

# OBSAH

## 1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

|     |                             |     |
|-----|-----------------------------|-----|
| 1.1 | Popis trouby a příluženství | 123 |
| 1.2 | Souhrnná tabulka            | 124 |
| 1.3 | Technické údaje             | 125 |
| 1.4 | Důležitá upozornění         | 125 |

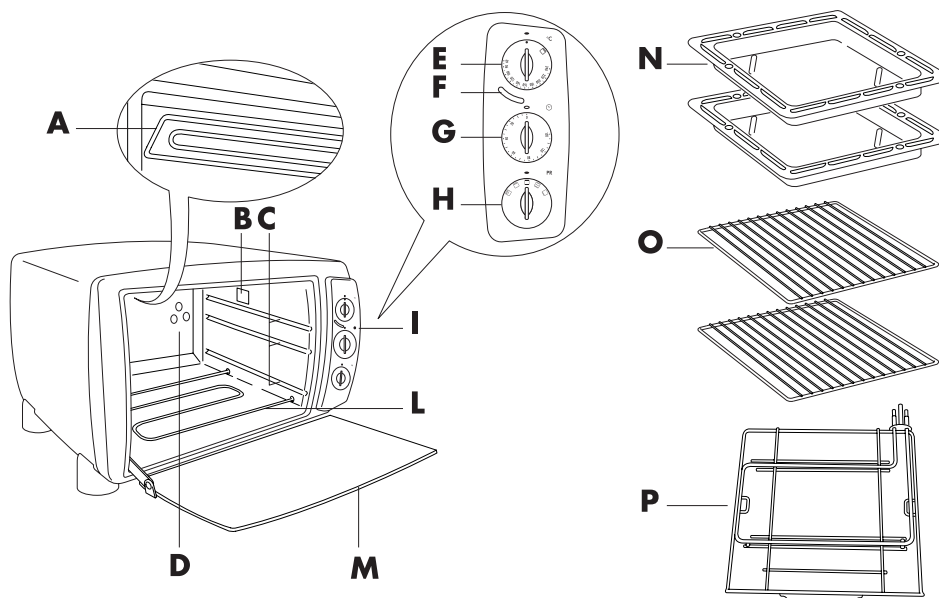
## 2. KAPITOLA - POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ

|     |                               |     |
|-----|-------------------------------|-----|
| 2.1 | Používání ovládacích prvků    | 126 |
| 2.2 | Rady při používání            | 127 |
| 2.3 | Nastavení funkcí              | 128 |
|     | • Udržování teploty pokrmů    | 128 |
|     | • Delikátní pečení            | 128 |
|     | • Pečení v troubě             | 129 |
|     | • Pečení v dvojité troubě     | 130 |
|     | • Grilování a zapékání pokrmů | 131 |
|     | • Toustování                  | 132 |

## 3. KAPITOLA - ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

## 1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

### 1.1 - POPIS TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

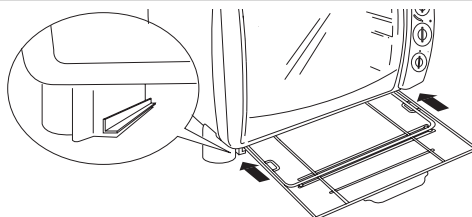


- A** Vrchní topné těleso
- B** Osvětlení uvnitř trouby (jen u některých modelů)
- C** Postranní vodící lišty
- D** Konektor
- E** Otočný knoflík termostatu
- F** Světelná kontrolka termostatu
- G** Otočný knoflík zapínání a časového spínače

- H** Otočný knoflík nastavení funkcí
- I** Ovládací panel
- L** Spodní topné těleso
- M** Skleněná dvířka
- N** Plechy na pečení
- O** Rošty
- P** Vyjímatelné topné těleso

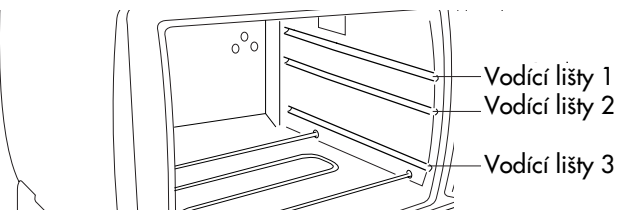
#### ULOŽENÍ VYJÍMATELNÉHO TOPNÉHO TĚLESA

Pokud nebudete vyjímatelné topné těleso (**P**) používat, můžete jej uložit do prostoru, který se nachází pod troubou. Viz obrázek na pravé straně.



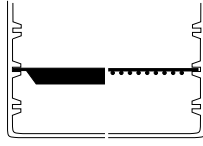
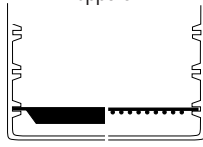
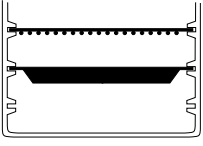
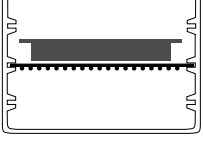
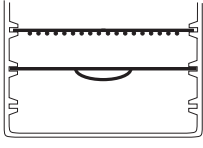
#### POSTRANNÍ VODÍCÍ LIŠTY

Pečicí trouba je vybavena 3 páry vodících lišt, které umožňují umístění plechů a roštů k pečení v různých výškách. Do vodících lišt označených číslem 2 se zasunuje vyjímatelné topné těleso a pečicí trouba se může používat k pečení jako "dvojitá trouba" – viz strana 130.



## 1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

## 1.2 - SOUHRNNÁ TABULKA

| PROGRAM<br>NASTAVENÍ FUNKCÍ          | POLOHA OTOČNÉHO<br>KNOFLIKU<br>TERMOSTATU                                           | POLOHA OTOČNÉHO<br>KNOFLIKU                                                         | POLOHA ROŠTU<br>A PRÍSLUŠENSTVÍ                                                                                                                                                     | VODICÍ LIŠTY               | POZNÁMKY/RADY                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UDRŽOVÁNÍ<br>STÁLÉ TEPLŮTY<br>POKRMŮ |    | 60°                                                                                 |                                                                                                    | 1<br>2<br>3                | Pokud chcete udržet stálou teplotu pokrmů po delší dobu, např. nad 20 – 30 minut, doporučujeme vám, přikrýt jej alobalem, aby se příliš nevysušil.                                                                                                                                                                       |
| DELIKÁTNÍ PEŠENÍ                     |    | 60° - 240°                                                                          |                                                                                                    | 1<br>2<br>3                | Použijte plech na pečení, který zasunete rovnou do spodních vodicích lišt nebo jakýkoliv pekáč, který položíte na rošt (zasunutý i v tomto případě do spodních vodicích lišt).                                                                                                                                           |
| PEŠENÍ V TROUBĚ                      |  | 60° - 240°<br>(vedere tabella pagina 9)                                             | <br>oppure<br> | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Použijte plech na pečení, který zasunete rovnou do vodicích lišt nebo jakýkoliv pekáč, který položíte na rošt.                                                                                                                                                                                                           |
| GRILOVÁNÍ A<br>ZAPÉKÁNÍ<br>POKRMŮ    |  |  | <br>          | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Ideální pro všechny způsoby tradičního grilování: hamburger, párky, špíz, toustovaný chléb atd.. Položte potraviny přímo na rošt. Do plechu na pečení bude stékat tuk.<br><br>Ideální pro pokrmy, které se mají pouze zapéct (např. zapékané mušle sv. Jakuba atd.). V tomto případě položte nádobu (s pokrmem) na rošt. |
| PEŠENÍ VE DVOJITÉ<br>TROUBĚ          |  | 60° - 240°                                                                          |                                                                                                  | 1<br>2<br>3                | Použijte 2 rošty (O) pouze v případě, že budete péci 2 zmražené pizzy. Při pečení jiných druhů pokrmů použijte vždy plechy na pečení (N).                                                                                                                                                                                |
| TOUSTOVÁNÍ                           |  |  |                                                                                                  | 1<br>2<br>3                | Ideální k toustování chleba, k přípravě krutonů (malých ochucených kousků chleba).                                                                                                                                                                                                                                       |

## 1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

## 1.3 - TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí .....viz štítek charakteristik  
 Maximální příkon .....viz štítek charakteristik

**SPOTŘEBA ENERGIE** (norma CENELEC HD 376)

Při ohřevu na 200° C .....0,20 KWh

Při udržování teploty na 200° C po 1 hodinu .....0,70KWh

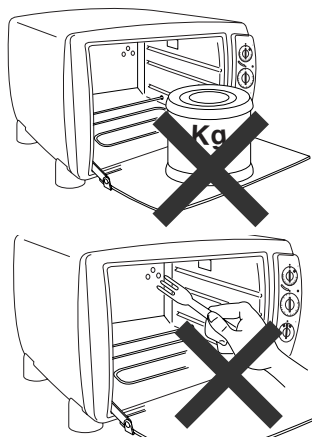
Celkem .....0,90 KWh

Tento spotřebič je v souladu se směrnicí 89/336/EU o elektromagnetické kompatibilitě.

Materiály a předměty, které budou ve styku s potravinami odpovídají předpisům směrnice EU 89/109.

## 1.4 - DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

1. Tato pečicí trouba je konstruovaná pro přípravu pokrmů. Nesmí se používat pro jiné účely a nesmí být žádným způsobem měněna či jinak přizpůsobována.
2. Děti a nesvéprávné osoby **nesmí** spotřebič používat bez vhodného dozoru jiných osob.
3. Při toustování chleba musíte troubu neustále kontrolovat. Chleba se snadno spálí.
4. Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda se přístroj při převozu nepoškodil.
5. Před prvním použitím pečicí trouby, vyndejte z vnitřku spotřebiče všechen obalový a ochranný materiál, papírové příručky, umělohmotné sáčky atd.
6. Předtím, než zapojíte zástrčku do zásuvky el. proudu, si ověřte zda:
  - síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku technických charakteristik spotřebiče, který se nachází na spodní straně spotřebiče;
  - minimální proudová zatížitelnost zásuvky el. proudu je 10 A a zda je zásuvka dostatečně uzemněná. **Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nerespektováním tohoto protiúrazového opatření.**
7. Před použitím trouby, omyjte pečlivě veškeré příslušenství spotřebiče. **Nemyjte vyjímatelné topné těleso (P).**
8. **Neponořujte vyjímatelné topné těleso (P) do vody: pokud je těleso špinavé, omyjte jej vlhkým hadříkem.**
9. **Nesazte se zasřčit do otvorů konektoru vyjímatelného topného tělesa (D) kovové předměty jako např. vidličky, nože atd.**
10. Umístěte spotřebič na vodorovnou plochu ve výšce alespoň 85 cm tak, aby **nebyl na dosah dětí**. Spotřebič se nesmí nacházet pod nebo v blízkosti záclon a závěsů nebo hořlavých materiálů.
11. **Dvířka a vnější části pečicí trouby se při provozu mohou zahřát: při přípravě pokrmů v pečicí troubě se dotýkejte pouze rukojetí a uchytů z umělé hmoty. Nepokládejte předměty na pečicí troubu.**
12. Nesahejte na vyjímatelné topné těleso a příslušnou podpěru ihned po pečení. Počkejte, až trouba vychladne. Teprve potom můžete s topným tělesem manipulovat. Uložte je do svého úložného prostoru.
13. Pokud jsou dvířka trouby otevřená, mějte na paměti následující pravidla:
  - netlačte na dvířka těžkými předměty a netahejte za rukojeť směrem dolů;
  - nepokládejte na plochu otevřených dvířek těžké nádoby nebo horké pekáče, které jste zrovna vyndali z trouby.
14. Spotřebič v žádném případě nepřenášejte, pokud je v provozu.
15. Úpravy, opravy nebo výměna přípojného kabelu musí být provedeny pouze odborníkem pověřeným výrobcem nebo přímo v servisním středisku výrobce. Případné opravy provedené nekvalifikovaným personálem mohou být nebezpečné.
16. **Pečicí troubu vypnete nastavením otočného knoflíku zapnutí a časového spínače (G) na "0".**



**Před prvním použitím nechte spotřebič v provozu na prázdko po dobu alespoň 15 minut s termostatem nastaveným na maximum. Tímto způsobem odstraníte ze spotřebiče zápach "novoty". Kouř, který bude z trouby vycházet, pochází z ochranných látek, které byly před převozem naneseny na topná tělesa. Během tohoto úkonu musíte místnost důkladně větrát.**

**POZOR:** Po vybalení výrobku z krabice si ověřte, zda jsou dvířka trouby nepoškozená. Skleněná dvířka jsou křehká a v případě viditelného poškození jako např. odštípnutí, rýhy nebo poškrábání, nechte dvířka vyměnit. Mimo jiné chraňte dvířka při používání, čištění nebo přemísťování spotřebiče před prudkými nárazy. Nelijte na sklo dvířek studené kapaliny, pokud je spotřebič horký a vyvarujte se bouchání dvířky.

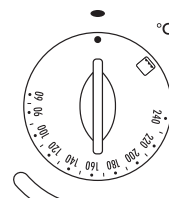
## 2. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ

### 2.1 - POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

#### • OTOČNÝ KNOFLÍK TERMOSTATU (E)

Navolte požadovanou teplotu následujícím způsobem:

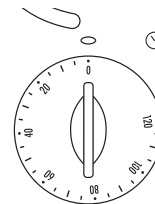
- **K udržování stálé teploty pokrmů:** nastavte otočný knoflík termostatu na 60°C.
- **K pečení v troubě:** nastavte otočný knoflík termostatu od 60°C a 240°C.
- **Všechny způsoby grilování:**  
Nastavte termostat na 



#### • OTOČNÝ KNOFLÍK ZAPÍNÁNÍ A ČASOVÉHO SPÍNAČE (G)

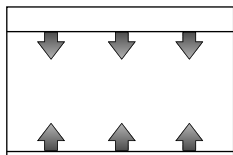
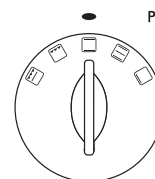
- **Zapnutí pečicí trouby a naprogramování délky pečení:** Otočte otočným knoflíkem po směru hodinových ručiček a nastavte jej na požadovanou dobu (max. 120 minut). Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál a trouba se automaticky vypne.
- **Vypnutí pečicí trouby:** Nastavte otočný knoflík na "0".

Pokud potřebujete nastavit délku pečení pod 10 minut, otočte knoflíkem nejdříve až na konec stupnice a potom nastavte požadovanou dobu.

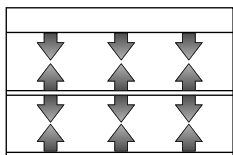


#### • OTOČNÝ KNOFLÍK NASTAVENÍ FUNKCÍ (H)

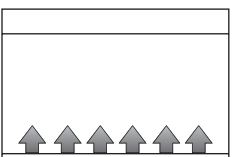
Aktivací tohoto otočného knoflíku se nastavují následující funkce vaření:



 **PEČENÍ V TROUBĚ A UDRŽOVÁNÍ STÁLÉ TEPLoty POKRMŮ**  
(je v provozu vrchní topné těleso a spodní topné těleso)

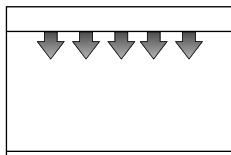


 **PEČENÍ V DVOJITÉ TROUBĚ**  
(je v provozu vrchní a spodní topné těleso + vyjímatelné topné těleso umístěné uprostřed)



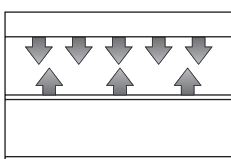
 **DELIKÁTNÍ PEČENÍ**  
(je v provozu pouze spodní topné těleso)

## 2. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ



### GRILOVÁNÍ

(je v provozu pouze vrchní topné těleso na maximální výkon)

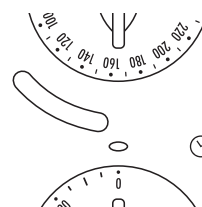


### TOUSTOVÁNÍ

(je v provozu vrchní topné těleso a vyjímatelné topné těleso umístěné uprostřed na maximální výkon)

### • SVĚTELNÁ KONTROLKA TERMOSTATU (F)

Rozsvícené světélko signalizuje, že trouba se zahřívá. V okamžiku, kdy zhasne se trouba zahřála na nastavenou teplotu.



## 2.2 - RADY PŘI POUŽÍVÁNÍ TROUBY

- Při pečení v troubě, pečení v dvojité troubě a při "delikátním" pečení, doporučujeme nejdříve troubu zahřát na navolenou teplotu po dobu zhruba 10 minut. Zaručíte si tak vynikající výsledky při pečení.
- Délka pečení závisí na kvalitě výrobků, na teplotě potravin a na osobní chuti. Doba pečení uvedená v tabulkách je pouze přibližná a je třeba ji přizpůsobit osobním požadavkům. V uvedených dobách pečení není zahrnuta doba potřebná k zahřívání trouby.
- U pečení zmražených potravin je třeba brát v úvahu doby pečení uvedené na obalu výrobku.

## 2. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ

### 2.3 - NASTAVENÍ FUNKCÍ TROUBY

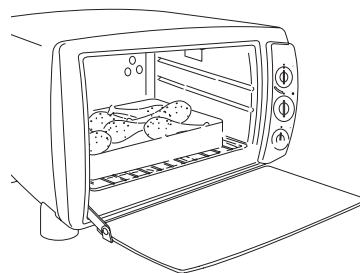
#### • **UDRŽOVÁNÍ TEPLoty POKRMŮ**

Tato funkce slouží k udržování stálé teploty pokrmů tak, aby v okamžiku podávání na stůl byl pokrm teplý. Nenechávejte ale pokrmy v troubě dlouho, příliš by se vysušili (doporučujeme přikrýt pekáč s pokrmem alobalem nebo pečícím papírem). Plech na pečení nebo rošt (s pekáčkem s pokrmem) umístěte do vodících lišt č. 3 – viz zobrazení na pravé straně.

Nastavte otočný knoflík voliče funkcí (**H**) na .

Nastavte otočný knoflík termostatu (**E**) na 60°C.

Nastavte otočný knoflík zapnutí a časového spínače (**G**) na požadovanou dobu. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál. V případě, že ohřívání pokrmů budete vyndávat z trouby před uplynutím nastavené doby, nezapomeňte knoflík zapnutí a časového spínače (**G**) nastavit ručně na "0".



#### • **DELIKÁTNÍ PEČENÍ**

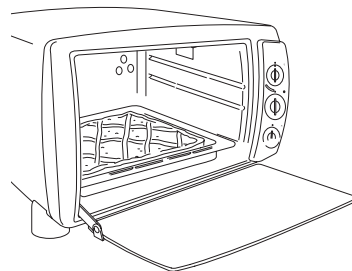
Tato funkce je určena pro pečení cukrářského pečiva a dortů s polevou. Doporučujeme, mimo jiné, tuto funkci k dokončení pečení pokrmů, u kterých je důležité pečení ze spodu.

Plech na pečení nebo rošt (s pekáčkem s pokrmem) umístěte do vodících lišt č. 3 – viz zobrazení na pravé straně.

Nastavte otočný knoflík voliče funkcí (**H**) na .

Nastavte otočný knoflík termostatu (**E**) na požadovanou teplotu.

Nastavte otočný knoflík zapnutí a časového spínače (**G**) na požadovanou dobu. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál. V případě, že připravovaný pokrm se upekl ještě před uplynutím nastavené doby, otočte knoflík zapnutí a časového spínače (**G**) ručně na "0".



## 2. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ

### • PEČENÍ V TROUBĚ

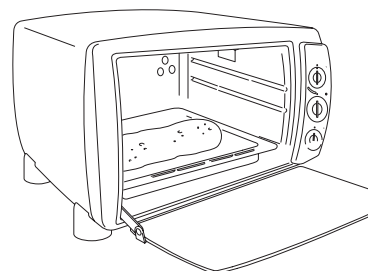


Nastavte otočný knoflík voliče funkcí **(H)** na .

Navolte požadovanou teplotu otočným knoflíkem termostatu **(E)**.

Nastavte otočný knoflík zapnutí a časového spínače **(G)** na požadovanou dobu.

Počkejte, až se trouba zahřeje na nastavenou teplotu (světelná kontrolka se zhasne). Potom položte nádobu s pokrmem na rošt anebo v případě, že pokrm je přímo na plechu, umístěte plech do příslušných vodících lišt (pročtěte si pečlivě dále uvedenou tabulku). Po uplynutí doby pečení se ozve zvukový signál.



| RECEPTY                                    | MNOŽSTVÍ | OTOČNÝ KNOFLÍK<br>THERMOSTATU | DOBA PEČENÍ | POLOHA ROŠTU/PLECHU<br>NA PEČENÍ | POZNÁMKY A RADY                                                                       |
|--------------------------------------------|----------|-------------------------------|-------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ČERSTVÁ PIZZA                              | 400 g    | 240°C                         | 25 min.     | 3                                | Použijte plech na pečení <b>(N)</b>                                                   |
| SLANÝ KOLÁČ                                | 600 g    | 200°C                         | 35 min.     | 3                                | Použijte plech na pečení <b>(N)</b> nebo formu na dorty, kterou položíte na rošt.     |
| ZMRAŽENÁ PIZZA                             | 300 g    | 240°C                         | 10 min.     | 3                                | Můžete položit přímo na rošt <b>(O)</b> nebo na plech na pečení <b>(N)</b> .          |
| LASAGNE<br>(it. nudlové placky)            | 1500 g   | 200°C                         | 40 min.     | 3                                | Položte pekáč přímo na rošt <b>(O)</b> .                                              |
| CANNELONI<br>(it. nudlové role)            | 2300 g   | 200°C                         | 40 min.     | 3                                | Položte pekáč přímo na rošt <b>(O)</b> .                                              |
| CELÉ KUŘE                                  | 1500 g   | 220°C                         | 90 min.     | 3                                | Propíchněte vidličkou a tuk nechte vytéct.                                            |
| VEPŘOVÁ PEČENĚ                             | 1500 g   | 220°C                         | 90 min.     | 3                                | Nechte trochu tuku, aby se pokrm příliš nevyušil.<br>Nalijte na plech skleničku vody. |
| SEKANÁ                                     | 1000 g   | 200°C                         | 60 min.     | 3                                | Umístěte přímo na plech na pečení.                                                    |
| ROZPORCOVANÝ<br>KRÁLÍK                     | 1000 g   | 200°C                         | 60 min.     | 3                                | Přidejte trochu vody. Pokud je to nutné, otočte v polovině doby pečení.               |
| MOŘSKÝ OKOUN V<br>SOLI                     | 900 g    | 190°C                         | 40 min.     | 3                                | Umístěte rybu na plech <b>(N)</b> a zakryjte ji úplně hrubou solí.                    |
| PRAŽMA PEČENÁ V<br>TROUBĚ                  | 1000 g   | 190°C                         | 40 min.     | 3                                | Použijte plech na pečení <b>(N)</b>                                                   |
| PSTRUH PEČENÝ V<br>ALOBALU                 | 800 g    | 190°C                         | 40 min.     | 3                                | Mohou se péci přímo na plechu na pečení <b>(N)</b> zabalené v alobalu.                |
| BAKLÁŽANY S PARMEZÁNEM A<br>RAJC. PROTÁKEM | 1700 g   | 200°C                         | 30 min.     | 2                                | Umístěte pekáč na rošt <b>(O)</b>                                                     |
| ZELENÉ CUKÍNY S<br>TUNÁKEM                 | 1000 g   | 200°C                         | 40 min.     | 2                                | Použijte plech na pečení <b>(N)</b> , na plech nasype rajčata a nalijte olej a vodu.  |
| ZAPEČNÉ BRAMBORY                           | 1500 g   | 200°C                         | 40 min.     | 2                                | Umístěte pekáč na rošt <b>(O)</b>                                                     |
| JABLKOVÝ KOLÁČ /<br>APPLE PIE              | 1000 g   | 190°C                         | 90 min.     | 3                                | Umístěte dortovou formu na rošt <b>(O)</b>                                            |
| MUFFINS<br>(VDOLEČKY) (MALÉ)               | 600 g    | 200°C                         | 18 min.     | 2                                | Umístěte papírové košíčky s těstem přímo na plech na pečení.                          |

K době pečení je nutné připočítat 10 minut předehřívání trouby.



## 2. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ

### • PEČENÍ V DVOJITÉ TROUBĚ

Nasaďte vyjímatelné topné těleso (P) do prostředních vodičích lišt (2) – viz zobrazení na obrázku dole. **Překontrolujte, aby kolíčky vyjímatelného topného tělesa byly dobře a na doraz zasunuté do otvorů příslušného konektoru (D).**

Nastavte otočný knoflík voliče funkcí (H) na .

Navolte požadovanou teplotu otočným knoflíkem termostatu (E).

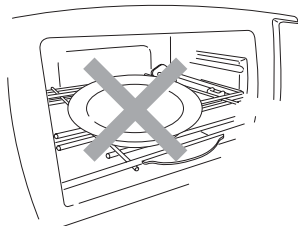
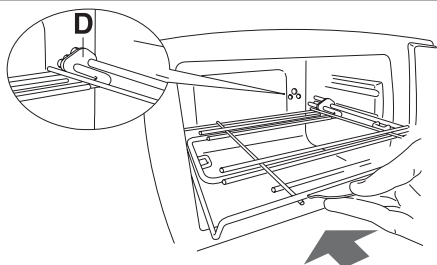
Nastavte otočný knoflík zapnutí a časového spínače (G) na požadovanou dobu.

Počkejte, až se trouba zahřeje na nastavenou teplotu (světelná kontrolka se zhasne). Potom zasuňte do vodičích lišt 1 a 3 dva plechy na pečení nebo dva rošty. Po uplynutí doby pečení se ozve zvukový signál.

Po skončení přípravy pokrmů ve dvojité troubě musíte vždy:

- Nastavit knoflík termostatu (E) na "•" a v případě, že pečení bylo ukončeno ještě před uplynutím nastavené doby, musíte knoflík časového spínače (G) nastavit ručně na "0".
- Nikdy NIC nepokládáte přímo na vyjímatelné topné těleso (P). Používejte vždy plechy na pečení nebo rošty, které jste dostali spolu s výrobkem a zasuňte je do vodičích lišt 1 a 3.

**Vyčkejte, až trouba vychladne a teprve potom vyndejte vyjímatelné topné těleso (P) a uložte jej do úložného prostoru.**



| RECEPTY                          | MNOŽSTVÍ | OTOČNÝ KNOFLÍK<br>THERMOSTATU | DOBA PEČENÍ | POLOHA ROŠTU/PLECHU<br>NA PEČENÍ | POZNÁMKY A RADY                                             |
|----------------------------------|----------|-------------------------------|-------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| ČERSTVÁ PIZZA                    | 1000 g   | 240 °C                        | 30 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| ZMRAŽENÁ PIZZA                   | 600 g    | 240 °C                        | 12 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 rošty (O) dodané spolu se spotřebičem            |
| SLANÉ KOLÁČE                     | 1400 g   | 200 °C                        | 40 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| ROZPORCOVANÉ KUŘE                | 1400 g   | 220 °C                        | 60 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| ŠPÍZ                             | 1200 g   | 220 °C                        | 45 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| ROZPORCOVANÉ KUŘE<br>S BRAMBOREM | 1400 g   | 220 °C                        | 60 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| BRAMBORY PEČENÉ V<br>TROUBĚ      | 1200 g   | 220 °C                        | 60 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| PRAŽMA PEČENÁ V<br>TROUBĚ        | 2000 g   | 200 °C                        | 40 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| ZELENÉ CUKÍNY S<br>TUNÁKEM       | 2000 g   | 200 °C                        | 45 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| KOLÁČ                            | 1500 g   | 200 °C                        | 45 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |
| MUFFINS (MALÉ<br>VDOLEČKY)       | 1200 g   | 200 °C                        | 20 min.     | 1 a 3                            | Použijte 2 plechy na pečení (N) dodané spolu se spotřebičem |

**K době pečení je nutné připočítat 10 minut předehřívání trouby.**

## 2. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ

### • GRILOVÁNÍ A ZAPÉKÁNÍ POKRMŮ



*Tato funkce je ideální ke grilování hamburgerů, vepřových žebírek, párků, klobás atd..*

*Tato funkce se může, mimo jiné, používat k zapékání do zlatova různých pokrmů:*

*bramborové noky po římsku, zapékané mušle sv. Jakuba, atd.*

#### Postup:

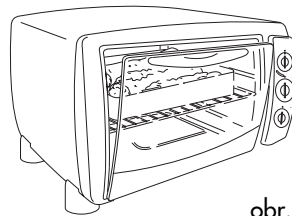
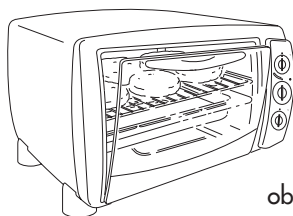
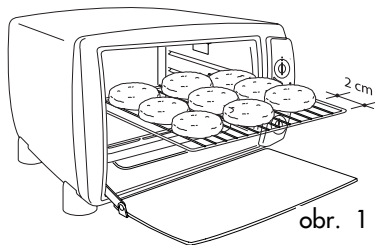
Umístěte pokrm, který budete grilovat, přímo na rošt spolu s plechem na pečení (**N**) do prostředních vodících lišt (2) – viz zobrazení na obr. 1. Dvířka trouby pouze přivřete – viz obr. 2. Doporučujeme, nalít na plech (**N**) skleničku vody, která zabrání přepalování tuku, který bude do plechu kapat.

Nastavte otočný knoflík voliče funkcí (**H**) na .

Nastavte otočný knoflík termostatu (**E**) na .

Nastavte otočný knoflík zapnutí a časového spínače (**G**) na požadovanou dobu.

**Důležité:** pokud chcete obdržet vynikajících výsledků, umístěte pokrm na rošt (**O**) tak, aby v místě poblíž dvířek bylo asi 2 centimetrové prázdné místo (viz obrázek 1).



U uvařených nebo upečených pokrmů, které se mají pouze zapékat položte nádobu přímo na rošt umístěný v prostředních vodících lištách. Dvířka trouby pouze přivřete podle zobrazení na obr. 3.

Po uplynutí doby pečení se ozve zvukový signál. V případě, že pokrm je hotový, ještě před uplynutím nastavené doby, otočte knoflík zapnutí a časového spínače (**G**) ručně na "0".

## 2. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ

V tabulce uvádíme několik užitečných rad, které Vám pomohou při přípravě výtečných grilovaných pokrmů.

| RECEPTY                      | MNOŽSTVÍ | OTOČNÝ KNOFLÍK<br>TERMOSTATU                                                      | DOBA PEČENÍ | POZNÁMKY A RADY                                                        |
|------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------|
| VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA (4)          | 600 g    |  | 20 min.     | Otočit po zhruba 12 minutách                                           |
| klobás (12)                  | 1200 g   |  | 25 min.     | Propíchnout vidličkou, aby vytekl tuk. Otočit po zhruba 15 minutách    |
| HAMBURGRY (6)                | 700 g    |  | 20 min.     | Otočit po zhruba 12 minutách                                           |
| PÁRKY (6)                    | 500 g    |  | 10 min.     | Otočit po zhruba 3-4 minutách                                          |
| ŠPÍZ (4)                     | 650 g    |  | 25 min.     | Otočit po zhruba 15 minutách                                           |
| BRAMBOROVÉ NOKY<br>PO ŘÍMSKU | 1500 g   |  | 15 min.     | Položte pekáč na rošt umístěný v prostředních<br>vodících lištách (2). |

### • TOUSTOVÁNÍ

Tato funkce je ideální k toustování chleba, k přípravě krutonů (ochucených kousků chleba) atd.

#### Postup:

Nasaďte vyjímatelné topné těleso (P) do prostředních vodících lišt (2) podle zobrazení na straně 130. **Překontrolujte, aby kolíčky vyjímatelného topného tělesa byly dobře a na doraz zasunuté do otvorů příslušného konektoru (D).**

Položte pokrm určený k toustování přímo na rošt umístěný do vodících lišt č. 1. Dvířka trouby pouze přivřete – viz zobrazení.

Nastavte otočný knoflík voliče funkcí (H) na .

Nastavte otočný knoflík termostatu (E) na .

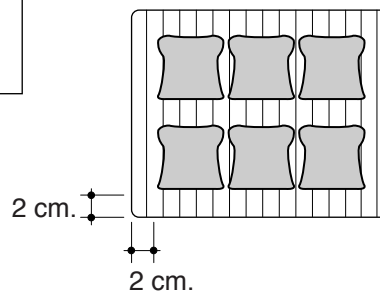
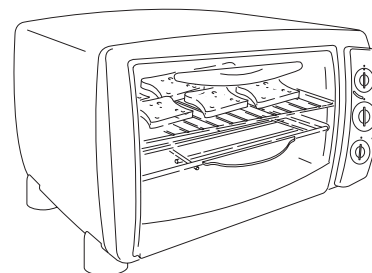
Nastavte otočný knoflík zapnutí a časového spínače (G) na požadovanou dobu.

Po skončení přípravy pokrmů ve dvojité troubě musíte vždy:

Nastavit knoflík termostatu (E) na "•" a v případě, že pečení bylo ukončeno ještě před uplynutím nastavené doby, musíte knoflík časového spínače (G) nastavit ručně na "0".

**Vyčkejte, až trouba vychladne a teprve potom vyndejte vyjímatelné topné těleso (P) a uložte jej do úložného prostoru.**

Správné umístění chleba při toustování je zobrazeno na obrázku na pravé straně. Nechte vždy volné 2 cm na okrajích roštu.



### 3. KAPITOLA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Častým a pravidelným čištěním trouby zabráníte tomu, aby trouba při pečení páchla nebo se z ní kouřilo.

**Před jakýmkoliv čištěním trouby musíte nejdříve vytáhnout zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu.**

V žádném případě přístroj neponořujte do vody. Nemyjte ho pod proudem vody.

Rošty a plechy na pečení se myjí jako nádobí, můžete je mýt ručně nebo v myčce nádobí.

**Neponořujte vyjímatelné topné těleso (P) do vody: pokud je těleso špinavé, omyjte jej vlhkým hadříkem. (viz obr. 4).**

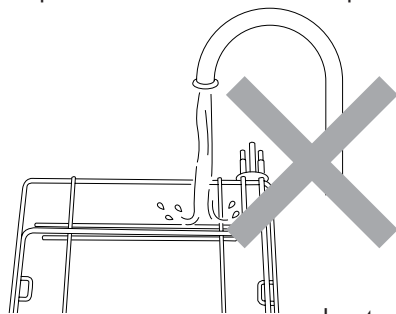
Vnější části trouby omyjte vlhkou houbičkou. Nepoužívejte práškové prostředky, které by mohly poškodit povrchovou úpravu trouby (smalt nebo lak). Dávejte pozor, aby se voda nebo tekutý mycí přípravek nedostal dovnitř štěrbín, které se nacházejí na pravé straně trouby.

Při čištění vnitřku trouby se nesmí používat korozivní látky. Neškrábejte nečistoty ze stěn trouby ostrými nebo špičatými předměty. Používejte pouze tekuté mycí přípravky nikoliv práškové.

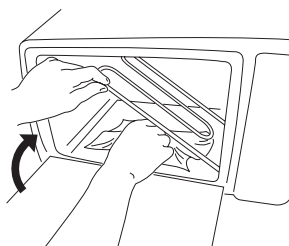
Nesnažte se zastrčit do otvorů na zadní straně trouby nebo do otvorů konektoru (D) vyjímatelného topného tělesa vidličky, nože nebo špičaté předměty. Nelijte vodu do těchto otvorů.

Při mytí zadní stěny uvnitř trouby si můžete pomoci tak, že vrchní topné těleso (L) nadzvihnete tahem směrem nahoru a zároveň k pravé stěně trouby (viz obr. 5).

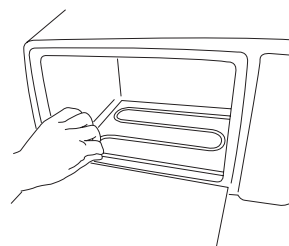
Po provedeném čištění nasadte topné těleso zpět podle zobrazení na obr. 6.



obr. 4



obr. 5



obr. 6

#### VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ TROUBY (jen u některých modelů)

Vnitřní osvětlení trouby (B) se rozsvítí vždy, když je pečicí trouba v provozu. Pokud potřebujete vyměnit žárovku osvětlení, obraťte se na odborníka pověřeného výrobcem nebo na servisní středisko výrobce.

**Pozn.: troubu můžete používat i s přepálenou žárovkou.**