

1. Ovládací panel
2. Chladicí ventilátor (není vidět)
3. Horní topné těleso
4. Osvětlení trouby
5. Spodní topné těleso (není vidět)
6. Dvířka trouby

Upozornění: V servisním středisku si můžete zakoupit soupravu skládající se ze skleněných dvířek trouby a příslušných montážních součástí. Použití této soupravy snižuje teplotu venkovního povrchu trouby a doporučuje se především tehdy, jsou-li v domácnosti děti.

Kód č: 4819 310 39186.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hliníkový pekáč:



Rošt:



OVLÁDACÍ PANEL



1. Ovladač k volbě
2. Červená kontrolka teploty trouby
3. Ovladač termostatu trouby
4. Ovladače varné desky
5. Žlutá kontrolka zapnutí varné desky

Tabulka funkcí trouby

Funkce	Popis funkce
0 VYPNUTÁ TROUBA	-
OSVĚTLENÍ TROUBY	K zapnutí osvětlení trouby.
SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO	<ul style="list-style-type: none"> • K dokončení pečení ovocných nebo sýrových koláčů. • K zahušťování omáček. Funkci spodního ohřevu použijte na posledních 10 nebo 15 minut tepelné úpravy.
STATICKÁ	<ul style="list-style-type: none"> • K pečení všech druhů jídel • Troubu předehřejte na požadovanou teplotu tepelné úpravy a jídlo vložte dovnitř hned po zhasnutí červené kontrolky termostatu. • Doporučujeme používat druhou úroveň.
HORNÍ TOPNÉ TĚLESO	<ul style="list-style-type: none"> • Ke zhnědnutí jídla. Funkci horního ohřevu použijte na posledních 10 nebo 15 minut tepelné úpravy.

JAK POUŽÍVAT TROUBU

- Volič trouby otočte na požadovanou funkci.

Rozsvítí se kontrolka trouby.

- Ovladačem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Červená kontrolka termostatu se rozsvítí. Po dosažení požadované teploty červená kontrolka termostatu zhasne.

Když je jídlo hotové:

- Ovladače vraťte do polohy 0.

JAK POUŽÍVAT VARNOU DESKU

Na ovládacím panelu trouby jsou 4 nastavitelné ovladače (označené od 0 do 6) varných plotýnek.

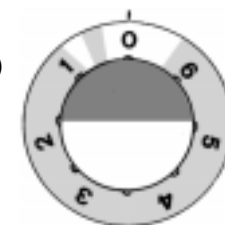
Jak používat varné plotýnky:

- Ovladačem zvolené plotýnky otočte doprava do požadované polohy (řídte se pokyny přiloženými k varné desce).

Rozsvítí se žlutá kontrolka.

Důležité upozornění:

- Při prvním použití plotýnek otočte ovladači do polohy 6 a nechte je zapnuté asi 3 minuty, aby se odstranil nepříjemný zápach; na každou plotýnku přitom položte nádobu odpovídající velikosti naplněnou do poloviny vodou.
- Nikdy nezapínejte prázdnou plotýnku bez nádobí.
- Používejte hrnce a pánve, které jsou vhodné pro elektrické plotýnky, se silným a rovným dnem.
- Průměr dna hrnců a pánví musí být stejný nebo o něco větší, než je průměr plotýnky.



TABULKY PRO STATICKOU TEPELNOU ÚPRAVU

Potraviny	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Doba tepelné úpravy (minuty)
Maso			
Jehněčí (1,5 kg)	2	200	90-120
Kůzlečí (1,5 kg)	2	200	90-120
Skopové (1,5 kg)	2	200	90-120
Telecí (1,5 kg)	2	180	90-120
Hovězí (1 kg)	2	180	90-120
Vepřové (1 kg)	2	180	100-130
Králík (1,5 kg)	2	180	100-110
Kuře (1 kg)	2	200	65-75
Krocán (3 kg)	2	180	180-200
Husa (2 kg)	2	180	140-160
Kachna (1,5 kg)	2	180	90-120
Ryby (~ 1 kg)			
Pražma zlatá	2	180	45-55
Okoun	2	180	60-80
Losos	2	180	60-80
Tuňák	2	180	60-80
Pstruh	2	180	45-55
Rybí porce (1 kg)			
Mečoun	2	170	35-45
Tuňák	2	170	35-45
Losos	2	170	35-45
Treska	2	170	35-45
Zelenina			
Plněné papriky	2	180	50-70
Plněná rajčata	2	180	50-70
Pečené brambory	2	180	40-50
Gratinovaná syrová zelenina	2	180	40-50

Potraviny	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Doba tepelné úpravy (minuty)
Moučníky apod.			
Sladká těsta	2	150	35-45
Plněné koláče (ovoce - sýr)	2	160	60-80
Dorty	2	170	30-40
Jablkový závin	2	180	40-50
Sušenky	2	140	20-35
Zákusky s krémem	2	150	30-40
Koláče	2	160	50-60
Chléb	2	180	30-40
Pizza	2	225	10-15
Lasagne	2	180	35-45
Plněné taštičky	2	180	15-25
Nákypy	2	160	40-50

Pozn.: Doby tepelné úpravy a teploty jsou pouze přibližné.