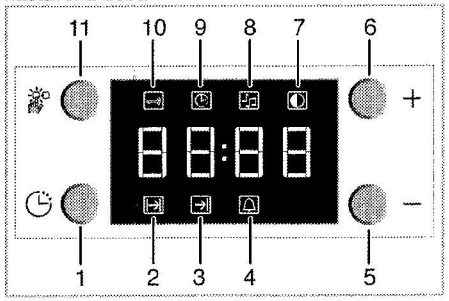
8. Signál budíku zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

> Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne. Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.

9. Vypněte troubu tlačítkem teploty a/nebo funkčním tlačítkem.

Používání hodin jako budíku

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



1 Tlačítko programu
2 Doba pečení
3 Konec doby pečení
4 Budík
5 Tlačítko minus
6 Tlačítko plus
7 Nastavení jasu displeje
8 Hlasitost budíku
9 Aktuální čas
10 Zámek tlačítek
11 Tlačítko nastavení

Nastavení budíku

1. Stiskem tlačítka programu (1) aktivujete symbol času alarmu (4).

> Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Upravte čas budíku tlačítky '–' / '+' (5/6).

» Symbol budíku bude svítit a čas budíku se zobrazí na displeji, jakmile je nastaven čas budíku.

3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku (4) a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Budík zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Pokud chcete budík zrušit:

1. Pro vynulování času budíku stiskněte tlačítko programu (1) pro aktivaci symbolu budíku (4).
2. Stiskněte a přidržte tlačítko '–' (5), dokud se nezobrazí **"00:00"**.

> Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna tónu budíku

1. Stiskem tlačítka nastavení (11) aktivujete symbol tónu alarmu (8).
2. Upravte požadovaný tón tlačítky '–' / '+' (5/6).

» Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako **"b-01"**, **"b-02"** nebo **"b-03"**.

Tabulka časů vaření

> Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění

> 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (cca 1) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak * 80 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.
* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

(**) Při pečení s nutným předehříváním předehřívejte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.