OBSAH

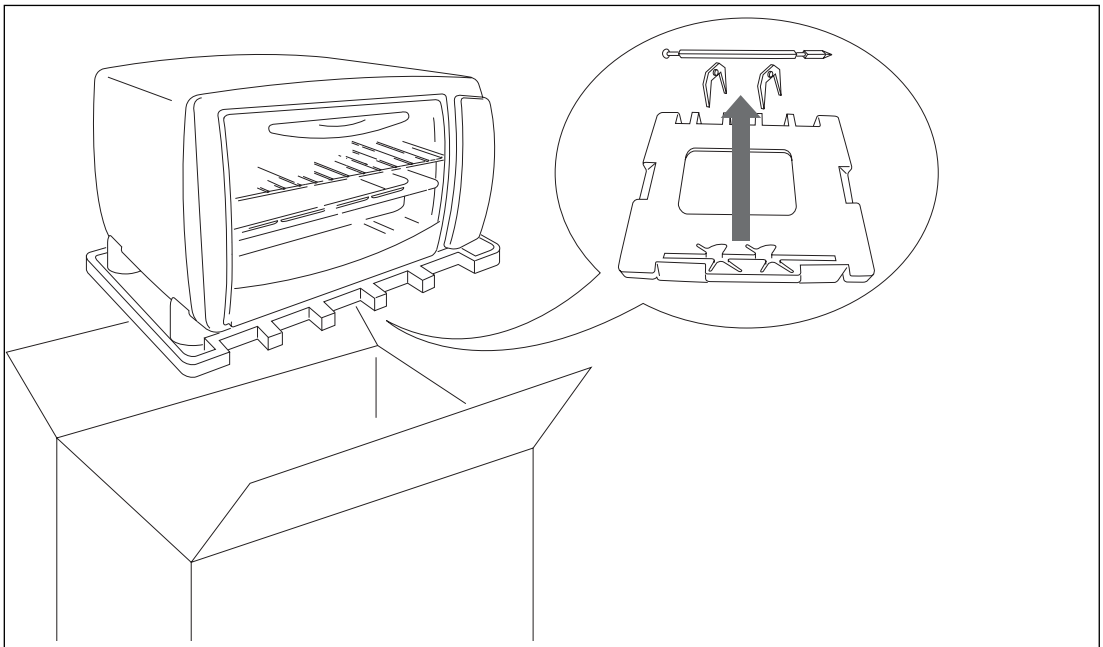
1. KAPITOLA VŠEOBECNĚ

1.1 Popis trouby a přílušenství 113
1.2 Souhrnná tabulka 114
1.3 Technické údaje 115
1.4 Důležitá upozornění 115

2. KAPITOLA POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEČENÍ

2.1 Používání ovládacích prvků 116
2.2 Rady při používání 117
2.3 Nastavení funkcí 117
- *Udržování teploty pokrmů* 117
- *Delikátní pečení* *117*
- *Pečení v troubě* 118
- *Grilování a zapékání pokrmů* 119
- *Grilování s otočným roštem (jen u některých modelů)* 121

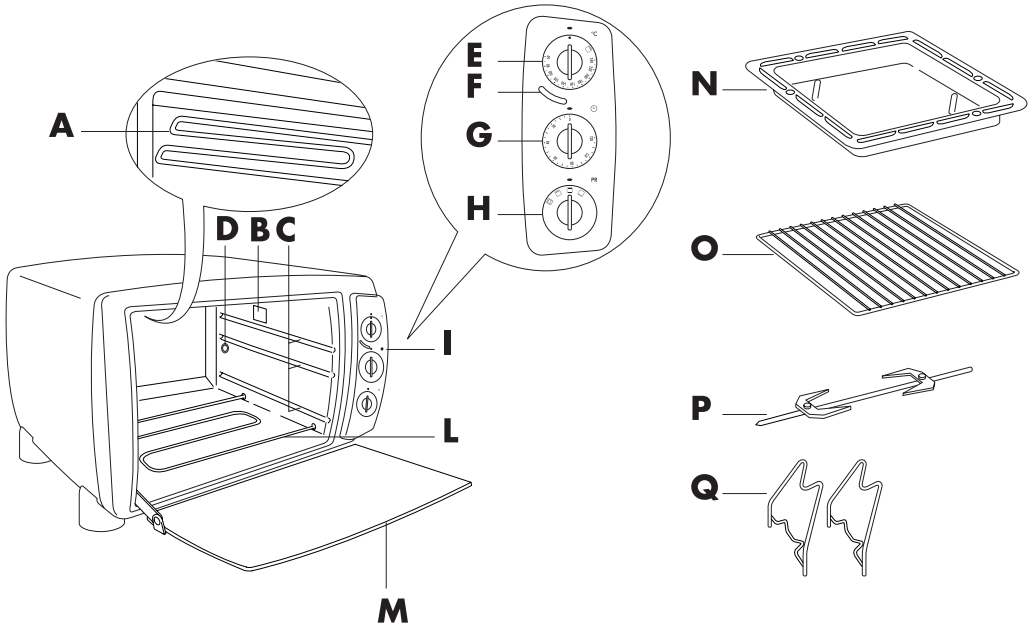
3. KAPITOLA ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 122



POZOR: Pokud je Vaše trouba vybavená funkcí "otočný rošt", příslušenství ze kterého se rošt skládá je uložené ve spodní části v ochranném polystyrénovém obalu.

1. KAPITOLA – VŠEOBECNĚ

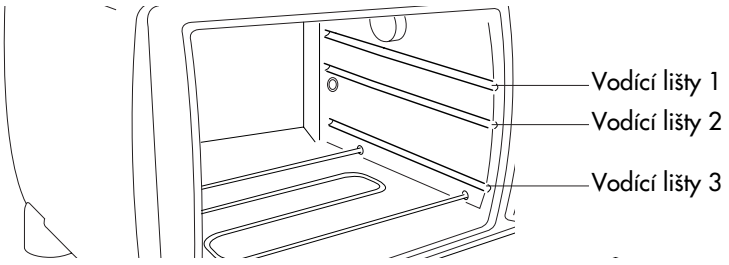
1.1 - POPIS TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



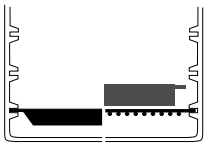
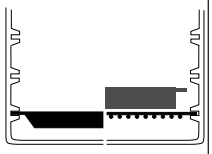
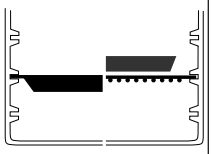
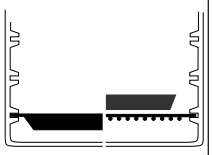
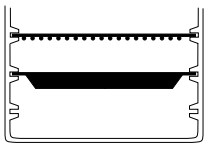
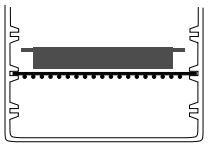
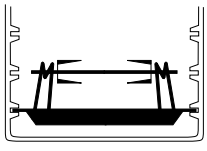
A Horní topné těleso
B Osvětelní uvnitř trouby (jen u některých modelů)
C Postranní vodící lišty
D Uložení otočného roštu (jen u některých modelů)
E Otočný knoflík termostatu
F Světelná kontrolka termostatu
G Otočný knoflík zapínání a časového spínače
H Otočný knoflík nastavení funkcí
I Ovládací panel
L Spodní topné těleso
M Skleněná dvířka
N Plech na pečení (jen u některých modelů)
O Rošt
P Otočný rošt (jen u některých modelů)
Q Podpěry roštu (jen u některých modelů)

POSTRANNÍ VODÍCÍ LIŠTY

Pečící trouba je vybavena 3 páry vodících lišt, které umožňují umístění plechů a roštů k pečení v různých výškách.



1.2 - SOUHRNNÁ TABULKA

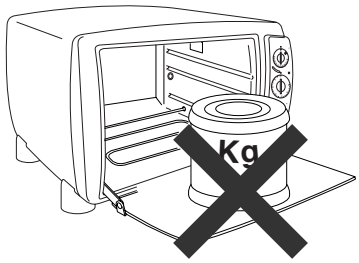
PROGRAM	POLOHA OTOŠNÉHO KNOFLÍKU NAVOLENÍ FUNKCÍ	POLOHA OTOŠNÉHO KNOFLÍKU TERMOSTATU	POLOHA ROŠTU A PŘÍSLUŠENSTVÍ	VODÍCÍ LIŠTY	POZNÁMKY/RADY
UDRŽOVÁNÍ STÁLÉ TEPLOTY POKRMŮ		60°		1 2 **3**	Pokud chcete udržet stálou teplotu pokrmů po delší dobu, např. více než 20 – 30 minut, doporučujeme Vám přikrýt pokrm alobalem, aby se příliš nevysušil.
DELIKÁTNÍ PEŠENÍ		60°- 240°		1 2 **3**	Použijte plech na pečení, který zasunete rovnou do spodních vodících lišt nebo jakýkoliv pekáč, který položíte na rošt (zasunutý i v tomto případě do spodních vodících lišt).
PEŠENÍ V TROUBŮ		60°- 240° (viz tabulka na straně 118)	 nebo 	1 **2** 3 1 2 **3**	Použijte plech na pečení, který zasunete rovnou do vodících lišt nebo jakýkoliv pekáč, který položíte na rošt.
GRILOVÁNÍ A ZAPÉKÁNÍ POKRMŮ				**1** **2** 3	Ideální pro všechny způsoby tradičního grilování: hamburger, párky, špíz, toustovaný chleba atd.. Položte potraviny přímo na rošt. Do plechu na pečení bude stékat případný přebytečný tuk.
				1 **2** 3	Ideální pro pokrmy, které se mají pouze zapéci (např. zapékané mušle sv. Jakuba atd.). V tomto případě položte nádobu (s pokrmem) na rošt.
GRILOVÁNÍ S OTOŠNÝM ROŠTŮM (JEN U NŮKTERÝCH MODELŮ)				1 2 **3**	Ideální pro přípavu kuřat a všech druhů drůbeže, vepřovou pečínku atd. Doporučujeme, nalít na plech skleničku vody, která zabrání přepalování tuku, který bude do plechu kapat a mytí plechu bude jednoduší.

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/EHS o elektromagnetické kompatibilitě.
Materiály a předměty, které budou ve styku s potravinami odpovídají předpisům směrnice EHS 89/109 a zákonnému opatření č. 108 s účinností od 25. ledna 1992.

1.4 - DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

1. Tato pečící 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. Umístěte troubu na vodorovný povrch ve výšce alespoň 85 cm, **daleko od dosahu dětí.**
5. **Při provozu se vnější stěny spotřebiče a dvířka zahřejí na vysokou teplotu: při používání spotřebiče se proto dotýkejte pouze úchytů a rukojetí z umělé hmoty. Při provozu spotřebiče se na horní plochu trouby nesmí pokládat žádné předměty.**
6. Před prvním použitím pečící trouby, vyndejte z vnitřku spotřebiče všechen obalový a ochranný materiál, papírové příručky, umělohmotné sáčky atd.
7. 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;
- jištění zásuvky je minimálně 10 A a zda je zásuvka dostatečně uzemněná.
Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nerespektováním tohoto protiúrazového opatření.
8. Před použitím trouby, omyjte pečlivě veškeré příslušenství spotřebiče.
9. 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.
10. Spotřebič v žádném případě nepřenášejte, pokud je v provozu.
11. 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.



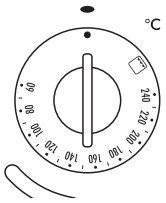
POZOR: Po vybalení spotřebiče z obalu se přesvědčte, zda trouba a dvířka trouby jsou celistvé. Dvířka trouby jsou ze skla a jsou tudíž křehká. V případě, že jsou dvířka viditelně poškrábaná, odštípnutá nebo poškozená, nechte je vyměnit. Při používání, čištění nebo přemísťování spotřebiče nesmíte s dvířky bouchat, prudce do nich vrážet nebo polévat studenou kapalinou, pokud je sklo dvířek horké.

Před prvním použitím nechte spotřebič v provozu na prázdno 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 nanešeny na topná tělesa. Během tohoto úkonu musíte místnost důkladně vyvětrat.

2. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY A TABULKY PEŠENÍ

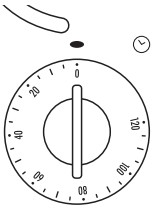
2.1 - POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- ***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 do 240°C.
- **Pro všechny způsoby grilování a grilování s otočným roštem (jen u některých modelů):**
  Nastavte termostat na .

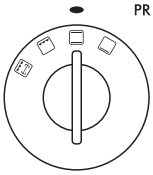


- ***OTOČNÝ KNOFLÍK ZAPÍNÁNÍ A ČASOVÉHO SPÍNAČE (G)***

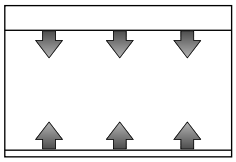
- **Zapnutí pečící trouby a naprogramování délky pečení:** Otočte otočným knoflíkem po směru hodinových ručiček a nastavte jej na požadovanou dobu (max. 120 minut). Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál a trouba se automaticky vypne.
- **Vypnutí pečící trouby:** Nastavte otočný knoflík na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

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

- ***OTOŠNÝ KNOFLÍK NASTAVENÍ FUNKCÍ (H)***

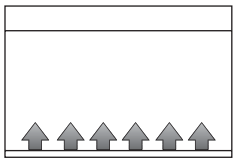


Aktivací tohoto otočného knoflíku se nastavují následující funkce vaření:



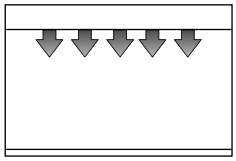
PEŠENÍ V TROUBŮ A UDRŽOVÁNÍ STÁLÉ TEPLOTY POKRMŮ

(je v provozu horní topné těleso a spodní topné těleso)



DELIKÁTNÍ PEŠENÍ

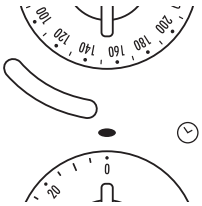
(je v provozu pouze spodní topné těleso)



GRILOVÁNÍ

GRILOVÁNÍ S OTOŠNÝM ROŠTEM (JEN U NŮKTERÝCH MODELŮ)

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



- ***SVŮTELNÁ KONTROLKA TERMOSTATU (F)***

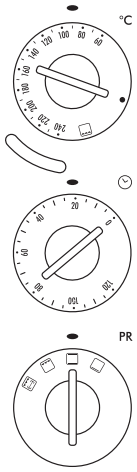
Rozsvícené světélko signalizuje, že trouba se zahřívá. V okamžiku, kdy zhasne se trouba zahřála na nastavenou teplotu.

2.2 - RADY PŘI POUŽÍVÁNÍ TROUBY

- Při pečení v troubě a při "delikátním" pečení, doporučujeme nejdříve troubu zahřát na navolenou teplotu. Zaručíte si tak vynikající výsledky při pečení.
- Délka pečení záleží 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.

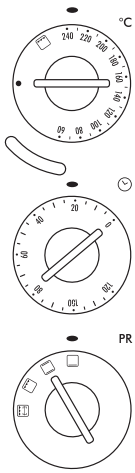
2.3 - NASTAVENÍ FUNKCÍ TROUBY

- ***UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY POKRMŮ***



Plech na pečení nebo rošt s pekáčkem s pokrmem umístěte do vodících lišt č. 3 – viz zobrazení na straně 114.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).
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 ohřívaný pokrm budete vyndávat z trouby před uplynutím nastavené doby, nezapomeňte knoflík zapnutí a časového spínače (**G**) nastavit ručně na "0".

- ***DELIKÁTNÍ PEČENÍ***

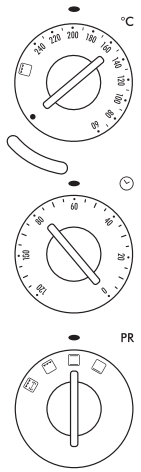


Plech na pečení nebo rošt s pekáčkem umístěte do vodících lišt č. 3 – viz zobrazení na straně 114. Tato funkce je určená pro pečení cukrářského pečiva a dortů s polevou. Doporučujeme, mimo jiné, tuto funkci k dokončení pečení pokrmů, u kterých je důležité pečení ze spodu. Doporučujeme umístit pekáček do spodních vodících lišt (3).

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".



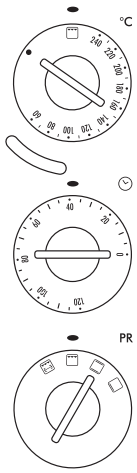
- ***PEČENÍ V TROUBĚ***

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.
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 TERMOSTATU	DOBA PEČENÍ	POLOHA ROŠTU/PLECHU NA PEČENÍ	POZNÁMKY A RADY
ČERSTVÁ PIZZA	400 g	200°C	25 min.	3	Použijte plech na pečení (**N**) nebo plochý pekáč, který umístíte na rošt (**O**).
SLANÝ KOLÁČ	600 g	200°C	35 min.	3	Použijte plech na pečení (**N**) nebo dortovou formu, kterou umístíte přímo na rošt.
ZMRAŽENÁ PIZZA	450 g	220°C	13 min.	2	Můžete umístit přímo na rošt (**O**) nebo na plech na pečení (**N**)
LASAGNE (it. nudlové placky)	1500 g	200°C	40 min.	3	Umístěte pekáč přímo na rošt (**O**)
CANNELLONI (it. nudlové role)	2300 g	200°C	40 min.	3	Umístěte pekáč přímo na rošt (**O**)
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.
SEKANÁ	1000 g	200°C	60 min.	3	Umístěte přímo na plech na pečení (**N**) nebo na pekáč, který umístíte na rošt (**O**).
ROZPORCOVANÝ KRÁLÍK	1000 g	200°C	60 min.	3	Přidejte trochu vody. Pokud je to nutné, otočte v polovině doby pečení.
MOŘSKÝ OKOUN V SOLI	900 g	190°C	40 min.	3	Umístěte rybu na plech a úplně ji zakryjte hrubou solí.
PRAŽMA PEČENÁ V TROUBĚ	1000 g	190°C	40 min.	3	Mohou se péci přímo na plechu na pečení (**N**) nebo na pekáči, který umístíte na rošt (**O**).
PSTRUH PEČENÝ V ALOBALU	800 g	190°C	40 min.	3	Mohou se péci přímo na plechu na pečení (**N**) nebo v pekáči, který umístíte na rošt (**O**), zabalené v alobalu.
BAKLAŽÁNY S PARMEZÁNEM A RAJČ. PROTLAKEM	1700 g	200°C	30 min.	2	Umístěte pekáč na rošt (**O**).
ZELENÉ CUKÍNY S TUŇÁKEM	1000 g	200°C	40 min.	2	Použijte plech na pečení (**N**) nebo pekáč, který umístíte na rošt (**O**): na plech naskládejte rajčata, nalijte olej a vodu.
ZAPEČENÉ BRAMBORY	1500 g	200°C	40 min.	2	Umístěte pekáč na rošt (**O**).
JABLKOVÝ KOLÁČ / APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Umístěte dortovou formu na rošt (**O**).
MUFFINS (MALÉ VDOLEČKY)	600 g	200°C	18 min.	2	Umístěte papírové košíčky s těstem přímo na plech na pečení.

K době pečení je nutné připočítat 5 minut předehřívání trouby.

• *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.

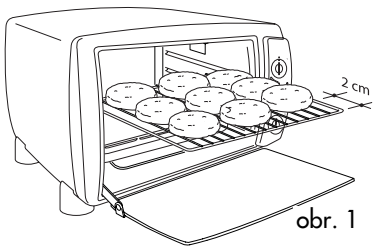
Postup:
Umístěte pokrm, který budete grilovat, přímo na rošt spolu s plechem na pečení (**N**) do prostředních vodících lišt (2) – viz zobrazení na obr. 1. Dvířka trouby pouze přivřete – viz obr. 2. Doporučujeme, nalít na plech (**N**) skleničku vody, která zabrání přepalování tuku, který bude do plechu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

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

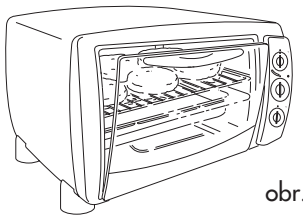
Otočte otočným knoflíkem termostatu (**E**) na polohu .

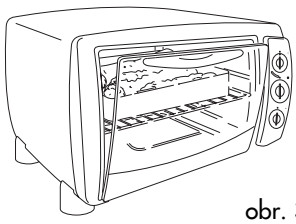
Nastavte otočný knoflík zapnutí a časového spínače (**G**) na požadovanou dobu.

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).



obr. 1

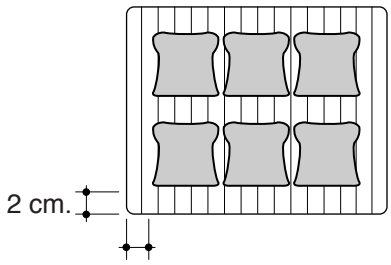

obr. 2


obr. 3

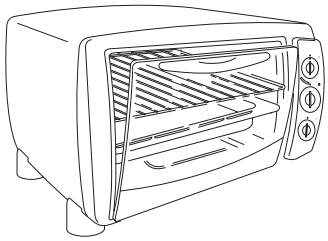
U uvařených nebo upečených pokrmů, které se mají pouze zapékat položte nádobu přímo na rošt umístěný v prostředních vodících lištách. Dvířka trouby pouze přivřete podle zobrazení na obr. 3.

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".

Správné umístění chleba při opékání je zobrazeno na obrázku nahoře. Nechte vždy volné 2 cm na okrajích roštu.



POUZE PŘI TOUSTOVÁNÍ CHLEBA:
předehřát troubu po dobu 2-3 minut s přivřenými dvířky (viz obrázek na straně).



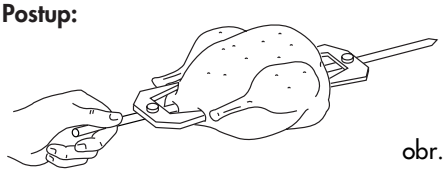
V tabulce uvádíme několik užitečných rad, které Vám pomohou při přípravě výtečných grilovaných pokrmů.

RECEPTY	MNOŽSTVÍ	OTOČNÝ KNOFLÍK TERMOSTATU	DOBA PEČENÍ	RADY A DOPORUČENÍ
VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA (4)	600 g		20 min.	Otočit po zhruba 12 minutách
KLOBÁSY (12)	1200 g		25 min.	Propíchnout vidličkou, aby vytekl tuk. Otočit po zhruba 15 minutách
HAMBURGERY (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
OPEČENÝ CHLÉB	6		3,5 min.	Otočit v polovině pečení
BRAMBOROVÉ NOKY PO ŘÍMSKU	1500 g		15 min.	Položte pekáč na rošt umístěný v prostředních vodících lištách (2).

• *PEŠENÍ S OTOŠNÝM ROŠTEM (JEN U NŮKTERÝCH MODELŮ)*

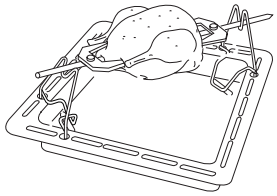
Tato funkce je ideální k pečení kuřat a všech druhů drůbeže, vepřové a telecí pečínky na roštu.

Postup:



obr. 5

Napíchněte pokrm na rošt (**P**) a upevněte je příslušnými vidlicemi (abyste obdrželi vynikající výsledky je nutné maso dobře svázat vhodným provázkem)



obr. 7

Vložte rošt do podpěr.

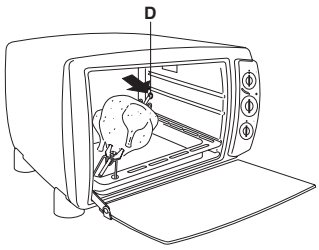
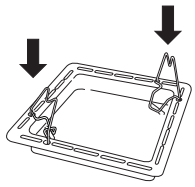


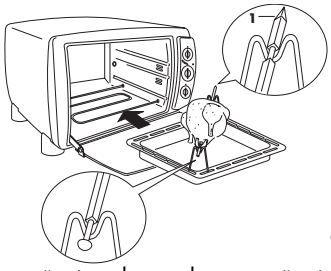
fig. 9

Plech na pečení vložte do trouby a potom zasuňte rošt do uložení k otáčení roštu (**D**) tak, že podpěry (**Q**) ohnete směrem doprava.



obr. 6

Podpěry roštu (**Q**) nasaďte do příslušných otvorů na plechu na pečení.



obr. 8

Plech na pečení spolu s pokrmem určeným k pečení umístěte do spodních vodících lišt (3) tak, že podpěry roštu (**Q**) ohnete doleva. **Překontrolujte, aby špička roštu 1 byla směrem dopředu.**

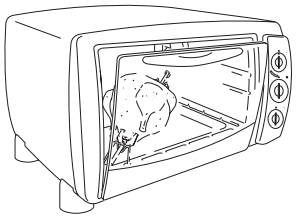


fig. 10

Dvířka trouby přivřete podle zobrazení na obrázku (částečně otevřená).

Při používání této funkce není třeba troubu předehřívat.

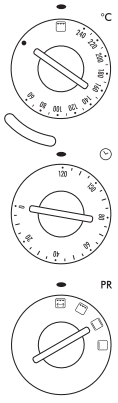
Otočte otočným knoflíkem navolení funkce (**H**) na polohu .

Otočte otočným knoflíkem termostatu (**E**) do polohy .

Otočným knoflíkem zapínání a časového spínače (**G**) navolte požadovanou dobu.

V případě, že doba přípravy pokrmu je vyšší než 2 hodiny, nezapomeňte znovu nastavit časový spínač.

Po upečení pokrmu nastavte ručně otočný knoflík zapínání a časového spínače (**G**) na polohu "0".



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, plechy na pečení a otočný rošt (jen u některých modelů) se myjí jako nádobí, můžete je mýt ručně nebo v myčce nádobí.

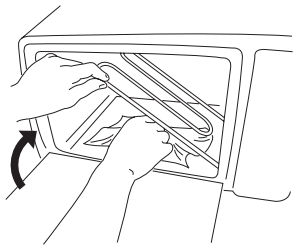
Vnější části trouby omyjte vlhkou houbičkou. Nepoužívejte práškové prostředky, které by mohly poškodit povrchovou úpravu trouby (smalt nebo lak). Dávejte pozor, aby se voda nebo tekutý mycí přípravek nedostal dovnitř štěrbin, které se nacházejí na pravé straně trouby.

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.

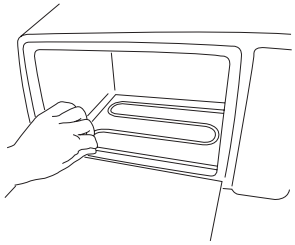
Nesnažte se zastrčit do otvorů na zadní straně trouby vidličky, nože nebo špičaté předměty.

Při mytí zadní stěny uvnitř trouby si můžete pomoci tak, že horní topné těleso (**L**) nadzvihnete tahem směrem nahoru a zároveň k pravé stěně trouby (viz obr. 10).

Po provedeném čištění nasaďte topné těleso zpět podle zobrazení na obr. 11.



obr. 10



obr. 11

VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ TROUBY (jen u některých modelů)

Vnitřní osvětlení trouby (**B**) se rozsvítí vždy, když je pečící 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.