

1. Ovládací panel
2. Chladicí ventilátor (není vidět)
Ventilátor funguje podle dosažené teploty trouby a po vypnutí trouby může být ještě několik minut v chodu.
3. Horní topné těleso (sklopitelné)
4. Zadní osvětlení
5. Boční osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Zadní katalytická deska
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Chladné dveře trouby

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Plech na moučníky:



Katalytické panely:



Rošt:



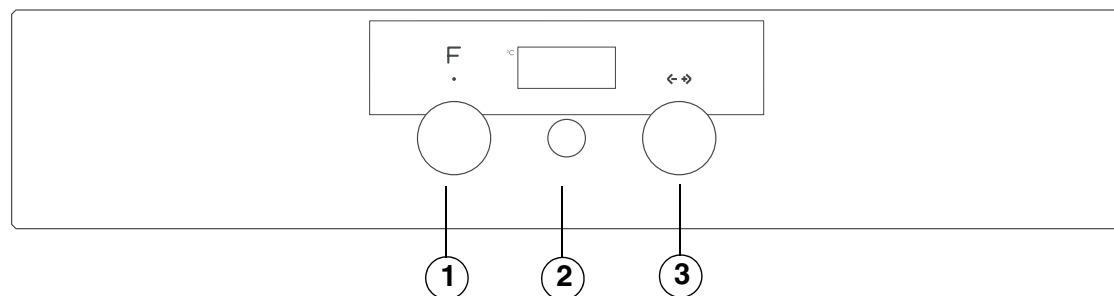
Výsuvné kolejničky:



Hluboký plech:



OVLÁDACÍ PANEL



1. Volič funkcí
2. Elektronický programátor
3. Ovladač termostatu

Tlačítkové voliče

- Chcete-li volič použít, stiskněte ho uprostřed.
- Volič vyskočí.
- Pootočte jím do požadované polohy.

Po skončení pečení vraťte volič do polohy 0 a stisknutím uprostřed ho opět zasuňte do původní polohy.

Tabulka funkcí trouby

Funkce	Přednastavená teplota	Nastavitelná teplota	Popis funkce
Vypnutá trouba	-	-	-
OSVĚTLENÍ	-	-	Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
DUÁLNÍ 35°/ 60°	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none"> • K udržení stálé teploty uvnitř trouby. • 35°C: k vykynutí těsta, chleba a pizzy. • 60°C: k udržení teploty hotových jídel. • Doporučujeme použít první úroveň drážek.
STATICKÉ PEČENÍ	200C	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 se rozsvítí všechny kontrolky teploty, vložte jídlo dovnitř. • Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.
VENTILÁTOR	175C	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	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • K pečení jídel, které vyžadují stejnou teplotu pečení na jedné nebo dvou úrovních (např.: ryb, zeleniny, moučníků), bez vzájemného chut'ového ovlivnění jednotlivých jídel.
HORKÝ VZDUCH-SPODNÍ	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • K pečení na jedné úrovni (např.: ovoce, dortů, nákypů, zeleniny, pizzy, drůbeže).
GRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> • Ke grilování krkovičky, ražniči, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova. • Funkci můžete nastavit na různý výkon (1 min. - max. 5). • 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	3	-	<ul style="list-style-type: none"> • K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). • Funkci můžete nastavit na různý výkon (1 min. - max. 5). • Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. • Dveře trouby musí být při pečení zavřené. • Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu na (umístěného na první úrovni) trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. • Během pečení maso obračejte.
PIZZA/CHLÉB	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none"> • K pečení pizzy, chleba, koláčů.
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • K rychlému zahřátí trouby. • Při zahřívání se postupně rozsvěcují kontrolky teploměru. • 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)	Stupeň zhnědnutí	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
MASO Jehněčí, kůzlečí, skopové		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Pečeně (telecí, vepřová, hovězí) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kuře, králík, kachna		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Krocen (kg. 4-6) + stupeň 3 zhnědnutí		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Husa (kg. 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
RYBY (CELÉ) (1-2 kg) Pražma zlatá, mořský okoun, tuňák, losos, treska		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
RYBY (ŘÍZKY) (1 kg) Mečoun, tuňák		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	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	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
MOUČNÍKY, CUKROVÍ Kynuté koláče		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Plněné koláče (sýrem)		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
Krámové zákusky		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

JÍDLA	Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Stupeň zhnědnutí	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	1	200	45 - 60
		X	2	1	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
Pirožky		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
Pečeně (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.: při pečení masa s funkcemi Ventilátor a Statické pečení doporučujeme zapnout funkci zhnědnutí stupně 1 až 3. Teploty a doby pečení jsou pouze orientační.