

1) Zapnutí ventilátoru souvisí s dosaženou úrovní teploty v troubě a po vypnutí trouby může být ventilátor ještě několik minut v chodu. Během pyrolýzy se rychlost ventilátoru ve srovnání s rychlostí při funkcích pečení zvyšuje.

2) Brání přímému kontaktu s grilem. Raději se ale krytu při zapnutí trouby nedotýkejte.

3) Během funkcí pyrolýzy se zapne automatický systém "Zablokování dveří" a na displeji se rozsvítí příslušná kontrolka "🔒".

V průběhu pyrolýzy se teplota dveří trouby zvyšuje a děti se proto nesmějí ke **spotřebiči přibližovat**.

4) Při otevření dveří u vypnuté trouby se automaticky rozsvítí vnitřní osvětlení.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Otočný rožeň:



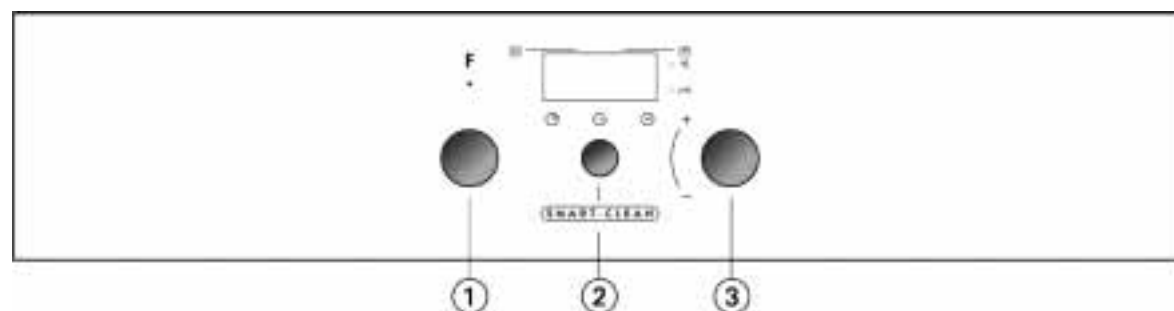
Hluboký plech:



2 mřížky



### OVLÁDACÍ PANEL



1. Ovladač zapnutí/vypnutí - volba funkcí
2. Tlačítko potvrzení a volby programu
3. Ovladač změny již nastavených hodnot (teploty, času, úrovní).

Tabulka funkcí trouby			
Funkce	Přednastavená teplota	Nastavitelná teplota	Popis funkce
☐ Vypnutá trouba	-	-	-
☀️ OSVĚTLENÍ	-	-	• Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
🌊 DUÁLNI 35°/ 60°	35°C	-	• 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.
☐ KONVEKČNÍ OHŘEV	225°C	50°C - 250°C	• K pečení masa, ryb a drůbeže na jedné úrovni. • Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a vložte jídlo dovnitř, jakmile ukazatel "C" zhasne. • Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.
🌀 HORKÝ VZDUCH	200°C	50°C - 250°C	• K pečení jídel bez předhřátí, která vyžadují stejnou teplotu pečení na jedné nebo dvou úrovních (např.: ryba, zeleniny, moučnicků), bez vzájemného chuťového ovlivnění jednotlivých jídel.
☐ GRIL	3	-	• Ke grilování krkovičky, ražniči, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova. • Funkci můžete nastavit na různý výkon (1 min. - 5 max.). • 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 výparu a stříkání tuku. • Doporučujeme jídlo při pečení obracet. • S touto funkcí je spojená aktivace otočného rožně. • K opékání masa a drůbeže. Držák vložte na druhou úroveň, potraviny navlekněte na jehlu rožně a upevněte je příslušnými vidlicemi. • Rožeň zasuňte až dozadu do jeho umístění na zadní straně trouby vpravo a opřete ho o držák. • Na hluboký plech (umístěný na první úrovni) nalijte trochu vody, abyste omezili výparu a stříkání tuku. • Před zavřením dveří odstraňte plastové držadlo; před vyjmutím upečeného jídla ho nezapomeňte opět nasunout.
☐ GRIL + OTOČNÝ ROŽEŇ			
☐ TURBO GRIL	3	-	• K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). • Funkci můžete nastavit na různý výkon (1 min. - 5 max.). • 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 výparu a stříkání tuku. • Během pečení maso obračejte.
☐ PIZZA/CHLÉB	-	P1- 260°C P2- 220°C	• K pečení pizzy, chleba, koláčů.
☐ PYROLÝZA	Další podrobnosti najdete v návodu k použití.		• Doba samočištění může být nastavena od minimálně 2 do maximálně 3 hodin.
☐ PYROLÝZA EXPRESS	Další podrobnosti najdete v návodu k použití.		• K samočištění trouby po předem nastavenou dobu 1 hodiny a 15 minut.

### Upozornění:

Během cyklu samočištění doporučujeme vyjmout z trouby všechno příslušenství, aby se pak nezvyšovala teplota na vnější straně dveří a byla zaručeno účinnější vyčištění vnitřního prostoru trouby.

## TABULKY PRO PEČENÍ

JÍDLA		Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Stupeň zhnědnutí	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
M A S O	Jehněčí, skopové		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	2	200	90 - 110
	Pečeně (telecí, vepřová, hovězí) (kg. 1)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	2	200	100 - 110
	Kuře, králík, kachna		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	2	200	80 - 90
	Krocán (kg. 3-4)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	3	200	160 - 180
	Husa (kg. 2)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	3	200	100 - 130
R Y B Y	(CELÉ) (1-2 kg) Pražma zlatá, mořský okoun, tuňák, losos, treska		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	1	190	50 - 60
	(PORCE) (1 kg) Mečoun, tuňák		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
Z E L E N I N A	Plněná rajčata a papriky		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	190	60 - 70
	Pečené brambory		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	3	200	50 - 60
P I Z Z A	Pizza - chléb	P1	X	2	-	260 - 240	15 - 20
		P2	X	2	-	220 - 240	15 - 20
		P1	X	1-3	-	260 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
M O U Č N Í K Y  Z Á K U S K Y  a t d .	Kynuté koláče		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
	Plněné koláče (tvarohem)		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	180	70 - 90
	Listový koláč		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Závin		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Sušenky		X	2	-	160	30 - 40
			X	1-3	-	150	30 - 40

JÍDLA		Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Stupeň zhnědnutí	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
M O U Č N Í K Y  Z Á K U S K Y  a t d .	Krémové zákusky		X	2	-	190	40 - 50
			X	1-3	-	180	40 - 50
	Slané koláče		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Ovocné koláče např. s ananasem, broskvemi		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Pusinky		X	2	-	120	150 - 180
			X	1-3	-	120	150 - 180
	Pirožky		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Nákyp		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasagne		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

## TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

JÍDLA		Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Stupeň výkonu	Doba pečení (minuty)	
M A S O	Krkovičky		X	3-4	4-5	40 - 50	
	Kotlety		X	3-4	4-5	30 - 40	
	Klobásy		X	3-4	4-5	30 - 40	
	Ramínko		X	3-4	4-5	30 - 40	
	Kuřecí stehna		X	3-4	4-5	40 - 50	
	Ražniči		X	3-4	4-5	40 - 50	
	Vepřová žebírka		X	3-4	4-5	40 - 50	
	1/2 kuřete		X	3	4-5	50 - 60	
	1/2 kuřete		X	2	3-4	50 - 60	
	Celé kuře		X	2	2-3	60 - 70	
	Pečené (vepřová, hovězí)		X	2	3	70 - 80	
	Kachna		X	2	3	80 - 90	
	Skopová kýta		X	2	3	70 - 80	
	Rostbíf		X	2	3	50 - 60	
	Pečené brambory		X	3	3-4	50 - 60	
	R Y B Y	Ryby (pražma zlatá, pstruh)		X	2	2-3	50 - 60
		Ryby (řízky)		X	3-4	4-5	30 - 40

Poznámka: GRIL, maso v polovině doby pečení obraťte.