

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hliníkový plech na moučníky:



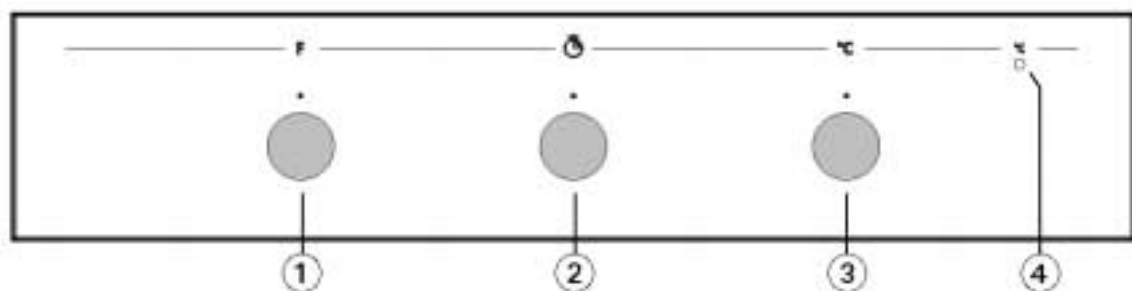
Hluboký plech:



Rošt:



OVLÁDACÍ PANEL



1. Volič funkcí
2. Ovladač programátoru doby pečení
3. Ovladač termostatu
4. Červená kontrolka teploty

Zasunovací ovladače:

- Chcete-li ovladač použít, stiskněte ho uprostřed.
- Ovladač se vysune.
- Pootočte jím do požadované polohy.

Po skončení pečení nastavte ovladač na **0** a stisknutím uprostřed ho opět zasuňte do původní polohy.

Tabulka funkcí trouby	
Funkce	Popis funkce
0 VYPNUTÁ TROUBA	-
OSVĚTLENÍ	• Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
STATICKÉ PEČENÍ	• K pečení masa, ryb a drůbeže na jedné úrovni. • Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a jakmile zhasne červená kontrolka teploty, vložte jídlo dovnitř. • Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.
VENTILÁTOR	• K pečení na max. 2 úrovních. • Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu plechů, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. • Troubu nemusíte předehřívat (s výjimkou pizzy nebo koláčů).
GRIL	• Ke grilování krkovičky, ražniči, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova. • Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. • Dveře trouby musí být při pečení zavřené. • Pečete-li maso, nalijte do plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. • Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
TURBOGRIL	• K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). • Dveře trouby musí být při pečení zavřené. • Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. • Během pečení maso obračete.
ROZMRAZENÍ	• K rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. • Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.
HORKÝ VZDUCH	• K pečení jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení bez předehřátí, na jedné nebo dvou úrovních (např.: ryba, zelenina, moučníky), bez vzájemného chuťového ovlivnění jednotlivých jídel.
HORKÝ VZDUCH-SPODNÍ	• K pečení na jedné úrovni (např.: ovoce, dortů, nákyků, zeleniny, pizzy, drůbeže).
DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO	• K dokončení pečení ovocných nebo tvarohových koláčů nebo k zahuštění omáček. • Tuto funkci použijte pro posledních 10/15 minut pečení.

JAK TROUBU POUŽÍVAT

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

Po ukončení pečení:

- Otočte ovladač do polohy "0".

PROGRAMÁTOR DÉLKY PEČENÍ

Tento programátor umožňuje nastavení času od 1 do 120 minut.

K nastavení doby pečení po zvolení funkce pečení otočte úplně ovladačem směrem doleva a pak ho otočte na požadovaný čas směrem doprava. Po uplynutí nastavené doby pečení trouba zhasne a programátor zůstane v poloze "0". Chcete-li použít troubu v ručním režimu, tedy bez nastavení doby pečení, ověřte si, že je ovladač programátoru v poloze na symbolu . **Upozornění:** Je-li programátor v poloze "0", trouba se nezapne.

Chcete-li troubu zapnout, nastavte programátor na symbol , nebo nastavte dobu trvání pečení.



TABULKY PRO PEČENÍ

JÍDLO	Funkce	Předhřátí	Úroveň zdola	Teplota (°C)	Doba pečení min
MASO Jehněčí, kůzlečí, skopové		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
		X	2	200	100 - 110
Telecí, hovězí, vepřové		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Kuře, králík, kachna		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Krocán (3-5 kg)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
		X	2	200	170 - 180
Husa (2 kg)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
RYBY (1 kg) Pražma zlatá, mořský okoun, tuňák, losos, treska		X	2	200	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
RYBY (<1 kg - řízky) Mečoun, tuňák		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
ZELENINA Papriky, rajčata, pečené brambory		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
MOUČNÍKY, CUKROVINKY Kynuté koláče		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Koláče plněné tvarohem		X	2	190	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
Listový koláč		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Závin, palačinky		X	2	200	50 - 60
		X	1-3	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Sušenky, preclíky, čajové pečivo		X	2	180	20 - 30
		X	1-3	180	30 - 40
		X	2	180	30 - 40
Krémové zákusky, rolády		X	2	180	35 - 45
		X	1-3	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45

JÍDLO	Funkce	Předhřátí	Úroveň zdola	Teplota (°C)	Doba pečení min
Slané dorty, dorty plněné ovocem, např. s ananasem, broskvemi		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
		X	2	190	45 - 55
Lasagne, zapékané brambory, těstoviny cannelloni, zapékané těstoviny		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Chléb		X	2	210	30 - 40
		X	1-3	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Pizza		X	2	225	15 - 20
		X	1-3	210	20 - 30
		X	2	210	20 - 30
Pirožky		X	2	210	20 - 30
		X	1-3	200	30 - 40
		X	2	200	30 - 40
Nákyp		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60

TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

JÍDLO	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
Vepřová 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
Pečeně, 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.