

1. Ovládací panel
  2. Chladicí ventilátor (není vidět)
  3. Horní topné těleso
  4. Topné těleso grilu (možno sklopit)
  5. Osvětlení trouby
  6. Kruhové topné těleso (není vidět)
  7. Ventilátor
  8. Dolní topné těleso (není vidět)
  9. Dveře trouby\*
- \* **Důležité upozornění:** V servisním středisku si můžete zakoupit soupravu skládající se ze skleněné tabule do dveří trouby a příslušných montážních součástí. Použití této soupravy snižuje teplotu venkovního povrchu dveří trouby a doporučuje se především tehdy, jsou-li v domácnosti děti. Kód č. **4819 310 39186**.

**DOPLŇKY**

Plech na pečení moučníků:



Rošt:



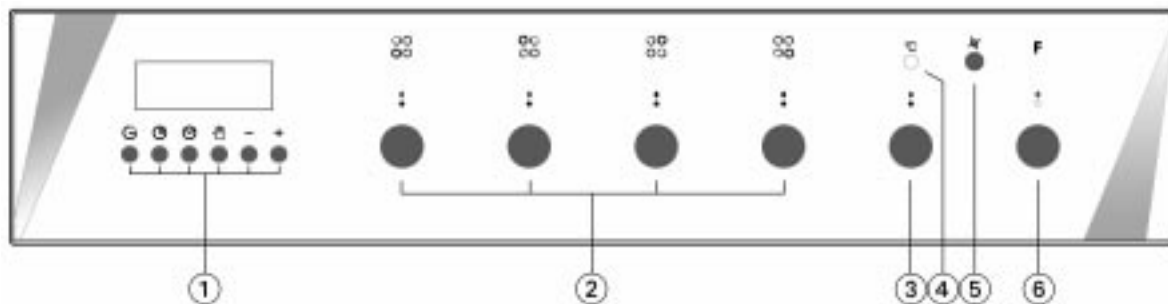
Odkapávací plech:



Katalytické panely:



**OVLÁDACÍ PANEL**



1. Programátor se 6 tlačítky
2. Ovladače varné desky
3. Volič termostatu trouby
4. Červená kontrolka termostatu trouby
5. Tlačítko k elektrickému zapálení
6. Volič funkcí

**Tabulka funkcí trouby**

Funkce	Popis funkce
- Vypnutá trouba	-
OSVĚTLENÍ	• Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
STATICKÁ	• K pečení masa, ryb a drůbeže na jedné úrovni. • Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a jakmile zhasne červená kontrolka termostatu, vložte jídlo dovnitř. • Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.
VENTILÁTOR	• K pečení na max. 2 úrovních. • Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu jídel, 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 předehřejte asi na 3-5 min. • Dveře trouby musí být při pečení zavřené. • Pečete-li maso, nalijte do odkapávacího 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 odkapávacího plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. • Během pečení maso obračejte.
ROZMRAZOVÁNÍ	• K rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. • Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.
TERMOVENTILÁTOR	• K pečení jídel, které vyžadují stejnou teplotu pečení, bez předehřátí na jedné nebo dvou úrovních drážek, (např.: ryb, zeleniny, moučníků) bez vzájemného chuťového ovlivnění jednotlivých jídel.
TURBOVENTILÁTOR	• K pečení na jedné úrovni (např.: ovoce, dortů, nákypů, zeleniny, pizzy, drůbeže).
DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO	• K dopečení ovocných a sýrových dortů. • K zahuštění omáček. • Tuto funkci použijte na posledních 10-15 minut.

**JAK TROUBU POUŽÍVAT**

- Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Ovladačem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka termostatu a po dosažení požadované teploty zhasne.

Na konci pečení:

- Nastavte ovladače do polohy 0.

## 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
Krocan (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 dorty		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Dorty plněné sýrem		X	2	190	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
Koláče		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

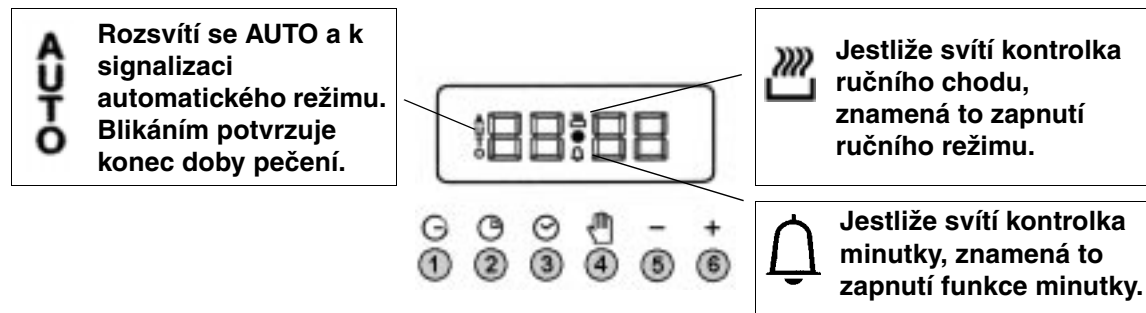
JÍDLO	Funkce	Předhřátí	Úroveň zdola	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
Slané dorty, dorty plněné ovocem, např. ananasem, broskvemi		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
		X	2	190	45 - 55
Lasagne, zapékané brambory, těstoviny plněné masem, zapékané těstoviny		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 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
Bublanina		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)
Tousty		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
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.

## Popis displeje a tlačítek



1. Minutka s tlačítkem volby zvukového signálu
2. Tlačítko volby délky pečení
3. Tlačítko volby konce pečení
4. Tlačítko volby ručního chodu
5. Tlačítko nastavení nebo změny údajů
6. Tlačítko nastavení nebo změny údajů

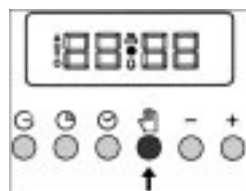
### Nastavení časového spínače a volby ručního režimu



Po instalaci nebo v případě výpadku proudu blikají obě číslice -0:00 a **AUTO**. Stiskněte současně tlačítka **2 a 3**, časový spínač se nastavuje tlačítky **5 a 6**.

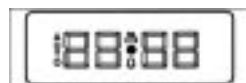


Stiskněte tlačítko **4** volby ručního chodu k aktivaci režimu ručního chodu.



Rozsvítí se.

### Nastavení minutky se zvukovým signálem.

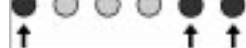


Funguje nezávisle na funkcích pečení v troubě.

Stiskněte tlačítko **1** k zobrazení číslic -0:00.

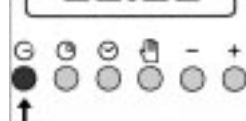
Stiskněte tlačítko **5** nebo **6** k zobrazení požadované doby pečení.

Po uvolnění tlačítek se na několik vteřin rozsvítí 12:00 a .



Po uplynutí doby pečení se ozve zvukový signál.

Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte tlačítko **1**.



### Naprogramování doby pečení



Stiskněte tlačítko **2** k zobrazení číslic -0:00.

Stiskněte tlačítko **5** nebo **6** k nastavení požadované doby pečení.

Po uvolnění tlačítek se na několik vteřin se rozsvítí 12:00 a **AUTO** + .

- Nastavte troubu pootočením voliče termostatu trouby na požadovanou teplotu a trouba se ihned zapne. Zvukový signál oznámí uplynutí nastavené doby pečení a vypnutí trouby.
- Nastavte troubu pootočením voliče na "0" a pak stiskněte tlačítko **4** k vypnutí zvukového signálu.
- Stiskněte tlačítko **2** k ověření nebo změně zbývajících doby pečení.
- Stiskněte tlačítko **2** k zobrazení doby pečení.



### Naprogramování doby a konce pečení



Stiskněte tlačítko **2** k zobrazení číslic -0:00.

Stiskněte tlačítko **5** nebo **6** k nastavení požadované doby pečení.

Po uvolnění tlačítek se rozsvítí aktuální denní čas a **AUTO** + .

- Stiskněte tlačítko **3** a potom **5** nebo **6** k nastavení požadované doby pečení. Symbol zhasne a opět se objeví po spuštění předem naprogramované doby pečení, když trouba začne fungovat v automatickém režimu.
- Nastavte troubu otočením voliče termostatu na požadovanou teplotu a otočením příslušného voliče zvolte požadovanou funkci. Zvukový signál oznámí uplynutí nastavené doby pečení a vypnutí trouby.
- Nastavte troubu otočením voliče termostatu na "0" a potom stiskněte tlačítko **4** k vypnutí zvukového signálu.

