



BS836600N  
BS836600S

CS Návod k použití



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. STRUČNÝ PŘEHLED.....	10
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ.....	22
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	29
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	31
11. TIPY A RADY.....	32
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	59
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	61

## 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.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**




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: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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

- 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 nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- 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.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- 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.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

## 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.

### 2.2 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 kvalifikovaného 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. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní

- kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- 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, nezapojte 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.
- Tento spotřebič je v souladu s směnicemi EEC.

## 2.3 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ!

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

- Tento spotřebič používejte pouze 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 otevírání 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.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otevírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte 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 pečení 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 plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.

## 2.4 Vaření v páře



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
  - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.

- Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

## 2.5 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 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, drátěnky, 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 čisticího prostředku.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

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



### UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.7 Likvidace



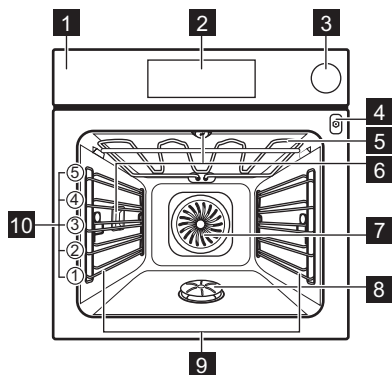
### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

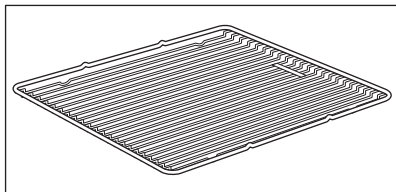
### 3.1 Celkový pohled



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

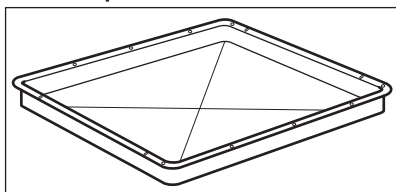
### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt



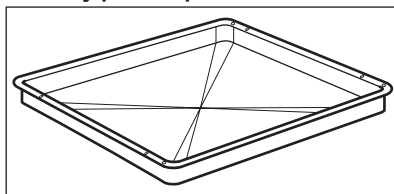
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

#### Plech na pečení



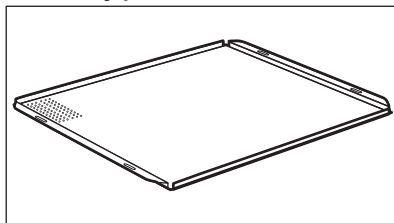
Na koláče a sušenky.

#### Hluboký pekáč / plech

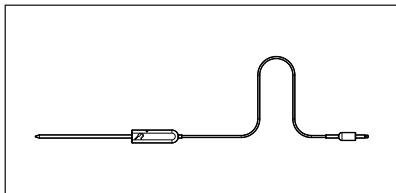


K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

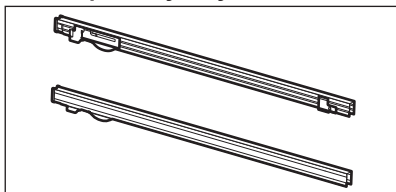
#### Cukrářský plech



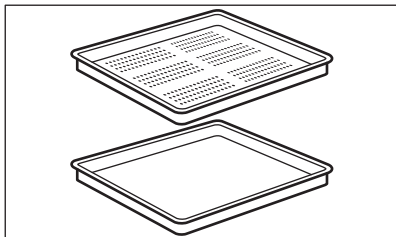
Na rohlíky, preclíky a drobné cukroví. Vhodné pro vaření v páře. Změna zbarvení povrchu nemá vliv na funkce.

**Pečicí sonda**

Používá se k měření stupně přípravy jídla.

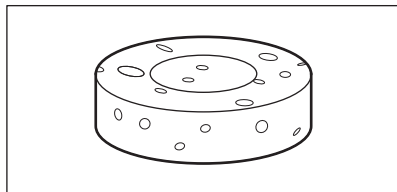
**Teleskopické výsuvy**

Pro rošty a plechy na pečení.

**Sada pro vaření v páře**

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

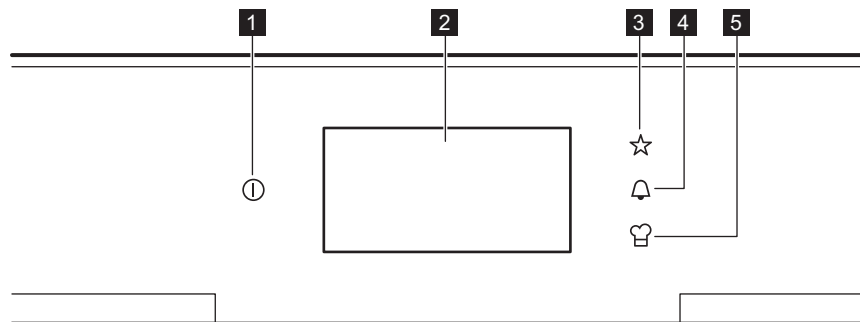
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě (např. rýže, polenta, těstoviny).

**Houbička**

Slouží k odsátí zbytkové vody z generátoru páry.





## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Elektronický programátor





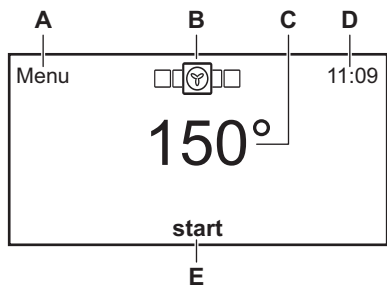
**K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.**

Senzor-ové tlačítko	Funkce	Poznámka
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2 -	Displej	Slouží k zobrazení aktuálního nastavení spotřebiče.
3 	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořený uživatelem.
4 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka. Přímý přístup k časovým funkcím.
5 	Podporované vaření	Přímý přístup k nabídkám: Kuchařka a Rychlý start, když je spotřebič zapnutý.

**i** Sensorová tlačítka pro: funkce Oblíbené, Minutka a Podporované vaření jsou viditelná pouze se zapnutým spotřebičem.






**4.2 Displej**

Po zapnutí spotřebič zobrazí režim základní pečicí funkce.



- A) návrat do nabídky
- B) Aktuálně nastavená pečicí funkce
- C) Aktuálně nastavená teplota
- D) Hodiny
- E) Spustit

**Ostatní ukazatele na displeji:**

Symbol	Funkce
	Změna velikosti textu
	Více funkcí
	Pečicí sonda
	Ohřev a uchování teploty
	Blokování tlačítek

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 Softwarová licence

Software dodávaný spolu s tímto výrobkem obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY a dalších.

Kompletní kopii licencí vztahujících se na toto zařízení lze zobrazit na TFT obrazovce displeje prostřednictvím této cesty: **Základní nastavení / Obsluha / Licence**.

Zdrojový kód open source software použitého v tomto výrobku lze stáhnout pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

### 5.3 První zapojení

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit:

- jazyk
- čas
- formát hodin
- datum
- rychlý ohřev

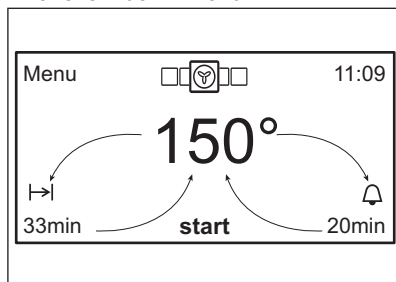
Zvolený název nebo číslo lze nastavit dvěma způsoby. Posuňte ukazatel do požadované polohy nebo se dotkněte zvolené možnosti. Nastavení můžete změnit v nabídce: **Základní nastavení**.

## 6. STRUČNÝ PŘEHLED

### 6.1 Používání dotykové obrazovky

- K procházení nabídky použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes displej.
- Síla gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Pohyb procházení se může sám zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Zvolená funkce se spustí, když uvolníte prst s obrazovky.
- K aktivaci funkce nabídky se dotkněte displeje v místě zvolené funkce.
- Jakýkoliv parametr zobrazený na displeji lze změnit jeho dotykem.
- K nastavení požadované funkce, času či teploty můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když zapnete pečící funkci, na displeji se nezobrazí funkce **Menu**. Dotykem displeje kdekoli na jeho povrchu se funkce **Menu** znovu zobrazí.

- Když je spotřebič zapnutý a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, dotkněte se kdekoli displeje. Všechny symboly se opět zobrazí.
- Po nastavení některých funkcí se zobrazí místní okno s doplňkovými informacemi.
- Zobrazení teploty může měnit na displeji své umístění s jinými funkcemi, které se zobrazují v pravém a levém dolním rohu.





Když stisknete a podržíte funkci v nabídce, zobrazí se krátký popis funkce.

## 6.2 Stručný přehled nabídky

Nabídka	
Funkce	Pečicí funkce
	Speciality
	Čištění
	Oblíbené
Časovače	Nastavení minutky
	Nastavení doby přípravy
	Nastavení doby spuštění
	Nastavení konce přípravy
	Uplynulý čas
Funkce	Osvětlení
	Ohřev a uchování teploty
	Nastavit a spustit
	Dětská bezpečnostní pojistka
	Zablokování obrazovky

Nabídka	
Podporované vaření	Kuchařka
	Kuchařka pro vakuové vaření
	Rychlý start
	Rychlý start pro vakuové vaření
Poslední použité a nejvíce používané	Poslední použité
	Nejpoužívanější
Základní nastavení	Rychlé zahřátí
	Připomínka Čištění
	Displej
	Zvuk
	Jazyk
	Čas a datum
	Režim demo
	Obsluha

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



**UPOZORNĚNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Použití spotřebiče

Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečicí funkce, teploty a doby pečení.
- **automatické programy (Podporované vaření)** - k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu

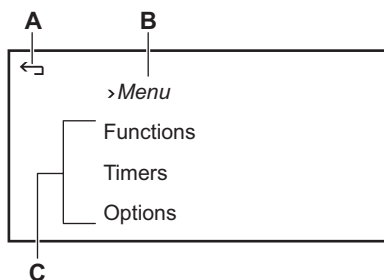
nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením.

### 7.2 Práce s nabídkou

1. Spotřebič zapnete stisknutím: ①.
2. Stiskněte: **Menu**.
3. Prolistujte nabídkou a vyhledejte funkci, kterou chcete zapnout.
4. Funkci spustíte jejím dotykem na displeji.
5. Do předchozí nabídky se vrátíte dotykem: ← nebo **Menu**.

6. Spotřebič vypnete stisknutím: ①.

### 7.3 Přehled nabídky

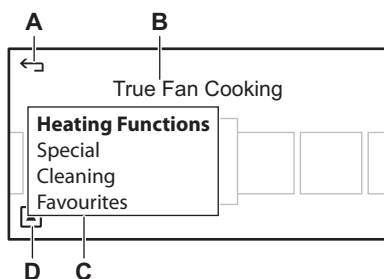


- A) návrat do nabídky
- B) současná úroveň nabídky
- C) seznam funkcí

#### Hlavní nabídka

Položka nabídky	Popis
Funkce	Obsahuje seznam pečících, speciálních a čistících funkcí a oblíbené programy.
Časovače	Obsahuje seznam funkcí hodin.
Funkce	Obsahuje seznam ostatních možností funkce zabezpečení a osvětlení Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit.
Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů pro pečení.
Poslední použité a nejvíce používané	Zobrazuje, které funkce byly naposledy použité či nejvíce používané.
Základní nastavení	Obsahuje seznam základních nastavení.

### 7.4 Podnabídka pro: Funkce



- A) návrat do nabídky
- B) seznam pečících funkcí
- C) seznam dostupných funkcí
- D) více funkcí

### 7.5 Nastavení pečicí funkce

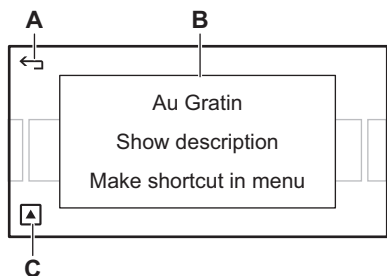
1. Projděte funkcemi na tu, kterou chcete zvolit, a dotkněte se jí.
2. Ke změně teploty se dotkněte teploty zobrazené na displeji a ze seznamu vyberte požadovanou teplotu.
3. Potvrďte ji dotykem.
4. Tuto funkci zapnete stisknutím: **Start**.

Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.

Do předchozí nabídky se vrátíte stisknutím: **Menu**.














V místním okně se zobrazuje popis pečicí funkce nebo zde lze vytvořit výchozí funkci. Podržte prst na zvolené pečicí funkci déle než dvě sekundy. Když nastavujete pečicí funkci jako výchozí, zobrazí se při dalším spuštění spotřebiče jako první funkce.



- A) Návrat do nabídky
- B) Místní okno
- C) Více funkcí


## 7.6 Podnabídka pro: Pečicí funkce







	Gratinované pokrmy	K zhnědnutí pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také ke gratinování a zapékání.
	Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek či amerických brambor se zlatavou křupavou kůrkou.
	Spodní ohřev	K ohřívání koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Eco pečení	Optimalizuje spotřebu energie během pečení masa. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Během této funkce je vypnuté osvětlení trouby. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby.
	Gril	Ke grilování větších kusů potravin jako např. hovězí pečeně.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Příprava pizzy	K pečení moučných jídel s křupavým spodkem jako např. pizzy či slaného lotrinského koláče na jedné úrovni trouby. Nastavte teploty o 20–40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.

	Konvenční ohřev	Horní a spodní ohřev k pečení masa a moučných jídel na jedné úrovni trouby.
	Turbo gril	Horký vzduch k pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také ke gratinování a zapékání.
	Pravý horký vzduch	Horký vzduch k přípravě několika jídel a k pečení až na třech úrovních trouby současně. Nastavte teploty trouby o 20–40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
	Vaření v páře	100% pára k přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh v páře.
	Vakuové vaření	Vakuové vaření v páře při nízké teplotě k přípravě masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a ovoce. Před použitím této funkce je nutné potraviny vakuově utěsnit v plastových sáčcích.
	Horká pára Interval plus	50% pára plus ohřev k přípravě pošírovaných ryb, pudinků do polévky a paštik terrine.
	Horká pára Interval	25% pára s ohřevem k pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
	Pečení chleba	K pečení chleba s přidavkem páry na začátku programu k vytvoření křupavé kůrky.
	Nízkoteplotní pečení	Nízkoteplotní pečení k přípravě velmi měkkých a šťavnatých pečení.
	Horký vzduch s párou <sup>1)</sup>	K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni. Osvětlení se vypne po 30 sekundách. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby.
	Eco vaření v páře	Optimalizuje spotřebu energie během funkce vaření v páře. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. K přípravě zeleniny, rýže, těstovin... Během této funkce je vypnuté osvětlení trouby. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby.

<sup>1)</sup> Tato funkce se používá k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.

## 7.7 Podnabídka pro: **Speciality**

	Sušení	K sušení ovoce a zeleniny jako např. jablek, švestek, broskví, rajčat, cuket či hub nakrájených na plátky.
---	--------	--



	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Regenerace	K opakovanému ohřevu již připravených jídel v páře přímo na talíři.
	Ohřev talířů	K předehtátí talířů před jejich servírováním.
	Kynutí těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
	Zavařování	K zavařování různé zeleniny ve sklenicích s nálevem.

## 7.8 Podnabídka pro: Čištění



### UPOZORNĚNÍ!

Viz část „Čištění a údržba“.

	Odvápnění	Pomocí této funkce uvolníte usazený vodní kámen v generátoru páry. Řiďte se pokyny na obrazovce.
	Čištění párou	Funkci čištění párou používejte k odmočení nečistot uvnitř trouby a odstranění zbytků jídel na konci programu. Řiďte se pokyny na obrazovce.

## 7.9 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



### UPOZORNĚNÍ!

Nenalévejte vodu přímo do generátoru páry. Používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

1. Připravte potraviny do správné nádoby.
2. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.

3. Zásobník na vodu naplňte přibližně 800 ml vody. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.
4. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
5. Zapněte spotřebič.
6. Zvolte funkci pečení v páře a teplotu.
7. Nastavte funkci: Trvání nebo Nastavení konce přípravy. Poprvé se pára objeví přibližně za dvě minuty.



Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

8. Vypněte spotřebič.
9. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.

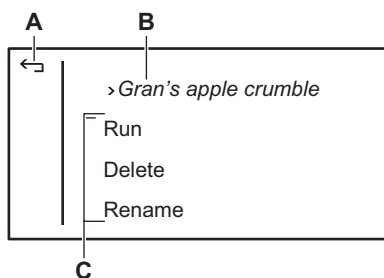
**POZOR!**

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

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.

**7.10 Vakuové vaření**

- Beze ztrát chuti a vůni z důvodu odpařování si potraviny zachovávají plné aroma
- Křehká textura masa a ryb
- Potraviny si zachovávají všechny minerály a vitamíny
- Je zapotřebí méně koření, protože si potraviny uchovávají přirozenou chuť
- Lepší průběh práce, jelikož není zapotřebí připravovat a servírovat potraviny ve stejnou dobu a na stejném místě

**7.11 Podnabídka pro: Oblíbené**

- A) Návrat do nabídky  
 B) Oblíbené programy  
 C) Seznam funkcí

Seznam předchozích uložených nastavení. Také lze uložit stávající nastavení jako např.: trvání, teplotu nebo pečicí funkci. Můžete nastavit až 20

programů, které se v seznamu zobrazí v abecedním pořadí.

- Nízká teplota přípravy minimalizuje riziko nadměrné tepelné přípravy
- Porcované potraviny se snadněji drží

**Příprava pokrmu**

1. Očistěte a pokrájte přísady.
2. Přísady ochuťte.
3. Přísady vložte do vhodných vakuových sáčků.
4. Sáčky vakuově utěsněte a v maximální možné míře odstraňte vzduch.
5. Pokud tepelná příprava neproběhne ihned, je nutné sáčky uložit v chladu.
6. Pokračujte pomocí funkce: Vakuové vaření dle použitelných hodnot v tabulce pro vaření a berte přitom ohled na typ potravin nebo recept podporovaného vaření.
7. Otevřete sáček a podávejte.
8. Volitelně: pokrm můžete dopéci nebo dogrilovat; např. maso tak získá krásnou kůrku a typickou vůni pečeného masa.

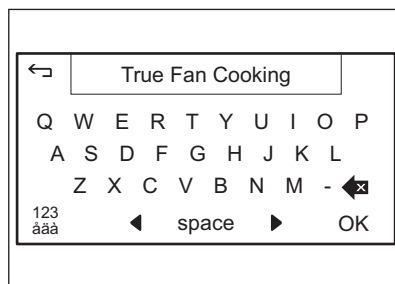
Položka nabídky	Popis
Spustit	Spustí dříve uložené oblíbené nastavení.
Odstranit	Slouží k trvalému smazání uloženého oblíbeného nastavení.



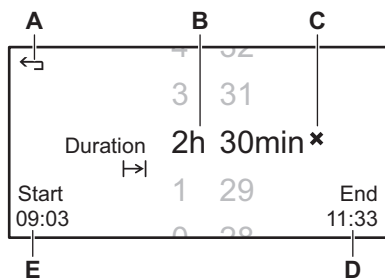
Položka nabídky	Popis
Přejmenovat	Slouží ke změně či opravě názvu předchozího uloženého nastavení.

## 7.12 Uložení oblíbeného programu

1. Chcete-li uložit aktuální nastavení pečicí funkce, stiskněte ☆.
2. Zvolte: Nový program se stávajícím nastavením.
3. Zadejte název oblíbeného programu a stiskněte **OK**.



## 7.13 Podnabídka pro: Časovače



- A) návrat do nabídky
- B) Aktuálně nastavený čas přípravy
- C) Vynulovat čas přípravy
- D) Konec přípravy
- E) Začátek přípravy

Položka nabídky	Popis
Nastavení minutky	Nastavení a spuštění odpočtu, na hlavní obrazovce se poté zobrazí časovač a po dokončení odpočtu zazní zvuková výstraha. Tento časovač nepřerušuje přípravu jídel a lze jej také použít i při vypnuté troubě. Najedte na nastavení a časovač se spustí automaticky.
Nastavení doby přípravy	Nastavení a spuštění odpočtu, na hlavní obrazovce se poté zobrazí časovač a po dokončení odpočtu zazní zvuková výstraha a trouba se vypne.
Nastavení doby spuštění	K nastavení doby spuštění programu se stávajícím nastavením.
Nastavení konce přípravy	K nastavení konce programu se stávajícím nastavením.
Uplynulý čas	Zobrazí, skryje či vynuluje časovač, který se načítá po stisknutí tlačítka start. Uplynulý čas je dostupný pouze při zapnuté troubě.

## 7.14 Nastavení funkcí hodin



Při použití pečicí sondy funkce délky a konce přípravy nefungují.

Datum a čas lze změnit dotykem hodin na displeji při zapnutém spotřebiči.

1. Přejděte na nabídku: Pečicí funkce.
2. Zvolte pečicí funkci a teplotu.
3. Stiskněte nebo přejděte k nabídce: Časovače.
4. Zvolte funkci hodin.
5. K nastavení požadovaného času projděte seznam. Počkejte několik

sekund, než se čas automaticky nastaví nebo potvrďte dotykem: **h** nebo **min**. Nastavení lze vymazat dotykem: **x**.

Po dokončení funkce hodiny zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí hlášení. Pečení můžete vypnout nebo prodloužit.

## 7.15 Podnabídka pro: Funkce

Další jednotlivá nastavení týkající se bezpečnosti, pohodlí a osvětlení trouby.

Položka nabídky	Popis
Osvětlení Zap / Vyp	
Ohřev a uchování teploty	Funkce Ohřev a uchování teploty je dostupná pouze při nastavení délky přípravy. Trouba se automaticky nevypne, ale bude udržovat jídlo teplé po dobu 30 minut. Nelze použít u všech programů. Pokud je funkce zapnutá, na displeji se zobrazí ikona.
Nastavit a spustit	Funkce Nastavit a Spustit umožňuje nastavit funkci trouby a její délku pro budoucí použití pouhým dotykem obrazovky. Po započítí procesu přípravy se obrazovka zablokuje. Funkce je v nabídce viditelná pouze tehdy, je-li nastaveno trvání.
Dětská bezpečnostní pojistka Zap / Vyp	Po jejím zapnutí zablokuje obrazovku a všechna tlačítka. Zůstanou zablokovaná jak v ZAPNUTÉM tak VYPNUTÉM stavu. K odemknutí se dotkněte displeje a řiďte se pokyny. Po odblokování je zapotřebí je opět pomocí nabídky zablokovat.
Zablokování obrazovky	Zablokování obrazovky dočasně „uzamkne“ dotykovou obrazovku a všechna tlačítka kromě tlačítka napájení. K odemknutí se dotkněte displeje a řiďte se pokyny.


## 7.16 Ohřev a uchování teploty

Funkce udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.



Funkce nepracuje při nízkoteplotním pečení, programech s automatickou váhou, programech s automatickou párou, všech funkcích z nabídky: Speciality, parních funkcích z nabídky: Pečicí funkce.

Podmínky pro funkci:

- Nastavíte pečicí funkci nebo automatický program.
- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Nastavíte funkci: Nastavení doby přípravy.
- Zapnuli jste funkci: Ohřev a uchování teploty v nabídce: Funkce.
- Na displeji se zobrazuje: .



Když používáte pečicí sondu, symbol není na displeji viditelný.


Pokud stisknete , funkce se vypne.

## 7.17 Nastavit a spustit


Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím jakéhokoli sensorového tlačítka nebo klepnutím na zprávu na displeji.



Funkce pracuje společně s funkcemi: Nastavení doby přípravy, pečicí sonda. Funkce nefunguje společně s funkcí čištění.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Nastavte funkci: Nastavení doby přípravy.
4. Zvolte: Funkce / Nastavit a spustit. Stiskněte zprávu na displeji nebo stiskněte sensorové tlačítko (kromě ). Nastavená pečicí funkce se spustí.



Pokud stisknete , před spuštěním funkce, funkce se vypne.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



- Funkce: Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá, když probíhá pečicí funkce a po vypnutí spotřebiče. Pro vypnutí funkce se řiďte pokyny na displeji.
- Nabídka: Funkce vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: Nastavit a spustit.

## 7.18 Dětská bezpečnostní pojistka

### Menu / Funkce / Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

### Zapnutí funkce: Dětská bezpečnostní pojistka

1. Nastavte funkci do polohy: Zap.
2. Vypněte spotřebič.

### Vypnutí funkce: Dětská bezpečnostní pojistka

1. Zapněte spotřebič.
2. Klepněte na displej.
3. Řiďte se pokyny na displeji.

## 7.19 Zablokování obrazovky

### Menu / Funkce / Zablokování obrazovky

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Tuto funkci můžete zapnout, pouze když je spotřebič v provozu.

### Zapnutí funkce: Zablokování obrazovky

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Přejděte k: Zablokování obrazovky.
4. Tuto funkci zapnete stisknutím: Zablokování obrazovky.

Spotřebič je zablokovaný.

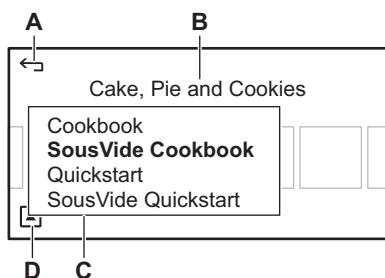
Když je spotřebič vypnutý, funkce se automaticky vypne.

## Vypnutí funkce: Zablokování obrazovky

1. Klepněte na displej.

2. Řiďte se pokyny na displeji.

### 7.20 Podnabídka pro: Podporované vaření



- A) Návrat do nabídky
- B) Kategorie pokrmu
- C) Kuchařka a Rychlý start
- D) Více funkcí

Kuchařka plná inspirativních automatických receptů a funkce rychlého spuštění, která nabízí námi doporučená nastavení trouby pro přípravu vašich pokrmů. Délku a teplotu rychlého spuštění lze nastavit dle vašich potřeb. Námi doporučená nastavení se zobrazí, když u pokrmu stisknete symbol kuchařské čepice.

### 7.21 Podnabídka pro: Poslední použité a nejvíce používané


Snadno přístupný seznam posledně a nejvíce použitých funkcí, receptů a funkcí rychlého spuštění.

Položka nabídky	Popis
Poslední použité	Zobrazí posledních pět použitých funkcí.
Nejpoužívanější	Zobrazí posledních pět nejpoužívanějších funkcí.

### 7.22 Podnabídka pro: Základní nastavení

Zvolená nastavení zůstanou stejná po každém zapnutí spotřebiče.

Položka nabídky	Popis
Rychlé zahřátí Zap / Vyp	Funkce rychlého ohřevu je zapnutá a vždy se spouští u některých pečicích funkcí. Když je aktivní, zobrazuje se na obrazovce jako >>.
Připomínka Čištění Zap / Vyp	Zvolte v případě, že chcete, aby vás trouba upozornila na použití čistícího cyklu.

Položka nabídky	Popis
<b>Displej</b> Zvolte nastavení displeje.	<b>Jas</b> Lze nastavit čtyři režimy jasu.   Nastavte jas displeje. Denní čas nelze měnit ve vypnutém stavu.
<b>Zvuk</b> Nastavení zvuku.	<b>Hlasitost</b>  <b>Typ</b> (Pípnutí / Kliknutí / Beze zvuku)
<b>Jazyk</b>	Nastavení požadovaného jazyka.
<b>Čas a datum</b> Nastavení času a data či dalších funkcí týkajících zobrazení času.	<b>Čas</b> Slouží k nastavení nebo seřízení času.  <b>Datum</b> Slouží k nastavení nebo seřízení času.  <b>Formát</b> Slouží k volbě požadovaného formátu času, HH:MM nebo AM/PM.  <b>Styl hodin</b> Slouží k určení vzhledu hodin při zapnutí trouby.
<b>Režim demo</b> Pouze pro předváděcí účely. Po aktivaci se odpojí topné články a na obrazovce se zobrazí „DEMO“.	<b>Aktivační kód</b>
<b>Obsluha</b> Zobrazuje verzi software a konfiguraci.	<b>Verze software</b> Zobrazí verzi software trouby.  <b>Resetovat všechna nastavení</b> Vráť všechna nastavení na výchozí.  <b>Licence</b> Zobrazí licenční podmínky v anglickém jazyce.

## 7.23 Úspora energie

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

- **Zbytkové teplo:**

- Při spuštěné pečicí funkci nebo programu s volbou času (délkou či koncem přípravy) se topné články vypnou o 10 % dříve (osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být volba času delší než 30 minut.

- Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - osvětlení vypnete v nabídce: Funkce.
- **Eco funkce** - na začátku se vypne osvětlení. Osvětlení se znovu zapne, když pomocí nabídky zapnete osvětlení nebo pokud otevřete dvířka spotřebiče.
- **Horký vzduch s párou** - osvětlení se vypne po 30 sekundách. Osvětlení se znovu zapne, když pomocí nabídky zapnete osvětlení

nebo pokud otevřete dvířka spotřebiče.


## 8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ



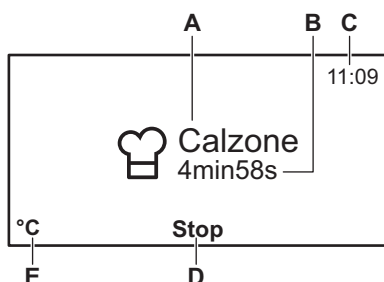
### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Podporované vaření

Menu / Podporované vaření nebo stiskněte: 

Můžete zvolit použití funkce: Kuchařka nebo Rychlý start.




- A) Recept
- B) Zbývající čas
- C) Hodiny
- D) Zastavit
- E) Teplota

### 8.2 Zapnutí funkce

1. Projděte seznamem druhů jídel a dotkněte se požadovaného pokrmu.
2. Projděte seznamem pokrmů a dotkněte se požadovaného pokrmu.
3. Tuto funkci zapnete stisknutím: **Start**. Když se funkce dokončí, na displeji se zobrazí hlášení.

### 8.3 Podnabídka pro: Kuchařka

Menu / Podporované vaření / Kuchařka nebo stiskněte: 

Tato funkce nabízí seznam receptů s optimálními nastaveními spotřebiče. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit. Přísady a způsob přípravy každého receptu se zobrazí na displeji.

K přechodu zpět na přísady a způsob přípravy po spuštění receptu se dotkněte jeho názvu.


Recepty této funkce dostupné pro tento spotřebič také naleznete na našich

webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Spotřebič používá automatická nastavení, když použijete funkci: Kuchařka. Recepty naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Kategorie pokrmu	Jídlo	
<b>Koláče a sušenky</b>	Mandlový koláč Brownies - čok. sušenky Kávový koláč Mrkvový koláč Tvarohový koláč Pudinkový koláč Tvarohové pečivo Třešňový koláč Ovocný koláč Ovocný dort Koláč s kozím sýrem	Babiččin pečený jablečný koláč Citrónový koláč Muffin Švestkové knedlíky Kulatý koláč Koláč Savarin Piškotový koláč Koláč s drobenkou Švédský koláč Sladký koláč Švýcarský mrkvový koláč
<b>Bagety/kaiserky</b>	Farmářský chléb Máslový pletenec	Bílý chléb Vánočka
<b>Zelenina</b>	Středomořská zelenina	Tradiční zelenina
<b>Krémy a paštiky</b>	Kokosový nákyp Vaječný krém	Karamelový koláč
<b>Přílohy</b>	Rýže	Knedlíky
<b>Celé menu</b>	Pokrm v páře - menu 1 Pokrm v páře - menu 2	Pokrm v páře - menu 3
<b>Ryby</b>	Treska Rybí filé Ryba v solné krustě	Losos vařený v páře Plněná oliheň (Calamari) Nadívaná ryba (Pstruh)
<b>Drůbež</b>	Kuřecí stehna Kohout na víně	Peč.kachna na pomerančích Plněné kuře
<b>Maso</b>	Dušené hovězí se zeleninou Jehněčí kýta Marinované hovězí Sekaná Králičí na hořčici Telecí ossobuco Vepřové koleno	Vepřové plecko Králík Telecí roláda Slavnostní švédská pečeň Telecí koleno Kančí maso
<b>Jídla z trouby</b>	Dušené zelí Zapečené cannelloni Zapečená čekanka Fr. Knedlíky Rybí nákyp	Lasagne Moussaka Zapečené těstoviny Zapečené brambory
<b>Pizza a sladké či slané koláče</b>	Cibulový koláč Pirohy	Pizza Slaný lotrinský koláč


## 8.4 Podnabídka pro: Kuchařka pro vakuové vaření


Menu / Podporované vaření /  
Kuchařka pro vakuové vaření nebo  
stiskněte: 

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

Kategorie pokrmu	Jídlo
Zelenina	Karotka s vanilkou
Ovoce	Jablka Hrušky na červeném víně
Krémy a paštiky	Anglický krém
Ryby	File z pražmy Kamenáč s fenyklem Krevety
Drůbež	Kuřecí prsa
Maso	Hovězí plátek Pošírovaný telecí fileť



## 8.5 Podnabídka pro: Rychlý start

Menu / Podporované vaření / Rychlý start nebo stiskněte: 

Teploty a doby přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Ke kontrole doporučených nastavení stiskněte (dle názvu pokrmu): .







Ke změně teploty nebo nastavené doby přípravy podle svých požadavků stiskněte zobrazenou teplotu nebo minuty na displeji.















Rychlý start obsahuje automatické programy, které použijí optimální nastavení pro každý druh masa.

- Programy pro pečení masa s funkcí Automatická váha  - tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat hmotnost potravin, doba přípravy se pak nastaví automaticky. Provedete to dotykem minut pod názvem pokrmu a zadáním správné hodnoty.
- Programy pro pečení masa s funkcí Automatická pečicí sonda  - tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Po skončení programu zazní zvukový signál.

Kategorie pokrmu	Jídlo
Opakovaný ohřev	Knedlíky Jídlo na jeden talíř
	Těstoviny



Kategorie pokrmu	Jídlo	
<b>Ryby</b>	Ryby <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečené (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Malé (250-500 g)</li> <li>• Silné filety</li> <li>• Tenké filety</li> <li>• Celé grilované </li> <li>• Celé grilované (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Celé připravované v páře</li> <li>• Filé, mražené</li> </ul>	Krevety, čerstvé Krevety, mražené Slávky Losos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filety</li> <li>• Pstruh</li> <li>• Celé (až 2 kg)</li> </ul>
<b>Drůbež</b>	Drůbež bez kostí  Drůbež bez kostí (1 - 1,5 kg) Kuře <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prsa, pošírovaná</li> <li>• Půlka (každá 400–500 g)</li> <li>• Celé </li> <li>• Křídélka, čerstvá</li> <li>• Křídélka, mražená</li> <li>• Stehna, čerstvá</li> <li>• Stehna, mražená</li> </ul>	Kachna  Husa  Krůta 

Kategorie pokrmu	Jídlo	
<b>Maso</b>	<p>Hovězí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvalitní vařené maso (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Dušené </li> </ul> <p>Klobásy chipolatas Vařená šunka Zajíc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kýta (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Hřbet </li> <li>• Hřbet (až 1kg)</li> </ul> <p>Jehněčí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kýta (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Pečeně </li> <li>• Hřbet (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Střední pečeně </li> <li>• Střední pečeně (až 2 kg)</li> </ul> <p>Sekaná (750 - 1 000 g) Vepřové</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kýta v celku (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Koleno, předvařené</li> <li>• Kýta </li> <li>• Kýta</li> <li>• Krkovice (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Pečeně </li> <li>• Plecko (1 - 1,5 kg)</li> </ul> <p>Uzená vepřová kýta (až 1,5 kg)</p>	<p>Uzená kýta, pošírovaná Hovězí pečeně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Středně propečené </li> <li>• Středně propečené</li> <li>• Nepropečené </li> <li>• Nepropečené</li> <li>• Dobře propečené </li> <li>• Dobře propečené</li> </ul> <p>Pečená zvěřina </p> <p>Hovězí na skandinávský zp.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Středně propečené </li> <li>• Nepropečené </li> <li>• Dobře propečené </li> </ul> <p>Vepřová žebírka (1 - 1,5 kg) Telecí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koleno (1,5 - 2 kg)</li> <li>• Kýta</li> <li>• Pečeně </li> </ul> <p>Srnčí/jelení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kýta (1,5 - 2 kg)</li> <li>• Hřbet (1,5 - 2 kg)</li> </ul>
<b>Jídla z trouby</b>	<p>Lasagne Lasagne, mražené Zapečené těstoviny</p>	<p>Zapečené brambory Sladké pokrmy Zapékaná zelenina</p>
<b>Pizza a sladké či slané koláče</b>	<p>Bagety s roztaveným sýrem Flammekuchen Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Americké, mražené</li> <li>• Chlazené</li> <li>• Extra náplň</li> <li>• Mražené pokrmy</li> <li>• Mini, mražené</li> <li>• Tenké těsto</li> </ul>	<p>Slaný lotrinský koláč Pikantní koláč</p>


Kategorie pokrmu	Jídlo	
<b>Koláče a sušenky</b>	Mandlový koláč Jablečný koláč, s horní vrstvou Jablečný koláč Mražený jablečný závin Koláč na plechu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piškotové těsto</li> <li>• Kynuté těsto</li> </ul> Briošky Koláče, malé Tvarohový koláč, ve formě Tvarohový koláč, na plechu Vánoční štola Zákusky z listového těsta s krémem Koláč s drobenkou Banánky Dortový korpus <ul style="list-style-type: none"> <li>• Křehké těsto</li> <li>• Piškotové těsto</li> </ul>	Ovocný koláč <ul style="list-style-type: none"> <li>• Křehké těsto</li> <li>• Piškotové těsto</li> <li>• Kynuté těsto</li> </ul> Makronky Linecký koláč Proužky těsta Malé listové pečivo Kulatý koláč Sušenky z křehkého těsta Piškotový koláč Cukrový koláč Švýcarský koláč Piškotová roláda Ovocné koláčky Kynutý koláč
<b>Bagety/kaiserky</b>	Celozrnný chléb Bagety Bagety, mražené Bagety, předpečené Věneček Ciabatta Hnědý chléb	Kynutá pleťnka Pečivo Rohlíky, předpečené Žitný chléb Nekvašený chléb Bílý chléb
<b>Zelenina</b>	Artyčoky Chřest, zelený Chřest, bílý Červená řepa Černý kořen Brokolice, růžičky Brokolice, celá Růžičková kapusta Kedluběn, proužky Mrkev Květák, růžičky Květák, celý Celer, kostičky	Cukety, plátky Lilek Fenykl Zelené fazolky Pórek, kroužky Houby, plátky Hrášek Loupaná rajčata Papriky, proužky Kapusta, kadeřavá Špenát, čerstvý Bílé fazole
<b>Krémy a paštiky</b>	Zapečená vejce Zapečené krémy Vejce <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vařená natvrdo</li> <li>• Vařená nahniličku</li> <li>• Vařená naměkko</li> </ul>	Koláče s náplní Paštika terrine

Kategorie pokrmu	Jídlo	
<b>Přílohy</b>	Vařené brambory Vařené brambory, čtvrtky Houskové knedlíky Krokety Hranolky, tenké Hranolky, silné Čerstvé Tagliatelle	Opečená bramborová kaše Polenta Bramborové knedlíky Brambory ve slupce Rýže Americké brambory Kynuté knedlíky

Funkce automatické pečicí sondy 

Funkce automatické váhy 

## 8.6 Podnabídka pro: **Rychlý start pro vakuové vaření**

**Menu / Podporované vaření / Rychlý start pro vakuové vaření** nebo stiskněte: 

Kategorie pokrmu	Jídlo	
<b>Ryby</b>	Filé z pražmy - 4 filety (500g), 1 cm silné Filé z kanice - 4 filety (500g), 1 cm silné Treska - 2 filety (650 g), 2 cm silné Mušle - velké (650 g) Slávky s lasturou - 1 000 g	Krevety bez krunýře - velké (500 g) Chobotnice - 1 000 g Filé ze pstruha - 2 filety (650 g), 1,5 cm silné Filet z lososa - 3 cm silný (800 g)
<b>Drůbež</b>	Kuřecí prsa, bez kostí - 3 cm silná (750 g) Kachní prsa, bez kostí - 2 cm silná (900 g)	Krůtí prsa, bez kostí - 2 cm silná (800 g)
<b>Maso</b>	Hovězí plátek <ul style="list-style-type: none"> <li>• Středně propečené - 4 cm silný (800 g)</li> <li>• Dobře propečené - 4 cm silný (800 g)</li> </ul> Jehněčí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Středně propečené - 3 cm silné (600–650 g)</li> <li>• Dobře propečené - 3 cm silné (600–650 g)</li> </ul>	Kančí - 3 cm silné (600–650 g) Králík, bez kostí - 1,5 cm silný (600–650 g)

Kategorie pokrmu	Jídlo	
<b>Zelenina</b>	Chřest, zelený - celý (700–800 g)	Celer - 1cm kroužky (700–800 g)
	Chřest, bílý - celý (700–800 g)	Mrkev - 0,5cm plátky (700–800 g)
	Cukety - 1cm plátky (700–800 g)	Celer, kořen - 1cm plátky (700–800 g)
	Pórek - proužky nebo kroužky (600–700 g)	Fenykl - 1cm plátky (700–800 g)
	Lilek - 1cm plátky (700–800 g)	Brambory - 1cm plátky (800–1 000 g)
	Dýně - 2cm kostičky (700–800 g)	Artyčoky, srdíčka - 4 kusy ovoce, čtvrtky
	Paprika - proužky nebo čtvrtky (700–800 g)	
<b>Ovoce</b>	Broskve - 4 kusy ovoce, rozpůlené	Ananas - 1cm plátky (600 g)
	Švestky - rozpůlené (600 g)	Jablka - 4 kusy ovoce, čtvrtky
	Mango - 2 kusy ovoce, 2x2 cm kostky	Hrušky - 4 kusy ovoce, rozpůlené
	Nektarinky - 4 kusy ovoce, rozpůlené	

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Pečicí sonda

Je nutné nastavit dvě teploty: teplotu trouby a teplotu sondy ve středu pokrmu.

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



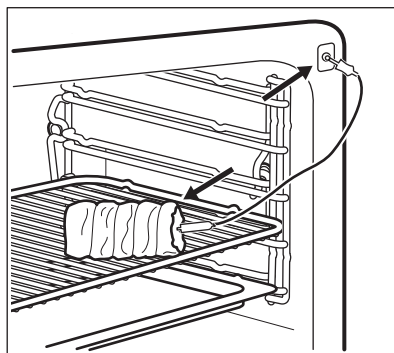
### POZOR!


Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



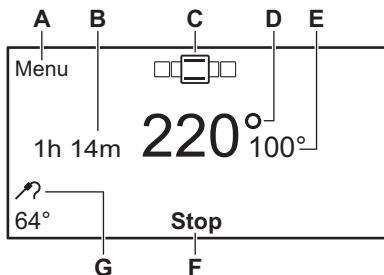
Pečicí sonda musí během pečení zůstat v masu a v zásuvce.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy .

4. Nastavte teplotu středu masa.
5. Nastavte funkci pečení a v případě potřeby teplotu trouby. Ke změně teploty středu masa se dotkněte teploty na displeji.



- A) Návrat do nabídky
- B) Jak dlouho je funkce spuštěná
- C) Aktuálně nastavená pečící funkce
- D) Aktuálně nastavená teplota
- E) Aktuální teplota v troubě
- F) Zastavit
- G) Aktuálně nastavená teplota pro pečící sondu

Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

6. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
7. Zástrčku pečící sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.



#### UPOZORNĚNÍ!

Pečící sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vytahování špičky a zástrčky pečící sondy buďte opatrní.

## 9.2 Vložení příslušenství

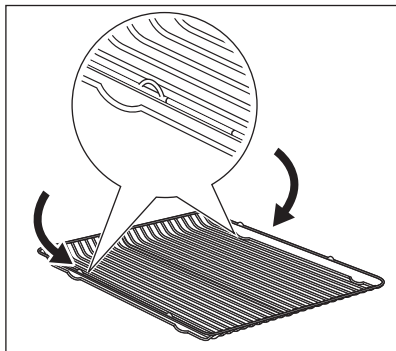


#### POZOR!

U funkce Vaření v páře nepoužívejte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech.

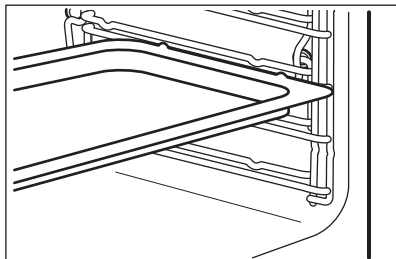
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



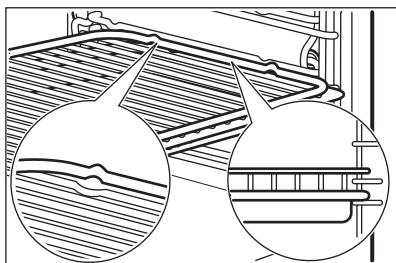
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.





- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

### 9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství



**POZOR!**

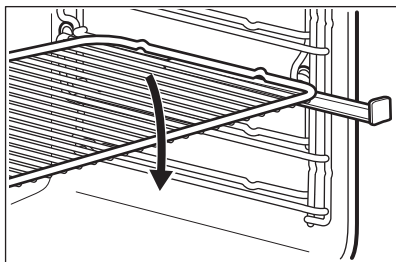
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

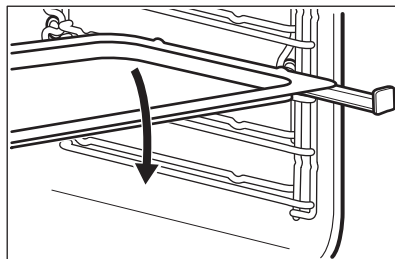


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



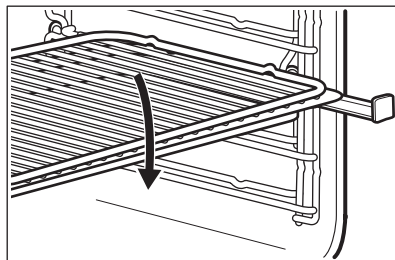
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

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



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte teplotu v troubě, automaticky vypne.

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



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Trvání, Konec.

## 10.2 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.

# 11. TIPY A RADY



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

## 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.

## 11.2 Rada ohledně speciálních pečících funkcí trouby

### Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

### Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.

Talíře a nádoby rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (vyměňte spodní s horními).

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

### Kynutí těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout. Není nutné ji zakrývat. Do první polohy vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci: Kynutí těsta. Nastavte potřebný čas.

## 11.3 Vakuové vaření

Tato funkce využívá nižší teploty přípravy pokrmů, než jsou běžné při tradičním vaření. S potravinami proto pro jejich lepší kvalitu zacházejte obzvlášť opatrně.

### Doporučení týkající se bezpečnosti potravin:

- Používejte základní suroviny vysoké kvality.
- Vždy používejte co nejčerstvější základní suroviny.
- Základní suroviny před jejich přípravou vždy uchovávejte ve správných podmínkách.
- Vždy potraviny před jejich přípravou očistěte.
- Pro dobré a bezpečné výsledky vždy vyhledejte hodnoty v tabulkách pro vaření. Zkontrolujte dobu přípravy, teplotu a velikost potravin.
- Z důvodu bezpečnosti by se potraviny neměly uchovávat v teplotách pod 60 °C delší dobu.
- Nízké teploty použijte pouze pro potraviny, které lze pojidat syrové, a pouze na krátkou dobu.
- Vakuově připravené pokrmy chutnají nejlépe ihned po uvaření. Pokud pokrm nesníte okamžitě po uvaření, rychle snižte jeho teplotu. Učiníte tak



jeho vložení do ledové lázně a následným uskladněním v chladničce. Pokrmy můžete uchovat v chladničce 2 – 3 dny.

- Funkci vakuového vaření nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.
- Zabraňte kontaktu syrových a vařených potravin během jejich přípravy.
- Nepoužívejte stejné náčiní k různým úkonům bez řádného omytí.
- U receptů se syrovými vejci zabraňte kontaktu bílků či žloutků s vnější skořápkou vajec.

#### **Tipy a rady týkající se vakuového balení potravin:**

- Potřebné vybavení pro funkci vakuového vaření jsou vakuové sáčky a přístroj na jejich zatavení.
- Doporučený typ vakuového přístroje na zatavování: komorový vakuový přístroj na zatavování. Pouze tento typ přístroje dokáže vakuově zabalit tekutiny.
- Pro správný chod funkce vakuového vaření použijte vakuové sáčky.
- Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.
- Vložení potravin do jedné vrstvy vakuového sáčku získáte rovnoměrné výsledky vaření.
- Pro rychlejší a rovnoměrnější přípravu potravin nastavte stupeň vakuování na nejvyšší možný.
- Bezpečně uzavření vakuového sáčku zaručíte ujištěním se o čistotě oblasti zatavení.

#### **Obecné rady a tipy k funkci Vakuové vaření:**

- K udržení páry k vaření při používání funkce vakuového vaření udržujte dvířka spotřebiče vždy zavřená.
- Dvířka po dokončení přípravy otevírejte opatrně, protože se ve spotřebiči hromadí pára.
- K pokrmu můžete dle vlastní chuti přidat olej a koření. Olej brání

přilepení potravin k vakuovému sáčku.

- Jídlo na začátku mírně okořeňte, protože nedochází ke ztrátě chuti a vůni z důvodu odpařování.
- Chcete-li z tekutin odpařit alkohol, tekutiny před zabalením do vakuového sáčku ohřejte a vařte.
- Syrový česnek můžete nahradit česnekovým práškem.
- Olivový olej můžete nahradit neutrálním typem oleje.
- Pro rychlejší a rovnoměrnější přípravu potravin udržujte stupeň vakuování co nejvyšší (99,9 %).
- Doby přípravy jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na vašich preferencích.
- Doby přípravy v tabulkách pro vaření jsou uvedené pro čtyři osoby. V případě většího množství potravin se mohou doby přípravy prodloužit.
- Pokud se velikost potravin liší od údajů v tabulkách pro vaření, mohou se doby přípravy změnit.
- Vložte vakuové sáčky na rošt, aniž by se v případě více sáčků překrývaly.

### **11.4 Vakuové vaření: Maso**

- Nedostatečné tepelné přípravě zabráníte prostudováním příslušných tabulek. Nepoužívejte silnější porce masa, než jsou hodnoty v níže uvedených tabulkách.
- Doby přípravy uvedené v tabulkách jsou minimální doby potřebné k přípravě. Doby přípravy lze prodloužit dle osobních preferencí.
- Abyste zabránili poškození vakuových sáčků, používejte pouze maso bez kostí.
- Aby plátky z drůbeže chutnaly lépe, osmahněte je kůží dolů před a po zabalení do vakuového sáčku.

**Hovězí**

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Středně propečený hovězí plátek	4 cm	800	60	110 - 120	3	600
Dobře propečený hovězí plátek	4 cm	800	65	90 - 100	3	500
Středně propečený telecí plátek	4 cm	800	60	110 - 120	3	600
Dobře propečený telecí plátek	4 cm	800	65	90 - 100	3	500

**Jehněčí / Zvěřina**

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Nepropečené jehněčí	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3	700
Středně propečené jehněčí	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3	600
Kančí	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3	800 + 200
Králík bez kostí	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3	600

**Drůbež**

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Kuřecí prsa bez kostí	3 cm	750	70	70 - 80	3	700

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Kachní prsa bez kostí	2 cm	900	60	140 - 160	3	600
Krůtí prsa bez kostí	2 cm	800	70	75 - 85	3	700

## 11.5 Vakuové vaření: Ryby a mořské plody

- Nedostatečné tepelné příprave zabráníte prostudováním příslušné tabulky. Nepoužívejte větší porce ryb, než jsou hodnoty v níže uvedené tabulce.

- Filety z ryb před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.
- Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
File z pražmy	4 filety 1 cm	500	70	25	3	400
File z kaniče	4 filety 1 cm	500	70	25	3	400
Treska	2 filety 2 cm	650	65	70 - 75	3	600
Mušle	velké	650	60	100 - 110	3	500
Slávky s lasturou		1000	95	20 - 25	3	500
Krevety bez krunýře	velké	500	75	26 - 30	3	400
Chobotnice		1 000	85	100 - 110	3	800 + 200
File ze pstruha <sup>1)</sup>	2 filety 1,5 cm	650	65	55 - 65	3	500
Filet z lososa <sup>1)</sup>	3 cm	800	65	100 - 110	3	600

<sup>1)</sup> Abyste zabránili úniku bílkovin, namočte rybu do 10% roztoku soli (100 g soli na 1 l vody) po dobu 30 min a poté ji před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.

## 11.6 Vakuové vaření: Zelenina

- Zeleninu dle potřeby oloupejte.
- Některá zelenina může změnit po oloupání a vakuovém uvaření barvu.

Pro lepší výsledky potraviny uvařte ihned po jejich přípravě.

- Barvu artyčoků zachováte tak, že je po jejich očištění a nakrájení vložíte do vody s citronovou šťávou.

Jídlo	Tloušťka potraviny	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Polo-ha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Chřest, zelený	celý	700 - 800	90	40 - 50	3	600
Chřest, bílý	celý	700 - 800	90	50 - 60	3	700
Cukety	1cm plátky	700 - 800	90	35 - 40	3	500
Pórek	proužky nebo kroužky	600 - 700	95	40 - 45	3	700
Lilek	1cm plátky	700 - 800	90	30 - 35	3	500
Dýně	kousky o tloušťce 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3	500
Paprika	proužky nebo čtvrtky	700 - 800	95	35 - 40	3	500
Celer	1cm kroužky	700 - 800	95	40 - 45	3	600
Mrkev	0,5cm plátky	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Celer, kořen	1cm plátky	700 - 800	95	45 - 50	3	700
Fenykl	1cm plátky	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Brambory	1cm plátky	800 - 1 000	95	35 - 45	3	700
Artyčoky, srdíčka	čtvrtky	400 - 600	95	45 - 55	3	800

## 11.7 Vakuové vaření: Ovoce a cukroví

- Ovoce oloupejte a dle potřeby zbavte jader či semínek

- Barvu jablek a hrušek zachováte tak, že je po jejich očištění a nakrájení vložíte do vody s citronovou šťávou.
- Pro lepší výsledky potraviny uvařte ihned po jejich přípravě.

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Po- loha roš- tu	Množství vody v zá- sobníku (ml)
Broskve	půlky	4 kusy ovoce	90	20 - 25	3	400
Švestky	půlky	600 g	90	10 - 15	3	300
Mango	nakrájené na kostičky 2x2 cm	2 kusy ovoce	90	10 - 15	3	300
Nektarinky	půlky	4 kusy ovoce	90	20 - 25	3	400
Ananas	1cm plátky	600 g	90	20 - 25	3	400
Jablka	čtvrtky	4 kusy ovoce	95	25 - 30	3	500
Hrušky	půlky	4 kusy ovoce	95	15 - 30	3	500
Vanilkový krém	350 g v každém sáčku	700 g	85	20 - 22	3	500

## 11.8 Tabulka spotřeby vody při vakuovém vaření

Teplota (°C)	Čas (min)	Množství vody v zásobníku (ml)
50	120	500
50	190	600
55	120	550
55	190	650
60	120	600
60	190	700
65	30	350
65	60	550
70	30	400
70	60	600
75	30	450
75	60	650
80	30	500
80	60	700
85	30	550

Teplota (°C)	Čas (min)	Množství vody v zásobníku (ml)
85	60	750
90	30	500
90	60	700
95	20	500
95	40	700
95	60	800

## 11.9 Vaření v páře

- Používejte pouze žáruvzdorné nádoby odolné proti korozi nebo nádoby z chromované oceli (pouze u některých modelů).
- Správné polohy roštů naleznete v níže uvedené tabulce. Polohy roštů se počítají zdola nahoru.
- 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“.
- V tabulkách jsou uvedeny informace pro typická jídla.
- Pokud se údaje v tabulce liší začněte přípravu se studeným spotřebičem.
- Pokud nemůžete nalézt nastavení pro váš recept, použijte co nejpodobnější recept.
- Při přípravě rýže použijte poměr vody 1,5:1 – 2:1, protože absorbuje vodu.

## 11.10 Tabulka vody na páru

Čas (min)	Množství vody v zásobníku (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

## 11.11 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.

Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobnější 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	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Artyčoky	96	50 - 60	2	800
Lilek	96	15 - 25	2	450
Květák, celý	96	35 - 45	2	600
Květák, růžičky	96	25 - 30	2	500
Brokolice, celá	96	30 - 40	2	550
Brokolice, růžičky	96	20 - 25	2	400
Houby, plátky	96	15 - 20	2	400
Hrášek	96	20 - 25	2	450
Fenykl	96	35 - 45	2	600
Mrkev	96	35 - 45	2	600
Kedluben, proužky	96	30 - 40	2	550
Papriky, proužky	96	20 - 25	2	400
Pórek, kroužky	96	25 - 35	2	500
Zelené fazolky	96	35 - 45	2	550
Polníček, listy	96	20 - 25	2	450
Růžičková kapusta	96	30 - 40	2	550
Červená řepa	96	70 - 90	2	800 + 400
Černý kořen	96	35 - 45	2	600
Celer, kostičky	96	25 - 35	2	500
Chřest, zelený	96	25 - 35	2	500
Chřest, bílý	96	35 - 45	2	600

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Špenát	96	15	2	350
Loupaná rajčata	96	15	2	350
Bílé fazole	96	30 - 40	2	500
Kapusta, kadeřavá	96	20 - 25	2	400
Cukety, plátky	96	15 - 20	2	350

### Přílohy

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



**Ryby**

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

**Maso**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Vařená šunka 1 000 g	96	55 - 65	2	800 + 150
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35	2	500
Kuře, pošírované, 1 000 - 1 200 g	96	60 - 70	2	800 + 150
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	2	800 + 300
Uzené maso (vepřová kýta), pošírované	90	90 - 110	2	800 + 300
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	96	110 - 120	2	800 + 700
Klobásy chipolatas	80	15 - 20	2	400

## Vejce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Vejce, natvrdo	96	18 - 21	2	500
Vejce, nahniličku	96	13 - 16	2	450
Vejce, naměkko	96	11 - 12	2	400

### 11.12 Turbo gril a Vaření v páře po sobě

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

- K opečení potravin nejprve použijte tuto funkci: Turbo gril.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do nádob vhodných k dané přípravě a poté je vložte do trouby společně s pečením.

- Snižte teplotu trouby na přibližně 80 °C. Chcete-li urychlit ochlazování spotřebiče, nechte dvířka trouby otevřená v první poloze po dobu přibližně 15 minut.
- Spustíte funkci: Vaření v páře. Dokončete přípravu všech jídel dohromady.



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

### 11.13 Horká pára Interval plus

Přidejte přibližně 300 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách <sup>1)</sup>	90	35 - 40	2
Zapečená vejce <sup>1)</sup>	90	30 - 40	2
Paštika Terrine <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Tenký plátek ryby	85	15 - 25	2
Silný plátek ryby	90	25 - 35	2
Malá ryba do 350 g	90	25 - 35	2
Celá ryba do 1 000 g	90	35 - 45	2

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

### Opakovaný ohřev

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Knedlíky	85	25 - 35	2
Těstoviny	85	20 - 25	2
Rýže	85	20 - 25	2
Jídla na jeden talíř	85	20 - 25	2

## 11.14 Horká pára Interval

Přidejte přibližně 300 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřová pečeně 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Hovězí pečeně 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Telecí pečeně 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná pečeně, sýrová, 500 g	180	30 - 40	2
Uzená vepřová kýta 600 - 1 000 g (dvě hodiny namáčet)	160 - 180	60 - 70	2
Kuře 1 000 g	180 - 200	50 - 60	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kachna 1 500 – 2 000 g	180	70 - 90	2
Husa 3 000 g	170	130 - 170	1
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	2
Zapečené těstoviny	190	40 - 50	2
Lasagne	180	45 - 55	2
Různé druhy chleba 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 50	2
Pečivo 40–60 g	180 - 210	30 - 40	2
Housky či rohlíky k pečení	200	20 - 30	2
Bagety k pečení 40 - 50 g	200	20 - 30	2
Bagety k pečení 40 - 50 g, zmrazené	200	25 - 35	2

### 11.15 Pečení moučných jídel

- Vaše 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.
- 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.

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.
- 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.

### 11.16 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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. <b>Do- bu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.</b>
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho te- kutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li ku- chyňského 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 hnědne nerovno- měrně.	Teplota trouby je příliš vyso- ká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovno- měrně.	Směs je nerovnoměrně ro- zložena.	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.

## 11.17 Pečení na jedné úrovni:

### Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý horký vzduch	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový dort	Konvenční ohřev	170 - 190	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

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

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pletýnka / Věneček	Konvenční ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Konvenční ohřev	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Konvenční ohřev	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Roláda	Konvenční ohřev	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Konvenční ohřev	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup>	Pravý horký vzduch	150	35 - 55	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup>	Konvenční ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

### Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	Pravý horký vzduch	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Pečivo	Konvenční ohřev	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

1) Předehřejte troubu.

## 11.18 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těsto- viny	Konvenční ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Konvenční ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zele- nina <sup>1)</sup>	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zape- čené s roztave- ným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Konvenční ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Konvenční ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

## 11.19 Horký vzduch s párou

Jídlo Druh potravin	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Zapečené brambory	190 - 210	55 - 80	2
Sladké pokrmy	180 - 200	45 - 60	2
Kulatý koláč nebo brioška	160 - 170	50 - 70	1



Jídlo Druh potravin	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / věnec	170 - 190	40 - 50	2
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 170	20 - 40	3
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	20 - 40	2

## 11.20 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

## 11.21 Nízkoteplotní pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb s teplotou ve středu nižší než 65 °C. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa. 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. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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 pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 000 - 1 500 g	120	90 - 150	3
Telecí pečeně	1 000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaky	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## 11.22 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (s pestrou ob- lohou)	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## 11.23 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 ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připekání 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.

## 11.24 Tabulka pro pečení masa

### Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Konvenční ohřev	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: ne-propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Předehřejte troubu.

### Vepřové

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5 kg	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety / Žebírka	1 - 1,5 kg	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

### Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

### Jehněčí

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

**Zvěřina**

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

1) Předehřejte troubu.

**Drůbež**

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

**Ryby (dušené)**

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

**11.25 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 vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

**Gril**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**Velkoplošný gril**

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

**11.26 Mražené potraviny**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Amer. brambory, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramboro- vá kaše	210 - 230	20 - 30	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

### Mražená hotová jídla

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

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

## 11.27 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.

- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	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	-
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Zdobený dort	1,4 kg	60	60	-

## 11.28 Zavařování

- 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

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

### Peckoviny

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

### Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smíšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.



## 11.29 Sušení

- Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.
- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení

zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

### Zelenina

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

### Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			1 poloha	2 polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 11.30 Pečení chleba

Předehtátí se nedoporučuje.

Do zásobníku přilijte 200 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	180 - 200	40 - 60	2
Bagety	200 - 220	35 - 45	2
Briošky	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Žitný chléb	180 - 200	50 - 70	2
Tmavý chléb	180 - 200	50 - 70	2
Celozrnný chléb	170 - 190	60 - 90	2

## 11.31 Tabulka pečicí sondy

### Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak: dobře propečené	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.

### 12.1 Poznámky k čištění

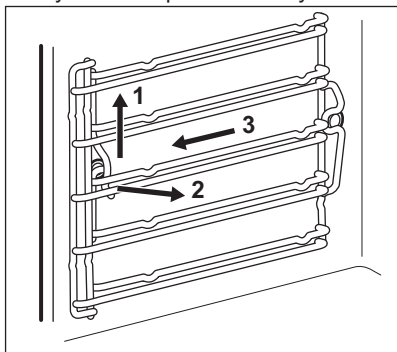
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- 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 nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

### 12.2 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda spotřebič již vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění spotřebiče vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchyty. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

### 12.3 Čištění párou

#### Menu / Funkce / Čištění

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.

Při čištění bočních stěn vyjměte drážku roštu.



#### POZOR!

Lepších výsledků dosáhnete spuštěním čisticí funkce po vychladnutí spotřebiče. Zkontrolujte zbytkové teplo.

Po vaření v páře vždy použijte čisticí funkci.

Když je funkce spuštěná, osvětlení je vypnuté.

1. Přímo do generátoru páry nalijte 400 ml vody s třemi polévkovými lžicemi octa (nekořeněného).
  2. V nabídce zapněte funkci: Čištění párou. Na displeji se zobrazí délka funkce (33 minut).
- Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.
3. Signál vypnete dotykem displeje.
  4. Otřete vnitřní povrch spotřebiče měkkou houbičkou.
  5. Odstraňte zbylou vodu z generátoru páry.
  6. Po vyčištění nechte dvířka spotřebiče přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud spotřebič nevyschne. Sušení můžete urychlit předehřátím spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

Maximálního účinku čisticí funkce dosáhnete, když po dokončení funkce spotřebič vyčistíte ručně.

Pokud je stupeň znečištění příliš vysoký, použijte čisticí funkci dvakrát. Před spuštěním druhého cyklu se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

## 12.4 Odstraňování vodního kamene z generátoru páry

1. Přímo do generátoru páry nalijte cca 250 ml vody s třemi polévkovými lžicemi octa.
2. V nabídce zvolte: Asistent čištění.
3. Zapněte funkci: Odvápnění.  
Na displeji se zobrazí délka funkce (15 minut).  
Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.
4. Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.
5. Odstraňte zbylou vodu z generátoru páry.
6. Nechte dvířka otevřená asi na jednu hodinu, aby spotřebič zcela vyschl. Sušení můžete urychlit předehřátím spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

## 12.5 Odstranění a instalace dvířek

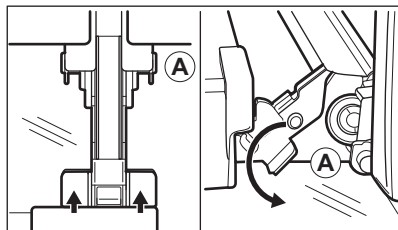
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



### UPOZORNĚNÍ!

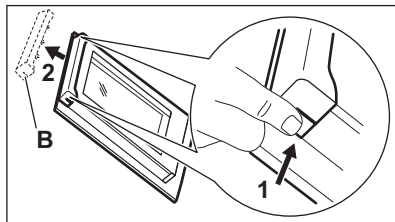
Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

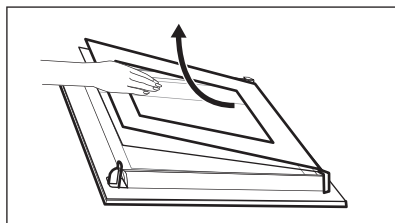


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).

4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte 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.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

## 12.6 Výměna žárovky

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



### UPOZORNĚNÍ!

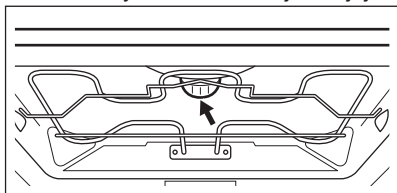
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.

2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

### Horní žárovka

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.

### Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
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 na rošty.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba 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 zobrazí chybový kód „F.....“.	Chyba elektronického zařízení.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

### 13.2 Servisní údaje


Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.


Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

<b>Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:</b>	
Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

## 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené

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)



867302801-A-122014

