



Trouba

Návod k obsluze

**POP EVO
ELITE
SMART**



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, sensorickými 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.

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 H05RRR-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 nejsou 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 nedovolejte dětem, aby na ně stoupaly.

• K vyjmoutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.

• 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 bohé nosy.

- 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.

• UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během použití grilu příliš horké.

1.3 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.

1.4 VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

Umístíte troubu do prostoru v kuchyňské lince; může to být pod pracovní desku nebo vestavená ve skříní. Upevněte troubu do požadované pozice přišroubováním na místo použitím čtyř upevňovacích otvorů v rámu. (Viz obrázek na poslední straně).

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.

1.5 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 roztrhat 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.

1.6 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 použité 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.

1.7 VYBAVENÍ TROUBY (Podle modelu)

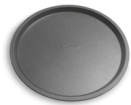
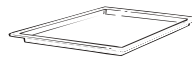
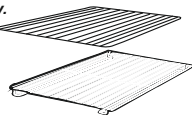
Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

Na rošty můžete postavit nádoby a mísy.

Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.

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

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

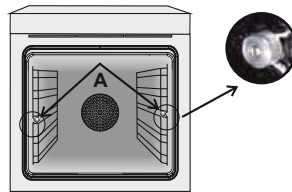


Pečící plech musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečící plech na dno trouby.



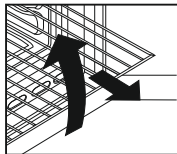
VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

- 1- Vyšroubujte matice otočením proti směru hodinových ručiček.
- 2- Vyměňte rošty vytažením k sobě.
- 3- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
- 4- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.
- 5- Našroubujte upevňující šrouby.



2. UŽITEČNÉ TÍPY

2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTŮ



Trouba obsahuje nový bezpečnostní systém roštů. Tento systém vám umožňuje vysunout rošty trouby při kontrole pokrmů bezpečně, bez přelítlí šňavy nebo pádu roštu z trouby. Pro vyjmutí potáhněte rošt a zvedněte.

2.2 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 kuliček. Maso a ryby pro grilování je vhodné před přípravou namočit do oleje.

2.3 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 **SoftCook** 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 moučníků.

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

SuperEz 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 tepelnou izolaci.

2.4 PODLE MODELU LED VISION

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 vyjimečné 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



2.5 SAMOČIŠTĚNÍ TROUBY POMOCÍ KATALYTICKÉ VLOŽKY

Speciální samočističí 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 katalyzátorem a mění jej na plyn. Nadměrné stříkání tuku může i přesto zablkovat póry a proto brání samočištění. Samočističí kapacitu je možné obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut při maximální teplotě. Nepoužívejte drsné prostředky, kovovou čisticí houbov, 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.

2.6 FUNKCE AQUACTIVA

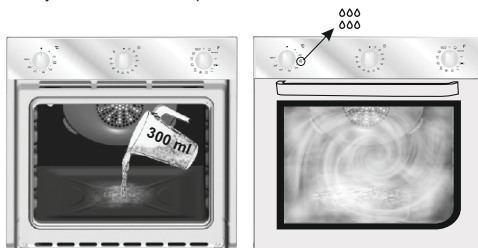
AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický (☺) nebo Spodní (☺) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA ☺☺☺
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

Varování:

Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení.

Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



2.7 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní čistící nebo vysokotlaký čistící. K čištění skla dvířek nikdy nepoužívejte drsné čistíče, 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 vymečání tohoto postupu lze všechny modely dovybavit katalytickými samočišticími 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.

2.8 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:

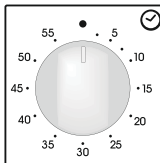
• Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se jí a kontaktujte servisní středisko.

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.

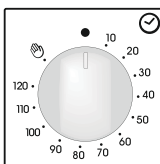
3. ČASOMĚŘIČ

3.1 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.

3.2 POUŽITÍ ČASOVAČE UKONČENÍ VAŘENÍ



Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne.

Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne.

Pro běžné použití trouby nastavte časovač do pozice . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici O.

3.3 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU



VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující - blíká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.














- Stisknete centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas "00" tlačítek "+".
- Uvolněte všechna tlačítka.

UPOZORNĚNÍ: Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

3.4 VYUŽITÍ ČASU dotykové ovládání PROGRAMMER - PROGRAMOVÁNÍ

Funkce	Jak aktivovat	Jak vypnout	Co to dělá	Výhody
DĚTSKÁ POJISTKA	<ul style="list-style-type: none"> • Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu. 		
MINUTKA 	<ul style="list-style-type: none"> • Stisknete centrální tlačítko 1 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas. • Uvolněte všechna tlačítka 	<ul style="list-style-type: none"> • Stisknete středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displej se zobrazí zbývající čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby)
DOBA PEČENÍ 	<ul style="list-style-type: none"> • Stisknete centrální tlačítko 2 krát. • Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavíte délka vaření požadované. • Uvolněte všechna tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem 	<ul style="list-style-type: none"> • Je-li uplynulá doba trouba se vypne automaticky. Pokud byste chtěli zastavit vaření dříve bud vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka) 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury. • Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spuštěn stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát. • Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stisknete tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka 	<ul style="list-style-type: none"> • Stisknete jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stisknete centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce
KONEC PEČENÍ 	<ul style="list-style-type: none"> • Stisknete centrální tlačítko 3 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavíte čas, kdy Chcete troubu na vypnout. • Uvolněte tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič 	<ul style="list-style-type: none"> • v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkci na Pozici O. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavení - konec pečení • Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stisknete centrální tlačítko 3 krát • Chcete-li změnit nastavení Tlačítko času stisknete SELECT + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit

4. POKYNY K POUŽITÍ

Volič funkcí	Teplota a nastavení. (Model s elektronickým prog.)(Typ A)	Termostat	FUNKCE
			Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chladič 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	Přírozená konvekcce Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.
	200 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. Teplu 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-suflé).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRIL: gril používejte se zavěsnými dvířky. Používá se samostatně horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebaly 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 rošť a pod rošť vložte odkapávací misku.
Super grill 	Level 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 zavěsnými 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 pečinky, drůbeže, apod. Pokrm postavte doprostřed roštu, na prostřední úroveň. Pod rošť zasuňte odkapávací misku. Ujistěte se, zda není pokrm příliš blízko grilu. V polovině pečení pokrm otočte.
	Level 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 výsledek pokrmů jako je pizza nebo focaccia.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Funkce „ COOK LIGHT “ vám umožňuje zdravější přípravu pokrmů díky snížení množství tuku nebo oleje. Využitím grilu a ventilátoru v kombinaci s pulsujícím cyklem vzduchu zůstane zachován obsah vlhkosti v potravině, povrch bude grilovaný a za kratší dobu bez negativního vlivu na chuť. Je vhodná zejména pro pečení masa, zeleniny a omelet. Cyklus pulzního vzduchu udržuje vlhkost v troubě a v potravíně, což uchovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Vyzkoušejte všechny vaše recepty a sníže běžně používané množství dresinku a zažijte lehkost této nové funkce!

(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 60350-1.

** Testováno v souladu s CENELEC EN 60350-1 použitými pro definici energetické třídy.

**ZELENINOVÉ MUFFINY****DOPORUČENÉ RECEPTY****PODZIMNÍ ZELENINOVÁ OMELETA****Ingredience:**

- 200 g cuket
- 1 červená paprika
- 1 čajová lžička papriky
- 200 g brambor
- 1 žlutá paprika
- 50 g sýru parmezán
- 200 g sladkých brambor
- 100 g sýru provolone
- 20 g strouhanky

• Nakrájejte cukety a papriky a brambory, vařte několik minut na varné desce. Nakrájejte a osmažte zbývající zeleninu 5 minut v pánvi s olivovým olejem a paprikou, solí a kořením.

Když jsou brambory měkké, přidejte zbývající zeleninu a nastrouhaný sýr provolone. Mezitím si připravte směs strouhanky a sýru parmezán, smíchejte polovinu se zeleninou.

Formy na muffiny vysypte moukou a naplňte po okraj, zbývající směs strouhanky a sýru dejte navrch a přidejte trochu olivového oleje. Pečte v troubě s funkcí COOK LIGHT při teplotě 180° po dobu 15-20 minut, dokud nemají krásnou zlatou barvu.

Ingredience:

- 6 vajíček
- 1 plátek vařeně dýně
- 10 cuketových květů
- 200 g sýru parmezán
- 1 vařený brambor
- kurkuma
- 6 polévková lžice mléka

• Nakrájejte a uvařte 1 bramboru. Nakrájejte dýni na plátky a dejte na plech, vložte do trouby při 160° na přibližně 20 minut.

Po upečení přetlačte vidličkou.

Uvařte vajíčko a přidejte uvařenou bramboru a roztačenou dýni, mléko, parmezán, kurkumu, sůl a koření.

Smíchejte všechny ingredience a přidejte vyčištěné cuketové květy nakrájené na malé kousky.

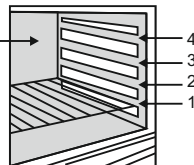
Nalijte směs do formy a pečte ve vyhřáté troubě s funkcí COOK LIGHT při 180° po dobu 20 minut.

5. 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 odstat, protože ingredience se dále připravují i po vyjmutí z trouby.

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

Police roštu



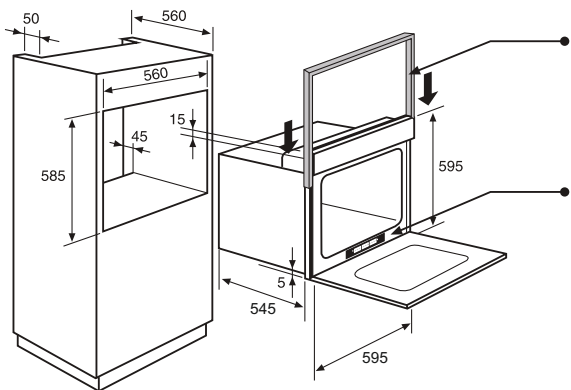
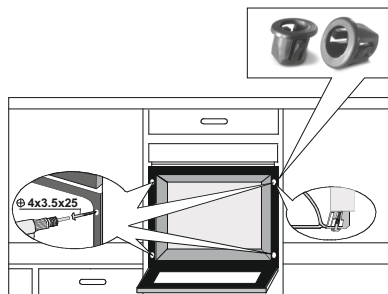
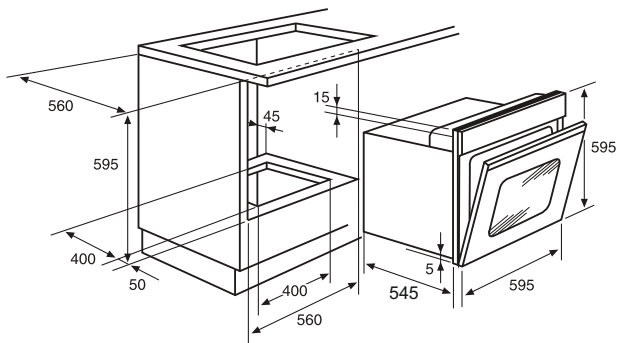
Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
• Těstoviny								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 + 75	220	2	60 + 65	200	Vložte lasagne do nepřehřáté trouby.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 + 60	220	2	40 + 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 (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 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.
Focaccia (n° 4)	200 g, těsta každý	2	25 + 30	200	2	20 + 25	180	Předhřívajte troubu 15 minut, vymastěte plech, dochtejte 4 focaccia olejem a solí a nechejte nakytnout 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 vysuštění 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 misky a ochutte solí a kořením; otočte v polovině přípravy.
Kus pečínky bez kostí	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 kostí	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.

5. 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	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 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. Ochutíte 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 gr	1	40	200	2	30 + 35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut.
• Zelenina								
Fenykl	800 gr	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 gr	1	70	220	1	60 + 70	200	Nakrájejte, vložte do skleněné misky a přidejte máslo a sůl.
Brambory	800 gr	2	60 + 65	220	2	60 + 65	200	Nakrájejte brambory na stejné kousky a vložte do skleněné misky. Ochutíte soli, oreganem a rozmarýnem. Pečte v oleji.
Mrkev	800 gr	1	80 + 85	220	1	70 + 80	200	Nakrájejte na plátky, vložte do skleněné misky a vařte.
• 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 rozezhřátí grilu)	Gril	4	5 (10 rozezhřátí grilu)	Gril	Položte chléb na rošt. Když je jedna strana hotova, otočte a opečte druhou stranu. Pamatujte: nechejte toast ohřívát v troubě, dokud jej nebudete servírovat.
Toastovaný sendvič	4	3	10 (10 rozezhřátí grilu)	Gril	3	5/8 (10 rozezhřátí 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 rozezhřátí grilu)	Gril	4	15/20 (10 rozezhřátí 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 rozezhřátí grilu)	Gril	4	15/20 (10 rozezhřátí grilu)	Gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 rozezhřátí grilu)	Gril	3	50/60 (10 rozezhřátí grilu)	Gril	Během grilování je otočte dvakrát.
• Ryby								
Pstruh	3 celé kusy nebo /Kg 1	2	40 + 45	220	2	35 + 40	200	Ochutíte rybu solí, olejem a cibulí a pečte v skleněné misce.
Losos	700 g 2,5 cm plátky	2	30 + 35	220	2	30 + 25	200	Pečte lososa v otevřené skleněné misce 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 misce.
• Ovoce								
Celá jablka	Kg 1	1	45 + 55	220	2	45 + 55	200	Pečte ovoce v otevřené skleněné misce nebo hliněné misce. 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.

INSTALLAZIONE	IT
INSTALLATION	GB
INSTALACIÓN	ES
INSTALLATIE	NL
INSTALLATION	DE
VGRADNJA	SI

INSTALLATION	FR
INSTALAÇÃO	PT
УСТАНОВКА	RU
INSTALACJA	PL
INSTALACE	CZ
МОНТАЖ	БГ



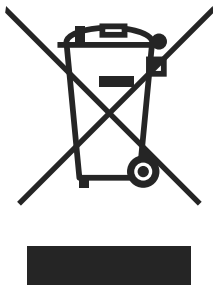
Protection trim (supplied with the oven when necessary)
 Защитно уплотнение (доставя се с фурната ако е необходимо)

- IT** Targhetta matricola
- GB** Rating plate
- ES** Tarjeta matricula
- NL** Typeplaatje
- DE** Typenschild
- FR** Plaque signalitique
- PT** Placa de características
- PL** Tabliczka znamionowa
- RU** Маркировочная табличка
- CZ** Turový štítek
- SI** Tablica s podatki
- БГ** Указателна табела



02.2015 • REV.0 • 42816791

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.