



## *Trouba*

---

**FNP 775**

**FNP 975**

**FS 775**

**FS 975**

## Všeobecná upozornění

Děkujeme za výběr jednoho z našich spotřebičů. Pro dosažení maxima z vaší trouby vám doporučujeme:

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

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

### Prohlášení o shodě

- Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109. Tyto spotřebiče vyhovují Směrnicím 89/336/EEC, 73/23/EEC a následním změnám.



### Bezpečnostní tipy

- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. k ohřevu místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
- Výrobce nebere odpovědnost za žádné poškození způsobené nesprávným nebo nerozumným použitím.
- Během použití se trouba zahřívá; nedotýkejte se ohřevných dílů uvnitř trouby. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby během pečení. Při použití jakýchkoliv elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní bezpečnostní pravidla.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokřma rukama nebo nohama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- **Nenechávejte děti nebo nezpůsobilé osoby ovládat troubu bez dohledu.**
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
- Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn. Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně. Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.

Kabel musí snést elektrický proud vyžadovaný troubou. Výměnu kabelu může provádět pouze servisní technik. Uzemňovací vodič (žluto-zelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Při opravách se obraťte pouze na autorizované servisní středisko a zajistěte použití pouze originálních náhradních dílů. Při nedodržení výše uvedených instrukcí výrobce nenese žádnou odpovědnost za bezpečnost trouby.

- Vaše trouba má předepsané technické parametry, které nesmíte měnit.
- Nikdy nepoužívejte parní nebo vysokotlaký čistič k čištění trouby.
- V troubě neskladujte hořlavé prostředky; mohou vést k zapálení při nechtěném zapnutí.
- Netlačte a zabraňte dětem, aby stoupaly na dvířka trouby.
- Používejte ochranné kuchyňské rukavice při vyndávání nebo vkládání nádobí do trouby.

### Doporučení

- Minimální čištění po každém použití pomůže v udržení perfektního stavu trouby.
- Neobalujte stěny trouby hliníkovou fólií nebo ochrannými prostředky dostupnými v prodejnách. Hliníková fólie nebo jiné ochranné prostředky v přímém kontaktu s horkým smaltem mohou způsobit roztátí a poškození stěn trouby.
- Abyste zabránili nadměrnému znečištění trouby a silnému dýmového zápachu, doporučujeme nepoužívat troubu při příliš vysokých teplotách. Je vhodnější prodloužit čas přípravy a o něco snížit teplotu.
- Ve spojení s příslušenstvím dodávaným s troubou, používejte pouze nádobí a pečící formy odolné vůči vysokým teplotám.

# Všeobecná upozornění

## Instalace

Instalace je na odpovědnosti uživatele. Výrobce nemá povinnost vykonávat instalaci. Pokud je nutná asistence autorizovaného servisu při odstranění chyb vyplývajících z nesprávné instalace, tato asistence není zahrnuta v záruce. Je nutné dodržovat pokyny k instalaci profesionálních techniků. Nesprávná instalace může způsobit poranění osob, zvířat nebo poškození majetku. Výrobce neodpovídá za poranění nebo způsobené škody. Kuchyňská linka, do které bude trouba vestavěna, musí být zhotovena z materiálu odolného vůči teplotám nejméně 70°C.

**Troubu můžete umístit do výšky do sloupce nebo pod pracovní desku. Před upevněním:** musíte zajistit správnou ventilaci trouby tak, aby mohl čerstvý vzduch proudit kolem trouby a chladit vnitřní části. Udělejte otvory podle poslední stránky podle typu vestavby.

## Připojení k elektrické síti

### **PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI MUSÍ PROVÉST KVALIFIKOVANÝ SERVISNÍ TECHNIK S POTŘEBNOU KVALIFIKACÍ.**

Instalace spotřebiče musí vyhovovat standardům podle země instalace. Výrobce nenese žádnou odpovědnost, pokud nedodržíte tato ustanovení. Připojení k elektrické síti musí být uzemněné nebo musí být přes všepólový jistič s minimálním odstupem kontaktů 3 mm.

Instalace musí být chráněna správnou pojistkou a provedena pomocí vodičů schopných snést požadovaný proud pro troubu.

### **PŘIPOJENÍ:**

Trouba je vybavena přívodním kabelem výlučně pro napětí 230 V AC přes fázi a přes záporný vodič.

Připojení proveďte po ověření:

- napájecího napětí na voltmetru,
- nastavení jističe.

Ochranný vodič (zeleno-žlutý) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojen k uzemňovacímu konektoru elektrické sítě.

### **Upozornění:**

- Před provedením připojení nechejte zkontrolovat elektrikáři uzemnění.
- Výrobce neodpovídá za nehody, nebo vyplývající poškození způsobená neuzemněné trouby nebo připojené k přerušnému uzemňovacímu kabelu.

**Poznámka:** Nezapomeňte, že trouba vyžaduje i pozáruční servis. Proto umístěte elektrickou zásuvku tak, aby bylo možné snadno připojit.

**Přívodní kabel:** pokud je nutné vyměnit přívodní kabel, přenechejte tuto činnost kvalifikovanému servisnímu technikovi.



## Vybavení trouby PODLE MODELU

Před použitím každého dílu příslušenství jej důkladně vyčistěte pomocí houby. Opláchněte a vysušte.

Rošt k podložení pánví, teplu odolných pánví a mís pro koláče. Je vhodný ke grilování, protože odděluje nádobu pod roštem, která zachytává přebytečný tuk.



Odkapávací mísa zachycuje šťávu z grilovaného jídla.

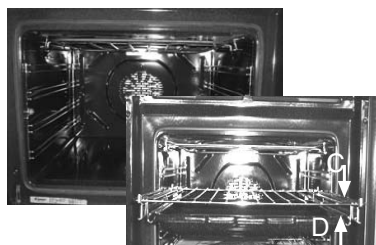


*Nikdy nepoužívejte odkapávací mísu jako mísu na pečení, protože zbytky tuku se mohou rychle rozšířit po vnitřku trouby, což způsobí nadměrný dým.*

Pizza sada je navržena k pečení pizzy. K dosažení nejlepších výsledků musíte použít sadu pizza spolu s funkcí Pizza.



Teleskopické vodítka  
Vytáhněte teleskopické vodítka a vložte rošt (C) pro plech za zámky roštu ve přední části. Zasuňte plech (D).C



Při použití trouby vyjměte z ní nepotřebné příslušenství.

## Čištění trouby

- Před čištěním počkejte, dokud trouba nevychladne.
- Nikdy nepoužívejte k čištění trouby drsné čističe, drátěnou vlnu nebo ostré předměty, protože tím můžete poškodit smalt.
- Používejte pouze roztok vody se saponátem nebo bělící (čpavkové) čističe.

### TROUBA

Je důležité čistit troubu po každém použití. Během používání se tuk shromažďuje po stěnách trouby. Při opětovném použití trouby může tento tuk způsobit nežádoucí zápach a může ohrozit výsledky pečení. Pomocí vody a saponátu vyčistěte; důkladně osušte.

### SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučujeme, abyste očistili sklo dvířek kuchyňskou papírovou utěrkou po každém použití trouby. Pokud je znečištění silné, můžete tyto nečistoty odstranit houbou a čistícím prostředkem. Nikdy nepoužívejte drsné čističe nebo ostré předměty.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství čistěte houbou namočenou v mýdlové vodě. Opláchněte čistou vodou a vysušte. Nepoužívejte drsné čističe.

### PÁNEV PIZZA

Povrch pánve na pizzu je ošetřen materiálem proti přilepení. Tento povrch umožňuje snadné čištění pánve. Můžete ji mýt v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte drsné prostředky nebo ostré předměty; tyto mohou poškodit její povrchovou úpravu.

### ODKAPÁVACÍ TÁČ

Po grilování vyjměte odkapávací táč z trouby. Vylijte horký tuk do nádoby. Omyjte a opláchněte táč v horké vodě pomocí houby namočené v saponátu. Pokud zůstanou přilepené zbytky, namočte ho do vody a saponátu. Můžete ho také mýt v myčce nádobí nebo komerčně dostupným čističem na trouby. Nikdy nevkládejte znečištěný táč do trouby.

## OSVĚTLENÍ TROUBY

Odpojte napájení od elektrické sítě před čištěním nebo výměnou žárovky. Žárovka a její kryt jsou vyrobené z materiálů odolných vůči vysokým teplotám.



Při výměně žárovky:

- odšroubujte skleněný kryt,
- vyšroubujte žárovku,
- vyměňte za novou stejného typu,
- po výměně žárovky našroubujte zpět skleněný kryt.



## Servisní středisko

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme, abyste:

- zkontrolovali, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

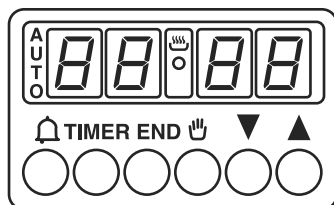
Pokud není možné zjistit příčinu poruchy:

odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se trouby a kontaktujte autorizované servisní středisko.

Dříve než budete kontaktovat servisní středisko, poznačte si sériové číslo podle výrobního štítku.


# Použití elektronického programátoru

## Nastavení správného času











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

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

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

Poznámka: na některých modelech jsou symboly ▼ ▲ nahrazeny + a -.

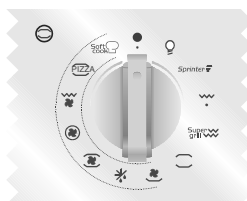
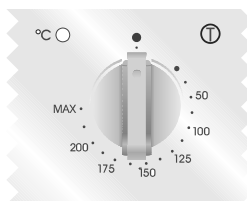
FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
<b>MINUTKA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte a podržte tlačítko .</li> <li>• Stisknete tlačítka ▼ nebo ▲ pro nastavení požadovaného času.</li> <li>• Uvolněte všechny tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po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

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

## Pokyny k použití

Naše modelová řada obsahuje mnoho různých stylů a barev. Pro vyhledání technických specifikací a funkcí pro vámi zakoupený model si prostudujte nákresy níže. Během provozu trouby je interní osvětlení zapnuto.






Ovladač  
termostatu



Příklad  
Volič funkcí  
12 pozic\*

\*podle modelu

FUNKCE PODLE MODELU		
Volič funkcí	Ovladač termostatu	
		Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chlazení (pouze na modelech s ventilátorem).
<i>Sprinter</i>	50 ÷ MAX	<b>Sprinter</b> Tato pozice urychluje čas předhřevu trouby. Po zvolení umožňují okamžitý ohřev trouby (př. 8 trvá dosažení 200°C). Je možné nastavit požadovanou teplotu ovladačem teploty. Konec fáze předhřevu je zobrazen přes led ovladačového panelu s „°C“. cyklus předhřevu skončí, když zhasne led „°C“ a je možné zvolit funkci pečení. Během cyklu předhřevu nevkładejte potraviny. Mohou se poškodit.
	50 ÷ MAX	<b>Grilování s uzavřenými dvířky</b> Volba této funkce zapne infračervený gril. Tato funkce je ideální pro pečení masa střední tloušťky (klobáska a slanina).
<i>Super grill</i>	50 ÷ 200	<b>Super Gril</b> Tato funkce umožňuje zapečení potravin. Funkce Super Gril je charakterizována 50% zvýšením výkonu ve srovnání se standardním grilem.
	50 ÷ MAX	<b>Standardní pečení</b> Je aktivní spodní a vrchní ohřevný díl trouby. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení masa, pečení sušenek a jablek a zapékání potravin.
	MAX	<b>Ventilátor plus spodní ohřev <b>VARIO FAN</b></b> Tato funkce je ideální pro křehké pečivo (suflé).
	50 ÷ MAX	<b>Odmrazování <b>VARIO FAN</b></b> Když zvolíte tuto funkci, ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem mražených potravin tak, že tyto se rozmrazí za několik minut bez změny obsahu proteinů potravin.

	50 ÷ MAX	<b>Ventilátor trouby VARIO FAN</b> S ventilátorem je v provozu horní a spodní ohřev. Tato funkce se doporučuje pro drůbež, koláče, ryby a zeleninu. Rozháněný vzduch zlepšuje distribuci tepla, čímž snižuje čas přípravy.
	50 ÷ MAX	<b>Ventilátor trouby VARIO FAN</b> V provozu je kruhové ohřevné těleso a ventilátor. Horký vzduch je rozdělen do různých úrovní; ideální k dočasné přípravě různých typů potravin (maso, ryby) bez smíchání chutí a vůní. Tento druh přípravy je vhodný pro koláče.
	50 ÷ MAX	<b>Jemné pečení VARIO FAN</b> jemné pečení je funkce pro cukrárenské výrobky a chléb. Díky jeho snížené rychlosti ventilátoru tato funkce zvyšuje vnitřní vlhkost trouby. Zvýšená vlhkost vytváří ideální podmínky pro přípravu potravin, které vyžadují zachování pružné konzistence (př. koláče, chléb, sušenky) bez praskání povrchu.
	50 ÷ MAX	<b>Funkce pizza VARIO FAN</b> Tato funkce s cirkulujícím horkým vzduchem uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledek pro potraviny jako je pizza nebo focaccia. Tato funkce se používá se sadou pizza. Pánev sady pizza je ošetřen ideálním materiálem pro optimalizaci výsledků pečení.
	50 ÷ 200	<b>Grilování s uzavřenými dvířky a s ventilátorem VARIO FAN</b> Vzduch je ohříván grilovacím tělesem a ventilátor rozhání vzduch na potravinu v požadované teplotě. Rozsah je od 50°C do 200°C. Gril/ventilátor je vynikající alternativa pro opékání na rožni. Ideální pro opékání velkých množství drůbeže, klobás a červeného masa.
<b>VARIO FAN</b>		Vario Fan je exkluzivní systém vyvinutý společností Candy k optimalizaci výsledků přípravy, kontroly teploty a kontroly vlhkosti. Vario Fan systém je samo-aktivní systém, který mění automaticky rychlost ventilátoru, když je zvolena funkce ventilátoru: funkce s ventilátorem jsou vyznačeny přerušovanou čarou.

\* Testováno v souladu s CENELEC EN 50304.

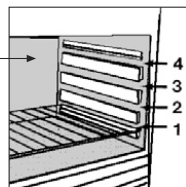
\*\* Testováno v souladu s CENELEC EN 50304 použitými pro definici energetické třídy.

## 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.

Pozice roštu



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	Vložte lasagne do nepředehřáté trouby.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Vložte cannelloni do nepředehřáté trouby.
Zapékané těstoviny	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Vložte zapékané těstoviny do nepředehřáté trouby.
<b>Pečení (ne koláče)</b>								
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)	gr. 200 těsta každý	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Předhřívajte troubu 15 minut, vymastěte plech, dochuťte 4 focaccia olejem a solí a nechejte nakynout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny před vložením do trouby.

## 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>Maso</b>								
Všechny druhy masa můžete péct v mělké nebo hluboké míse. Doporučujeme zakrýt mísu, abyste zabránili vystříkávání šťávy. Čas pečení je stejný, když je maso zakryté nebo ne.								
Celý kus hovězího	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Vložte maso do hluboké skleněné mísy a ochuťte solí a kořením; otočte v polovině přípravy.
Kus pečínky bez kosti	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Pečte maso v zakryté skleněné míse s bylinkami, kořením, olejem a máslem.
Kus telecího bez kosti	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
Hovězí filet	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
<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.

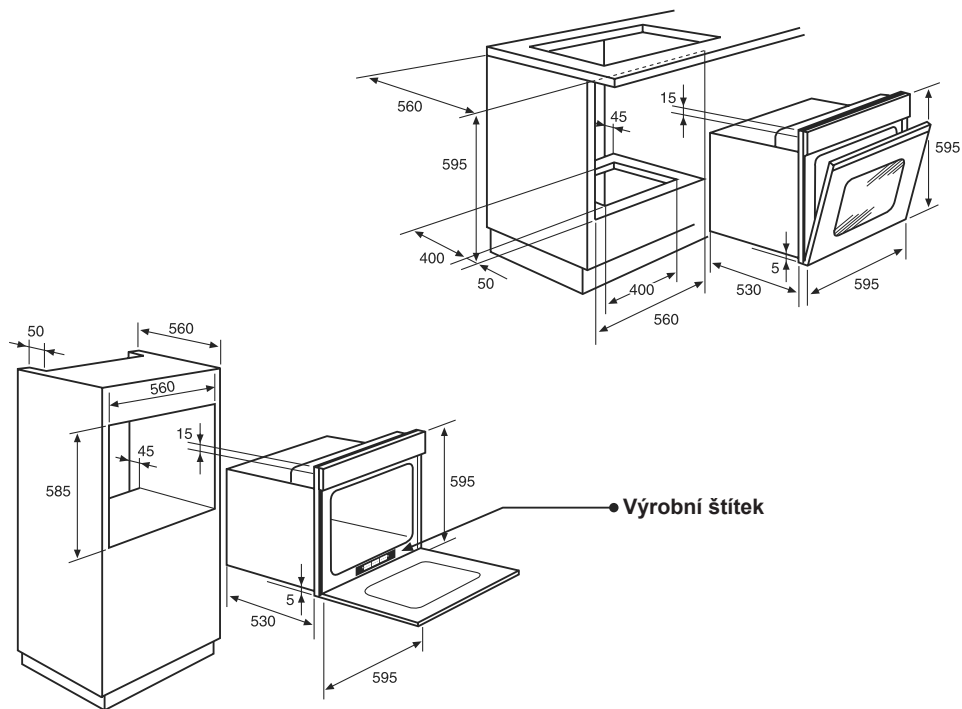
## Tabulky časů přípravy

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	Umístíte perličku do hluboké skleněné nebo keramické misky s malým množstvím oleje a ochutíte bylinkami a kořením.
Kuře	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Postupujte podle přípravy perliček.
Králičí kousky	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Vložte kousky stejné velikosti do skleněné misky. Ochutte bylinkami a kořením. Otočte dle potřeby.
<b>Koláče</b>								
Kokosový koláč v plechu		1	55	180	1	50	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut.
Piškot		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut
Mrkvový koláč v plechu		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut
Meruňkový koláč	700 g	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívajte 10 minut
<b>Zelenina</b>								
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. Ochutte solí, 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.

## 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	Podle postupu výše.
Broskve	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Podle postupu výše.
<b>Grilování</b>								
Vložte jídlo na grilování pod infračervený gril. Varování: když je gril zapnut, získá jasnou červenou barvu. Vložte mísu pod gril pro zachycení šťávy a tuku z grilované potraviny.								
Čtverce chleba pro toasty	4 kousky	4	5 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	5 (10 rozežhátí grilu)	gril	Položte chléb na rošt. Když je jedna strana hotova, otočte a opečte druhou stranu. Pamatujte: nechejte toast ohřívat v troubě, dokud jej nebudete servírovat.
Toastovaný sendvič	4	3	10 (10 rozežhátí grilu)	gril	3	5/8 (10 rozežhátí grilu)	gril	Položte chléb na grilovací rošt. Když je jedna strana sendviče opečená, otočte na druhou stranu.
Klobásy	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	15/20 (10 rozežhátí grilu)	gril	Rozkrojte klobásu na poloviny a položte je na gril. V polovině grilování je otočte. Pro rovnoměrné opečení je často kontrolujte. (Pokud to tak není, otočte a přemístěte kousky podle potřeby.
Hovězí žebírko	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	15/20 (10 rozežhátí grilu)	gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 rozežhátí grilu)	gril	3	50/60 (10 rozežhátí grilu)	gril	Během grilování je otočte dvakrát.

## Instalace



Výrobce neodpovídá za nesprávné výsledky vyplývající z chyb tisku nebo textu v tomto návodu. Vyhradujeme si právo na změnu spotřebiče dle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na vlastnosti 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 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.