



## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hliníkový plech na moučníky:



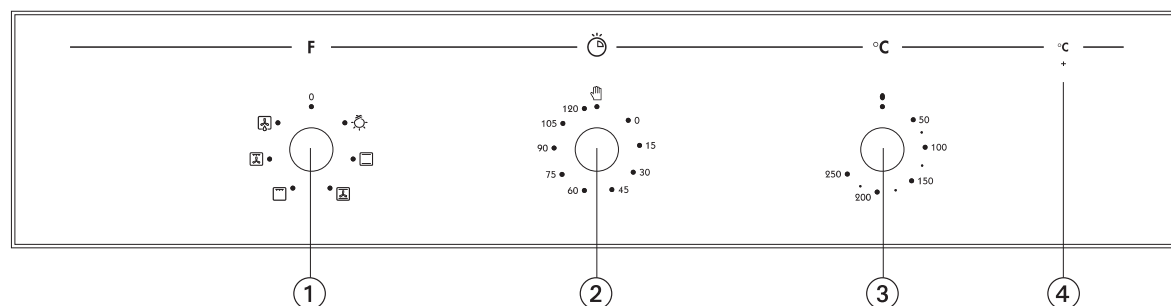
Rošt:



Hluboký plech:



## OVLÁDACÍ PANEL



1. Ovladač voliče funkcí
2. Programovací volič doby pečení
3. Ovladač termostatu
4. Červená kontrolka termostatu

| Tabulka funkcí trouby |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Funkce                | Popis funkce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| 0 Vypnutá trouba      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| OSVĚTLENÍ             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapnutí vnitřního osvětlení trouby.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| STATICKÉ PEČENÍ       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• K pečení masa, ryb a drůbeže na jedné úrovni.</li> <li>• Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a jakmile zhasne červená kontrolka termostatu, vložte jídlo dovnitř.</li> <li>• Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.</li> </ul>                                                                                                                                             |  |
| VENTILÁTOR            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• K pečení na max. 2 úrovních.</li> <li>• Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.</li> <li>• Troubu není nutné předehřívat (s výjimkou přípravy pizzy a koláčů).</li> </ul>                                                                                                                                                                         |  |
| GRIL                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ke grilování krkovičky, ražničky, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova.</li> <li>• Troubu předehřejte asi na 3-5 min.</li> <li>• Dveře trouby musí být při pečení zavřené.</li> <li>• Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku.</li> <li>• Doporučujeme jídlo při pečení obracet.</li> </ul> |  |
| TURBOGRIL             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení).</li> <li>• Dveře trouby musí být při pečení zavřené.</li> <li>• Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku.</li> <li>• Doporučujeme maso při pečení obracet.</li> </ul>                                                                                          |  |
| ROZMRAZOVÁNÍ          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• K rozmrazování potravin při pokojové teplotě.</li> <li>• Potraviny nechte v obalu, aby nevyschly.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |

## JAK POUŽÍVAT TROUBU

- Ovladačem voliče funkcí otočte směrem na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Ovladačem termostatu otočte směrem doprava na požadovanou teplotu. Červená kontrolka termostatu se rozsvítí a zhasne po dosažení zvolené teploty.

Na konci pečení:

- Ovladači otočte do polohy "0".

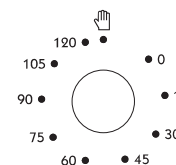
## PROGRAMOVACÍ VOLIČ DOBY PEČENÍ

Tento programátor umožňuje nastavení doby pečení od 1 do 120 minut.

Chcete-li nastavit dobu pečení, zvolte nejprve funkci pečení, pak úplně otočte voličem doleva a pak ho otočením doprava vraťte na požadovanou dobu pečení.

Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne a programátor zůstane v poloze "0". Chcete-li troubu použít v ručním režimu, tedy bez nastavení doby pečení, přesvědčte se, že je volič programátoru nastaven na symbol . **Upozornění:** Jestliže je programátor v poloze "0", trouba se nezapne.

K zapnutí trouby je nutné nastavit programátor na symbol , nebo nastavit dobu pečení.



TABULKY PRO PEČENÍ

| POTRAVINY                                                              | Funkce                                                                              | Předhřátí | Úroveň zdola | Teplota (°C) | Doba pečení (min) |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|--------------|-------------------|
| MASO<br>Jehněčí, kůzlečí, skopové                                      |    | X         | 2            | 200          | 90 - 110          |
|                                                                        |    | X         | 2            | 200          | 100 - 110         |
| Telecí, hovězí, vepřové                                                |    | X         | 2            | 200          | 90 - 110          |
|                                                                        |    | X         | 2            | 200          | 90 - 110          |
| Kuře, králík, kachna                                                   |    | X         | 2            | 200          | 70 - 80           |
|                                                                        |    | X         | 2            | 200          | 70 - 80           |
| Krocan (kg.3-5)                                                        |    | X         | 2            | 210          | 160 - 180         |
|                                                                        |    | X         | 2            | 200          | 170 - 180         |
| Husa (2 kg)                                                            |    | X         | 2            | 210          | 100 - 130         |
|                                                                        |    | X         | 2            | 200          | 100 - 130         |
| RYBY (1 kg)<br>Pražma zlatá, mořský okoun, tuňák, losos, treska        |    | X         | 2            | 200          | 60 - 80           |
|                                                                        |    | X         | 2            | 190          | 60 - 80           |
| RYBY (<1 kg - řízký)<br>mečoun, tuňák                                  |    | X         | 2            | 190          | 50 - 60           |
|                                                                        |    | X         | 2            | 190          | 50 - 60           |
| ZELENINA<br>Papriky, rajčata, brambory pečené                          |    | X         | 2            | 190          | 50 - 60           |
|                                                                        |    | X         | 2            | 190          | 50 - 60           |
| MOUČNÍKY, CUKROVÍ.<br>Kynuté dorty, koláče                             |    | X         | 2            | 180          | 40 - 50           |
|                                                                        |    | X         | 2            | 180          | 40 - 50           |
| Plněné dorty, koláče (sýrové)                                          |    | X         | 2            | 190          | 60 - 90           |
|                                                                        |    | X         | 2            | 180          | 60 - 90           |
| Koláče                                                                 |    | X         | 2            | 190          | 40 - 50           |
|                                                                        |    | X         | 2            | 180          | 40 - 50           |
| Závin, palačinky                                                       |   | X         | 2            | 200          | 50 - 60           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 190          | 50 - 60           |
| Sušenky, preclíky, čajové pečivo                                       |  | X         | 2            | 180          | 20 - 30           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 180          | 30 - 40           |
| Krémové zákusky, rolády                                                |  | X         | 2            | 180          | 35 - 45           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 180          | 35 - 45           |
| Slané koláče, koláče, dorty plněné ovocem např. ananasem, broskvemi    |  | X         | 2            | 200          | 50 - 60           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 190          | 45 - 55           |
| Lasagne, zapékané brambory, těstoviny plněné masem, zapékané těstoviny |  | X         | 2            | 200          | 40 - 50           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 190          | 40 - 50           |
| CHLÉB                                                                  |  | X         | 2            | 210          | 30 - 40           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 210          | 30 - 40           |
| Pizza                                                                  |  | X         | 2            | 225          | 15 - 20           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 210          | 20 - 30           |
| Pírožky                                                                |  | X         | 2            | 210          | 20 - 30           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 200          | 30 - 40           |
| Bublanina                                                              |  | X         | 2            | 200          | 40 - 50           |
|                                                                        |  | X         | 2            | 190          | 50 - 60           |

TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

| ALIMENTI                         | Funkce                                                                              | Předhřátí | Úroveň zdola | Teplota (°C) | Doba pečení (min) |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|--------------|-------------------|
| Toast                            |  | X         | 3-4          | 200-225      | 10 - 15           |
| Krkovičky                        |  | X         | 3-4          | 200-225      | 30 - 40           |
| Kotlety                          |  | X         | 3-4          | 200-225      | 30 - 40           |
| Klobásy                          |  | X         | 3            | 200-225      | 30 - 40           |
| Ramínko                          |  | X         | 3            | 200-225      | 30 - 40           |
| Ryby (řízky)                     |  | X         | 3            | 200-225      | 30 - 40           |
| Kuřecí stehna                    |  | X         | 3            | 200-225      | 40 - 50           |
| Ražniči                          |  | X         | 3            | 200-225      | 40 - 50           |
| Žebírka                          |  | X         | 3            | 200-225      | 40 - 50           |
| 1/2 kuřete                       |  | X         | 3            | 200-225      | 40 - 50           |
| 1/2 kuřete                       |  | -         | 3            | 200-225      | 40 - 50           |
| Celé kuře                        |  | -         | 2-3          | 200-225      | 60 - 70           |
| Pečené, vepřová, hovězí          |  | -         | 2-3          | 200-225      | 60 - 80           |
| Kachna                           |  | -         | 1-2          | 200-225      | 60 - 80           |
| Skopová kýta                     |  | -         | 1-2          | 200-225      | 80 - 100          |
| Rostbíf                          |  | -         | 2            | 200-225      | 60 - 70           |
| Pečené brambory                  |  | -         | 2-3          | 200-225      | 40 - 50           |
| Ryby, např. pražma zlatá, pstruh |  | -         | 3            | 190-200      | 40 - 50           |

Poznámka: Uvedené délky a teploty pečení jsou pouze informační.