tak, že není možné je demontovat bez použití speciálních nástrojů.

Pro zajištění dostatečného větrání a cirkulace vzduchu kolem trouby odstraňte zadní stěnu kuchyňské linky. Za troubou musí být volný prostor nejméně 45 mm.

Připojení k elektrické síti

Připojte k elektrické síti. Zajistěte, aby byl použitý třetí kontakt, který slouží k uzemnění trouby.

Trouba musí být správně uzemněna.

Pokud model trouby není vybaven zástrčkou, k přívodnímu kabelu připevněte standardní zástrčku. Musí snést proud podle požadavků na výrobním štítku. Uzemňovací vodič je zeleno-žlutý. Zástrčku musí připojit servisní technik. Pokud je zástrčka a zásuvka nekompatibilní, zásuvku musí vyměnit kvalifikovaný technik. Technik musí taky zajistit, aby přívodní kabel byl schopen snést proud potřebný pro troubu. K napájení musí být taky připojen přepínač zapnutí/vypnutí s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Připojení musí poskytovat požadovaný proud a musí vyhovovat aktuálním platným předpisům. Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušován přepínačem zapnutí/vypnutí. Zástrčka nebo přepínač zapnutí/vypnutí použitý pro připojení napájení musí být při instalaci trouby vždy přístupný.

Důležité: Během instalace umístěte přívodní kabel tak, aby v žádném bodě nebyl vystaven teplotám nad 50°C.

Trouba vyhovuje bezpečnostním standardům regulačních úřadů. Trouba je bezpečná pro použití, pokud je správně uzemněna v souladu s místními požadavky o připojení. Musíte zajistit, aby byla trouba příslušně uzemněna.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo zranění osob, zvířat vyplývajících z nesprávného uzemnění trouby.

VAROVÁNÍ: napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku (obr. na stránce 19).

Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

Na výrobek bylo vydané ES prohlášení o shodě.

Hlučnost výrobku (EN 60704-2-13)

FPP 407 X..... 50 dB (A)



Všeobecná upozornění

Vybavení trouby (podle modelu)

Před prvním použitím příslušenství je nutné vyčistit každý díl příslušenství.

Použijte houbičku.

Opláchněte a vysušte.

Na jednoduchý rošt můžete postavit formy a mísy.



Držák roštu je

zejména vhodný pro grilování. Používejte jej s odkapávacím plechem.

Speciální profil roštu zajišťuje, že zůstane v horizontální poloze i po vytažení. Nehrozí sesunutí nádobí nebo vylití.

Odkapávací plech

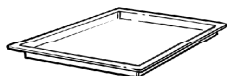
zachycuje šťávy z grilovaných pokrmů.

Používá se pouze s

grilem, otočným rožněm, nebo grilem s grilem s ventilátorem;

u jiných druhů přípravy ji vyjměte z trouby.

Nikdy nepoužívejte odkapávací plech k pečení, neboť způsobený kouř a stříkající tuk znečistí troubu.



Forma na pizzu je navržena pro přípravu pizzy. K dosažení nejlepších výsledků se musí forma používat společně s programem pro pizzu.



Podložka pod rošt

Podložka pod rošt je ideální pro grilování.

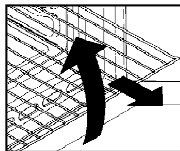
Používejte ji ve spojení s odkapávacím

plechem. Pro bezpečné vkládání a vyndávání je dodané madlo. Madlo nenechávejte uvnitř trouby.



Užitečné tipy

Bezpečnostní systém roštu



Trouba obsahuje nový bezpečnostní systém roštu. Tento systém vám umožňuje vysunout rošty trouby při kontrole pokrmů bezpečně, bez přelití šťávy nebo pádu roštu z trouby.

Pro vyjmutí potáhněte rošt a zvedněte.



Grilování


Grilování umožňuje dodat jídlu rychle bohatou zlatavou barvu. Pro opečení doporučujeme, abyste v závislosti od vlastností jídla umístili gril do čtvrté úrovně.


Téměř všechny druhy jídel můžete připravovat pod grilem, kromě velmi tenkých plátek a masových rolek. Maso a ryby pro grilování je vhodné před přípravou namočit do oleje.

U·COOK MODELY

U·COOK trouby mají elektronické řízení rychlosti ventilátoru, nazývané a patentované VARIOFAN. Během tohoto pečení systém automaticky mění rychlost ventilátoru (v multifunkčním režimu) k optimalizaci proudění vzduchu a vnitřní teploty v troubě.

 Všechny U·COOK trouby obsahují funkci . To umožňuje zprávu rozložení vlhkosti a teploty. Redukuje ztrátu vlhkosti o 50 %, což zaručuje, že pokrm zůstane jemný a chutí lépe. Toto jemné pečení se doporučuje pro pečení chleba a moučnicků.

 Zkracuje dobu předehřátí trouby: pouze 8 minut pro dosažení 200°C.

 Nabízí možnost nastavení úrovně a intenzity grilování, až o 50 % více výkonu ve srovnání s klasickou multifunkční troubou.

Některé trouby jsou vybavené novými dvířky „WIDE DOOR“, které mají větší okýnko, což umožňuje lepší údržbu a lepší tepelní izolaci.

Podle modelu U·SEE

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasickou « žárovku ». 14 LED diod je integrovaných ve dvířkách. Tyto produkují bílé, vysoce kvalitní osvětlení, což umožňuje vidět vnitřek trouby bez stínů.

Výhody:

U·SEE systém, kromě perfektního osvětlení uvnitř trouby má i delší životnost než klasické žárovky, snadněji se udržují a značně 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.“

Doba přípravy

Pro doporučené časy přípravy a teploty viz tabulky v návodu. Potom můžete měnit tyto časy a nastavení podle vašich vlastních zkušeností.

Samočištění trouby pomocí katalytické vložky

Speciální samočisticí panely pokryté mikroporézním povrchem jsou k dostání jako samostatný doplněk pro všechny modely. Pokud je vložíte, trouba není nutné čistit ručně. Tuk, který se během pečení hromadí po stranách, je eliminován mikroporézním povrchem, který mění tuk katalýzou a mění jej na plyn.

Nadměrné stříkání tuku může i přesto zablokovat póry a proto bránit samočištění. Samočisticí kapacitu je možné obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut při maximální teplotě. Nepoužívejte drsné prostředky, kovovou čistící houbu, ostré předměty, drsné látky nebo chemické produkty, které můžou trvale poškodit katalytický povrch. Na pečení tukových jídel je vhodné použít hluboké plechy a vložit nádobku pod gril pro zachycení přebytkového tuku.

Pokud jsou stěny trouby pokryté hrubou vrstvou tuku, která znemožňuje práci katalytického čištění, odstraňte nadbytečný tuk jemným hadříkem nebo houbou namočenou v horké vodě. Povrch musí být porézni pro efektivní samočištění.

Poznámka: Všechny katalytické povrchy, které jsou k dostání v prodejnách, mají provozní životnost přibližně 300 hodin. Poté je nutné je vyměnit.

Čištění a údržba

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní čistič nebo vysokotlaký čistič. K čištění skla dvířek nikdy nepoužívejte drsné čističe, drátěné nebo ostré předměty. Části z nerezavějící oceli a smaltovaný povrch čistěte teplou mýdlovou vodou nebo vhodným prostředkem. Za žádných okolností nepoužívejte drsné prášky, které mohou poškodit povrch a poškodit vzhled trouby. Je velmi důležité čistit troubu po každém použití. Rozpuštěný tuk se během použití zachytává na stěnách trouby. Při opětovném použití může tento tuk způsobit nežádoucí zápach a může ohrozit výsledek vaření. K čištění použijte horkou vodu a saponát; důkladně opláchněte.

Pro mřížky z nerezavějící oceli použijte saponát a drsné kovové škrabky. Skleněný vrchní panel, dvířka trouby a horký povrch dvířek musí být čistěn až po vychlazení. Na poškození vyplývající z nedodržení tohoto pravidla se nevztahuje záruka.

Výměna osvětlení interiéru:
přívodním kabelem vypněte napájení a odšroubujte žárovku. Vyměňte za stejnou žárovku, která je odolná vůči vysokým teplotám.

Servisní středisko

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

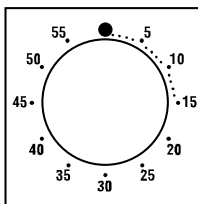
- abyste zkontrolovali, zda je trouba správně připojená k elektrické síti.

Pokud není možné zjistit příčinu poruchy: odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se trouby a obraťte se na autorizované servisní středisko.

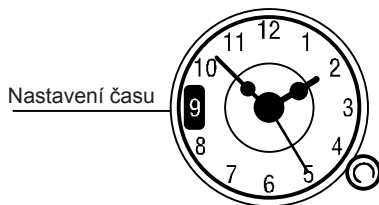
Dříve než budete kontaktovat servis, poznamenejte si celé výrobní číslo na výrobním štítku (viz obr. na stránce 19).

Seznam autorizovaných míst je uveden na www.candy-hoover.cz v sekci servis.

Použití minutky



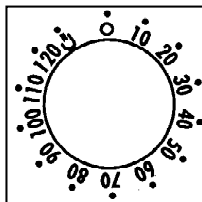
K nastavení času vaření otočte ovladač o jednu celou otáčku a pak umístěte na označení na požadovaný čas. Po uplynutí času zazní na několik sekund signál.






K nastavení času stiskněte ovladač a otočte proti směru hodinových ručiček na pozici správného času. Pro nastavení minutky nastavte čas vaření otočením ovladače proti směru hodinových ručiček bez stisknutí, dokud se požadovaný čas nezobrazí v malém okénku vlevo od hodin (max. 180 minut). Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a troubu je nutné vypnout manuálně.















Pro zastavení zvukového signálu otočte ovladač, dokud v okénku neuvidíte .

Použití časovače ukončení vaření

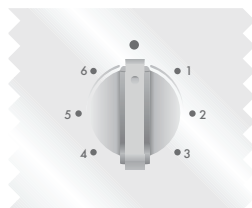





Tento ovladač vám umožňuje nastavit požadovaný čas vaření (max. 120 min.), po kterém se trouba automaticky vypne. Čas se odpočítává po pozici , tam vypne se automaticky. Pro standardní použití trouby nastavte časovač do pozice . Pro zajištění, že časovač není aktivní, nastavte jej do pozice .

Použití elektronického programování

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
MINUTKA	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte a podržte tlačítko . Stisknete tlačítka  nebo  pro nastavení požadovaného času. Uvolněte všechny tlačítka. 	<ul style="list-style-type: none"> Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál (tento signál se zastaví sám, avšak můžete jej zastavit stisknutím tlačítka . 	<ul style="list-style-type: none"> Zní zvukový signál na konci nastaveného času. Pro kontrolu, kolik času zbývá, stiskněte tlačítko . 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivován během použití nebo mimo provoz trouby).
RUČNÍ NASTAVENÍ	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte tlačítko . Nastavte funkci přípravy voličem funkce trouby. 	<ul style="list-style-type: none"> Otočte volič funkce trouby na pozici . 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje ovládat troubu. 	<ul style="list-style-type: none"> Pro přípravu požadovaných receptů.
ČAS PŘÍPRAVY	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte a podržte tlačítko TIMER. Tlačítka  nebo  nastavte čas přípravy. Uvolněte všechny tlačítka. Nastavte funkci přípravy voličem funkce trouby. 	<ul style="list-style-type: none"> Když uplyne čas, trouba se vypne automaticky. Když chcete zastavit troubu dříve, otočte volič funkce na , nebo nastavte čas na 0:00 (TIMER a tlačítka  . 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje nastavit čas přípravy podle zvoleného receptu Pro kontrolu zbývajících času stiskněte tlačítko TIMER. Pro změnu nastaveného času stiskněte TIMER a  . 	<ul style="list-style-type: none"> Na konci nastaveného času se trouba vypne automaticky a zazní zvukový signál.

Ovládací knoflík grilu (příklad)



	MAX 1 + 6 (1)	(1) U některých modelů lze výkon grilu nastavit na jednu ze 6 úrovní, kde 1 je minimum a 6 je maximum, pomocí ovladače výkonu grilu.		
---	------------------	--	---	--

Pokyny k použití

Naše modelová řada obsahuje mnoho různých stylů a barev. Pro vyhledání technických specifikací a funkcí pro vámi zakoupený model si prostudujte nákresy níže. Některé modely obsahují záпустné ovladače, před použitím je musíte vysunout. Během provozu trouby je interní osvětlení zapnuto.

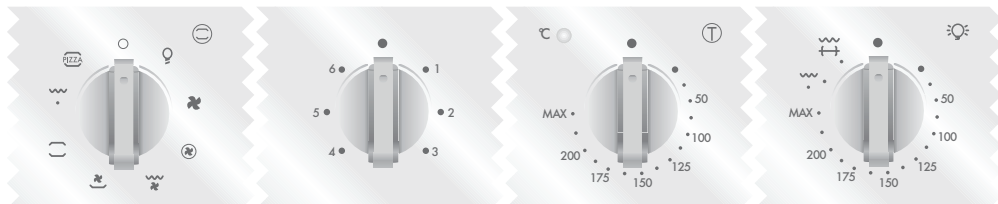
Statická trouba - multifunkční trouba

Volič funkcí
(příklad)

Ovladač výkonu grilu

Volič teploty
(příklad)

Kombinovaný ovladač
funkce a teploty (pouze
konvekční trouba)

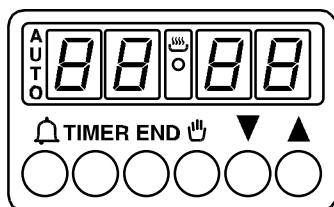


OVLADAČ FUNKCÍ	VOLIČ TEPLoty	FUNKCE	Statická trouba	Multi-funkční trouba
		Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chlazení (pouze na modelech s ventilátorem).	●	●
		Rozmrazování Při nastavení ovladače do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem potravin, tak že se rozmrazí za několik minut bez změny obsahu proteinů.		○
	50 ÷ MAX	Ventilátor trouby Ohřátý vzduch je rozháněn ventilátorem do všech úrovní. Je to ideální pro přípravu různých typů potravin současně (př. maso a ryby) bez smíchání chutí a vůní. Příprava je velmi jemná a ideální pro piškoty, moučníky, atd.		○
	50 ÷ 200	Gril s ventilátorem při uzavřených dvířkách Vzduch je ohříván grilem a ventilátor jej rozhání na potraviny v požadované teplotě. Rozsah je od 50°C do 200°C. Gril/ventilátor je vhodný pro pečení na jehlicích. Ideální pro pečení velkých kusů drůbeže, klobás a červeného masa.		●

Použití elektronického programování

<p>Konec přípravy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte a podržte tlačítko END. • Tlačítky ▼ nebo ▲ nastavte čas, kdy chcete vypnout troubu. • Uvolněte tlačítka. • Nastavte funkci vaření voličem funkcí trouby. 	<ul style="list-style-type: none"> • V nastaveném čase se trouba vypne. Pro manuální vypnutí otočte volič funkce trouby do pozice O. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje vám nastavit čas ukončení přípravy. • Pro kontrolu nastaveného času stiskněte tlačítko END. • Pro úpravu nastaveného času stiskněte tlačítka END + ▼ ▲. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tato funkce se typicky používá s funkcí „čas vaření“. Příklad, pokud má být jídlo připravované 45 minut a musí být hotovo o 12:30, jednoduše zvolte požadovanou funkci, nastavte čas přípravy na 45 minut a konec přípravy na 12:30. • Vaření se spustí automaticky ve 11:45 (12:30 minus 45 min.) a pokračuje do času ukončení přípravy, když se trouba vypne automaticky. <p>VAROVÁNÍ. Pokud zvolíte END vaření bez volby délky času přípravy, trouba spustí přípravu okamžitě a zastaví se na konci nastaveného času.</p>
------------------------------	--	---	--	--

Nastavení správného času

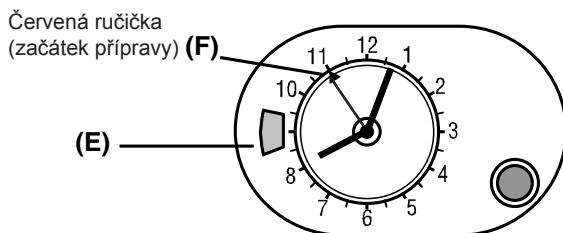


VAROVÁNÍ: Po instalaci trouby nebo po přerušení dodávky proudu (rozeznáte to podle blikajícího displeje a zobrazování □:□□) je nastavení přesného času. Toho dosáhnete následovně:

- Stiskněte a podržte TIMER a END tlačítka (🔔 a TIMER na některých modelech).
- Nastavte pomocí tlačítek ▼ ▲.
- Uvolněte tlačítka.


UPOZORNĚNÍ: trouba funguje pouze v režimu manuální funkce 🖐️ nebo s nastaveným časem.
Poznámka: na některých modelech jsou symboly ▼ ▲ nahrazeny + a -.



Použití analogových hodin






Nastavení přesného času

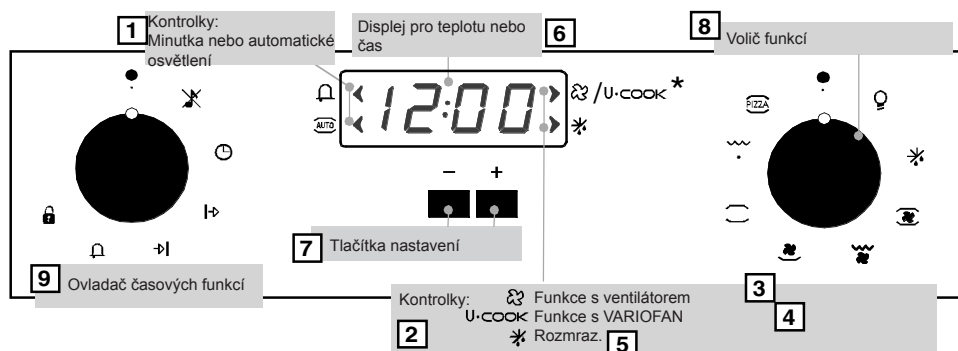
K nastavení přesného času stiskněte a otočte ovladač proti směru hodinových ručiček, dokud hodiny nezobrazí přesný čas. Po nastavení uvolněte ovladač.

UPOZORNĚNÍ: trouba funguje pouze v režimu manuální funkce  nebo s nastaveným časem.


FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
RUČNÍ NASTAVENÍ	<ul style="list-style-type: none"> Otočte ovladač ve směru hodinových ručiček, bez stisknutí, dokud se nezobrazí symbol  v okně (E). 	<ul style="list-style-type: none"> Otočte volič funkce trouby do pozice O. 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje vám ovládat troubu. 	<ul style="list-style-type: none"> Pro přípravu požadovaných receptů.
ČAS PŘÍPRAVY	<ul style="list-style-type: none"> Zvolte funkci přípravy a požadovanou teplotu. Nastavte čas přípravy otočením ovladače ve směru hodinových ručiček, dokud čas neodpovídá času zobrazenému v okně (E). Trouba se ihned spustí a automaticky se vypne na konci nastaveného času. Max. čas 180 minut (3 hodiny). 	<ul style="list-style-type: none"> Na konci nastaveného času se trouba vypne automaticky, toto je indikováno zvukovým signálem. Pro zrušení nastavení otočte ovladač, dokud se nezobrazí  v okně (E). 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje vám nastavit čas přípravy potřebný pro zvolený recept. 	<ul style="list-style-type: none"> Na konci nastaveného času přípravy se trouba vypne automaticky a zazní zvukový signál.

<p>KONEC PŘÍPRAVY (NENÍ U MODELU 2D 364.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nejdříve zvolte funkci přípravy a požadovanou teplotu. • Otočte ovladač ve směru hodinových ručiček, bez stisknutí, dokud se nezobrazí symbol  v okně (E). • Pro nastavení času spuštění přípravy stiskněte a otočte ovladač ve směru hodinových ručiček, dokud ruka F není v pozici indikující požadovaný počáteční čas. • Pro nastavení délky přípravy otočte ovladač ve směru hodinových ručiček bez jeho stisknutí, dokud se nezobrazí požadovaný čas v okně (E). 	<ul style="list-style-type: none"> • Na konci nastaveného času přípravy se trouba vypne automaticky a zazní zvukový signál. • Pro zrušení nastavené funkce otočte ovladač proti směru hodinových ručiček, dokud se symbol  nezobrazí v okně (E). • Zvukový signál zastavíte otočením ovladače, dokud se nezobrazí symbol  v okně (E). 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje vám naprogramovat troubu podle požadovaného receptu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Příklad: pokud je nutné potravinu připravovat 45 minut a musí být hotova ve 12:30; - Zvolte požadovanou funkci; - Nastavte požadovaný čas spuštění v 11:45 (12:30 minus 45 minut); - Nastavte čas přípravy na 45 minut. <p>Na konci přípravy se trouba vypne automaticky.</p>
--	---	--	---	---

Použití elektronického programátoru (Typ A)









1. Minutka nebo automatické osvětlení
 2. Kontrolky
 3. Funkce s ventilátorem
 4. Funkce s VARIOFAN
 5. Rozmrazování
 6. Zobrazení teploty nebo času
 7. Tlačítka nastavení
 8. Volič funkcí
 9. Volič časových funkcí
- * **podle modelu**

 POZOR!	První činnost po instalaci trouby a po přerušení proudu (zjistíte to blikáním displeje a zobrazením 12:00) je nastavení přesného času.
---	--





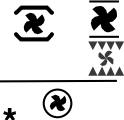

200 • Led "°" kontrolky teploty bliká, dokud nedosáhnete přednastavené teploty.







HOT HOT: Po skončení programu, pokud je trouba pořád horká, na displeji se zobrazí « HOT », střídavě s časem, i když jsou dva voliče funkcí vypnuté (pozice OFF).

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT?	JAK FUNKCI VYPNOUT?	CO DĚLÁ?	K ČEMU SLOUŽÍ?
SILENCE MODE 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte voličem funkcí na pozici „Silence mode„ 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte voličem funkcí na pozici OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje vám vypnout zvuk minutky. 	<ul style="list-style-type: none"> • K vypnutí zvukové signalizace minutky.
SET THE TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte voličem funkcí vlevo do pozice „Nastavení času“. • Tlačítka „+“ nebo „-“ nastavte čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte volič funkcí na pozici OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji. 	<ul style="list-style-type: none"> • K nastavení času Poznámka: Nastavte čas po instalaci trouby nebo po výpadku el. energie (zobrazí se 12.00)
COOKING TIME DURATION 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte volič funkcí na požadovanou funkci. • Otočte levý volič do pozice „Cooking Time Duration“ • Čas nastavte pomocí tlačítek „+“ a „-“. • Zobrazí se Lighting Auto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po uplynutí doby přípravy se trouba automaticky vypne a několik sekund zní zvuková signalizace. K zastavení trouby otočte volič funkcí do pozice OFF nebo nastavte čas na 00.00 ; otočením voliče funkcí na Cooking Time Duration a tlačítka „+“ a „-“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavení doby přípravy pro zvolený recept. • Po nastavení doby přípravy otočte volič funkcí na pozici OFF na aktuální čas. • K zobrazení zvolené doby přípravy otočte levý volič funkcí na Cooking Time duration. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pro přípravu požadovaných receptů.

<p>END OF COOKING TIME</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočením pravého voliče funkcí na požadovanou funkci přípravy. • Otočte levý volič funkcí na pozici „End of cooking“. • Nastavte požadovaný čas ukončení pomocí tlačítek „+“ a „-“. • Zobrazí se Lighting Auto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po uplynutí doby přípravy se trouba vypne automaticky. • K zastavení pečení otočte volič funkcí do pozice OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavení doby ukončení přípravy. • Po nastavení doby přípravy, otočte volič funkcí do pozice OFF k přechodu na aktuální čas. • K zobrazení zvolené doby přípravy otočte levý volič funkcí na End of cooking Time. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tato funkce slouží k nastavení odloženého startu. Příklad: příprava receptu trvá 45 min a musí být hotov ve 12.30 odpoledne; nastavte dobu přípravy 45 min a konec přípravy na 12.30 odpoledne. • Příprava se spustí automaticky v 11.45 (12.30 minus 45 min) a pokračuje do konce doby přípravy, pak se trouba automaticky vypne.
<p>MINUTE MINDER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte levým voličem funkcí do pozice Minute Minder. • Nastavte dobu přípravy tlačítky „+“ a „-“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte čas na 00.00 otočením levého voliče funkcí do pozice Minute Minder, a použijte tlačítko „-“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Na konci nastavené doby zazní na několik sekund akustický signál. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje použití trouby jako budíku, i když je trouba vypnutá.
<p>CHILD LOCK</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte levý ovládací knoflík do pozice Child lock. Stiskněte tlačítko „+“ na 3 sekundy. • Dětský zámek je aktivní, když se na displeji zobrazí „STOP“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte levým voličem funkcí do pozice Child lock a stiskněte tlačítko „+“ po dobu 3 sekund. • Zobrazení STOP zmizí. 	<ul style="list-style-type: none"> • Troub nelze použít. 	<ul style="list-style-type: none"> • Užitečné, pokud jsou v domácnosti děti.

Pokyny k použití

Volič funkcí	Teplota a nastavení. (Model s elektronickým prog.) (Typ A)	Termostat	Funkce
			Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chladicí ventilátor (pouze u modelů s ventilátorem).
			Rozmrazování Po nastavení voliče do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem zmrazeného pokrmu, čímž se rozmrazí za několik minut se zachováním obsahu proteinů.
<i>Sprinter</i> 	MAX	MAX	Super Grill Tato funkce umožňuje nastavení křupavosti pokrmu. Funkce Super Grill je charakterizovaná 50% zvýšením výkonu ve srovnání se standardním grilem.
 **	220 50 ÷ 240	50 - MAX	Přirozená konvekce Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.
 *	220 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Pečení s ventilátorem V provozu je horní a spodní topné těleso s ventilátorem. Tento způsob doporučujeme pro drůbež, těsto, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do pokrmu a doba předhřevu a pečení je kratší. Najednou můžete péct různé pokrmy na jedné nebo více úrovních. Tento způsob přípravy nabízí rovnoměrné rozdělení tepla a vůně se nemíchají. Při společné přípravě několika pokrmů přidejte přibližně deset minut.
	200 50 ÷ 230	-	Soft Cook (a) Soft Cook je funkce pro cukroví a chléb. Díky snížené rychlosti ventilátoru tato funkce zvyšuje vnitřní vlhkost v troubě. Zvýšená vlhkost vytváří ideální podmínky pro pečení pokrmů, které by měly zůstat elastické během pečení (např. koláče, chléb, sušenky) bez poškození povrchu.

	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Ventilátor plus spodní topné těleso Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče-sufle).
	Úroveň 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRIL: gril používejte se zavřenými dvířky. Používá se samostatné horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebabu a gratinovaným pokrmům. Bílé maso umístěte do bezpečné vzdálenosti od grilu; doba grilování je delší, ale maso bude chutnější. Červené maso a rybí filety postavte na rošt a pod rošt vložte odkapávací misku.
	Úroveň 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPER GRIL: Trouba má úroveň grilování Gril: 2200 W Gril SUPER: 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Gril s ventilátorem (a): turbo-gril používejte se zavřenými dvířky. V provozu je horní topné těleso s ventilátorem. Předhřev trouby je nutný pro červené maso, nikoli pro bílé maso. Ideální pro pečení silných pokrmů, celých kusů vepřové pečenky, drůbeže, apod. Pokrm postavte doprostřed roštu, na prostřední úroveň. Pod rošt zasuňte odkapávací misku. Ujistěte se, zda není pokrm příliš blízko grilu. V polovině pečení pokrm otočte.
	Úroveň 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Gril/rožeň. Slouží k pečení na roštu.
	220	50 ÷ MAX	Stupeň pro pizzu Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.

(a) u některých modelů: funkce s „Vario Fan“ je exkluzivní systém vyvinutý Candy k optimalizaci výsledků pečení, správu teploty a vlhkosti. Systém Vario Fan je samoaktivní systém, který automaticky mění rychlost ventilátoru po volbě funkce ventilátoru: funkce s ventilátorem jsou na vyznačené části na ovládacím panelu.

* Testováno v souladu s CENELEC EN 50304.

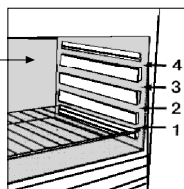
** Testováno v souladu s CENELEC EN 50304 použitými pro definici energetické třídy.

Tabulky časů přípravy

Celkový čas popsaný níže slouží pouze jako příručka. Může se lišit v závislosti od kvality, čerstvosti, velikosti a tloušťky potravin a forma a vzhled jídla je pouze na vaší chuti. Před podáváním nechte potraviny chvíli odstát, protože ingredience se dále připravují i po vyjmutí z trouby.

Užitečná rada: Snižte teplotu tak, abyste zabránili vysušení povrchu potravin.

Pozice
roštu



Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
Těstoviny								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Vložte lasagne do nepřehřáté trouby.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Vložte cannelloni do nepřehřáté trouby.
Zapékané těstoviny	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Vložte zapékané těstoviny do nepřehřáté trouby.
Pečení (ne koláče)								
Chléb	Kg 1 těsta	2	35 10 (přehřátí)	200	2	30 + 35 10 (přehřátí)	180	Vyformujte těsto na bochník a nožem udělejte na vrchní straně kříž a nechte bochník kynout 2 hod. Vymastěte plech na pečení a vložte těsto doprostřed.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Přehřejte troubu 15 minut a vložte pizzu na vymastěný plech. Uložte rajčata, mozzarella, šunku, olej, sůl a oregano.
Moučník (mražený) pirohy	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Vložte 24 pirohů do trouby a pečte.

Tabulky časů přípravy

Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
Focaccia (n° 4)	200 g. těsta každý	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Předhřívejte troubu 15 minut, vymastěte plech, dochuťte 4 focaccia olejem a solí a nechejte nakynout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny před vložením do trouby.
Maso								
Všechny druhy masa můžete péct v mělké nebo hluboké míse. Doporučujeme zakrýt mísu, abyste zabránili vysřikování šťávy. Čas pečení je stejný, když je maso zakryté nebo ne.								
Celý kus hovězího	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Vložte maso do hluboké skleněné mísy a ochuťte solí a kořením; otočte v polovině přípravy.
Kus pečínky bez kosti	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Pečte maso v zakryté skleněné míse s bylinkami, kořením, olejem a máslem.
Kus telecího bez kosti	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
Hovězí filet	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
Ryby								
Pstruh	3 celé kusy nebo /Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Ochuťte rybu solí, olejem a cibulí a pečte v skleněné míse.
Losos	700 g 2,5 cm plátky	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Pečte lososa v otevřené skleněné míse se solí, kořením a olejem.
Solea obyčejná	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pečte soleu se solí a lžící oleje.
Marinované ryby	2 celé kusy	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pečte ryby v oleji, soli a zakryté míse.

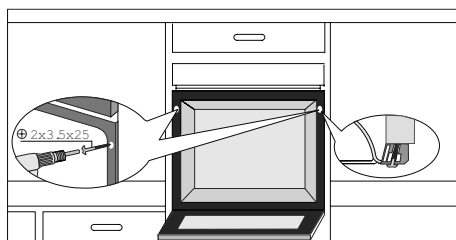
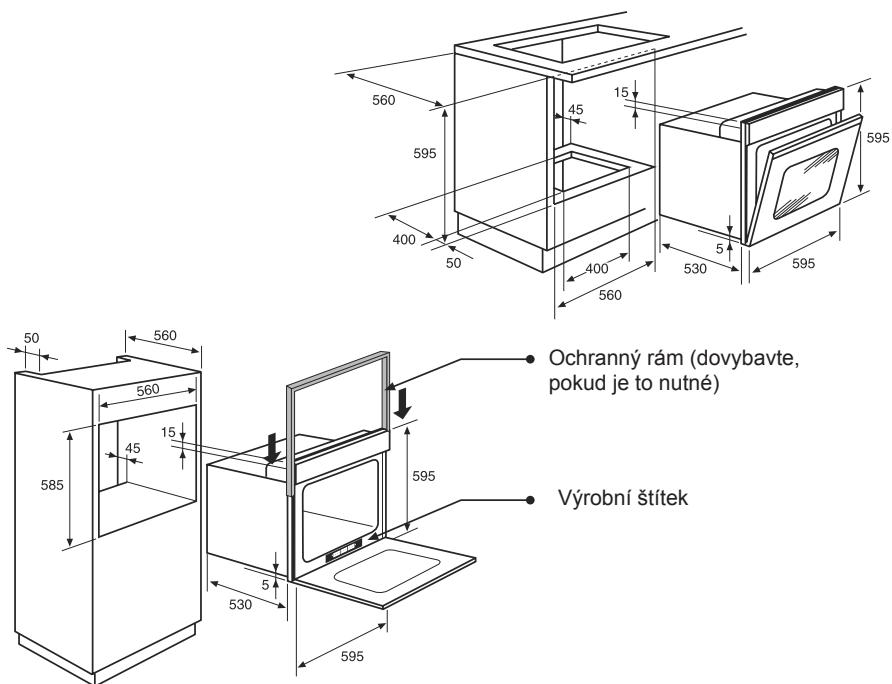
Tabulky časů přípravy

Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
Králík a drůbež								
Perlička	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umístíte perličku do hluboké skleněné nebo keramické misky s malým množstvím oleje a ochutíte bylinkami a kořením.
Kuře	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Postupujte podle přípravy perliček.
Králičí kousky	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Vložte kousky stejné velikosti do skleněné misky. Ochutte bylinkami a kořením. Otočte dle potřeby.
Koláče								
Kokosový koláč v plechu		1	55	180	1	50	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut.
Piškot		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut
Mrkvový koláč v plechu		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut
Meruňkový koláč	700 g	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut
Zelenina								
Fenykl	800 g	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte fenykl na čtyři plátky, přidejte máslo, sůl a brambory a vložte do skleněné misky. Zakryjte.
Cuketa	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte, vložte do skleněné misky a přidejte máslo a sůl.
Brambory	800 g	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Nakrájejte brambory na stejné kousky a vložte do skleněné misky. Ochutte solí, oreganem a rozmarýnem. Pečte v oleji.
Mrkev	800 g	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Nakrájejte na plátky, vložte do skleněné misky a vařte.

Tabulky časů přípravy

Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
Ovoce								
Celá jablka	Kg 1	1	45 + 55	220	2	45 + 55	200	Peče ovoce v otevřené skleněné míse nebo hliněné míse. Nechejte vychladnout v troubě.
Hrušky	Kg 1	1	45 + 55	220	2	45 + 55	200	Podle postupu výše.
Broskve	Kg 1	1	45 + 55	220	2	45 + 55	200	Podle postupu výše.
Grilování								
Vložte jídlo na grilování pod infračervený gril. Varování: když je gril zapnut, získá jasnou červenou barvu. Vložte mísu pod gril pro zachycení šťávy a tuku z grilované potraviny.								
Čtverce chleba pro toasty	4 kousky	4	5 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	5 (10 rozežhátí grilu)	gril	Položte chléb na rošt. Když je jedna strana hotova, otočte a opečte druhou stranu. Pamatujte: nechejte toast ohřívat v troubě, dokud jej nebudete servírovat.
Toastovaný sendvič	4	3	10 (10 rozežhátí grilu)	gril	3	5/8 (10 rozežhátí grilu)	gril	Položte chléb na grilovací rošt. Když je jedna strana sendviče opečená, otočte na druhou stranu.
Klobásy	n°6/Kg 0,9	4	25/30 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	15/20 (10 rozežhátí grilu)	gril	Rozkrojte klobásu na poloviny a položte je na gril. V polovině grilování je otočte. Pro rovnoměrné opečení je často kontrolujte. (Pokud to tak není, otočte a přemístěte kousky podle potřeby).
Hovězí žebírko	n°4/Kg 1,5	4	25 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	15/20 (10 rozežhátí grilu)	gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	n°4/Kg 1,5	3	50/60 (5 rozežhátí grilu)	gril	3	50/60 (10 rozežhátí grilu)	gril	Během grilování je otočte dvakrát.

Instalace



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 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.