

1. Ovládací panel
2. Chladicí ventilátor (není vidět)  
Provoz ventilátoru souvisí s úrovní dosažené teploty trouby a ventilátor může běžet ještě několik minut po vypnutí trouby.
3. Horní topné těleso (sklopitelné)
4. Zadní osvětlení
5. Kruhové topné těleso (není vidět)
6. Ventilátor
7. Zadní katalytická přepážka
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Chladné dveře trouby

## DOPLŇKY

Plech na pečení moučníků



Postranní katalytické panely:



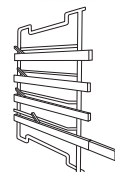
Rošt:



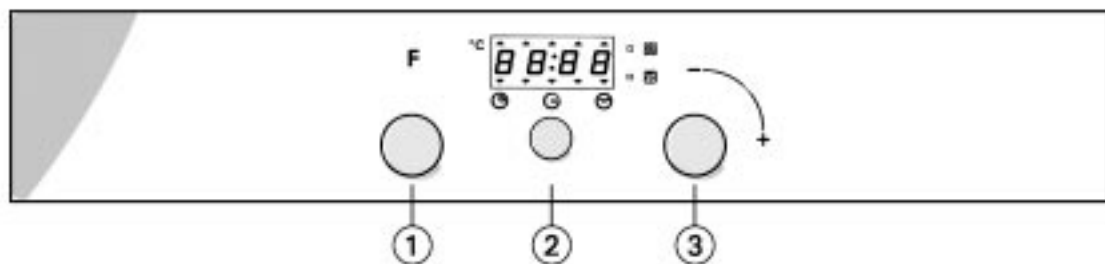
Odkapávací plech:



Vysunovací drážky:



## OVLÁDACÍ PANEL



1. Volič zapnutí/vypnutí - volba funkcí
2. Tlačítko k potvrzení a volbě programu.
3. Volič ke změně předem zadaných hodnot (teplota, doba, stupně).

## 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"> <li>K udržení stálé teploty uvnitř trouby.</li> <li>35 °C: ke kynutí těsta, chleba a pizzy.</li> <li>60 °C: k udržení teploty hotových jídel.</li> <li>Doporučujeme použít první úroveň drážek.</li> </ul>
STATICKÉ PEČENÍ	200C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení masa, ryb a drůbeže na jedné úrovni.</li> <li>Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení, a jakmile se rozvíjí všechny kontrolky teploty  , vložte jídlo dovnitř.</li> <li>Doporučujeme použít druhou nebo třetí úroveň drážek.</li> </ul>
VENTILÁTOR	175C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení na max. 2 úrovních.</li> <li>Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.</li> </ul>
HORKÝ VZDUCH	160C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení jídel, které vyžadují stejnou teplotu pečení, bez předehřátí na jedné nebo dvou úrovních drážek, (např.: ryb, zeleniny, moučníků) bez vzájemného chuťového ovlivnění jednotlivých jídel.</li> </ul>
HORKÝ VZDUCH-SPODŇÍ	160C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení na jedné úrovni (např.: ovoce, dortů, nákypů, zeleniny, pizzy, drůbeže).</li> </ul>
GRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ke grilování krkovičky, ražniči, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova.</li> <li>Funkci můžete nastavit na různý výkon (1 min. - max. 5).</li> <li>Troubu předehřejte asi na 3-5 min.</li> <li>Dveře trouby musí být při pečení zavřené.</li> <li>Pečete-li maso, nalijte do odkapávacího plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výparu a stříkání tuku.</li> <li>Doporučujeme jídlo při pečení obracet.</li> </ul>
TURBOGRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení).</li> <li>Funkci můžete nastavit na různý výkon (1 min. - max. 5).</li> <li>Troubu předehřejte asi na 3-5 min.</li> <li>Dveře trouby musí být při pečení zavřené.</li> <li>Pečete-li maso, nalijte do odkapávacího plechu (umístěného na první úrovni drážek) trochu vody, abyste omezili výparu a stříkání tuku.</li> <li>Doporučujeme maso při pečení obracet.</li> </ul>
PIZZA/CHLÉB	-	P1- 300 °C P2- 220 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>K pečení pizzy, chleba a koláčů.</li> <li>Ke každému programu je určen recept, který najdete v příloženém receptáři.</li> </ul>
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV	200C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>K rychlému zahřátí trouby.</li> <li>Při zahřívání se postupně rozsvěčují kontrolky  teploty.</li> <li>Po dosažení nastavené teploty se funkce automaticky vypne a zvukový signál oznámí automatický přechod trouby k funkci <b>STATICKÉ PEČENÍ</b>.</li> </ul>

## TABULKY PRO PEČENÍ

JÍDLA	Funkce	Předhřátí	Úroveň zdola	Stupeň zhřnutí	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
<b>MASO</b> Jehněčí, kůzlečí, skopové		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Pečeně (telecí, vepřové, 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 zhřnutí		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Husa (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
<b>RYBY (CELÉ)</b> (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
<b>RYBY (ŘÍZKY)</b> (1 kg.) Mečoun, tuňák		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
<b>ZELENINA</b> Papriky a plněná rajčata		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
<b>MOUČNÍKY, CUKROVINKY</b> apod. Kynuté dorty		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Plněné dorty (sýrové)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Koláče		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	Stupeň zhřnutí	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
Slané dorty		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
Dorty plněné ovocem např. ananasem, 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
Bublanina		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

## TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

JÍDLA	Funkce	Před-hřátí	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
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
Jehněčí 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 funkcí Ventilátor a Statické pečení doporučujeme zapnout i funkci Zhřnutí na stupeň výkonu od 1 do 3. Uvedené délky a teploty pečení jsou pouze informační.