



BS7314401  
BS7314421  
BS731440C  
BS731442C  
BS731440N  
BS731442N

CS Návod k použití



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE .....	6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	8
5. OVLÁDACÍ PANEL .....	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	10
7. FUNKCE HODIN .....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY .....	15
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ .....	17
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE .....	19
11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY .....	21
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	41
13. CO DĚLAT, KDYŽ... .....	44
14. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	45

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

### Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se

musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.2 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:

– Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

– Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

– Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

– Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

– Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

## Vaření v páře



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče. Může dojít k úniku páry.

## 2.3 Čištění a údržba



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drá-

těnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

## 2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.



### UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.5 Likvidace

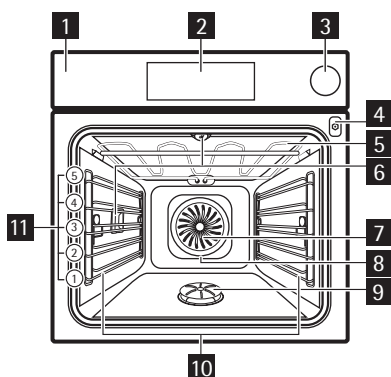


### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

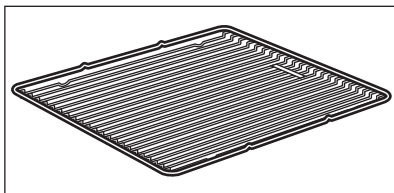
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE



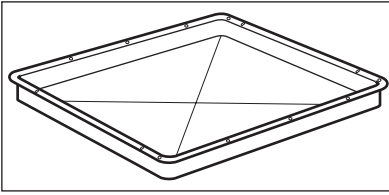
- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pečící sondy
- 5 Topné těleso
- 6 Žárovka
- 7 Ventilátor
- 8 Zadní topné těleso
- 9 Generátor páry s krytem
- 10 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11 Polohy roštů

### 3.1 Příslušenství



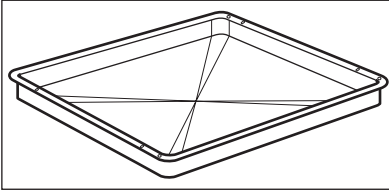
#### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.



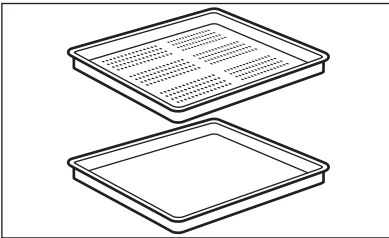
### Plech na pečení

Na koláče a sušenky.



### Hluboký pekáč / plech

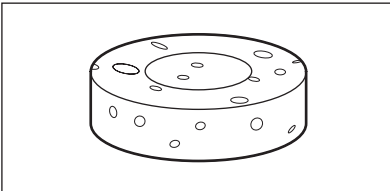
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.



### Sada pro vaření v páře

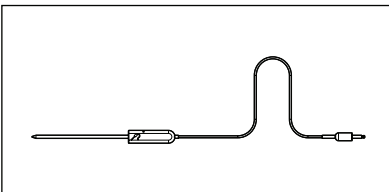
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě (např. rýže, polenta, těstoviny).



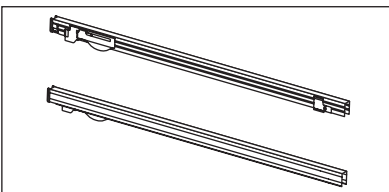
### Houbička

Slouží k odsátí zbytkové vody z generátoru páry.



### Pečicí sonda

Používá se k měření stupně propečení masa.



### Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.



Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

### 4.2 Nastavení a změna času

Po prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji na několik sekund rozsvítí všechny symboly. Následujících několik sekund se na displeji zobrazuje verze software.

Poté, co zhasne verze software, se na displeji zobrazí „h“ a „12:00“.

### Nastavení denního času:

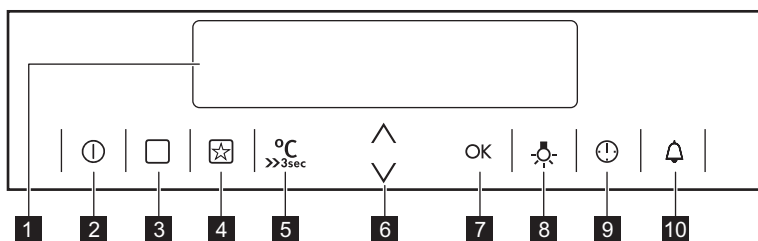
1. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  nastavte hodiny.
2. Stiskněte OK nebo  $\text{⌚}$ .
3. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  nastavte minuty.
4. Stiskněte OK nebo  $\text{⌚}$ .  
Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

### Změna denního času


Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý. Stiskněte  $\text{⌚}$ . Na displeji bliká  $\text{⌚}$ . Nový denní čas nastavíte výše uvedeným postupem.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL









### 5.1 Elektronický programátor



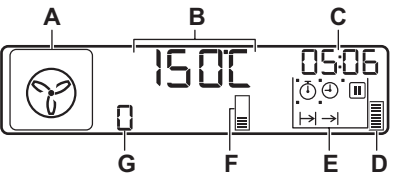
K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Popis	
1	-	DISPLEJ	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
2		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.



Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
3 	FUNKCE	Slouží k nastavení funkce trouby, automatického programu nebo čisticí funkce (pouze u vybraných modelů). K přímému přístupu k funkcím trouby u vypnutého spotřebiče.
4 	MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašemu oblíbenému programu; i u vypnutého spotřebiče.
5 	TEPLOTA / RYCHLÉ ZAHŘÁTÍ	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí. K přímému přístupu k nastavení teploty první funkce trouby u vypnutého spotřebiče.
6 	NAHORU, DOLŮ	K pohybu nahoru nebo dolů v nabídce.
7 	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
8 	OSVĚTLENÍ TROUBY	Slouží k zapnutí nebo vypnutí osvětlení trouby.
9 	HODINY	Slouží k nastavení funkcí hodin.
10 	MINUTKA	Slouží k nastavení funkce Minutka.

## 5.2 Displej



A) Symbol funkce trouby  
 B) Displej teploty / času  
 C) Displej hodin / zbytkového tepla (také funkce minutky a denního času)  
 D) Ukazatel zbytkového tepla  
 E) Ukazatele pro funkce hodin (viz tabulka „Funkce hodin“)  
 F) Ukazatel ohřevu  
 G) Číslo funkce nebo programu trouby

## 5.3 Ostatní ukazatele na displeji

Symboly	Název	Popis
	<b>Funkce</b>	Můžete zvolit funkci trouby.
	<b>Automatické programy</b>	Můžete zvolit program trouby.
	<b>Oblíbené</b>	Je spuštěný oblíbený program.
<b>kg / gr</b>	<b>kg / g</b>	Je spuštěný program trouby se zadáním váhy.
<b>h / min</b>	<b>h / min</b>	Je spuštěna funkce hodin.
	<b>Teplota / Rychlé zahřátí</b>	Funkce je spuštěna.
	<b>Teplota</b>	Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu.
	<b>Pečicí sonda</b>	Pečicí sonda je zasunutá v zásuvce.
	<b>Osvětlení trouby</b>	Osvětlení je vypnuté.
	<b>Minutka</b>	Je spuštěná funkce minutky.

## 5.4 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji se rozsvítí. Tyto sta-

vové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty ve spotřebiči. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

# 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.











Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **Manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečicí funkce, teploty a doby pečení.





- **Automatické programy** - k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením.

## 6.1 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
1  Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.
2  Horká pára Interval plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti a pro vaření ryb, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě.
3  Horká pára Interval	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.

Funkce trouby	Použití
4  Eco vaření v páře	Eco funkce nabízí optimální spotřebu energie během pečení. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající funkce trouby.
5  Horký vzduch s párou	K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni.
6  Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně 3 úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
7  Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
8  Nízkoteplotní pečení	K přípravě velmi libové a měkké pečeně.
9  Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
10  Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek, amerických brambor, křupavých jarních závitků.
11  Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
12  Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání chleba.
13  Gril	Ke grilování plochých pokrmů a toastů.
14  Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
15  Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
16  Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavažování potravin.
17  Eco pečení	Eco funkce nabízí optimální spotřebu energie během pečení. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající funkce trouby.
18  Čištění párou	K čištění vnitřku trouby pomocí páry.

## 6.2 Nastavení funkce trouby

1. Pomocí  nebo  zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo funkce trouby.
2. Pomocí  nebo  nastavte funkci trouby.
3. Stiskněte OK nebo se po pěti sekundách spotřebič spustí automaticky.



Pokud spotřebič spustíte a nenastavíte žádnou funkci nebo program trouby, spotřebič se po 20 sekundách automaticky vypne.



## 6.3 Změna teploty

Stisknutím  /  změníte teplotu v krocích po 5 °C.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní třikrát zvukový signál a ukazatel ohřevu zhasne.

## 6.4 Zjištění teploty




Teplotu uvnitř trouby lze kontrolovat při spuštěných funkcích nebo programech.

1. Stiskněte  $\text{°C} \gg_{3\text{sec}}$ . Displej teploty / času zobrazí teplotu uvnitř spotřebiče. Chcete-li teplotu uvnitř spotřebiče změnit, stiskněte  $\text{°C} \gg_{3\text{sec}}$  ještě jednou a použijte  nebo .
2. Zpět na nastavenou teplotu přejděte stisknutím OK nebo se po pěti sekundách zobrazí na displeji automaticky.

## 6.5 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehřátí trouby.

**Zapnutí funkce rychlého zahřátí:** Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte  $\text{°C} \gg_{3\text{sec}}$ .

Jestliže zapnete funkci rychlého zahřátí, stavové čárky na displeji  začnou jedna po druhé blikat a rozsvítí se  , čímž je signalizováno, že je funkce zapnutá.

Doplňkové informace:

- Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nekládejte do spotřebiče žádné potraviny.

- Funkci rychlého zahřátí nelze s některými funkcemi trouby použít. Pokud nelze funkci rychlého zahřátí s danou funkcí použít, zazní zvukový signál.

## 6.6 Vaření v páře



Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte přibližně 800 ml vody.  
Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.



Nenalévejte vodu přímo do generátoru páry!

Jako tekutinu používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu.

3. Zapněte spotřebič.
4. Nastavte funkci vaření v páře (viz tabulka „Funkce trouby“) a teplotu.
5. Stisknutím  nastavíte funkci TRVÁNÍ a UKONČENÍ (viz "Nastavení funkce UKONČENÍ" nebo „Nastavení funkce TRVÁNÍ“). Poprvé se pára objeví přibližně za dvě minuty. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.
6. Stisknutím  vypněte zvukovou signalizaci a spotřebič.



Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

Jakmile spotřebič vychladne, nasajte zbývající vodu z generátoru páry pomocí houbičky. V případě potřeby generátor páry vyčistěte pomocí octu. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

## 6.7 Úspora energie






**Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření:**





- **Zbytkové teplo:**
  - Při spuštěné pečicí funkci nebo programu se topné články vypnou o 10 % dříve

(osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být doba přípravy jídla delší než 30 minut, jinak budete muset použít funkce hodin (Trvání, Ukončení, Odložený start). Tato funkce nefunguje s grilovacími funkcemi.

- Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Displej hodin / zbytkového tepla zobrazuje zbytkovou teplotu, stavové čárky ukazují klesající teplotu.



- **Vaření s vypnutým osvětlením** - Stisknutím  vypnete osvětlení vnitřku trouby během vaření.
- **Vypnutí displeje** - V případě potřeby lze spotřebič zcela vypnout. Současně stiskněte  a , dokud displej nezhasne. Tento krok zároveň vypne spotřebič.
- **Eco funkce** - viz „Funkce trouby“.


## 7. FUNKCE HODIN

SYMBOL	FUNKCE	POPIS
	DENNÍ ČAS	Slouží ke kontrole denního času. Pro změnu denního času viz „Nastavení denního času“.
	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
	KONEC	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně pro naprogramování automatického pozdějšího zapnutí a vypnutí spotřebiče (Odloženého startu).
	NASTAV A JDI	K pozdějšímu spuštění spotřebiče s potřebnými nastaveními jediným stisknutím sensorového tlačítka.

### 7.1 Měřič času








Měřič času použijte ke sledování délky provozu spotřebiče. Zapne se, jakmile se začne spotřebič ohřívat.



**Vynulování měřiče času:** dotkněte se  . Tiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a měřič času nezačne znova počítat.

 Měřič času nelze použít současně s nastavenou funkcí Trvání nebo Ukončení.


### 7.2 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.

2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví  . Na displeji začne blikat  .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK .
5. Pomocí  nebo  nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.

 Pokud se během nastavování funkce TRVÁNÍ dotknete  nebo OK , spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ.



6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.

Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se vypne.

Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.

7. Vypněte spotřebič.

### 7.3 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví  $\rightarrow|$ . Na displeji začne blikat  $\rightarrow|$ .
3. Použijte  $\wedge$  nebo  $\vee$  a nastavte funkci UKONČENÍ (nejprve nastavte minuty a poté hodiny) a poté potvrďte pomocí OK nebo .
4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.



Na displeji bliká symbol  $\rightarrow|$  a nastavení času. Spotřebič se vypne.


5. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
6. Vypněte spotřebič.

### 7.4 Zkontroluj výsledek (pouze u vybraných modelů)

Pokud nastavíte funkce UKONČENÍ a TRVÁNÍ, dvě minuty před koncem pečení zazní zvukový signál a rozsvítí se osvětlení trouby. Spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ nebo TRVÁNÍ. Během těchto dvou minut můžete zkontrolovat výsledek pečení a, pokud je to zapotřebí, přidat čas funkci UKONČENÍ nebo TRVÁNÍ.

### 7.5 Nastavení funkce NASTAVIT A SPUSTIT

1. Nastavte funkci (nebo program) trouby a teplotu (viz „Nastavení funkce trouby“ a „Změna teploty“).
2. Nastavte funkci TRVÁNÍ (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“).
3. Opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat .
4. Stisknutím OK nastavíte funkci NASTAVIT A SPUSTIT.

Na displeji se objeví  $\rightarrow|$  a  s ukazatelem. Tento ukazatel značí, která funkce je zapnutá.




5. Stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka (kromě tlačítka ZAP/VYP) spustíte funkci NASTAVIT A SPUSTIT.



Funkci NASTAVIT A SPUSTIT můžete použít pouze, pokud je nastavena funkce TRVÁNÍ.

### 7.6 Nastavení funkce MINUTKA

Pomocí funkce MINUTKA nastavíte odpočet (maximálně 2 hodin a 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.

1. Stiskněte . Na displeji bliká  a „00“.
2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  $\wedge$  nebo  $\vee$ . Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Stiskněte OK nebo se funkce MINUTKA po pěti sekundách spustí automaticky.
4. Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál a na displeji začne blikat „00:00“ a .
5. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.

### 7.7 Nastavení funkce Odloženého startu

Funkci TRVÁNÍ  $\rightarrow|$  a UKONČENÍ  $\rightarrow|$  lze použít současně, pokud chcete troubu nastavit tak, aby se později automaticky zapnula a vypnula. V takovém případě nejprve nastavte funkci TRVÁNÍ  $\rightarrow|$  a poté funkci UKONČENÍ  $\rightarrow|$  (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“ a „Nastavení funkce UKONČENÍ“). Když je funkce Odloženého startu zapnutá, na displeji se zobrazuje statický symbol funkce trouby,  $\rightarrow|$  s tečkou a  $\rightarrow|$ . Tečka na displeji hodin / zbytkového tepla zobrazuje, která funkce hodin je zapnutá.

## 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.



K dispozici je 25 automatických programů a receptů. Automatický program použijte, když neznáte recept nebo nemáte zkušenosti s přípravou daného pokrmu. Seznam receptů pro automatické programy naleznete v části „Recepty“.

- Automatické programy se zadáním váhy
- Automatické programy s pečicí sondou

### 8.1 RECEPTY



Na displeji se zobrazí poloha roštu a výchozí doba přípravy u všech automatických receptů.

**K dispozici jsou tři typy automatických programů:**

- Automatické recepty

### 8.2 Automatické programy

Číslo programu	Název programu
1	TRADIČNÍ ZELENINA
2	ZAPEČENÉ BRAMBORY
3	FARMÁŘSKÝ CHLĚB
4	PEČIVO
5	RYBÍ FILÉ
6	PLNĚNÁ RYBA (PSTRUH)
7	ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY
8	TELECÍ KOLENO
9	RÝŽE
10	LASAGNE
11	KYNUTÍ TĚSTA
12	DUŠENÉ HOVĚZÍ
13	VEPŘOVÁ PEČENĚ
14	TELECÍ PEČENĚ
15	JEHNĚČÍ PEČENĚ
16	PEČENÁ ZVĚŘINA
17	CELÉ KUŘE
18	PIZZA
19	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ
20	CITRÓNOVÝ KOLÁČ
21	TVAROHOVÝ KOLÁČ
22	ZAPEČENÉ CANNELLONI

Číslo programu	Název programu
23	KOLÁČ - POLOTOVAR
24	PIZZA - POLOTOVAR
25	PŘÍLOHY Z BRAMBOR - POLOTOVAR



Recepty pro automatické programy určené pro tento spotřebič naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

### 8.3 Automatické recepty

#### Nastavení automatických receptů:

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte . Na displeji se objeví , symbol a číslo automatického programu.
3. K nastavení receptu použijte  $\wedge$  nebo  $\vee$  .
4. Stiskněte OK nebo se automatický recept po pěti sekundách spustí automaticky.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.  $\rightarrow$  | bliká.  
Spotřebič se vypne.
6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek spotřebiče.

### 8.4 Automatické programy se zadáním váhy

Spotřebič vypočítá čas pečení podle zadané hmotnosti masa.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  nastavte program se zadáním váhy (viz „Recepty“).  
Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání  $\rightarrow$  a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).

4. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.
5. Spotřebič se zapne. Na displeji bliká symbol jednotky hmotnosti. Během této doby můžete změnit přednastavenou hmotnost pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  . Stiskněte OK .
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.  $\rightarrow$  | bliká. Spotřebič se vypne.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

### 8.5 Automatické programy s pečicí sondou

Teplota středu pokrmů je u programů s pečicí sondou předem pevně daná. Program se ukončí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty středu pokrmu.

1. Zapněte spotřebič.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví  $\rightarrow$  .
3. Zapojte pečicí sondu (viz „Pečicí sonda“).
4. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  nastavte programy s pečicí sondou.  
Když je nastavený program s pečicí sondou, displej zobrazuje dobu pečení,  $\rightarrow$  a .
5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.  $\rightarrow$  | bliká.  
Spotřebič se vypne.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.



## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebič se vypne.

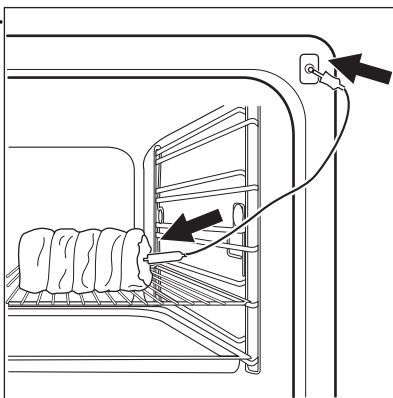
**Je nutné nastavit dvě teploty:**


- Teplotu trouby: viz „Recepty“ a tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy: viz „Recepty“ a tabulka pro pečicí sondu.




Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



1. Zapněte spotřebič.
- 2.







Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.

3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.

Na displeji se zobrazí  a přednastavená teplota sondy. Při prvním použití je použita teplota 60 °C a při dalším použití je použita poslední nastavená hodnota.

4. Použijte  nebo  k nastavení teploty sondy.
5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

Užitečné informace:


Teplotu sondy můžete nastavit pouze, když bliká symbol . Pokud se na displeji zobrazuje , ale ne bliká, před tím, než nastavíte teplotu sondy, nastavte novou hodnotu stisknutím  $\gg_{3sec}$  a  nebo .


6. Nastavte funkci trouby a v případě potřeby teplotu trouby.

Na displeji se zobrazuje aktuální teplota sondy a stavové čárky teploty, které zobrazují vztah mezi nastavenou teplotou a aktuální teplotou trouby.

Užitečné informace:

Pečicí sonda musí během pečení zůstat v maso a v zásuvce.

Zatímco spotřebič počítá přibližnou dobu pečení, hodnota funkce Měření času se zobrazuje na displeji času / zbytkového tepla. Po dokončení prvního výpočtu, displej času / zbytkového tepla zobrazí  a poté přibližnou dobu pečení. Spotřebič během pečení pokračuje ve výpočtu jeho doby. Displej pravidelně aktualizuje novou hodnotu doby pečení.

7. Když teplota sondy ve středu masa dosáhne nastavené hodnoty, začne blikat teplota sondy a . Na dvě minuty zazní zvukový signál. Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte ze spotřebiče.



### UPOZORNĚNÍ

Při vytažování pečicí sondy buďte opatrní. Je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

9. Vypněte spotřebič.



Když zasunete pečicí sondu do zásuvky, zrušíte nastavení funkce hodin.

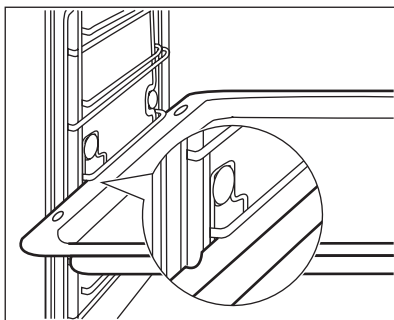
Když pečete s pečicí sondou, můžete změnit teplotu zobrazenou na displeji teploty / času. Po zasunutí pečicí sondy do zásuvky a nastavení funkce trouby a teploty se na displeji zobrazí aktuální teplota sondy.

Opětovným stisknutím  $\text{°C}$   $\gg 35\text{sec}$  zobrazíte další tři teploty:

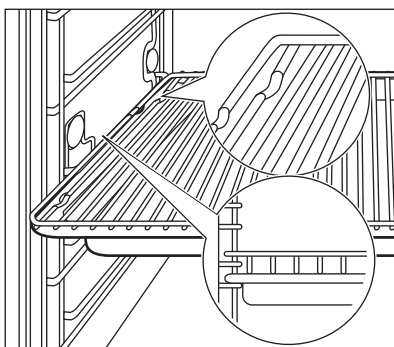
- Nastavenou teplotu středu masa
- Aktuální teplotu trouby
- Aktuální teplotu středu masa.

Nastavená teplota sondy se mění na aktuální teplotu sondy a aktuální teplota trouby se mění na nastavenou teplotu trouby.

## 9.2 Vložení příslušenství trouby



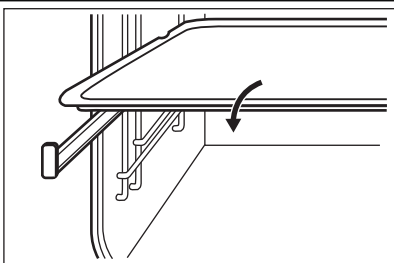
Hluboký pekáč / plech a tvarovaný rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar vodicích lišt slouží jako speciální zařízení bránící vyklouznutí nádobí.



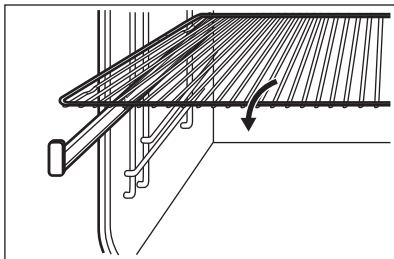
### Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu

Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Zasuňte hluboký pekáč / plech do drážek na jedné z úrovní trouby.

## 9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby



Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.

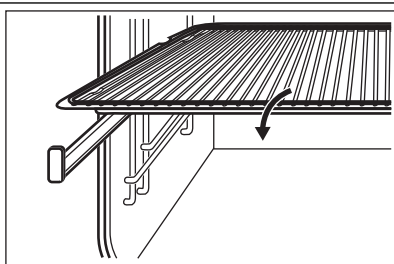


Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.



Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.

## 9.4 Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu




Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech umístěte na teleskopické výsuvy.



# 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

## 10.1 Funkce Můj oblíbený program

Pomocí této funkce můžete uložit vaše oblíbené nastavení teploty a doby přípravy určité funkce či programu trouby.

1. Nastavte teplotu a čas pro určitou funkci či program.
2. Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte . Zazní zvukový signál.
3. Vypněte spotřebič.

**Použití funkce Můj oblíbený program:**

- **Tuto funkci zapnete** stisknutím . Spotřebič spustí váš oblíbený program.
- **Tuto funkci vypnete** stisknutím . Spotřebič vypne váš oblíbený program.






Během spuštěné funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

## 10.2 Dětská pojistka

Funkce dětské pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

**Zapnutí či vypnutí funkce dětské pojistky:**

1. Pomocí  spotřebič vypněte. Nena-  
stavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy současně stiskněte  
a podržte  a . Zazní zvukový  
signál.



Na displeji se zobrazí či zmizí SAFE.

## 10.3 Blokování tlačítek

Tuto funkci můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu. Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

**Zapnutí či vypnutí funkce blokování tlačítek:**

1. Zapněte spotřebič.

- Zapněte funkci trouby nebo zvolte nastavení.
- Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte  a . Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí či zmizí Loc. Spotřebič lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce blokování tlačítek.





### Nabídka nastavení

Číslo nabídky nastavení	Popis	Hodnota
SET1	NASTAVIT A SPUSTIT	ON / OFF
SET2	UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	ON / OFF
SET3	TÓNY TLAČÍTEK	CLICK / BEEP / OFF
SET4	TÓN ZÁVADY	ON / OFF
SET5	SERVISNÍ NABÍDKA	ON / OFF
SET6	OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ	YES / NO



Nabídku nastavení můžete upravit pouze u vypnutého spotřebiče.

### Zapnutí nabídky nastavení:

- V případě potřeby vypněte spotřebič .
- Stiskněte a na tři sekundy podržte .  
Na displeji se objeví „SET1“ a začne blikat „1“.
- Pomocí  /  zvolte nastavení.

Teplota	Čas vypnutí
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C—195 °C	8,5 h
200 °C—230 °C	5,5 h



Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.



Funkce automatického vypnutí funguje u všech funkcí trouby kromě funkce Osvětlení, Nízkoteplotní pečení, Pečící sonda, Trvání, Ukončení a Odložený start.

## 10.4 Nabídka nastavení

Nabídka nastavení vám umožňuje přidat či odebrat funkce z hlavní nabídky (například: můžete zapnout nebo vypnout ukazatel zbytkového tepla). Nabídka nastavení má šest nastavení (od SET1 do SET6).

- Stiskněte OK .
- Pomocí  /  změňte hodnotu nastavení.
- Stiskněte OK .

## 10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době automaticky vypne:

- pokud je spuštěna funkce trouby.
- jestliže nezměníte teplotu trouby.

## 10.6 Jas displeje

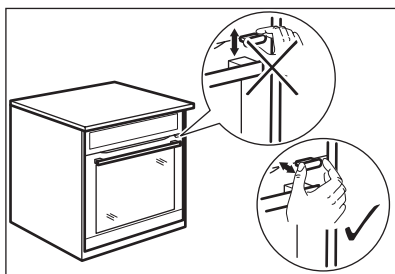
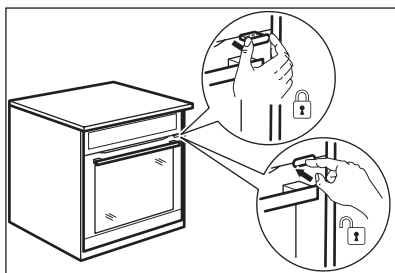
### U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
  - Když je spotřebič zapnutý.
  - Pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv sensorového tlačítka (kromě tlačítka ZA-

PNOUT / VYPNOUT), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.

- Pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci Minutka. Když se funkce Minutka dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

## 10.8 Mechanický zámek dvířek



Při zavírání dvířek spotřebiče netlačte na zámek.

Při vypnutí spotřebiče se mechanický zámek dvířek nedeaktivuje.

## 10.7 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Při zakoupení spotřebiče není zámek dveří aktivován.

**Aktivace zámku dvířek:** Vytáhněte zámek dvířek dopředu, dokud se nezablokuje.

**Deaktivace zámku dvířek:** Zatlačte zámek dvířek zpět do panelu.

### Otevření dvířek spotřebiče:

1. Stiskněte a podržte zámek dveří.
2. Otevřete dvířka.

# 11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

## 11.1 Vnitřní strana dvířek

**U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:**

- Čísla poloh roštů.
- Informace o pečících funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

## 11.2 Vaření v páře

### Nádobí k vaření v páře

- Používejte pouze žáruvzdorné nádoby odolné proti korozi nebo nádoby z chromované oceli (pouze u některých modelů).

### Polohy roštů

- Správné polohy roštů naleznete v níže uvedené tabulce. Polohy roštů se počítají zdola nahoru.

### Všeobecné poznámky

- Vaříte-li déle než 30 minut nebo vaříte-li velké množství potravin, přidejte v případě potřeby vodu.
- Vložte potraviny do správných varných nádob a nádoby umístěte na rošty. Ujistěte se, že je mezi rošty dostatek místa pro cirkulaci páry kolem každé nádoby.
- Po každém použití vylijte vodu ze zásobníku pomocí hadiček a generátoru páry. Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

### Poznámky k tabulkám pro vaření v páře

- V tabulkách jsou uvedeny informace pro typická jídla.

## 11.3 Tabulka vody na páru

Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

## 11.4 Vaření v páře / Eco vaření v páře



### UPOZORNĚNÍ

Když je funkce aktivní, neotvírejte dvířka spotřebiče. Hrozí nebezpečí popálení.

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, sladké kukuřice, krupice a vajec.

**Nabídky vaření:** Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nej-

- Teplota a doba přípravy jsou pouze orientační a závisí na typu, rozměrech a množství potravin a nádobí.
- Pokud nemůžete nalézt nastavení pro váš recept, použijte co nejpodobnější recept.
- Pokud se údaje v tabulce liší začněte přípravu se studenou troubou.
- Při přípravě rýže použijte poměr vody 1,5:1 – 2:1, protože absorbuje vodu.

podobnější dobou přípravy. Při přípravě jídel přidejte co největší nutné množství vody. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

### Sterilizace

- Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).
- Čisté nádoby vložte doprostřed roštu v první poloze. Ujistěte se, že otvor nádoby je směrem dolů a lehce nakloněný.
- Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

## Zelenina

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Artyčoky	2	96	800	50 - 60
Lilek	2	96	450	15 - 25
Květák, celý	2	96	600	35 - 45

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Květák, růžičky	2	96	500	25 - 30
Brokolice, celá	2	96	550	30 - 40
Brokolice, růžičky	2	96	400	20 - 25
Houby, plátky	2	96	400	15 - 20
Hrášek	2	96	450	20 - 25
Fenykl	2	96	600	35 - 45
Mrkev	2	96	600	35 - 45
Kedluben, proužky	2	96	550	30 - 40
Papriky, proužky	2	96	400	20 - 25
Pórek, kroužky	2	96	500	25 - 35
Zelené fazolky	2	96	550	35 - 45
Polníček, listy	2	96	450	20 - 25
Růžičková kapusta	2	96	550	30 - 40
Červená řepa	2	96	800 + 400	70 - 90
Černý kořen	2	96	600	35 - 45
Celer, kostičky	2	96	500	25 - 35
Chřest, zelený	2	96	500	25 - 35
Chřest, bílý	2	96	600	35 - 45
Špenát	2	96	350	15
Loupaná rajčata	2	96	350	15
Bílé fazole	2	96	500	30 - 40
Kapusta, kaďavá	2	96	400	20 - 25
Cukety, plátky	2	96	350	15 - 20

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

## Přílohy

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Kynuté knedlíky	2	96	600	30 - 40
Bramborové knedlíky	2	96	600	35 - 45
Neloupané brambory, střední	2	96	750	45 - 55
Rýže (poměr vody k rýži 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Vařené brambory, čtvrtky	2	96	600	35 - 40
Houskový knedlík	2	96	600	35 - 45
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	2	96	450	20 - 25
Polenta (poměr vody 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

## Ryby

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas <sup>1)</sup> (min)
Pstruh, cca 250 g	2	85	550	30 - 40
Krevety, čerstvé	2	85	450	20 - 25
Krevety, mražené	2	85	550	30 - 40
Losos, filety	2	85	500	25 - 35
Pstruh, cca 1 000 g	2	85	600	40 - 45
Slávky	2	96	500	20 - 30
Plochý plátek ryby	2	80	350	15

1) Časové údaje jsou pouze orientační.



**Maso**

Jídlo	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas 1) (min)
Vařená šunka 1000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Kuřecí prsa, poší- rovaná	2	90	500	25 - 35
Kuře, pošírované, 1000–1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800–1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Uzené maso (vepřová kýta), po- šírované	2	90	800 + 300	90 - 110
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	2	96	800 + 700	110 - 120
Klobásy chipolatas	2	80	400	15 - 20

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

**Vejsce**

Jídlo	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas 1) (min)
Vejsce, natvrdo	2	96	500	18 - 21
Vejsce, nahni- ličku	2	96	450	13 - 16
Vejsce, naměk- ko	2	96	400	11 - 12

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

## 11.5 Turbo gril a následné Vaření v páře

Když zkombinujete tyto funkce, můžete postupně připravovat maso, zeleninu a přílohy. Všechny pokrmy pak budou připravené k podávání současně.

- Pomocí funkce turbo grilu nejprve potraviny opečte.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do nádob vhodných k dané přípravě a

poté je vložte do trouby společně s pečením.

- Nechte teplotu trouby klesnout na cca 80 °C. Rychlejšího snížení teploty dosáhnete otevřením dvířek trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
- Spustíte funkci vaření v páře a připravíte všechna jídla společně, dokud nejsou hotová.
- Maximální množství vody je 800 ml.

Jídlo	Turbo gril (první krok: připravte maso)			Vaření v páře (druhý krok: přidejte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně 1 kg Růžičková kapusta, polenta	180	60 – 70	maso: 1	96	40 – 50	maso: 1 zelenina: 3
Vepřová pečeně 1 kg, Brambory, zelenina, omáčka	180	60 – 70	maso: 1	96	30 – 40	maso: 1 zelenina: 3
Telecí pečeně 1 kg, Rýže, zelenina	180	50 – 60	maso: 1	96	30 – 40	maso: 1 zelenina: 3

## 11.6 Horká pára Interval plus

Druh potravin	Horká pára Interval plus (Množství vody: cca 300 ml)		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách <sup>1)</sup>	2	90	40 - 45
Zapečená vejce <sup>1)</sup>	2	90	35 - 45
Terina <sup>1)</sup>	2	90	40 - 50
Tenký plátek ryby	2	85	15 - 25
Silný plátek ryby	2	90	25 - 35
Malá ryba do 350 g	2	90	25 - 35
Celá ryba do 1000 g	2	90	35 - 45

<sup>1)</sup> nechte v troubě ještě půl hodiny se zavřenými dvířky.

## Opakovaný ohřev

Druh potravin	Horká pára Interval plus (Množství vody: cca 300 ml)		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Knedlíky	2	85	25 - 35
Těstoviny	2	85	20 - 25
Rýže	2	85	20 - 25
Jídla na jeden talíř	2	85	20 - 25

## 11.7 Horká pára Interval

Druh potravin	Horká pára Interval <sup>1)</sup>		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Vepřová pečeně 1000 g	2	160 - 180	90 - 100
Hovězí pečeně 1000 g	2	180 - 200	60 - 90
Telecí pečeně 1000 g	2	180	80 - 90
Sekaná pečeně, syrová, 500 g	2	180	30 - 40
Uzená vepřová kýta 600–1000 g (dvě hodiny namáčet)	2	160 - 180	60 - 70
Kuře 1000 g	2	180 - 200	50 - 60
Kachna 1500–2000 g	2	180	70 - 90
Husa 3000 g	1	170	130 - 170
Zapečené brambory	2	160 - 170	50 - 60
Zapečené těstoviny	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Různé druhy chleba 500–1000 g	2	180 - 190	50 - 60
Pečivo 40–60 g	2	180 - 210	30 - 40
Housky či rohlíky k pečení	2	200	10 - 20
Bagety k pečení 40–50 g	2	200	20 - 30
Bagety k pečení 40–50 g, zmrazené	2	200	25 - 35

<sup>1)</sup> Množství vody, které bude nutné přidat, závisí na délce přípravy jídel.

## 11.8 Pečení moučných jídel

### Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

**Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.**

### Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různé vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

## 11.9 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. <b>Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.</b>
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnedne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnedne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

## 11.10 Pečení na jedné úrovni:

### Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / Ovočný koláč	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	2	160	35 - 50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč	Konvenční ohřev	1	170 - 190	60 - 90

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kynutá pletýnka / Věneček	Konvenční ohřev	3	170 - 190	30 - 40
Vánoční štola	Konvenční ohřev	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70
<b>Chléb (žitný chléb):</b>				
1. První část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 <sup>1)</sup>	1. 20
2. Druhá část procesu pečení.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	Konvenční ohřev	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Roláda	Konvenční ohřev	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Mandlový koláč / Koláč s cukrovou polevou	Konvenční ohřev	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	3	150	35 - 55
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev	3	170	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 - 170	40 - 80
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	3	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## Sušenky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 - 35
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	3	80 - 100	120 - 150

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Pečivo	Konvenční ohřev	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	3	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	Konvenční ohřev	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Konvenční ohřev	1	180 - 200	25 - 40
Zapékaná zelenina <sup>1)</sup>	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30
Sladké nákypy	Konvenční ohřev	1	180 - 200	40 - 60
Rybí nákypy	Konvenční ohřev	1	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	30 - 60

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

**Horký vzduch s párou**

Druh potravin	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Zapečené brambory	2	190 - 210	55 - 80
Sladké pokrmy	2	180 - 200	45 - 60
Kulatý koláč nebo brioška	1	160 - 170	50 - 70
Kynutá pleťnka/věneček	2	170 - 190	40 - 50
Drobenkový koláč (suchý)	3	160 - 170	20 - 40
Sušenky z kynutého těsta	2	160 - 170	20 - 40

**11.11 Pečení na více úrovních****Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	1 / 4	-	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

**Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo**

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40



Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Čajové pečivo z vaječného bílku / Sněhové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 4	-	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150 <sup>1)</sup>	25 - 40

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 11.12 Nízkoteplotní pečení

Pomocí této funkce připravíte libové a křehké kusy masa a ryb, u kterých teplota středu nepřesahuje 65 °C. Nízkoteplotní pečení se nehodí pro přípravu receptů jako dušeného masa či tučné vepřové pečeně. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu). Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Automatickou funkci nízkoteplotního pečení nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Když používáte tuto funkci, vždy připravujte jídla bez pokličky.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým hlubokým plechem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu sondy.

Jídlo k přípravě	Hmotnost (g)	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Hovězí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Hovězí plátek	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Telecí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaky	200 - 300	3	120	20 - 40

## 11.13 Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20
Pizza (s velkou náplní)	2	180 - 200	20 - 30
Dorty	1	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	1	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Švýcarský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Jablečný koláč, s horní vrstvou	1	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Nekvašený chléb	2	230 <sup>1)</sup>	10 - 20
Listové těsto s náplní	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Flammekueche (alsaské jídlo podobné pizze)	2	230 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## 11.14 Pečení masa

- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct v troubě až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

## 11.15 Pečení masa s nastavením Turbo gril

### Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Dušené maso	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

### Vepřové

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Plec / Krkovi- ce / Kýta v celku	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Že- bírka	1–1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g–1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové kole- no (předvařené)	750 g–1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

### Telecí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Telecí pe- čeně	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Telecí kole- no	1,5–2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

**Jehněčí**

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1–1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

**Zvěřina**

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Zaječí hřbet / stehno	až 1 kg	Konvenční ohřev	1	230 1)	30 - 40
Hřbet z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	180 - 200	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

**Drůbež**

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1–1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5–2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5–5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5-3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4–6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

**Ryby (dušené)**

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Celá ryba	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	40 - 60

**11.16 Gril**

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.

Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.  
Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.

Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.  
Prázdnou troubu předehejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



**POZOR**  
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

## Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeňe	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovězí filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Vepřové kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telecí kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jehněčí kotlety	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Celé ryby, 500–1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

## Velkoplošný gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Čas (min)	
		1. strana	2. strana
Burgers / Karbanátky	4	8 - 10	6 - 8
Vepřový plátek	4	10 - 12	6 - 10
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8
Telecí filety / steaky	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Topinky <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	4	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Předehejte troubu.

## 11.17 Polotovary

### Pravý horký vzduch

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	2	200 - 220	15 - 25
Americká mražená pizza	2	190 - 210	20 - 25
Chlazená pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mražená pizza snack	2	180 - 200	15 - 30
Hranolky, tenké	3	200 - 220	20 - 30

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Hranolky, silné	3	200 - 220	25 - 35
Amer. brambory, krokety	3	220 - 230	20 - 35
Opečená bramborová kaše	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, čerstvé	2	170 - 190	35 - 45
Mražené lasagne/cannelloni	2	160 - 180	40 - 60
Sýr pečený v troubě	3	170 - 190	20 - 30
Kuřecí křídla	2	190 - 210	20 - 30

### Mražená hotová jídla

Jídlo k přípravě	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	3	200 - 220	podle pokynů výrobce
Bagety	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocné koláče	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

<sup>1)</sup> Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

### 11.18 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

Nezakrývejte je mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování. Používejte první polohu roštu zdola.

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Kuře, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso, 500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Máslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Dort, 1400 g	60	60	-

### 11.19 Zavařování

#### Upozornění:

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
  - Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
  - Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
  - Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
  - Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
  - Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
  - Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

#### Měkké ovoce

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	160 - 170	35 - 45	-

#### Peckoviny

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Hrušky / Kdoule / Švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

#### Zelenina

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Karotka / mrkev <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Směšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

## 11.20 Sušení - Právý horký vzduch

Rošty trouby zakryjte papírem na pečení.

Nejlépeších výsledků dosáhnete, když v polovině doby sušení spotřebič vypnete. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

### Zelenina

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

### Ovoce

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

## 11.21 Tabulka pečící sondy

### Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Filet / Steak z nízkého roštěnce: nepečené	45 - 50
Filet / Steak z nízkého roštěnce: středně pečené	60 - 65
Filet / Steak z nízkého roštěnce: dobře pečené	70 - 75



**Vepřové**

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Vepřová plec / kýta / krkovice	80 - 82
Vepřové kotlety (hřbet), uzené vepřové maso	75 - 80
Sekaná	75 - 80

**Telecí**

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90

**Skopové / Jehněčí**

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Skopová kýta	80 - 85
Skopový hřbet	80 - 85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	70 - 75

**Zvěřina**

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Zaječí hřbet	70 - 75
Zaječí stehno	70 - 75
Celý zajíc	70 - 75
Hřbet z vysoké zvěře	70 - 75
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75

**Ryby**

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Losos	65 - 70
Pstruhovité ryby	65 - 70

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**Poznámky k čištění:**

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipěkají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

## 12.1 Čištění párou

1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Přímou do systému generátoru páry nalijte cca 250 ml vody a tři polévkové lžíce octa.
3. Nastavte funkci Čištění párou. Viz „Funkce trouby“.
4. Na displeji se zobrazí délka a výchozí teplota. Stisknutím **OK** spustíte čištění.
5. Po dokončení čištění párou zazní zvukový signál. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
6. Vyčistěte spotřebič měkkým hadrem. Houbičkou odsajte vodu z generátoru páry a otřete vše dosucha.

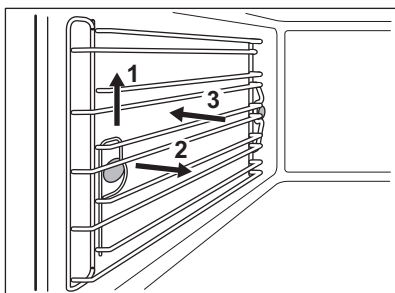
**Nechte dvířka otevřená asi na jednu hodinu, aby spotřebič zcela vyschl.**

**i** Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci **Konec**. Viz „Nastavení funkce UKONČENÍ“.

## 12.2 Drážky roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

### Vyjmutí drážek roštů



1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.
2. Drážky z předního úchytu lehce vysuňte směrem dovnitř trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchytu.

## Instalace drážek roštů

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 12.3 Systém vyvíjení páry



### POZOR

**Po každém použití** vysušte generátor páry. Pomocí houbičky odsajte vodu.



Případný vodní kámen odstraníte octovou vodou.



### POZOR

Chemické odstraňovače vodního kamene mohou poškodit smalt trouby. Řiďte se pokyny výrobce.

### Čištění zásobníku na vodu a generátoru páry:

1. **Přes zásobník na vodu** do generátoru páry nalijte roztok vody s octem (cca 250 ml). Vyčkejte přibližně 10 minut.
2. Octovou vodu odsajte houbičkou.
3. Pomocí čisté vody (100–200 ml) systém generátoru páry přes zásobník na vodu propláchněte.
4. Houbičkou odsajte vodu z generátoru páry a otřete vše dosucha.
5. Dvířka spotřebiče nechte otevřená, aby spotřebič zcela vyschl.

## 12.4 Žárovka



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

### Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

**POZOR**

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráňte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.

Vždy použijte žárovku stejného typu.

**Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:**

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

5. Nasadte skleněný kryt.

**Výměna žárovky na levé straně vnitřku trouby:**

1. Odstraňte levé drážky roštů.
2. Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte kryt.
3. Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levé drážky roštů.

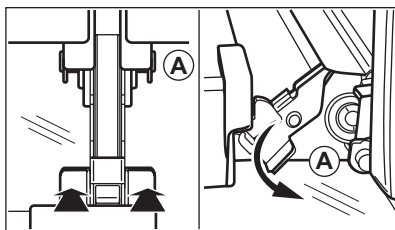
## 12.5 Čištění dvířek trouby

### Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

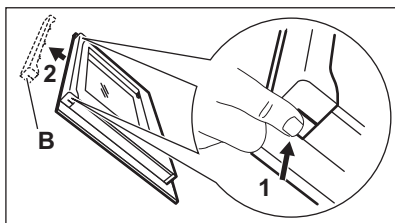
Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

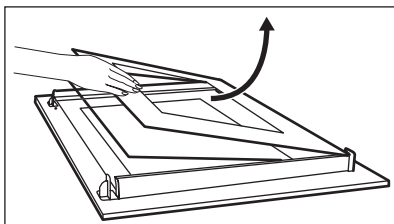
**UPOZORNĚNÍ**

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.
7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.





8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.
9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

### Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte. Provedte výše uvedené

kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

## 13. CO DĚLAT, KDYŽ...



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Viz „Nastavení a změna času“.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není v seznamu.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce.</li> <li>• Pokud se opět zobrazí chybový kód, kontaktujte autorizované servisní středisko.</li> </ul>

Problém	Možná příčina	Řešení
Osvětlení nefunguje.	Vybrali jste funkci ECO nebo Horký vzduch s párou. U těchto funkcí nelze aktivovat osvětlení.	Osvětlení nelze aktivovat, protože tyto funkce pomáhají šetřit energii.
Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko. Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek		se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.
Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:		
Model (MOD.)	.....	
Výrobní číslo (PNC)	.....	
Sériové číslo (SN)	.....	

## 14. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 Hz

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♻️. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.  
Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem ♻️ nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



892956211-A-492012

