

1. Ovládací panel
2. Chladicí ventilátor (není vidět)
3. Horní topné těleso
4. Topné těleso grilu
5. Zadní osvětlení
6. Žlábek otočného rožně
7. Dolní topné těleso (není vidět)
8. Dveře trouby

Důležité upozornění: V servisním středisku si můžete zakoupit volitelnou 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

Odkapávací plech:



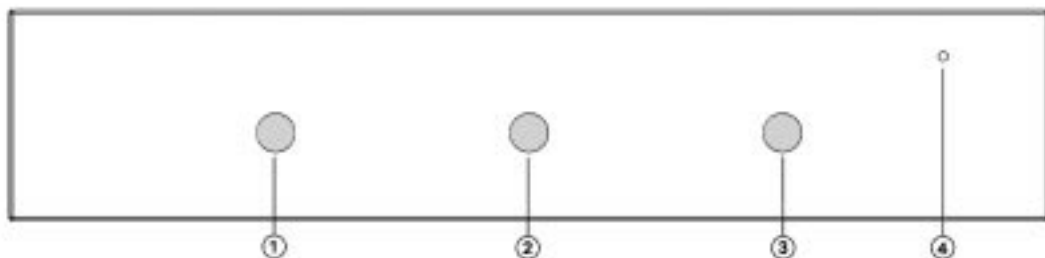
Rošť:



Otočný rožeň:



OVLÁDACÍ PANEL



1. Volič funkcí
2. Minutka
3. Volič teploty
4. Červená kontrolka teploty

Tabulka funkcí trouby

Funkce	Popis funkce
0 VYPNUTÁ TROUBA	-
OSVĚTLENÍ	Zapnutí vnitřního osvětlení trouby.
DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO	<ul style="list-style-type: none"> • K dopečení ovocných a sýrových dortů. • K zahuštění omáček. Tuto funkci použijte na posledních 10-15 minut.
STATICKÁ	<ul style="list-style-type: none"> • K pečení jakéhokoli jídla. • Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a jakmile zhasne červená kontrolka teploty, vložte jídlo dovnitř. • Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> • Ke grilování malých kousků masa (krkovičky, ražniči, klobás) a osmažení chleba dozlatova. • Troubu předehřejte asi na 3-5 minut. • Pečete-li maso, postavte pod rošť odkapávací plech a nalijte do něj trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. • Během grilování maso obračejte. K této funkci patří zapnutí otočného roštu k opékání masa a drůbeže. Jak používat otočný rožeň: <ul style="list-style-type: none"> • Držák zasuňte na druhou úroveň, na jehlu rožně napíchněte jídlo a upevněte ho příslušnými vidlicemi. • Rožeň zasuňte až nadoraz do žlábků umístěného na zadní stěně vpravo a opřete ho o držák. • Do odkapávacího plechu umístěného na první úrovni drážek nalijte trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. • Před zavřením dveří sejměte plastové držadlo; nezapomeňte ho opět nasadit na konci pečení před vyjmutím jídla.

JAK TROUBU POUŽÍVAT

- Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci.
- Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Voličem teploty otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka teploty a po dosažení požadované teploty zhasne.
- Na konci pečení:
- Nastavte voliče do polohy 0.
- Minutka**
- Minutka je mechanický časový spínač v rozsahu od 1 do 60 minut.
- Voličem teploty otočte doprava na požadovanou dobu pečení.
 - Po dosažení nastavené doby se ozve zvukový signál.
- Doporučujeme otočit úplně voličem a pak ho vrátit na požadovanou dobu pečení, aby se aktivoval zvukový signál.

TABULKY PRO PEČENÍ

Jídlo	Funkce	Předhřátí	Úroveň zdola	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
Masa					
Jehněčí, kůzlečí, skopové		X	2	200	90-110
Telecí, hovězí, vepřové		X	2	200	90-110
Kuře, králík, kachna		X	2	200	70-80
Krocán (3-5 kg)		X	2	210	160-180
Husa (2 kg)		X	2	210	100-130
Ryby (1 kg) Pražma zlatá, mořský okoun, tuňák, losos, treska		X	2	200	60-80
Ryby (<1kg. - řízky) Mečoun, tuňák		X	2	190	50-60
Zelenina Papriky, rajčata, pečené brambory		X	2	190	50-60
Moučníky - cukrovinky Kynuté dorty		X	2	180	40-50
Dorty plněné tvarohem		X	2	190	60-90
Koláče		X	2	190	40-50
Závin, palačinky		X	2	200	50-60
Sušenky, preclíky, čajové pečivo		X	2	180	20-30
Krémové zákusky, rolády		X	2	180	35-45
Slané dorty, dorty plněné ovocem, např. ananasem, broskvemi		X	2	200	50-60
Lasagne, zapékané brambory, těstoviny plněné masem, zapékané těstoviny		X	2	200	40-50
Chléb		X	2	210	30-40
Pizza		X	2	225	15-20
Pirožky		X	2	210	20-30
Bublanina		X	2	200	40-50

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

Poznámka: Uvedené délky a teploty pečení jsou pouze informační.