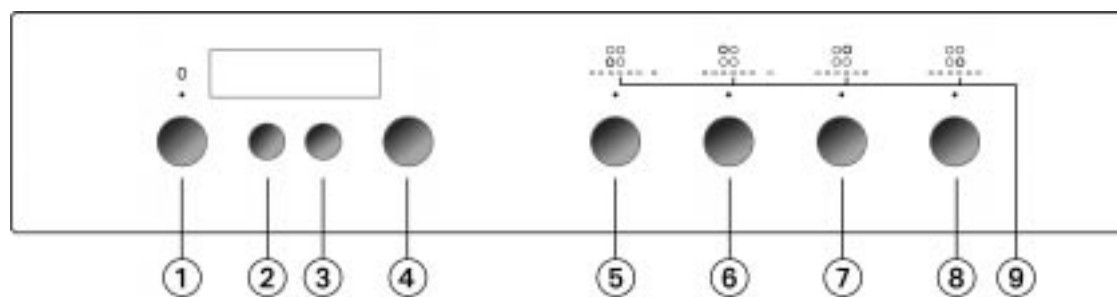


OVLÁDACÍ PANEĽ



- Ovladač zapnutí/vypnutí - volba funkcí
- Tlačítko zrušení volby a návratu k předchozí volbě
- Tlačítko potvrzení
- Ovladač změny již nastavených hodnot (teploty/ času/stupně). K vyhledávání mezi funkcemi.
- Ovladač levé přední varné zóny
- Ovladač levé zadní varné zóny
- Ovladač pravé zadní varné zóny
- Ovladač pravé přední varné zóny
- Kontrolky chodu varné desky

Tabulka funkcí trouby v ručním režimu

Funkce	Již nastavená teplota	Nastavitelná teplota	Popis funkce
STATICKÉ PEČENÍ	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> K pečení masa, ryb a drůbeže na jedné úrovni. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a jakmile vás k tomu displej vyzve, vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.
ZÁKUSKY	175°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> K pečení na max. 2 úrovních. Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu plechů, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.
HORKÝ VZDUCH	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> K pečení jídel, které vyžadují stejnou teplotu pečení na jedné nebo dvou úrovních (např.: ryba, zeleniny, moučnicků), bez vzájemného chutového ovlivnění jednotlivých jídel.
HORKÝ VZDUCH-SPODNÍ	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> K pečení na jedné úrovni (např.: ovoce, dortů, nákyků, zeleniny, pizzy, drůbeže).
GRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> Ke grilování krkovičky, ražničky, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova. Funci můžete nastavit na různý výkon (1 - max. 5). Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pečete-li maso, nalijte do plechu na zachycování tuku (umístěného na první úrovni drážek) trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
TURBOGRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). Funci můžete nastavit na různý výkon (1 - max. 5). Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pečete-li maso, nalijte do plechu na zachycování tuku (umístěného na první úrovni drážek) trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Během pečení maso obračejte.
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> K rychlému zahřátí trouby. Při zahřívání se postupně rozsvěčují vizuální ukazatele teploty. Po dosažení nastavené teploty se funkce automaticky vypne a zvukový signál oznámí automatický přechod trouby k funkci STATICKÉ PEČENÍ.

TABULKY PRO PEČENÍ

JÍDLA	Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
MASO Jehněčí, kůzlečí, skopové		X	2	200	95 - 110
		X	3	200	100 - 110
		X	2	200	100 - 110
Pečené, (telecí, vepřová, hovězí) (kg. 1)		X	2	200	95 - 110
		X	3	200	100 - 110
		X	2	200	90 - 100
Kuře, králík, kachna		X	2	200	80 - 90
		X	2	190	80 - 90
		X	2	200	85 - 95
Krocán (kg. 4-6) + stupeň 3 zhnědnutí		X	1	200	160 - 180
		X	1	200	160 - 180
		X	1	210	180 - 190
Husa (kg. 2)		X	2	210	100 - 130
		X	1	200	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
RYBY (CELÉ) (1-2 kg) Pražma zlatá, mořský okoun, tuňák, losos, treska		X	2	200	45 - 55
		X	3	190	45 - 55
		X	2	200	50 - 60
RYBY (ŘÍZKY) (1 kg) Mečoun, tuňák		X	2	200	40 - 50
		X	3	190	40 - 50
		X	3	200	40 - 50
ZELENINA Plněná rajčata a papriky		X	2	220	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
Pečené brambory		X	2	220	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
MOUCNÍKY, CUKROVÍ Kynuté koláče		X	2	190	40 - 50
		X	1	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Plněné koláče (tvarohem)		X	2	190	80 - 90
		X	2	180	70 - 80
		X	2	180	80 - 90
Listový koláč		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Závin		X	2	200	50 - 55
		X	1 - 3	200	50 - 55
		X	2	200	50 - 55
Sušenky		X	2	170	20 - 30
		X	1 - 3	200	20 - 30
		X	2	200	20 - 30
Krémové zákusky		X	2	180	35 - 45
		X	1 - 3	180	35 - 45
		X	2	180	40 - 50

JÍDLA	Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
Slané koláče		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 60
		X	2	200	45 - 60
		X	2	200	45 - 60
Ovocné koláče např. s ananášem, broskvemi		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Pusinky		X	2	120	120 - 150
		-	1 - 3	120	120 - 150
		-	2	120	120 - 150
Pírozky		X	2	200	35 - 45
		X	1 - 3	190	35 - 45
		X	2	190	35 - 45
Nákyp		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	45 - 55
		X	2	190	45 - 55

TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

JÍDLA	Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Stupeň výkonu	Doba pečení (minuty)
Krkovičky		X	4	5	35 - 45
Kotlety		X	4	5	30 - 40
Klobásy		X	3 - 4	5	30 - 40
Ramínko		X	4	5	35 - 45
Ryby (řízky)		X	3 - 4	5	35 - 45
Kuřecí stehna		X	3 - 4	5	40 - 50
Ražniči		X	3 - 4	5	40 - 50
Vepřová žebírka		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kuřete		X	3	5	45 - 55
1/2 kuřete		X	3	5	45 - 55
Celé kuře		X	3	5	60 - 70
Pečené (vepřová, hovězí)		X	2	5	60 - 70
Kachna		X	2	5	70 - 80
Skopová kýta		X	3	5	70 - 80
Rostbíf		X	3	5	50 - 60
Pečené brambory		X	3	5	50 - 60
Ryby (pražma zlatá, pstruh)		X	3	5	50 - 60

Pozn.: Teploty a doby pečení jsou pouze orientační.

Tabulka funkcí varné desky (podle modelu)

Funkce	Popis funkce
UDRŽENÍ TEPLoty	K udržení stálé teploty 60° až do konce pečení. Zapíná se otočením ovladače na .
DVOJITÁ ZÓNA	Tvoří ji levá přední a levá zadní plotýnka. Rozšiřuje zahřívanou plochu varné desky a umožňuje tak použití velkých, oválných nebo obdélníkových nádob. Chcete-li ji zapnout, pootočte ovladačem na a počkejte, až kontrolka zbytkového tepla příslušné plotýnky začne blikat. Otáčením ovladače doleva zvolte požadovaný stupeň výkonu. Kontrolka zbytkového tepla stále svítí a signalizuje tak zapnutí varné desky. Funkci vypnete otočením ovladače na "0".
ICP (Počáteční fáze pečení)	Na předem stanovenou dobu zrychluje zahřívání plotýnky v počáteční fázi pečení. Zapíná se otočením ovladače na . Počkejte, až kontrolka zbytkového tepla začne blikat a pak otočte ovladačem doleva na požadovaný stupeň výkonu. Např.: jestliže je zvolený stupeň "1", varná zóna bude fungovat na plný výkon po dobu 1 minuty , a pak bude pokračovat na výkon "1" po celou dobu vaření, dokud nastavení ovladače nezměníte. Jestliže je zvolený stupeň "6", varná zóna bude fungovat na plný výkon po dobu 6 minut , a pak bude pokračovat na výkon "6" po celou dobu vaření, dokud nastavení ovladače nezměníte. Tento typ provozu je použitelný pro všechny stupně s výjimkou stupně "10".
RYCHLÝ VAR	K rychlému uvedení vody do varu, funkce je zapnutá po předem nastavenou dobu. Po uplynutí nastavené doby se varná deska automaticky vrátí na maximální stupeň výkonu. Můžete ji zapnout i při již probíhající vaření. Pozor: Před zapnutím této funkce se přesvědčte, že jste na zvolenou varnou zónu postavili nádobu, abyste nepoškodili povrch varné desky. Hodnoty stanovené pro tuto funkci jsou zaručeny pro všechny druhy sklokeramických varných desek. Nádobu postavte na zvolenou varnou zónu a otočte ovladačem na . Funkci vypnete otočením ovladače.
MÍRNÁ TEPLota	K vykynutí těsta, ke změknutí másla z chladničky, udržení teploty dětské lahvičky nebo dětského jídla, k výrobě jogurtu, rozpuštění čokolády apod. Můžete ji použít pouze tehdy, svítí-li kontrolka zbytkového tepla. Chcete-li ji použít, zkontrolujte, zda svítí kontrolka zbytkového tepla zvolené varné zóny. Otočte ovladačem na . Funkci vypnete změnou polohy ovladače.

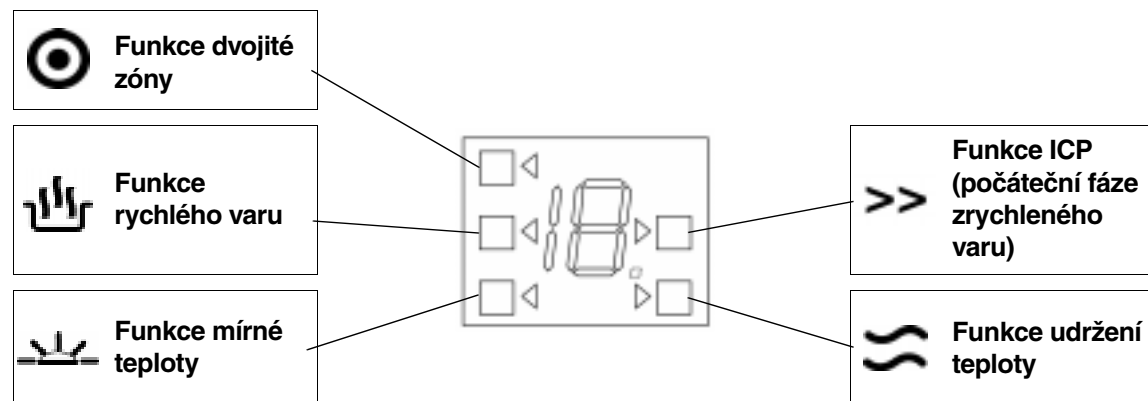
Tento symbol není spojen s žádnou funkcí varné desky; topný článek je vypnutý.

JAK POUŽÍVAT VARNOU DESKU

Na ovládacím panelu trouby jsou umístěny 4 nastavitelné ovladače, kterými se řídí provoz varné desky. Jsou označeny stupnicí, která odpovídá různým stupním výkonu a různými symboly funkcí.

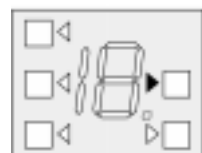
- Ovladačem zvolené plotýnky otočte směrem doprava do požadované polohy (řídte se pokyny přiloženými k varné desce).

Popis alfanumerického displeje

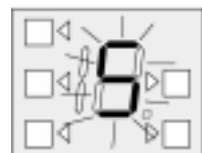


Na displeji se zobrazují funkce zvolené pomocí ovladačů varné desky.

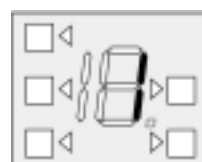
Možné signalizace displeje



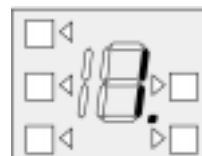
Kontrolka svítí: speciální funkce je zapnutá.



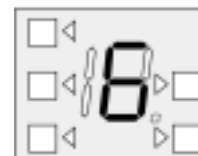
Jestliže bliká jedno z čísel (od 1 do 10), znamená to zapnutí funkce zjištění nádoby.



Ukazatel stupně výkonu: každé číslo (od 1 do 10) odpovídá jednomu stupni výkonu zvolenému pomocí ovladače.



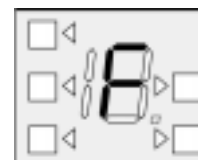
Mezi stupni 1 a 2 je možné zvolit mezipolohu (1,5).



Rychlý var: funkce rychlého varu je zapnutá.



Signalizace zbytkového tepla. Svítí tak dlouho, dokud teplota varné zóny neklesne na bezpečnou hodnotu.



Zavolejte do servisu:

