



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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mřížka - hliníkový plech na moučníky

JAK TROUBU POUŽÍVAT

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

JAK POUŽÍVAT VARNOU DESKU

Na ovládacím panelu trouby jsou umístěny 4 nastavitelné ovladače (od 0 do 6), kterými se řídí provoz varné desky.

K zapnutí elektrických plotýnek:

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

Rozsvítí se žlutá kontrolka provozu varné desky.



Důležité upozornění:

- Při prvním zapnutí plotýnek otočte ovladači do polohy 6 a nechte je zapnuté asi 3 minuty, aby se odstranily všechny pachy; na každou plotýnku postavte nádobu s vhodným průměrem dna naplněnou do poloviny vodou.
- Nezapínejte prázdné plotýnky.
- Doporučujeme používat nádoby s rovným a silným dnem, které jsou speciálně určeny pro elektrické plotýnky.
- Průměr dna nádoby musí být stejný jako průměr elektrické plotýnky, nebo jen lehce větší.

Tabulka funkcí trouby		
Funkce	Popis funkce	
0	VYPNUTÁ TROUBA	-
	OSVĚTLENÍ	• Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
	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.
	VENTILÁTOR	• K pečení na max. 2 úrovních. • Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu plechů, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. • Troubu nemusíte předehřívát (s výjimkou pizzy nebo koláčů).
	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.
	TURBOGRIL	• K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). • 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. • Během pečení maso obračejte.
	ROZMRAZENÍ	• K rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. • Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.

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/ krocan		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
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.