CANDY

Trouba

Návod k obsluze

FVH 929 XL, X
FHP 609 X
FVP 929 XL
FVP 929 X
FVP 729 X
FVP 702/1 X
FPP 829 XL, X
FPP 629 XL, X
FPP 609 XL, X
FPP 602/1 X, N
FPP 502/1 X, W

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.
- Uschovejte 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 funkčností, 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 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 H05RRF, 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.

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

FVH 929 XL, X, FHP 609 X, FVP 929 XL, FVP 929 X, FVP 729 X, FVP 702/1 X, FPP 829 XL, X, FPP 629 XL, X, FPP 609 XL, X, FPP 602/1 X, N, FPP 502/1 X, W ..... 50 dB (A)

POZOR!

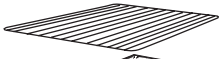
VYSOKÉ NAPĚTÍ!
Nesnímejte kryty
Uvnitř je vysoké napětí!

Všeobecná upozornění

Vybavení trouby (podle modelu)

Před prvním použitím příslušenství je nutné vyčistit každý díl příslušenství. Použijte houbičku. Opláchněte a vysušte.

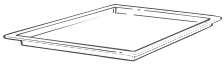
Na jednoduchý rošt můžete postavit formy a mísy.



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.

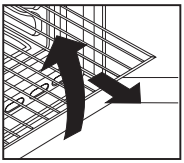
Forma na pizzu je navržená pro přípravu pizzy. K dosažení nejlepších výsledků se musí forma používat společně s programem pro pizzu.

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 plátků 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.

Soft cook — Všechny U·COOK trouby obsahují funkci Soft cook. 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 moučníků.

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

Super grill — 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.“
**Nesledujte přímo optickými přístroji.*

Doba přípravy

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

Samočišťení trouby pomocí katalytické vložky

Speciální samočisticí panely pokryté mikroporézním povrchem jsou k dostání jako samostatný doplněk pro všechny modely. Pokud je vložíte, troubu 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 přebytečného 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 porézní 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 vynechání tohoto postupu lze všechny modely dovybavit katalytickými samočisticími panely: volitelné příslušenství (viz Samočištění trouby pomocí katalytické vložky). Pro mřížky z nerezavějící oceli použijte saponáty a drsné kovové škrabky.
Skleněný vrchní panel, dvířka trouby a horký povrch dvířek musí být čištěn 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.

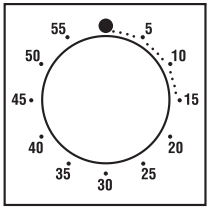
Servisní středisko

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:
• abyste zkontrolovali, zda je trouba správně připojená k elektrické síti.

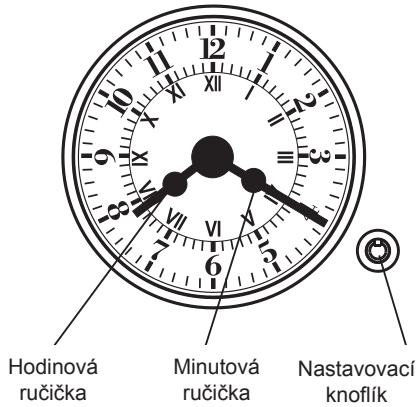
Pokud není možné zjistit příčinu poruchy: odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se trouby a obraťte se na autorizované servisní středisko.

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

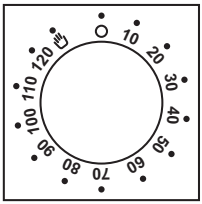


K nastavení času vaření otočte ovladač o jednu celou otáčku a pak umístěte na označení na požadovaný čas. Po uplynutí času zazní na několik sekund signál.



Nastavení analogového časovače
Po stisknutí knoflíku se posune minutová ručička o jednu minutu vpřed. Podržením knoflíku se ručička pohybuje rychleji.

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 pozice **O**, tam vypne se automaticky. Pro standardní použití trouby nastavte časovač do pozice ☝. Pro zajištění, že časovač není aktivní, nastavte jej do pozice **O**.

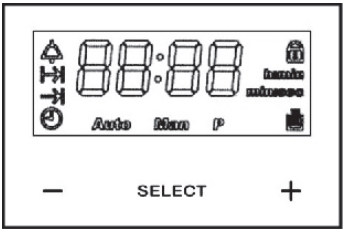
Použití elektronického programování

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
MINUTKA	• Stiskněte prostřední tlačítko. • Stisknete tlačítka ▲ nebo ▼ pro nastavení požadovaného času. • Uvolněte všechny tlačítka.	• Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál (tento signál se zastaví sám, avšak můžete jej zastavit stisknutím tlačítka) SELECT.	• Zní zvukový signál na konci nastaveného času. • Během procesu displej zobrazuje zbývající dobu: min, sek..	• Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivován během použití nebo mimo provoz trouby).
RUČNÍ NASTAVENÍ	• Stiskněte prostřední tlačítko. • Nastavte funkci přípravy voličem funkce trouby.	• Otočte volič funkce trouby na pozici **O**.	• Umožňuje ovládat troubu.	• Pro přípravu požadovaných receptů.
ČAS PŘÍPRAVY	• Stiskněte prostřední tlačítko dvakrát. • Tlačítky ▼ nebo ▲ nastavte čas přípravy. • Uvolněte všechny tlačítka. • Nastavte funkci přípravy voličem funkce trouby.	• Když uplyne čas, trouba se vypne automaticky. Když chcete zastavit troubu dříve, otočte volič funkcí na **O**, nebo nastavte čas na 0:00 (SELECT a tlačítka ▲▼).	• Umožňuje nastavit čas přípravy podle zvoleného receptu. • Pro kontrolu zbývajícího času stiskněte dvakrát tlačítko SELECT. • Pro změnu nastaveného času stiskněte SELECT a ▲ ▼.	• Stisknutím kteréhokoliv tlačítka vypnete akustický signál. Stisknutím prostředního tlačítka se vrátíte na funkci času.

Použití elektronického programování

KONEC PŘÍPRAVY	• Stiskněte prostřední tlačítko třikrát. • Tlačítky ▼ nebo ▲ nastavte čas, kdy chcete vypnout troubu. • Uvolněte tlačítka. • Nastavte funkci vaření voličem funkcí trouby.	• V nastaveném čase se trouba vypne. Pro manuální vypnutí otočte volič funkce trouby do pozice **O**.	• Umožňuje vám nastavit čas ukončení přípravy. • Pro kontrolu nastaveného času stiskněte třikrát prostřední tlačítko. • Pro úpravu nastaveného času stiskněte tlačítka SELECT + ▲ ▼.	• 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. • Na konci přípravy se trouba automaticky vypne a zní akustický signál. • *Vaření se spustí automaticky ve 11:45 (12:30 mínus 45 min.) a pokračuje do času ukončení přípravy, když se trouba vypne automaticky.* **VAROVÁNÍ. Pokud zvolíte END vaření bez volby délky času přípravy, trouba spustí přípravu okamžitě a zastaví se na konci nastaveného času.**

Nastavení správného času

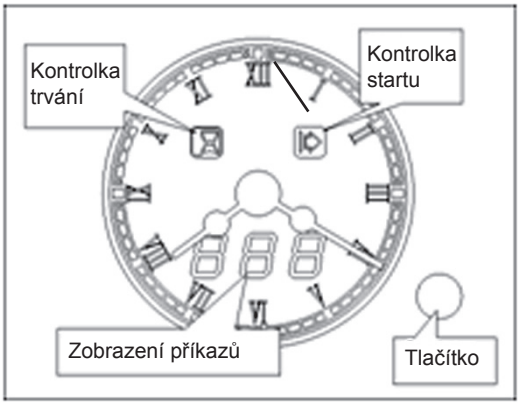


VAROVÁNÍ: Po instalaci trouby nebo po přerušení dodávky proudu (rozeznáte to podle blikajícího displeje a zobrazování 0:00) je nastavení přesného času. Toho dosáhnete následovně:

- Stiskněte čtyřikrát prostřední tlačítko.
- 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

- Stiskněte a podržte na 4 sekundy tlačítko nastavení. Displej zobrazí „SET„ a zní akustický signá.
- Nastavte čas stisknutím tlačítka. Rotace je v 1-minutových krocích. Podržením tlačítka rotaci zrychlíte.

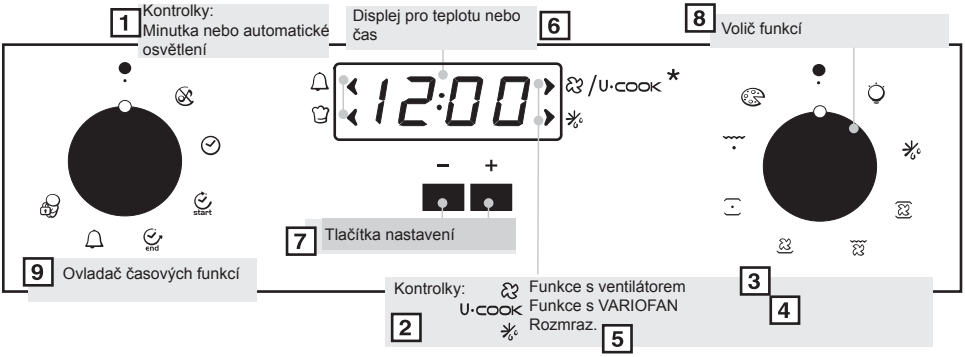
Každou činnost musíte provést od 4 sekund, v opačném případě se postup zruší.

Dobu trvání nebo čas lze zobrazit, nikoliv přičíst.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
RUČNÍ NASTAVENÍ	• Lze nastavit pouze v režimu přípravy. Bez nastavení časovače.	• Otočte volič funkce trouby do pozice stop.	• Umožňuje vám ovládat troubu.	• Pro přípravu požadovaných receptů.

ČAS PŘÍPRAVY maxi 24 h Zobrazení „DUR„	• Nejdříve zvolte funkci přípravy a požadovanou teplotu. • Stiskněte jednou tlačítko nastavení. Displej zobrazí „DUR„ a kontrolka trvání bliká. • Nastavte čas přípravy otočením tlačítka nastavení. Zobrazí se zbývající doba a kontrolka trvání svítí.	• Na konci nastaveného času se zobrazí „END“, kontrolka trvání bliká a trouba se vypne automaticky. Zní akustický signál. K ztlumení stiskněte tlačítko nastavení. Stiskněte opět, pokud chcete restartovat přírpavu. **Nastavte knoflíky do vypnuté pozice.** Během provozu trouby lze upravit trvání přípravy.	• Umožňuje vám nastavit čas přípravy potřebný pro zvolený recept.	• Na konci nastaveného času přípravy se trouba vypne automaticky a zazní zvukový signál.
PLNĚ UTOMATICKÁ PŘÍPRAVA Maxi Pause Čas 24 h Displej „PAU„	• Nejdříve zvolte funkci přípravy a požadovanou teplotu. • Stiskněte jednou tlačítko nastavení. Postupujte podle výše uvedených pokynů. • Stiskněte podruhé, displej zobrazí „PAU“ a poté „---“, kontrolka start bliká. • Nastavte čas před spuštěním trouby. Během pauzy trouba není v provozu, displej zobrazuje zbývající dobu pauzy, kontrolky start a stop svítí. Po uplynutí odpočítávání trouba začne hřát a svítí pouze kontrolka stop.	• Na konci nastaveného času se trouba automaticky vypne. Zní akustický signál. K ztlumení stiskněte tlačítko nastavení. Stiskněte opět, pokud chcete restartovat přírpavu. Nastavte knoflíky do vypnuté pozice. Během provozu trouby lze upravit trvání pauzy nebo dobu přípravy.	• Umožňuje vám nastavit čas přípravy tak, že recept je hotový ve stanovenou dobu.	Příklad: čas dne je 10 hodin. Pokrm se připravuje 45 minut a musí být hotov ve 12 hodin. 1. Zvolte požadovanou funkci a teplotu. 2. Nastavte 45 minutové trvání. 3. Nastavte čas pauzy 75 minut (10H/11H15). Trouba bude v pauze od 10 hodin do 11 hodin 15 minut. Spustí přípravu v 11 hodin a 15 minut a automaticky se vypne ve 12 hodin.

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	• Otočte levým voličem funkcí na pozici „Silence mode„	• Otočte voličem funkcí na pozici OFF.	• Umožňuje vám vypnout zvuk minutky.	• K vypnutí zvukové signalizace minutky.
SET THE TIME	• Otočte voličem funkcí vlevo do pozice **„Nastavení času".** • Tlačítky „+" nebo „-" nastavte čas.	• Otočte volič funkcí na pozici OFF.	• Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.	• K nastavení času **Poznámka: Nastavte čas po instalaci trouby nebo po výpadku el. energie (zobrazí se 12.00)**
COOKING TIME DURATION start	• **Otočte volič funkcí na požadovanou funkci.** • Otočte levý volič do pozice **„Cooking Time Duration"** • Čas nastavte pomocí tlačítek „+" a „-". • Zobrazí se Lighting Auto.	• 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 tlačítky „+" a „-".	• Umožňuje nastavení doby přípravy pro zvolený recept. • Po nastavení doby přípravy točte volič funkcí na pozici OFF na aktuální čas. • K zobrazení zvolené doby přípravy otočte levý volič funkcí na Cooking Time duration.	• Pro přípravu požadovaných receptů.

END OF COOKING TIME	• **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.	• Po uplynutí doby přípravy se trouba vypne automaticky. • K zastavení pečení otočte volič funkcí do pozice OFF.	• 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.	• 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 mínus 45 min) a pokračuje do konce doby přípravy, pak se trouba automaticky vypne.**
MINUTE MINDER	• Otočte levým voličem funkcí do pozice **Minute Minder**. • Nastavte dobu přípravy tlačítky „+“ a „-“.	• Nastavte čas na 00.00 otočením levého voliče funkcí do pozice Minute Minder, a použijte tlačítko „-“.	• Na konci nastavené doby zazní na několik sekund akustický signál.	• Umožňuje použití trouby jako budíku, i když je trouba vypnutá.
CHILD LOCK	• Otočte levý ovládací knoflík do pozice **Child lock**. Stiskněte tlačítko „+“ na 3 sekundy. • Dětský zámek je aktivní, když se na displeji zobrazí „STOP“.	• Otočte levým voličem funkcí do pozice Child lock a stiskněte tlačítko „+“ na 3 sekundy. • Zobrazení STOP zmizí.	• Troub nelze použít.	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.
Sprinter	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.
Soft cook	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-suflé).
	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, kebaby a gratinované pokrmy. 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 mísu.
Super grill	Úroveň 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	**SUPER GRIL**: Trouba má úrovně 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 pečínky, drůbeže, apod. Pokrm postavte doprostřed roštu, na prostřední úroveň. Pod rošt zasuňte odkapávací mísu. 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.

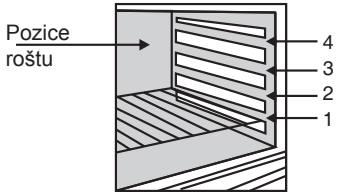
(a) u některých modelů: funkce s „Vario Fan“ je exkluzivní systém vyvinutý Candy k optimalizaci výsledků pečení, správu teploty a vlhkosti. Systém Vario Fan je samoaktivní systém, který automaticky mění rychlost ventilátoru po volbě funkce ventilátoru: funkce s ventilátorem jsou na vyznačené části na 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 nechejte potraviny chvíli odstát, protože ingredience se dále připravují i po vyjmutí z trouby.

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



		Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			
Potravina	Množství	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Poznámka
Těstoviny								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Vložte lasagne do nepředehřáté trouby.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Vložte cannelloni do nepředehřáté trouby.
Zapékané těstoviny	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Vložte zapékané těstoviny do nepředehřáté trouby.
Pečení (ne koláče)								
Chléb	Kg 1 těsta	2	35 10 (předehřátí)	200	2	30 ÷ 35 10 (předehřátí)	180	Vyformujte těsto na bochník a nožem udělejte na vrchní straně kříž a nechejte bochník kynout 2 hod. Vymastěte plech na pečení a vložte těsto doprostřed.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Předhřejte troubu 15 minut a vložte pizzu na vymaštěný plech. Uložte rajčata, mozzarellu, 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

		Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			
Potravina	Množství	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Poznámka
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 vystřikování 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.

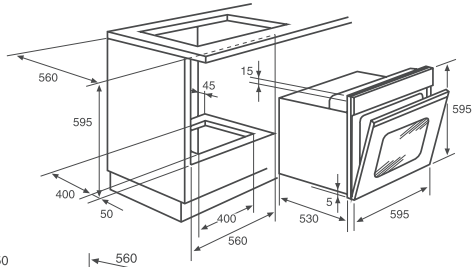
Tabulky časů přípravy

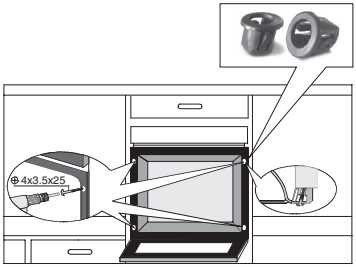
		Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			
Potravina	Množství	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Poznámka
Králík a drůbež								
Perlička	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umístěte perličku do hluboké skleněné nebo keramické misky s malým množstvím oleje a ochuťte 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 mísy. Ochuťte bylinkami a kořením. Otočte dle potřeby.
Koláče								
Kokosový koláč v plechu		1	55	180	1	50	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Piškot		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut
Mrkvový koláč v plechu		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut
Meruňkový koláč	700 g	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 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 mísy. Zakryjte.
Cuketa	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte, vložte do skleněné mísy 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 mísy. Ochuťte solí, oreganem a rozmarýnem. Pečte v oleji.
Mrkev	800 g	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Nakrájejte na plátky, vložte do skleněné mísy a vařte.

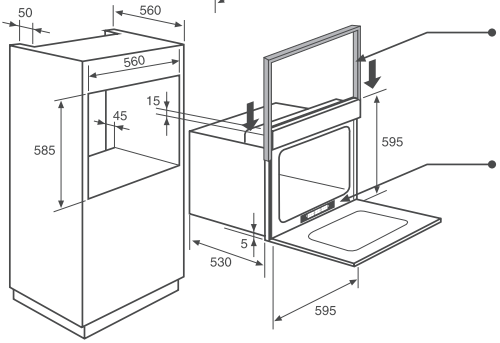
Tabulky časů přípravy

		Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			
Potravina	Množství	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Poznámka
Ovoce								
Celá jablka	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Pečte 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 rozehřátí grilu)	gril	4	5 (10 rozehřátí 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 rozehřátí grilu)	gril	3	5/8 (10 rozehřátí grilu)	gril	Položte chléb na grilovací rošt. Když je jedna strana sendviče opečena, otočte na druhou stranu.
Klobásy	n°6/Kg 0,9	4	25/30 (5 rozehřátí grilu)	gril	4	15/20 (10 rozehřátí 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 rozehřátí grilu)	gril	4	15/20 (10 rozehřátí grilu)	gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	n°4/Kg 1,5	3	50/60 (5 rozehřátí grilu)	gril	3	50/60 (10 rozehřátí grilu)	gril	Během grilování je otočte dvakrát.

Instalace





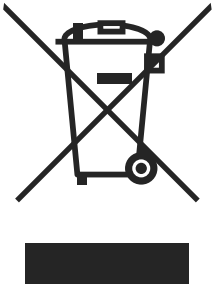


Ochranný rám (dovybavte, pokud je to nutné)

Výrobní štítek

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.

42804851