CANDY

Vestavné spotřebiče
Multifunkční trouby

FL 101, 201
FL 501, 503, 605
FP 601, 612, 815
2D 362

Návod na použití

VŠEOBECNÉ INFORMACE

Děkujeme Vám, že jste si vybrali jeden z našich výrobků. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků při používání této trouby, doporučujeme Vám:
Přečtěte si pozorně tento návod k použití, neboť obsahuje důležité pokyny pro bezpečnou instalaci, použití a údržbu trouby.
Tento návod dobře uschovejte pro jeho snadné budoucí použití.

Při prvním zapnutí trouby může vznikat nepříjemný štiplavý kouř. Je to způsobeno vypalováním tmelu použitého k připevnění izolačních panelů. Nejde o nic neobvyklého. Pokud se to stane, počkejte chvíli, až se kouř ztratí a pak teprve vložte potraviny do trouby.
U trouby je zcela přirozené, že je v průběhu pečení velmi horká, obzvláště na povrchu skla dvířek.
Zabraňte proto přístupu dětí k troubě, po dobu, kdy je horká, zvláště pokud jsou zapnuty topná tělesa.

Prohlášení o zdravotní nezávadnosti: Součásti, které mohou přijít do styku s potravinami, vyhovují požadavkům evropské normy **EEC 89/109**.

CE Tento spotřebič vyhovuje požadavkům evropských norem 89/336/EEC, 73/23/EEC v plném znění jejich pozdějších změn.

Po vybalení trouby překontrolujte, zda není nějak poškozená. V takovém případě ji nepoužívejte a obraťte se na profesionální kvalifikovanou osobu.
Dbejte na to, aby obalový materiál (plastové fólie, výplně z pěnového polystyrénu, hřebíky atd.) nezůstal v dosahu dětí, neboť by mohl být pro ně nebezpečný.

DŮLEŽITÉ
Trouba musí být používána pouze k účelu, pro který byla konstruována, to znaméná výhradně k přípravě pokrmů. Jakékoliv jiné použití spotřebiče (jako například k vyhřívání místností) není správné a může být proto nebezpečné. Výrobce nenese zodpovědnost za jakékoliv škody způsobené nesprávným nebo nerozumným použitím tohoto spotřebiče.

Při používání jakéhokoliv elektrospotřebiče musíte dodržovat několik základních pravidel:
- Nikdy nevytahujte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky tahem za přívodní kabel.
- Nikdy se nedotýkejte spotřebiče vlhkýma nebo mokrýma rukama či chodidly.
- Nikdy neobsluhujte spotřebič, pokud jste bosí.
- Nedovolte dětem a nekompetentním osobám používat spotřebič bez náležitého dozoru.
- Nedoporučujeme používání adaptérů, rozbočovacích zásuvek (rozdvojek) a prodlužovacích šňůr.
- Pokud dojde k poruše nebo spotřebič nepracuje správně, vypněte hlavní přívod a spotřebiče se nedotýkejte.
- Je-li poškozen přívodní napájecí kabel, proveďte ihned jeho výměnu následujícím způsobem:

Odpojte kabel z přívodní svorkovnice trouby a nahraďte jej novým odpovídající délky, který má pryžovou izolaci typu H05RR-F. Kabel musí vyhovovat proudovému zatížení spotřebiče. Tuto práci nechejte provést příslušnému kvalifikovanému techniku. Vodič uzemnění (žlutozelený) musí být o 10 mm delší, než ostatní vodiče v přívodním napájecím kabelu.

Všechny opravy by měly být prováděny pouze autorizovaným servisním střediskem a měly by být použity výhradně originální náhradní díly.
Pokud nebudou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže garantovat bezpečnost trouby.

INSTALACE

Za správnou instalaci výrobku je zodpovědný zákazník a ne výrobce. Bude-li nutné odstranit jakoukoliv závadu způsobenou nesprávnou instalací výrobku, nevztahují se na takovou opravu záruční podmínky.
Instalace výrobku musí být provedena v souladu s těmito pokyny a to osobou, která má k tomu potřebnou kvalifikaci. Nesprávná instalace může být příčinou vzniku úrazu či poranění osob, zvířat nebo poškození majetku. Výrobce nemůže nést zodpovědnost za tyto následky způsobené nesprávnou instalací přístroje.

UPEVNĚNÍ SPOTŘEBIČE DO KUCHYŇSKÉ LINKY

Vložte troubu do otvoru připraveného v kuchyňské skříni. Troubu můžete umístit buď pod pracovní desku nebo do horní skříňky.
Troubu připevněte na místo pomocí čtyř šroubů protaženými přes upevňovací otvory v rámu spotřebiče. K těmto otvorům se dostanete po otevření dveří trouby.
Pro dokonalou cirkulaci vzduchu by měla mít skříňka pro zabudování trouby rozměry, které jsou uvedené na přiloženém obrázku na straně 19.
Poznámka: Pokud má být trouba propojena s varnou deskou, je nutné se řídit také pokyny uvedenými v návodě pro tento spotřebič.

DŮLEŽITÉ

Aby vestavná trouba správně fungovala, musí být zabudována do odpovídající skříňky.
Materiál tohoto kuchyňského nábytku musí být z teplotně odolného materiálu. Pokud je na výrobu nábytku použito dýhované dřevo, lepidlo musí vydržet teplotu 120°C. Při použití umělých hmot, nebo lepidel, která tuto teplotu nesnesou, dojde k deformacím, nebo k rozlepení skříňky. Jakmile bude trouba do skříňky instalována musí být veškerá elektroinstalace izolována. To je bezpečnostní opatření předepsané zákonem. Veškeré ochrany musí být připevněny na svém místě tak, aby je nebylo možno bez použití speciálního nářadí odstranit.
Zadní stěna skříňky musí být demontována, aby mohl vzduch volně cirkulovat okolo trouby. Trouba musí mít vzadu štěrbinu o šířce nejméně 45 mm.

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO PROUDU

Připojení spotřebiče se provede zasunutím elektrické zástrčky do připravené zásuvky na domovní elektroinstalaci. Zásuvka musí být třížilová a musí mít třetí kontakt řádně propojený s uzemněním. **Pečicí trouba musí být řádně uzemněna.**
Pokud je spotřebič dodán bez osazené síťové zástrčky, připojte k síťovému kabelu odpovídající standardní zástrčku. Tato musí vyhovovat příkonu uvedenému na výrobním štítku. Uzemňovací vodič je žlutozelené barvy. Připojení zástrčky k síťovému kabelu může provést pouze kvalifikovaná osoba.
Kvalifikovaná osoba může taktéž provést výměnu zástrčky instalované na přívodním kabelu trouby, pokud

je tato jiného provedení a nekoresponduje se síťovou zásuvkou ve zdi. Kvalifikovaná osoba musí taktéž zajistit, aby byl použitý síťový kabel správné velikosti k danému proudovému odběru spotřebiče.
Připojení lze provést také přes hlavní spínač ZAP/VYP, který má ve vypnutém stavu vzdálenost mezi kontakty minimálně 3mm. Tento spínač musí mít zatížitelnost odebíraným proudem a musí odpovídat platným předpisům.
Žlutozelený zemnící vodič nesmí být tímto spínačem ZAP/VYP přerušován. Zásuvka nebo hlavní spínač použitý pro připojení trouby musí být snadno přístupný i po zabudování trouby do skříňky.

Důležité: Umístěte přívodní napájecí kabel tak, aby byl z dosahu míst s teplotou přesahující 50°C v kterémkoliv jeho místě.
Spotřebič odpovídá všem bezpečnostním předpisům a nařízením. Elektrická bezpečnost je však zaručena pouze v případě správného připojení na rozvod elektrického proudu s řádně provedeným uzemněním podle platných norem a předpisů. Přívodní napájecí kabel a ostatní kabeláž trouby musí být schopny přenést maximální elektrický příkon odebíraný troubou. Hodnota příkonu je uvedena na výrobním štítku. Splnění těchto základních požadavků je nutné překontrolovat a v případě pochybnosti požádat o servis příslušnou kvalifikovanou osobu.

Výrobce nemůže nést zodpovědnost za vznik úrazu či poranění osob, zvířat nebo poškození majetku způsobenými nesprávnou instalací a nesprávným uzemněním spotřebiče.

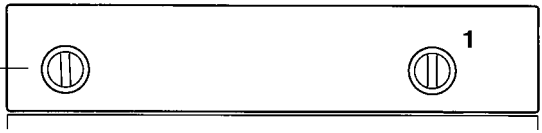
UPOZORNĚNÍ:
Napětí a frekvence elektrické sítě musí odpovídat údajům uvedeným na výrobním štítku (viz. obrázek 4).

NÁVOD K POUŽITÍ

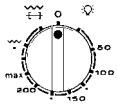
Kolekce našich spotřebičů zahrnuje mnoho různých stylů a barev. Na následujících diagramech naleznete technická data a funkce Vašeho zakoupeného modelu.
Některé modely jsou vybaveny zápustnými ovladači, které se stiskem vysunou a pak je s nimi možno otáčet.

OVLÁDÁNÍ TROUBY S ČASOVÝM SPÍNAČEM PRO NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ FL 101, 201

Minutka nebo časový spínač pro nastavení délky pečení



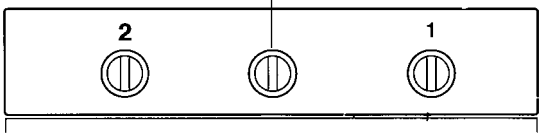
Informace o minutce či časovém spínači pro nastavení délky pečení najdete v příslušné části příručky na straně 8.

Tato trouba je vybavena: • spodním topným tělesem • horním topným tělesem pro infračervený ohřev nebo grilování	1  funkce/nastavení termostatu
Otočením voliče funkcí do polohy ☼, bude osvětlení zapnuto v průběhu všech následujících fází.	☼
Nastavení teploty a horní a spodní topné tělesa trouby.	50÷MAX
Grilování při zavřených dvířkách trouby Nastavení této funkce sepne infračervené grilovací těleso. Tato funkce je ideální pro pečení různých druhů masa o střední tloušťce (klobásy a slanina).	∿ •
Gril/rožeň Tato funkce se používá pro pečení pokrmů na rožni.	∿ ⊏⊐

OVLÁDÁNÍ MULTIFUNKČNÍ TROUBY S ČASOVÝM SPÍNAČEM PRO NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ FL 501, FP 601, FP 612

Minutka nebo časový spínač pro nastavení délky pečení

Informace o minutce či časovém spínači pro nastavení délky pečení najdete v příslušné části příručky na straně 8.



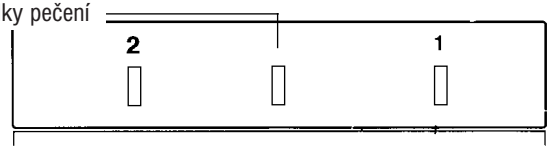
Tato trouba je vybavena: • spodním topným tělesem • horním topným tělesem pro infračervený ohřev nebo grilování	2 °C max 50 200 100 150 nastavení termostatu	1 volič funkcí
Otočením voliče funkcí do polohy ☼, bude osvětlení zapnuto v průběhu všech následujících fází.		☼
Přirozené sálání tepla Spodní i horní topné těleso pracují současně. Je to tradiční způsob přípravy potravin pečením. Ideální je pro pečení masa a zvěřiny, koláčů a jablečných závinů. Upečené potraviny vypadají velmi hezky a mají propečenou kůrku. Nejlepších výsledků dosáhnete tím, že budete vkládat jídlo na stále stejnou příčku při nastavení termostatu na stejnou teplotu v rozmezí 50°C až 240°C.	50÷MAX	
Grilování při zavřených dvířkách trouby Nastavení této funkce sepne infračervené grilovací těleso. Tato funkce je ideální pro pečení různých druhů masa o střední tloušťce (klobásy a slanina).	50÷MAX	
Grilování s ventilátorem při zavřených dvířkách trouby Vzduch je ohříván grilovacím topným tělesem a ventilátorem je vháněn s požadovanou teplotou na připravované potraviny. Rozsah teploty je od 50°C do 200°C. Toto grilování s ventilátorem je nejlepší způsob přípravy potravin na rožni. Je vhodné pro grilování drůbeže, rovnoměrně rozloženého většího množství klobás a červených druhů masa.	50÷200	
Pečení při chodu ventilátoru Spodní a horní těleso trouby jsou zdrojem tepla, které je vzduchem proudícím přes ventilátor rovnoměrně rozváděno v prostoru trouby. Tato metoda pečení je vhodná na kuřata, ryby, chléb atd. Dokonalý rozvod tepla je zárukou perfektních výsledků pečení i u velkých kusů potravin.	50÷MAX	

PODLE MODELU

Ventilátor v chodu se spodním tělesem Tato funkce je ideální pro přípravu jemného pečiva (koláčky, souffle apod.).	50÷MAX	

OVLÁDÁNÍ MULTIFUNKČNÍ TROUBY S ČASOVÝM SPÍNAČEM PRO NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ FL 503, 2D 362

Minutka nebo časový spínač pro nastavení délky pečení



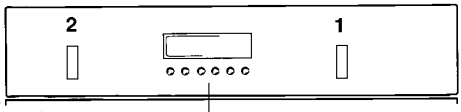
Informace o minutce či časovém spínači pro nastavení délky pečení najdete v příslušné části příručky na straně 8.

V závislosti na modelu: zvolenou funkci nastavíte stisknutím středního knoflíku a nastavením polohy na ✋ nebo zadáním požadované doby pečení.

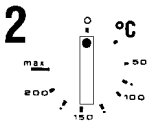
Tato trouba je vybavena: • spodním topným tělesem • horním topným tělesem pro infračervený ohřev nebo grilování Jednotlivé funkce jsou odlišné pro uvedené modely.	2 °C max 200 150 50 100 nastavení termostatu	1 PIZZA volič funkcí
Otočením voliče funkcí do polohy 💡, bude osvětlení zapnuto v průběhu všech následujících fází.		💡
Rozmrazení Pokud je volič funkcí v této poloze, ventilátor se otáčí a proudící vzduch pokojové teploty rovnoměrně rozvádí okolo vložené rozmrazované potraviny tak, že bude tato v několika málo minutách rozmražena tak aby obsah proteinů v pokrmu nebyl změněn.		
Pečení při chodu ventilátoru - FL 605 Spodní a horní těleso trouby jsou zdrojem tepla, které je vzduchem proudícím přes ventilátor rovnoměrně rozváděno v prostoru trouby. Tato metoda je vhodná na kuřata, ryby, chléb atd. Dokonalý rozvod tepla je zárukou perfektních výsledků pečení i u velkých kusů potravin.	50÷MAX	
Grilování s ventilátorem při zavřených dvířkách trouby Vzduch je ohříván grilovacím topným tělesem a ventilátorem je vháněn s požadovanou teplotou na připravované potraviny. Rozsah teploty je od 50°C do 200°C. Toto grilování s ventilátorem je nejlepší způsob přípravy potravin na rožni. Je vhodné pro grilování drůbeže, rovnoměrně rozloženého většího množství klobás a červených druhů masa.	50÷200	
Ventilátor v chodu se spodním tělesem Funkce je ideální pro přípravu jemného pečiva (koláčky, souffle apod.).	50÷MAX	
Přirozené sálání tepla Spodní i horní topné těleso pracují současně. Je to tradiční způsob přípravy potravin pečením. Ideální je pro pečení masa a zvěřiny, koláčů a jablečných závinů. Upečené potraviny vypadají velmi hezky a mají propečenou kůrku. Nejlepších výsledků dosáhnete tím, že budete vkládat jídlo na stále stejnou příčku při nastavení termostatu na stejnou teplotu v rozmezí 50°C až 240°C.	50÷MAX	
Grilování při zavřených dvířkách trouby Nastavení této funkce sepne infračervené grilovací těleso. Tato funkce je ideální pro pečení různých druhů masa o střední tloušťce (klobásy a slanina).	50÷MAX	
Funkce pizza Při použití této funkce je vytvářeno prudké sálání tepla podobně jako je tomu u tradičních dřevem vytápěných trub na přípravu pizzy.	50÷MAX	PIZZA

OVLÁDÁNÍ MULTIFUNKČNÍ TROUBY S ELEKTRONICKÝM PROGRAMÁTOREM FP 815, FL 605

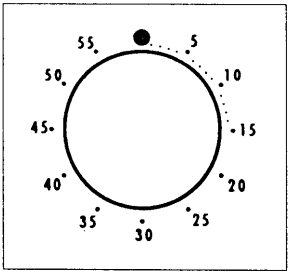
Informace o elektronickém programátoru najdete v příslušné části příručky na stranách 9 - 10.



Elektronický programátor

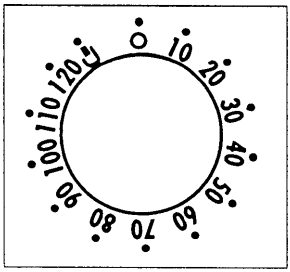
Tato trouba je vybavena: • spodním topným tělesem • horním topným tělesem pro infračervený ohřev nebo grilování Jednotlivé funkce jsou odlišné pro uvedené modely.	 nastavení termostatu	 volič funkcí
Otočením voliče funkcí do polohy ☼, bude osvětlení zapnuto v průběhu všech následujících fází.		
Rozmrazení Pokud je volič funkcí v této poloze, ventilátor se otáčí a proudící vzduch pokojové teploty rovnoměrně rozvádí okolo vložené rozmrazované potraviny tak, že bude tato v několika málo minutách rozmražena tak aby obsah proteinů v pokrmu nebyl změněn.		
Horkovzdušná trouba - FP 815 Proudící vzduch vyhřátý na teplotu mezi 50°C až 240°C je přes ventilátor rozváděn v několika úrovních do prostoru trouby. Metoda je vhodná k pečení několika různých druhů pokrmů současně (například maso a ryby), aniž by se míchaly jednotlivé vůně a chutě. Toto pečení je velmi jemné a je vhodné k pečení piškotů, moučníků apod.	50÷MAX	
Pečení při chodu ventilátoru - FL 605 Spodní a horní těleso trouby jsou zdrojem tepla, které je vzduchem proudícím přes ventilátor rovnoměrně rozváděno v prostoru trouby. Tato metoda je vhodná na kuřata, ryby, chléb atd. Dokonalý rozvod tepla je zárukou perfektních výsledků pečení i u velkých kusů potravin.	50÷MAX	
Grilování s ventilátorem při zavřených dvířkách trouby Vzduch je ohříván grilovacím topným tělesem a ventilátorem je vháněn s požadovanou teplotou na připravované potraviny. Rozsah teploty je od 50°C do 200°C. Toto grilování s ventilátorem je nejlepší způsob přípravy potravin na rožni. Je vhodné pro grilování drůbeže, rovnoměrně rozloženého většího množství klobás a červených druhů masa.	50÷200	
Ventilátor v chodu se spodním tělesem Funkce je ideální pro přípravu jemného pečiva (koláčky, souffle apod.).	50÷MAX	
Přirozené sálání tepla Spodní i horní topné těleso pracují současně. Je to tradiční způsob přípravy potravin pečením. Ideální je pro pečení masa a zvěřiny, koláčů a jablečných závinů. Upečené potraviny vypadají velmi hezky a mají propečenou kůrku. Nejlepších výsledků dosáhnete tím, že budete vkládat jídlo na stále stejnou příčku při nastavení termostatu na stejnou teplotu v rozmezí 50°C až 240°C.	50÷MAX	
Grilování při zavřených dvířkách trouby Nastavení této funkce sepne infračervené grilovací těleso. Tato funkce je ideální pro pečení různých druhů masa o střední tloušťce (klobásy a slanina).	50÷MAX	
Funkce pizza Při použití této funkce je vytvářeno prudké sálání tepla podobně jako je tomu u tradičních dřevem vytápěných trub na přípravu pizzy.	50÷MAX	PIZZA

POUŽITÍ MINUTKY



Pro nastavení času otočte ovladačem ve směru hodinových ručiček na požadovanou hodnotu. Po uplynutí času se ozve signál pro ukončení.

POUŽITÍ ČASOVÉHO SPÍNAČE PRO NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ



Tento ovladač Vám umožňuje nastavit požadovaný čas pečení (maximálně 120 minut). Po uplynutí zadaného času se trouba automaticky vypne.

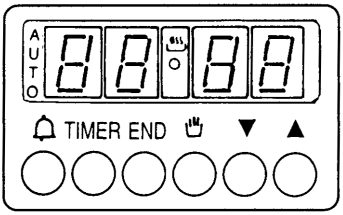
Časovač odpočítává zadaný čas až do hodnoty **0** a po odpočítání zadaného času se automaticky vypne.

Při obvyklém použití trouby nastavte časovač do polohy ✋.

Poznámka:

Ukončení chodu časového spínače zároveň funguje jako hlavní vypínač. Při uvedení trouby do chodu zkontrolujte, zda časový spínač není v poloze **0**.

OVLÁDÁNÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



První kroky po připojení trouby k napájecímu napětí

Po připojení trouby do zásuvky nebo po každém výpadku napájení se na svítícím displeji ovládacího panelu zobrazí blikající nápis <<AUTO>> *0:00*.

Stiskněte tlačítka TIMER a společně s tlačítky ▲ nebo ▼ a nastavte přesný čas.

Jakmile se na displeji zobrazí symbol , **je trouba připravena pro manuální ovládání**.

Volitelné funkce

- Manuální ovládání
- Použití časovače
- Poloautomatické ovládání (naprogramování času ukončení pečení)
- Automatické ovládání (naprogramování času zahájení a ukončení pečení)

Manuální ovládání trouby

Stiskněte jen tlačítko , které uprostřed displeje zobrazí příslušný symbol a odstraní indikátor AUTO.

Použití elektronického programátoru

Elektronický programátor umožňuje manuální ovládání trouby nebo:
- použití časovače
- naprogramování času ukončení pečení
- naprogramování času zahájení a ukončení pečení

Použití časovače

Stiskněte a přidržte tlačítko a pomocí tlačítek ▲ a ▼ nastavte požadovaný čas (maximálně 23:59).

Po nastavení požadovaného času se rozsvítí symbol .

Poznámka: Tuto funkci lze použít při manuálním ovládání nebo při automatickém ovládání společně s jiným programem.

Po uplynutí nastaveného času vydá programátor zvukový signál, který můžete zrušit stiskem tlačítka .

Pokud chcete zobrazit zbývající čas během pečení, stiskněte tlačítko .

Nastavení tónu signálu časovače

Jako zvukový signál časovače lze zvolit jeden ze tří tónů. Volbu tónu provedete tak, že během požadovaného zvukového signálu stisknete tlačítko ▼.

Poloautomatické ovládání (čas ukončení pečení)

Zvolte teplotu pečení a požadovanou funkci trouby.
Při nastavení pouze času vypnutí (nikoliv zapnutí) trouby postupujte následujícím způsobem:
Stiskněte tlačítko TIMER společně s tlačítkem ▲ nebo ▼ a jejich přidržením nastavte na displeji požadovanou dobu pečení. Pak tlačítka uvolněte. Na displeji se rozsvítí symbol a indikátor <<AUTO>>.
Rozsvícení symbolu na displeji znamená, že proces pečení byl zahájen.
Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne, programátor vydá zvukový signál, symbol zmizí z displeje a indikátor <<AUTO>> začne blikat.
Zapamatujte si, že pokud bliká indikátor <<AUTO>>, musíte stisknout tlačítko , aby se trouba přepnula zpět na manuální ovládání.
Chcete-li během pečení zobrazit na displeji zbývající dobu pečení, stiskněte tlačítko TIMER. Po stisknutí tlačítka END se na displeji zobrazí čas ukončení pečení.

Automatické ovládání (čas zahájení a ukončení pečení)

Zvolte teplotu pečení a požadovanou funkci trouby.
Chcete-li nastavit nejen čas vypnutí trouby, ale také délku pečení (čas, kdy se trouba sama zapne), postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte a přidržte tlačítko TIMER a pomocí tlačítek ▲ a ▼ nastavte na displeji požadovanou dobu pečení.
   Uvolněte tlačítka a na displeji se znovu zobrazí aktuální čas, indikátor <<AUTO>> a symbol .
2. Stiskněte a přidržte tlačítko END a pomocí tlačítek ▲ a ▼ nastavte čas, kdy má být pečení ukončeno.

Po uvolnění tlačítek se na displeji opět zobrazí:
- Aktuální čas
- Indikátor <<AUTO>>

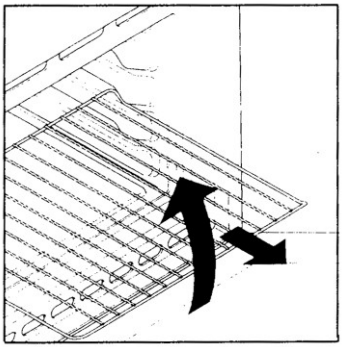
Po ukončení obou výše popsaných kroků se trouba ve zvolenou dobu automaticky zapne a vypne.

Čas zapnutí trouby je automaticky určen na základě času ukončení pečení a doby pečení. Po zahájení pečení se na bude displeji zobrazovat symbol a indikátor <<AUTO>>. Po ukončení pečení zazní zvukové znamení a symbol z displeje zmizí. Současně začne blikat indikátor <<AUTO>.
Zapamatujte si, že pokud bliká indikátor <<AUTO>>, musíte stisknout tlačítko , aby se trouba přepnula zpět na manuální ovládání.
Zvukový signál oznamující ukončení pečení lze zrušit stiskem tlačítka .
Chcete-li během pečení zobrazit na displeji zbývající dobu pečení, stiskněte tlačítko TIMER. Po stisknutí tlačítka END se na displeji zobrazí čas ukončení pečení.

Upozornění:
Symboly na jednotlivých tlačítkách se mohou mezi modely lišit; jejich funkce však zůstávají stejné.

UŽITEČNÉ RADY

ZABEZPEČOVACÍ SYSTÉM VÝSUVNÝCH ROŠTŮ



Tato trouba je vybavena novým zabezpečovacím systémem roštů. Tento systém umožňuje provádět kontrolu připravovaných pokrmů vysunutím police, aniž by hrozilo nebezpečí vysypání jídla nebo vypadnutí police z trouby.
Pokud chcete polici z trouby vyjmout, musíte ji vytáhnout a pak nadzvednout.

GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje, aby jídlo rychle dostalo požadovanou hnědou barvu.
Zhnědnutí nejlépe dosáhnete vložením grilovaných potravin na roštu ve čtvrté poloze v troubě, pokud se tam svým rozměrem vejdou (viz. obrázek 2 v další části návodu).
Pomocí grilu lze připravovat téměř všechny druhy potravin s výjimkou velmi libové zvěřiny a rolovaného masa.
Maso a ryby, které mají být připraveny na grilu, je vhodné nejdříve lehce potřít olejem.

DOBA PEČENÍ

Doporučujeme Vám, abyste se alespoň zpočátku řídili doporučenou teplotou a dobou pečení, která je uvedena v následujících tabulkách. Po získání určitých zkušeností pak můžete dobu a teplotu pečení nastavit podle vlastního uvážení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nerezové a lakované plochy čistěte vždy teplým mýdlovým roztokem nebo jemnými čisticími prostředky. Nikdy nepoužívejte práškové čisticí prostředky, které mohou povrch poškrábat a poškodit tak vzhled trouby. Velmi důležité je, abyste troubu po každém jejím použití vyčistili. Mastnota, která se usazuje během pečení na stěnách, může být při dalším použití trouby příčinou vzniku nepříjemného pachu a tím i ohrozit úspěch při pečení. K vyčistění použijte horkou vodu s tekutým čisticím prostředkem. Po umytí troubu dobře opláchněte.
Na čistění nerezových mřížkových roštů použijte kovovou drátěnkou a vhodný čisticí prostředek.
Skleněné součásti, jako jsou horní plotna, dveře trouby čistěte až po jejich vychladnutí. Poškození způsobená nedodržením uvedených pokynů nemohou být předmětem bezplatných záručních oprav.
Výměnu žárovky vnitřního osvětlení provádějte vždy až po vypnutí přívodu elektrického proudu.
Odšroubujte spálenou žárovku a vyměňte ji za novou stejného typu, která snese velmi vysoké teploty.

SKLOPNÝ GRIL (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

U rutinního čištění lze získat lepší přístup k horním částem prostoru trouby vyjmutím šroubu a podložky (A) ze střední části grilovacího tělesa a jeho mírným nakloněním směrem dolů.
Po ukončení čištění lze grilovací těleso vrátit zpět opačným postupem.
Poznámka: Postup čištění je popsán v části příručky nazvané Čištění a údržba.

Upozornění: Troubu je možno používat jen pokud je grilovací těleso řádně nainstalováno ve správné poloze.

SERVISNÍ STŘEDISKA

Předtím, než zavoláte servisní středisko, doporučujeme provést následující kontrolu:
– Pokud trouba vůbec nefunguje, zkontrolujte, jestli je trouba správně připojena k napájecímu napětí.

Jestliže se Vám nepodaří příčinu závady zjistit, odpojte troubu od napájecího napětí, dále s ní nemanipulujte a kontaktujte poprodejní servis.
Před objednáním opravy v servisním středisku si poznamenejte sériové číslo, které najdete na výrobním štítku (viz. obrázek 4).

TABULKY S DOPORUČENOU DOBOU PEČENÍ

Celková doporučená doba pečení, uvedená v následujících tabulkách, je pouze přibližnou hodnotou. Skutečná doba pečení se může od doporučené doby lišit v závislosti na kvalitě, velikosti a tloušťce pečených pokrmů a také podle toho, jak jsou pokrmy čerstvé. Doba pečení značně závisí také na individuální chuti každého člověka.
Po ukončení pečení ponechte vytažené hotové pokrmy několik minut stát, než je budete servírovat. Umožní se tím dopečení některých ingrediencí v pečeném pokrmu.

Statická trouba

Pokud není uvedeno jinak, nezahrnuje doba pečení čas potřebný pro nahřátí trouby na požadovanou teplotu. Poloha polic v troubě, která je uvedená v tabulce, odpovídá číslování na obrázku 2.

Těstoviny		STATICKÁ ELEKTRICKÁ TROUBA		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Zapékané široké nudle (lasagne)	3,5 kg	2	70 až 75	220
Slané plněné těstoviny (cannelloni)	1,8 kg	2	50 až 60	220
Zapékané těstoviny	2,5 kg	2	55 až 60	220

Pečení (ne koláče)		STATICKÁ ELEKTRICKÁ TROUBA		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Chléb	1 kg těsta	2	35, 10 (předehřátí)	200
Pizza	1 kg	1	25 až 35	190
Maso (ovoce) zapečené v lískovém těstě	24 ks	1	30 až 35	220
Pečivo “Focaccia” 4 ks	200 g těsta na 1 ks	2	25 až 30	200

UŽITEČNÁ RADA:

Vypněte troubu nejméně 10 minut před uplynutím času uvedeného v tabulce a ponechte jídlo v troubě. Tímto způsobem můžete ušetřit elektrickou energii a zároveň dopéct pokrm podle chuti. Snižte teplotu, aby nedošlo ke ztvrdnutí a vysušení povrchu připravovaného pokrmu.

ELEKTRICKÁ TROUBA S VENTILÁTOREM

Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
2	60 až 65	200	Vložte lasagne do nevyhřáté trouby.
2	40 až 50	200	Vložte slané plněné těstoviny (cannelloni) do nevyhřáté trouby.
2	45 až 50	200	Vložte zapékané těstoviny do nevyhřáté trouby.

ELEKTRICKÁ TROUBA S VENTILÁTOREM

Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
2	30 až 35, 10 (předehřátí)	180	Vytvarujte těsto do bochníku a nožem udělejte nahoře kříž. Nechejte těsto kynout nejméně 2 hodiny. Vymastěte pekáč a vložte těsto do jeho středu.
1	20 až 25	190	Zahřívejte troubu asi 15 minut a pak vložte dovnitř pizzu na vymaštěném pekáči. Ozdobte povrch pizzy rajčaty, sýrem (Mozzarella), šunkou, potřete jej olejem, posolte a přidejte koření oregano.
2	25 až 30	200	Vložte 24 kusů pečiva “vol au vents” do trouby a upečte je.
2	20 až 25	180	Zahřívejte troubu asi 15 minut, vymastěte pekáč, dochuťte 4 ks pečiva solí, potřete je olejem a před vložením do trouby je nechte kynout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny.

Maso

Všechny druhy masa mohou být pečeny v mělkých nebo hlubokých pekáčích.
Doporučujeme mělké pekáče zakrýt, abyste zabránili rozstřikování tuku po stěnách trouby.
Doba pečení je stejná bez ohledu na to, jestli je maso přikryté nebo ne.

		STATICKÁ ELEKTRICKÁ TROUBA		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Hovězí kýta vcelku	1 kg	3	70 až 80	220
Vykostěná kýta	1 kg	2	100 až 110	220
Vykostěná telecí kýta	1,3 kg	1	90 až 100	220
Hovězí plátky z kýty	1 kg	2	80 až 90	220

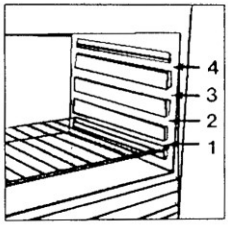
Ryby

		STATICKÁ ELEKTRICKÁ TROUBA		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Pstruh	3 kusy nebo 1 kg	2	40 až 45	220
Losos	700 g			
	2,5 cm plátek	2	30 až 35	220
Platejs	plátky / 1 kg	2	40 až 45	220
Cejn	2 kusy	2	40 až 45	220

Králíci a drůbež

		STATICKÁ ELEKTRICKÁ TROUBA		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Slepice	1 / 1,3 kg	2	60 až 80	220
Kuře	1,5 - 1,7 kg	2	110 až 120	220
Porcovaný králík	1 / 1,2 kg	2	55 až 65	220

Obrázek 2



ELEKTRICKÁ TROUBA S VENTILÁTOREM

Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
3	50 až 60	200	Vložte maso do hlubokého pekáče z ohnivzdorného skla a dochuťte jej solí a pepřem. Po uplynutí poloviny doby pečení obraťte maso na druhou stranu.
2	80 až 90	200	Pečte maso v uzavřené pečicí míse z ohnivzdorného skla spolu s bylinkami, kořením, olejem a máslem.
2	90 až 100	200	Pečte výše uvedeným způsobem.
2	80 až 90	200	Pečte výše uvedeným způsobem.

ELEKTRICKÁ TROUBA S VENTILÁTOREM

Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
2	35 až 40	200	Pečte pstruhy osolené, potřené olejem a pokryté cibulí v misce z ohnivzdorného skla.
2	30 až 35	200	Pečte lososy v otevřené misce z ohnivzdorného skla se solí, pepřem a olejem.
2	35 až 40	200	Pečte platejse se solí a lžící oleje.
2	35 až 40	200	Pečte posolené cejny na oleji v přikryté misce.

ELEKTRICKÁ TROUBA S VENTILÁTOREM

Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
2	60 až 70	200	Vložte slepici do hloboké misky z ohnivzdorného skla nebo do hluboké keramické misky na pečení s velmi malým množstvím oleje a dochuťte bylinkami a kořením.
2	100 až 110	200	Postupujte podle návodu na pečení slepice.
2	50 až 60	200	Vložte všechny přibližně stejné porce králíka do glazovaného pekáče a dochuťte je bylinkami a kořením. Podle potřeby jednotlivé porce otáčejte.

Koláče

		STATICKÁ ELEKTRICKÁ TROUBA		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Koláče pečené na plechu		1	55	180
Margaretin koláč na plechu		1	55	175
Mrkvový koláč na plechu		1	65	180
Meruňkový koláč	700 g	1	40	200

Zelenina

		STATICKÁ ELEKTRICKÁ TROUBA		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Hlízy feniklu	800 g	1	70 až 80	220
Cukety	800 g	1	70	220
Brambory	800 g	2	60 až 65	220
Mrkev	800 g	1	80 až 85	220

Ovoce

		STATICKÁ ELEKTRICKÁ TROUBA		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Celá jablka	1 kg	1	45 až 55	220
Hrušky	1 kg	1	45 až 55	220
Broskve	1 kg	1	45 až 55	220

Grilování

Vložte potraviny určené ke grilování pod infračervené grilovací těleso. Upozornění: Během grilování se topné těleso rozehřeje až do červeného žáru. Vložte pod grilovací rošt nádobu pro zachycení šťávy a tuku z grilovaných potravin.

		STATICKÝ GRIL S OTEVŘENÝMI DVÍŘKY		
Jídlo	**Množství**	**Rošt**	**Doba pečení v min.**	**Teplota trouby**
Čtvercové krajíčky toustového chleba	4 krajíčky	4	5 (5 na předehřátí grilu)	gril
Opékání sendvičů	4 kusy	4	10 (10 na předehřátí grilu)	gril
Párky	6 kusů / 0,9 kg	4	25/30 (5 na předehřátí grilu)	gril
Kotlety	4 ks / 1,5 kg	4	25 (5 na předehřátí grilu)	gril
Kuřecí stehna	4 ks / 1,5 kg	3	50/60 (5 na předehřátí grilu)	gril

ELEKTRICKÁ TROUBA S VENTILÁTOREM

Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
1	50	160	Použijte pekáč o průměru 22 cm. Předehřít 10 minut.
1	40 až 45	160	Použijte pekáč o průměru 22 cm. Předehřít 10 minut.
1	50 až 60	160	Použijte pekáč o průměru 22 cm. Předehřít 10 minut.
2	30 až 35	180	Použijte pekáč o průměru 22 cm. Předehřít 10 minut.

ELEKTRICKÁ TROUBA S VENTILÁTOREM

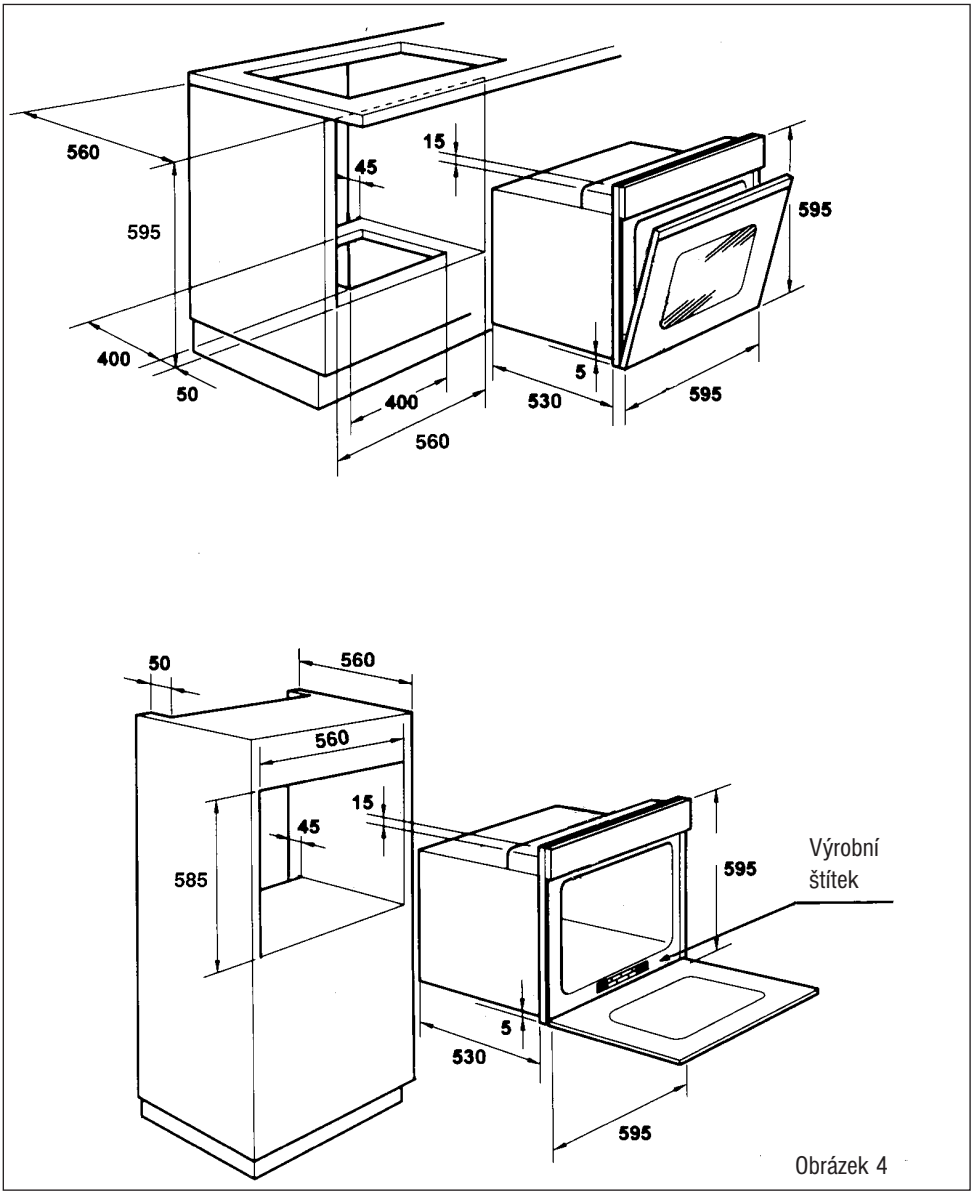
Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
1	60 až 70	200	Rozřežte hlízy feniklu na čtyři kusy, přidejte máslo, sůl, případně i brambory a vložte do misky z ohnivzdorného skla vnější stranou nahoru. Misku přikryjte.
1	60 až 70	200	Nakrájejte cukety, vložte je do ohnivzdorné misky a přidejte máslo a sůl.
2	60 až 65	200	Nakrájejte brambory na stejné díly a vložte je do ohnivzdorné misky. Dochuťte solí, oreganem a rozmarýnem. Pečte na oleji.
1	70 až 80	200	Nakrájejte karotku na plátky, vložte ji do ohnivzdorné misky a zapečte.

ELEKTRICKÁ TROUBA S VENTILÁTOREM

Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
2	45 až 55	200	Pečte ovoce v otevřené misce z ohnivzdor. skla nebo v kameninové misce. Nechejte zchladnout v troubě.
2	45 až 55	200	Postupujte podle výše uvedeného návodu.
2	45 až 55	200	Postupujte podle výše uvedeného návodu.

GRIL S VENTILÁTOREM PŘI ZAVŘENÝCH DVÍŘKÁCH

Rošt	Doba pečení v min.	Teplota trouby	Poznámky
4	5 (10 na předehřátí grilu)	gril	Položte krajíčky chleba na grilovací rošt. Jakmile je jedna strana opečená, otočte chleba na opačnou stranu a opečte i druhou stranu. Chcete-li udržet chléb teplý až do okamžiku kdy jej budete servírovat, vložte jej do spodní části trouby.
3	5/8 (10 na předehřátí grilu)	gril	Vložte chléb na grilovací rošt. Jakmile je jedna strana sendviče opečená, otočte jej a opečte i druhou stranu sendviče.
4	15/20 (10 na předehřátí grilu)	gril	Rozřežte párky po délce na dvě půlky a položte je na rošt řezem nahoru. Asi v polovině grilování párky otočte. Upozornění: Velmi často kontrolujte, zda se všechny párky opékají stejně. Pokud tomu tak není, vyměňte vzájemně méně a více opečené párky.
4	15/20 (10 na předehřátí grilu)	gril	Dbejte na to, aby se kotlety při hlavním grilování zcela propekly.
3	50/60 (10 na předehřátí grilu)	gril	Kuřecí stehna otočte během grilování dvakrát.



Obrázek 4

Výrobce se omlouvá za případné tiskové chyby v tomto návodu k použití. Dále si výrobce vyhrazuje právo provést potřebné změny na svých výrobcích, které nemají vliv na jejich základní charakteristiku vztahující se na bezpečnost nebo funkci.

POZNÁMKY

POZNÁMKY

Dováží a dodává:
Candy ČR s.r.o.
Karmelitská 18
118 00 Praha 1