

Poslední úroveň

První úroveň

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. Topné těleso sklopitelné
4. Zadní osvětlení
5. Kruhové topné těleso (není vidět)
6. Ventilátor
7. Zadní katalytická deska
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Chladné dveře trouby

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt:



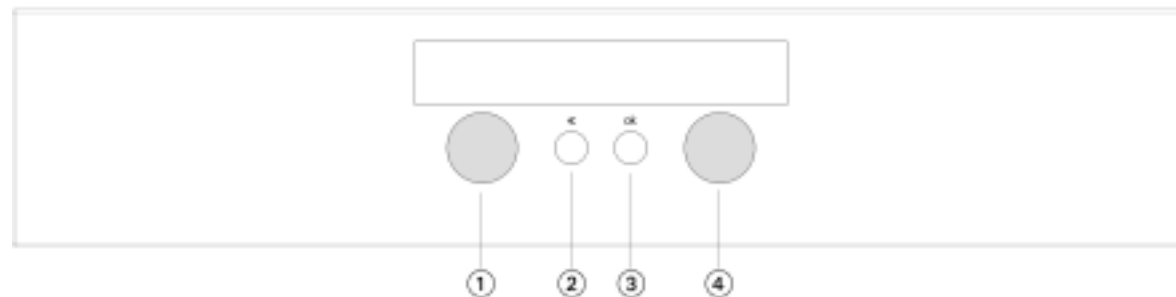
Plech na pečení moučníků:



Hluboký plech:



OVLÁDACÍ PANEL



1. volič zapnutí/vypnutí - volba funkcí
2. Tlačítko zrušení volby a návratu k předchozí volbě
3. Tlačítko potvrzení
4. Volič změny již nastavených hodnot (teploty/času/stupně). K vyhledávání mezi funkcemi.

Tlačítkové voliče

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

Po skončení pečení vrať te volič do polohy **0** a stisknutím uprostřed ho opět zasuňte do původní polohy.

Tabulka funkcí trouby

Funkce	Přednastavená teplota	Nastavitelná teplota	Popis funkce
Osvětlení	-	-	Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
RYCHLÝ OHŘEV	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • K rychlému zahřátí trouby. • Po dosažení nastavené teploty se funkce automaticky vypne a zvukový signál oznámí automatický přechod trouby k funkci STATICKÉ PEČENÍ.
STATICKÉ PEČENÍ	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • K pečení masa, ryb a drůbeže na střední úrovni. • Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení, a jakmile zvukový signál oznámí dosažení teploty, vložte jídlo dovnitř.
GRIL/TURBOGRIL	3	1-5	<p> Ke grilování krkovičky, ražniči, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova. Funkci Gril můžete nastavit na různý výkon. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.</p> <p> K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). Funkce je nastavena na různé intenzity výkonu. 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) trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Během pečení maso obračejte.</p>
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, zelenina, moučnicků), bez vzájemného chuťového ovlivnění jednotlivých jídel.
MAXI PEČENÍ	180°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • K pečení zejména velkých kusů masa (velké pečeně, krocan) doporučujeme použít pouze jednu úroveň pečení, první nebo druhou úroveň zdoła.
VENTILÁTOR	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.
SPECIÁLNÍ FUNKCE			<ul style="list-style-type: none"> • Řiďte se popisem programátoru.
NASTAVENÍ			<ul style="list-style-type: none"> • Řiďte se popisem programátoru.
ULOŽENÉ RECEPTY			<ul style="list-style-type: none"> • Řiďte se popisem programátoru.

TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

JÍDLA	Funkce	Předehřátí (5 minut)	Úroveň (zdola)	Stupeň výkonu	Doba pečení (minuty)
Krkovičky		X	4	5	30 - 40
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	30 - 40
Kuřecí stehna		X	3 - 4	5	40 - 50
Ražniči		X	3 - 4	5	35 - 45
Vepřová žebírka		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kuřete		X	3	5	45 - 55

TABULKY PRO PEČENÍ

JÍDLA	Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Úroveň Extra zezlátnutí	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
MASO Jehněčí, kůzlečí, skopové		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	2	200	100 - 110
		-	2	-	200	100 - 110
Pečené (telecí, vepřová, hovězí) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	3	200	100 - 110
		-	2	-	200	90 - 100
Kuře, králík, kachna		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	200	80 - 90
		-	2	-	200	85 - 95
Krocán (4-6 kg)4-6) + úroveň 3 zhnědnutí		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		-	1	-	210	180 - 190
Husa (kg. 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	2	3	200	100 - 130
		-	2	-	200	100 - 130
RYBY (CELÉ) (1-2 kg) Pražma zlatá, mořský okoun, tuňák, losos, treska		X	2	1	200	45 - 55
		X	2	1	200	45 - 55
		-	2	-	200	50 - 60
RYBY (ŘÍZKY) (1 kg) Mečoun, tuňák		X	2	2	190	40 - 50
		X	2	2	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
ZELENINA Plněná rajčata a papriky		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		-	2	-	200	50 - 60

JÍDLA	Funkce	Předhřátí	Úroveň (zdola)	Úroveň Extra zezlátnutí	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
Pečené brambory		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
MOUČNÍKY, CUKROVÍ Kynuté koláče		X	2	-	180	40 - 50
		-	1	-	170	40 - 50
		-	2	-	170	40 - 50
Plněné koláče (tvarohem)		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	70 - 80
		-	2	-	170	80 - 90
Listový koláč		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Závin		X	2	-	200	50 - 55
		-	1 - 3	-	200	50 - 55
		-	2	-	200	50 - 55
Sušenky		X	2	-	180	20 - 30
		-	1 - 3	-	170	20 - 30
		-	2	-	170	20 - 30
Krémové zákusky		X	2	-	180	35 - 45
		-	1 - 3	-	180	35 - 45
		-	2	-	180	40 - 50
Slané koláče		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		-	2	-	200	45 - 60
Ovocné koláče např. s ananasem, broskvemi		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Pusinky		-	2	-	90	120 - 150
		-	1 - 3	-	90	120 - 150
		-	2	-	90	120 - 150
Pirožky		X	2	-	220	35 - 45
		-	1 - 3	-	200	35 - 45
		-	2	-	200	35 - 45
Nákyp		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55
		-	2	-	180	45 - 55

Pozn.: Teploty a doby pečení jsou pouze orientační.