



1. Ovládací panel
 - 1.1. Volič funkcí
 - 1.2. Minutka
 - 1.3. Ovladač termostatu
 - 1.4. Červená kontrolka teploty
2. Chladicí ventilátor (není vidět)
3. Horní topné těleso
4. Topné těleso grilu
5. Zadní osvětlení
6. Dolní topné těleso (není vidět)
7. Chladné dveře trouby

Poslední úroveň

První úroveň

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mřížka - Hluboký plech

JAK TROUBU POUŽÍVAT

Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.

Ovladačem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Červená kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne. Po ukončení pečení otočte ovladači do polohy "0".

MINUTKA

Minutka umožňuje nastavení času od 1 do 60 minut. Při nastavování minutky doporučujeme otočit ovladačem úplně doprava a pak ho vrátit na požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

Tabulka funkcí trouby

Funkce	Popis funkce
0 VYPNUTÁ TROUBA	-
OSVĚTLENÍ	• Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO	• K dokončení pečení ovocných nebo tvarohových dortů a koláčů nebo k zahuštění omáček. • Tuto funkci použijte pro posledních 10/15 minut pečení.
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.
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 hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. • Doporučujeme jídlo při pečení obracet.

JÍDLO	Funkce	Úroveň zdola	Teplota (°C)	Doba pečení min
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové		2	190-210	90-110
Kuře/králík/kachna		2	190-200	65-85
Husa/ krocán		2	190-200	140-180
Ryby		2	180-200	50-60
Plněné papriky a rajčata/pečené brambory		2	180-200	50-60
Kynuté koláče		2	170-180	45-55
Plněné koláče		2	180-200	60-90
Sušenky		2	170-180	35-45
Lasagne		2	190-200	45-55
Chléb/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Toasty		3/4	250	1,5-2,5
Kotlety/klobásky/ražniči		3/4	250	35-45
Zapékaná zelenina		3	250	5-8
1/2 kuřete		3	250	40-50
Celé kuře		2/3	200-225	55-65
Rostbíf		2	200-250	35-45
Pečeně		2/3	200-225	60-70
Ryby (celé)		3	190-200	40-50

Poznámka: teploty a doby pečení platí orientačně pro 4 porce.