

1. Ovládací panel
  - 1.1. Volič funkcí
  - 1.2. Programátor délky pečení
  - 1.3. Ovladač termostatu
  - 1.4. Červená kontrolka teploty
2. Chladicí ventilátor (není vidět)
3. Horní topné těleso
4. Topné těleso sklopitelné
5. Zadní osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Chladné dveře trouby

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mřížka - hluboký plech - hliníkový plech na moučníky

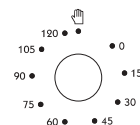
### JAK TROUBU POUŽÍVAT

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 ovladač do polohy "0".

### PROGRAMÁTOR DÉLKY PEČENÍ

Tento programátor umožňuje nastavení času od 1 do 120 minut. K nastavení doby pečení po zvolení funkce pečení otočte úplně ovladačem směrem doprava a pak ho otočte na požadovaný čas směrem doleva. Po uplynutí nastavené doby pečení trouba zhasne a programátor zustane v poloze "0". Chcete-li použít troubu v ručním režimu, tedy bez nastavení doby pečení, ověřte si, že je ovladač programátoru v poloze na symbolu

**Upozornění:** Je-li programátor v poloze "0", trouba se nezapne. Chcete-li troubu zapnout, nastavte programátor na symbol , nebo nastavte délku pečení.



### Tabulka funkcí trouby

Funkce	Popis funkce
0 VYPNUTÁ TROUBA	-
OSVĚTLENÍ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zapnutí vnitřního osvětlení trouby.</li> </ul>
STATICKÉ PEČENÍ	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení masa, ryb a drůbeže na jedné úrovni.</li> <li>Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a jakmile zhasne červená kontrolka teploty, vložte jídlo dovnitř.</li> <li>Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.</li> </ul>
VENTILÁTOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení na max. 2 úrovních.</li> <li>Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu plechů, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.</li> <li>Troubu nemusíte předehřívát (s výjimkou pizzy nebo koláčů).</li> </ul>
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ke grilování krkovičky, ražniči, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova.</li> <li>Troubu asi na 3-5 min. předehřejte.</li> <li>Dveře trouby musí být při pečení zavřené.</li> <li>Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výparu a stříkání tuku.</li> <li>Doporučujeme jídlo při pečení obracet.</li> </ul>
TURBOGRIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení velkých kusů masa (rostbifů, pečení).</li> <li>Dveře trouby musí být při pečení zavřené.</li> <li>Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výparu a stříkání tuku.</li> <li>Během pečení maso obračejte.</li> </ul>
ROZMRAZENÍ	<ul style="list-style-type: none"> <li>K rozmrazování jídel na pokojovou teplotu.</li> <li>Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.</li> </ul>
HORKÝ VZDUCH-SPODNÍ	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení na jedné úrovni (např.: ovoce, dortů, nákyků, zeleniny, pizzy, drůbeže).</li> </ul>
HORKÝ VZDUCH	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení jídel, které vyžadují stejnou teplotu pečení na jedné nebo dvou úrovních (např.: ryb, zeleniny, moučníků), bez vzájemného chuťového ovlivnění jednotlivých jídel</li> </ul>
DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO	<ul style="list-style-type: none"> <li>K dopečení ovocných a sýrových dortů a k zahuštění omáček.</li> <li>Tuto funkci použijte na posledních 10-15 minut pečení.</li> </ul>

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
Krocán/husa		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
Koláče plněné		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
Rostbif		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.