

# CANDY

## Trouba

---

### Návod k obsluze

FST201-6X

FPE629-6NXL

FPE629-6WXL

FPE502-6X

FPE502-6W

FPE609-6X

FPE602-6NXL

FPE602-6WXL

FPE829-6XL

FET629XL

FVET929X



# OBSAH

<b>BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>3</b>
<b>1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ .....</b>	<b>4</b>
Prohlášení o shodě .....	4
1.2 Bezpečnostní typy .....	4
1.3 Instalace .....	4
1.4 Vestavění trouby do kuchyňské linky .....	5
1.5 Důležité .....	5
1.6 Připojení k elektrické síti .....	5
1.7 Vybavení trouby (podle modelu) .....	6
2. Užitečné typy .....	6
2.1 Bezpečnostní systém roštu .....	6
2.2 Grilování .....	6
2.3 U-COOK Modely .....	6
2.4 Podle modelu .....	7
2.5 Doba přípravy .....	7
2.5 Samočištění trouby pomocí katalytické vložky .....	7
2.7 Funkce AQUACTIVA .....	7
2.8 Čištění a údržba .....	7
2.9 Servisní středisko .....	8
<b>3. ČASOMĚŘIČ .....</b>	<b>8</b>
3.1 Použití minutky .....	8
3.2 Použití časovače ukončení vaření .....	8
3.3 Elektronický programátor - PROGRAMOVÁNÍ .....	9
<b>3.4 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU .....</b>	<b>9</b>
3.5 Použití analogových hodin .....	10
3.6 Nastavení přesného času .....	10
<b>3.7 POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU (Typ A) .....</b>	<b>12</b>
<b>4. POKYNY K POUŽITÍ .....</b>	<b>14</b>
<b>5. TABULKY ČASŮ PŘÍPRAVY .....</b>	<b>16</b>
<b>INSTALACE .....</b>	<b>20</b>

## 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, senzoryckými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovoľte 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 samočisticího 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.**

## 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 nahraďte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud 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 nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.
- K vyjmutí 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 netahajte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokřými rukama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
- 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

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. Pro odkrytí upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a podívejte se dovnitř. Pro zajištění dostatečné ventilace dodržujte rozměry podle náčrtu 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 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.**

## 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 použijte 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)**

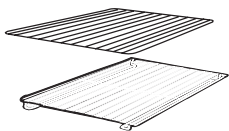
FST201-6X  
FPE629-6NXL  
FPE629-6WXL  
FPE502-6X  
FPE502-6W  
FPE609-6X  
FPE602-6NXL  
FPE602-6WXL  
FPE829-6XL  
FET629XL  
FVET929X..... 50 dB (A)



## 1.7 VYBAVENÍ TROUBY (podle modelu)

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

**Na rošt můžete postavit formy a misky.**



**Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.**

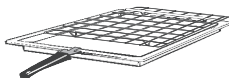
Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.



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

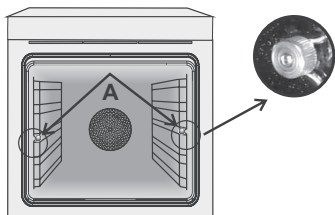


**Pečicí plech** musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



## VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ

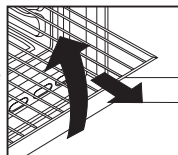
- 1- Uvolněte matice otočením proti směru hodinových ručiček.
- 2- Vyměňte rošty vytažením k sobě.
- 3- K čištění roštů je dejte do myčky nádobí nebo použijte mokroutou houbu, pak je vysušte.
- 4- Po čištění je instalujte v opačném pořadí.
- 5- Nasadte matice.



## 2. UŽITEČNÉ TIPY

### 2.1 BEZPEČOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU

Trouba obsahuje nový bezpečnostní systém roštu. Tento systém vám umožňuje vysunout rošty trouby při kontrole pokrmů bezpečně, bez přelítí šťávy 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 rolek. 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 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.

Zkracuje dobu předehřátí trouby: pouze 8 minut pro dosažení 200°C. Nabízí možnost nastavení úrovně a intenzity grilování, až o 50 % více výkonu ve srovnání s klasickou multifunkční troubou.

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

## 2.4 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:

Tento systém nabízí výjimečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami



## 2.5 DOBA PŘÍPRAVY

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

## 2.5 SAMOČIŠTĚNÍ 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 katalyzou a mění jej na plyn. Nadměrné stříkání tuku může i přesto zablockovat 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 čisticí houbu, ostré předměty, drsné látky nebo chemické produkty, které mohou 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.

## 2.7 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 popelení.

Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



## 2.8 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: přírodním kabelem vypněte napájení a odšroubujte žárovku. Vyměňte za stejnou žárovku, která je odolná vůči vysokým teplotám.

## 2.9 SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

**Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:**

- Zkontrolujte, zdaje trouba správně připojena k elektrické síti.

**V případě, že závadu nelze odstranit:**

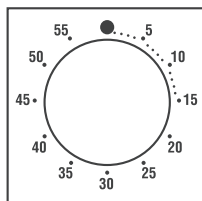
- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se jí a kontaktujte servisní středisko.

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, [www.candy-hoover.cz](http://www.candy-hoover.cz) v sekci servis. Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.

## 3. ČASOMĚŘIČ

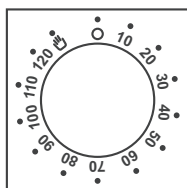
### 3.1 POUŽITÍ MINUTKY


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

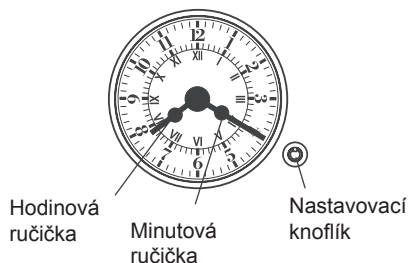
Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne. Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne.



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




### Nastavení analogového časovače

Po stisknutí knoflíku se posune minutová ručička o jednu minutu vpřed. Podržení knoflíku se ručička pohybuje rychleji.





### 3.3 ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR - PROGRAMOVÁNÍ

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 1 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka „-“ „+“ nastavte požadovaný čas.</li> <li>Uvolněte všechna tlačítka.</li> </ul>	<p>Stiskněte prostřední tlačítko. Když uplyne nastavená doba, aktivuje se zvukový alarm (tento alarm se vypne sám, můžete jej však zastavit okamžitě stisknutím tlačítka).SELECT</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alarm zní na konci nastavené doby. Během procesu displej zobrazuje zbývající dobu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při vypnuté troubě).</li> </ul>
<b>DOBA PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 2 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ nastavte požadovanou délku vaření.</li> <li>Uvolněte všechna tlačítka.</li> <li>Nastavte funkci pečení pomocí voliče funkcí.</li> </ul>	<p>Pokud uplyne nastavená doba, trouba se automaticky vypne. Pokud chcete pečení vypnout dříve, nastavte volič funkcí na 0 nebo nastavte čas na 0:00 (SELECT a „-“ „+“)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavení doby přípravy pro daný recept.</li> <li>Pokud chcete zkontrolovat kolik času zbývá do konce, stiskněte tlačítko SELECT 2 krát.</li> <li>Pokud chcete změnit nastavený čas, stiskněte tlačítko SELECT a tlačítka „-“ „+“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální tlačítko pro návrat do funkce hodin.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 3 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka „-“ „+“ nastavte čas, kdy chcete troubu na vypnout.</li> <li>Uvolněte tlačítka.</li> <li>Nastavte funkci pečení pomocí voliče funkcí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>V nastavené době se trouba vypne. Chcete.li vypnout troubu ručně, nastavte volič funkcí na 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavení ukončení pečení.</li> <li>Pokud chcete zkontrolovat čas, stiskněte prostřední tlačítko 3 krát.</li> <li>Pokud chcete změnit nastavení času, stiskněte tlačítka SELECT a „-“ „+“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tato funkce se většinou používá s „časem vaření“. Například, pokud má být vařen 45 minut a má být hotov v 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření a 45 minut a konec vaření na 12:30. Na konci času vaření se trouba automaticky vypne a bude znít akustický signál.</li> </ul>
<b>DĚTSKÁ POJISTKA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkci dětského zámku můžete aktivovat stisknutím Set (+) na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou všechny ostatní funkce uzamčené a na displeji bude blikat STOP a nastavený čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkci dětského zámku můžete deaktivovat stisknutím tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou všechny funkce odemčené.</li> </ul>		

### 3.4 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU ⌚

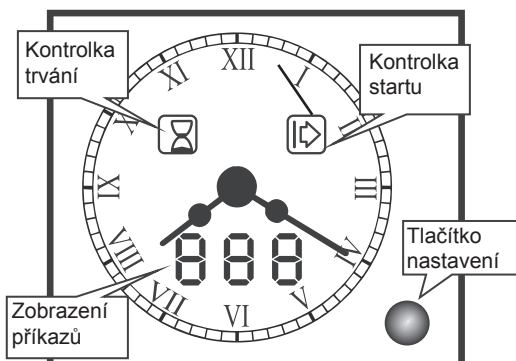
**VAROVÁNÍ:** první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

- Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas „-“ „tlačítek +“.
- Uvolněte všechna tlačítka.

**POZOR:** Trouba bude fungovat jen pokud je nastavený čas.



### 3.5 POUŽITÍ ANALOGOVÝCH HODIN



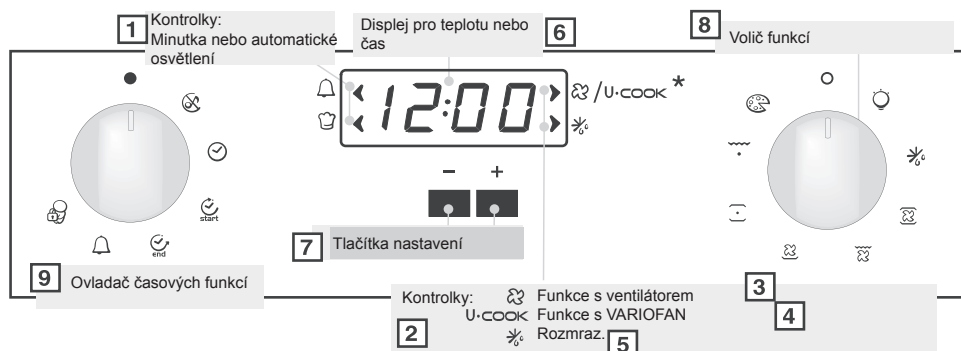
### 3.6 NASTAVENÍ PŘESNÉHO ČASU

Stiskněte a podržte na 4 sekundy tlačítko nastavení. Displej zobrazí „SET,, a zní akustický signál. Nastavte čas stisknutím tlačítka. Rotace je v 1-minutových krocích. Podržením tlačítka rotaci zrychlíte. Každou činnost musíte provést do 4 sekund, v opačném případě se postup zruší. Dobu trvání nebo čas lze zobrazit, nikoliv přičíst.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
<b>RUČNÍ NASTAVENÍ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lze nastavit pouze v režimu přípravy. Bez nastavení časovače.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte volič funkce trouby do pozice stop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vám ovládat troubu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pro přípravu požadovaných receptů.</li> </ul>
<b>MINUTKA MAX. 90 MIN. Zobrazení „BEL“</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte dvakrát tlačítko nastavení, displej zobrazí „BEL“ poté,,-“.</li> <li>Nastavte čas otočením tlačítka nastavení.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Během odpočítávání displej zobrazuje nepřetržitě zbývající dobu v minutách a poté v sekundách. Na konci odpočítávání displej zobrazí blikající „000“ a zní akustický signál. K ztlumení stiskněte tlačítko nastavení. Kdykoliv lze upravit nebo zrušit minutku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci nastavené doby zní akustický signál.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje použít troubu jako budík, i když je trouba vypnutá.</li> </ul>

<p><b>ČAS PŘÍPRAVY maxi 24 h Zobrazení „DUR,,</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nejdříve zvolte funkci přípravy a požadovanou teplotu.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 přípravu. Nastavte knoflíky do vypnuté pozice. Během provozu trouby lze upravit trvání přípravy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje vám nastavit čas přípravy potřebný pro zvolený recept.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na konci nastaveného času přípravy se trouba vypne automaticky a zazní zvukový signál.</li> </ul>
<p><b>PLNĚ AUTO- MATICKÁ PŘÍPRAVA Maxi Pause Čas 24 h Displej „PAU,,</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nejdříve zvolte funkci přípravy a požadovanou teplotu.</li> <li>• Stiskněte jednou tlačítko nastavení. Postupujte podle výše uvedených pokynů. • Stiskněte podruhé, displej zobrazí „PAU“ a poté „—“, kontrolka start bliká.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na konci nastaveného času se trouba automaticky vypne. Zní akustický signál. K ztlumení stiskněte tlačítko nastavení. Stiskněte opět, pokud chcete restartovat přípravu. Nastavte knoflíky do vypnuté pozice. Během provozu trouby lze upravit trvání pauzy nebo dobu přípravy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje vám nastavit čas přípravy tak, že recept je hotový ve stanovenou dobu.</li> </ul>	<p>Příklad: čas dne je 10 hodin. Pokrm se připravuje 45 minut a musí být hotov ve 12 hodin.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zvolte požadovanou funkci a teplotu.</li> <li>2. Nastavte 45 minutové trvání.</li> <li>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 minutu automaticky se vypne ve 12 hodin.</li> </ol>

## 3.7 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**

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

**200°** Led "°" kontrolka 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?
<b>TICHÝ REŽIM</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte voličem funkcí na pozici „Silence mode„.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte voličem funkcí na pozici OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje vám vypnout zvuk minutky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• K vypnutí zvukové signalizace minutky.</li> </ul>
<b>NASTAVENÍ ČASU</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte voličem funkcí vlevo do pozice „Nastavení času“.</li> <li>• Tlačítka „+“ nebo „-“ nastavte čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte volič funkcí na pozici OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• K nastavení času</li> </ul> <p><b>Poznámka:</b>  <b>Nastavte čas po instalaci trouby nebo po výpadku el. energie (zobrazí se 12.00)</b></p>

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT?	JAK FUNKCI VYPNOUT?	CO DĚLÁ?	K ČEMU SLOUŽÍ?
<p style="text-align: center;"><b>NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte volič funkcí na požadovanou funkci.</li> <li>• Otočte levý volič do pozice „Cooking Time Duration“</li> <li>• Čas nastavte pomocí tlačítek „+“ a „-“.</li> <li>• Zobrazí se Lighting Auto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po uplynutí doby přípravy se trouba automaticky vypne a několik sekund zní zvuková signalizace.</li> <li>• K zastavení trouby otočte volič funkcí do pozice OFF nebo nastavte čas na 00.00 ; otočením voliče funkcí na Cooking Time Duration a tlačítka „+“ a „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení doby přípravy pro zvolený recept.</li> <li>• Po nastavení doby přípravy otočte volič funkcí na pozici OFF na aktuální čas.</li> <li>• K zobrazení zvolené doby přípravy otočte levý volič funkcí na Cooking Time duration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pro přípravu požadovaných receptů.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočením pravého voliče funkcí na požadovanou funkci přípravy.</li> <li>• Otočte levý volič funkcí na pozici „End of cooking“.</li> <li>• Nastavte požadovaný čas ukončení pomocí tlačítek „+“ a „-“.</li> <li>• Zobrazí se Lighting Auto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po uplynutí doby přípravy se trouba vypne automaticky.</li> <li>• K zastavení pečení otočte volič funkcí do pozice OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení doby ukončení přípravy.</li> <li>• Po nastavení doby přípravy, otočte volič funkcí do pozice OFF k přechodu na aktuální čas.</li> <li>• K zobrazení zvolené doby přípravy otočte levý volič funkcí na End of cooking Time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• <b>Příprava se spustí automaticky v 11.45 (12.30 minus 45 min) a pokračuje do konce doby přípravy, pak se trouba automaticky vypne.</b></li> </ul>

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT?	JAK FUNKCI VYPNOUT?	CO DĚLÁ?	K ČEMU SLOUŽÍ?
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte levým voličem funkcí do pozice <b>Minute Minder</b>.</li> <li>Nastavte dobu přípravy tlačítky „+“ a „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nastavte čas na 00.00 otočením levého voliče funkcí do pozice Minute Minder, a použijte tlačítko „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci nastavené doby zazní na několik sekund akustický signál.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje použití trouby jako budíku, i když je trouba vypnutá.</li> </ul>
<b>DĚTSKÝ ZÁMEK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte levý ovládací knoflík do pozice <b>Child lock</b>. Stiskněte tlačítko „+“ na 3 sekundy.</li> <li>Dětský zámek je aktivní, když se na displeji zobrazí „STOP“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte levým voličem funkcí do pozice Child lock a stiskněte tlačítko „+“ po dobu 3 sekund.</li> <li>Zobrazení STOP zmizí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Troubu nelze použít.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Užitečné, pokud jsou v domácnosti děti.</li> </ul>

## 4. 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).
			<b>Rozmrazování</b> Po nastavení voliče do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem zmrazeného pokrmu, čímž se rozmrazí za několik minut se zachováním obsahu proteinů.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Super Grill</b> Tato funkce umožňuje nastavení křupavosti pokrmu. Funkce Super Grill je charakterizovaná 50% zvýšením výkonu ve srovnání se standardním grilem.
	220 50 ÷ 240	50 - MAX	<b>Přirozená konvekce</b> Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.

 	<p>220 50 ÷ 230</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p><b>Pečení s ventilátorem</b> 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.</p>
	<p>200 50 ÷ 230</p>	<p>-</p>	<p><b>Soft Cook (a)</b> 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.</p>
	<p>160 50 ÷ 220</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p><b>Ventilátor plus spodní topné těleso</b> Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče-sufle).</p>
	<p>Úroveň 4 1 ÷ 4</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p><b>GRIL: gril používejte se zavřenými dvířky.</b> Používá se samostatné horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebabů a gratinovaných pokrmů. 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.</p>
	<p>Úroveň 4 1 ÷ 4</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p><b>SUPER GRIL:</b> Trouba má úrovně grilování Gril: 2200 W Gril SUPER: 3000 W</p>
	<p>190 180 ÷ 200</p>	<p>50 ÷ 200</p>	<p><b>Gril s ventilátorem (a):</b> 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 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.</p>
	<p>Úroveň 4 1 ÷ 4</p>	<p>50 ÷ 200</p>	<p><b>Gril/rožeň.</b> Slouží k pečení na rošťu.</p>
	<p>220</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p><b>Stupeň pro pizzu</b> Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.</p>

(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.

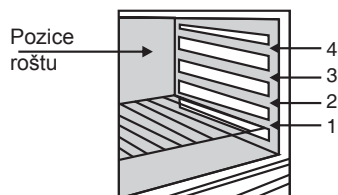
\* Testováno v souladu s CENELEC EN 50304.

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

## 5. TABULKY ČASŮ PŘÍPRAVY

Celkový čas popsany 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.



Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
<b>Těstoviny</b>								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 + 75	220	2	60 + 65	200	Lasagne vložte do nevyhřáté trouby.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 + 60	220	2	40 + 50	200	Cannelloni vložte do nevyhřáté trouby.
Zapékané těstoviny	Kg 2,5	2	55 + 60	220	2	45 + 50	200	Těstoviny vložte do nevyhřáté trouby.
<b>Pečení (ne koláče)</b>								
Chléb	Kg 1 těsta	2	35 10 (předhřev)	200	2	30 + 35 10 (předhřev)	180	Vytvarujte těsto na bočník a udělejte kříž nožem na horní straně a nechte nakynout 2 hodiny. Pomazte plech a dejte těsto doprostřed plechu,
Pizza	Kg 1	1	25 + 35	190	1	20 + 25	190	Troubu zahřejte na 15 minut a dejte pizzu na vymazaný plech. Uložte rajčata, mozzarella, šunku, olej, sůl a oregano.
Zákusky (mražené)	24 ks	1	30 + 35	220	2	25 + 30	200	Dejte 24 koláčů do trouby a upečte.



Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
Focaccia (4)	200 g každý	2	25 + 30	200	2	20 + 25	180	Zahřejte troubu na 15 minut, vymažte plech, potřete 4 olejem a solí a nechte nakynout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny před vložením do trouby.
<b>Maso</b>								
Maso byste měli péct v mělké nebo hluboké pánvi. Pánev doporučujeme překrýt pro ochranu před stříkáním na stěny trouby. Doba pečení je stejná bez ohledu, zda 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 fileť	Kg 1	2	80 + 90	220	2	80 + 90	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
<b>Ryby</b>								
Pstruh	3 celé kusy nebo /Kg 1	2	40 + 45	220	2	35 + 40	200	Ochuťte rybu solí, olejem a cibulí a pečte v skleněné míse.
Losos	700 g 2,5 cm plátky	2	30 + 35	220	2	30 + 25	200	Pečte lososa v otevřené skleněné míse se solí, kořením a olejem.
Solea obyčejná	Kg 1	2	40 + 45	220	2	35 + 40	200	Pečte soleu se solí a lžící oleje.
Marinované ryby	2 celé kusy	2	40 + 45	220	2	35 + 40	200	Pečte ryby v oleji, soli a zakryté míse.

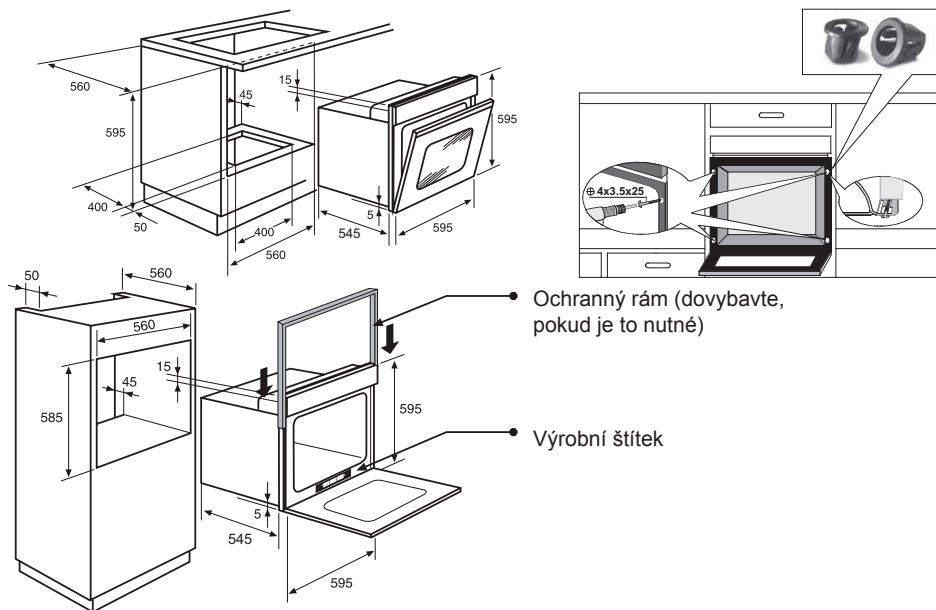
## Tabulky časů přípravy

Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
<b>Králík a drůbež</b>								
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 misky. Ochuťte bylinkami a kořením. Otočte dle potřeby.
<b>Koláče</b>								
Kokosový dort		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		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut.
Meruňkový koláč		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut
<b>Zelenina</b>								
Fenykl	800 g	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte fenykl na čtyři plátky, přidejte máslo, sůl a brambory a vložte do skleněné misky. Zakryjte.
Cuketa	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte, vložte do skleněné misky a přidejte máslo a sůl.
Brambory	800 g	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Nakrájejte brambory na stejné kousky a vložte do skleněné misky. 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 misky a vařte.

## Tabulky časů přípravy

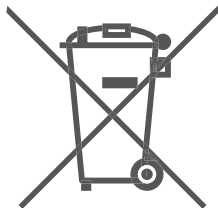
Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
<b>Ovoce</b>								
Celá jablka	Kg 1	1	45 + 55	220	2	45 + 55	200	Peče ovoce v otevřené skleněné mise nebo hliněné mise. Nechejte vychladnout v troubě.
Hrušky	Kg 1	1	45 + 55	220	2	45 + 55	200	
Broskve	Kg 1	1	45 + 55	220	2	45 + 55	200	
<b>Grilování</b>								
Varování: když je gril zapnut, získá jasnou červenou barvu.								
Čtverce chleba pro toasty	4 kusky	4	5 (5 rozehtátí grilu)	gril	4	5 (5 rozehtátí 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 rozehtátí grilu)	gril	3	5/8 (5 rozehtátí grilu)	gril	Položte chléb na grilovací rošt. Když je jedna strana sendviče opečena, otočte na druhou stranu.
Klobásy	6/Kg 0,9	4	25/30 (5 rozehtátí grilu)	gril	4	15/20 (5 rozehtátí 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 kusky podle potřeby).
Hovězí žebírko	4/Kg 1,5	4	25 (5 rozehtátí grilu)	gril	4	15/20 (5 rozehtátí grilu)	gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	4/Kg 1,5	3	50/60 (5 rozehtátí grilu)	gril	3	50/60 (5 rozehtátí grilu)	gril	Během grilování je otočte dvakrát.

## Instalace



Výrobce neodpovídá za nepřesnosti vyplývající z tiskových vad v návodu. Vyhraujeme 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](http://www.elektrowin.cz), kde najdete i seznam míst zpětného odběru.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

### Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

### Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.