



BP831600N  
BP831600S  
BP831600W

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.....   | 9  |
| 6. STRUČNÝ PŘEHLED.....        | 10 |
| 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 11 |
| 8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ.....     | 19 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 23 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....      | 26 |
| 11. TIPY A RADY.....           | 26 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 41 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 43 |

## 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.registeraeg.com](http://www.registeraeg.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.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- 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 pečicí 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 přemístování 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,

- obratte 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 ni 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 otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení 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. Ovocné 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 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 čistícího prostředku.

## 2.5 Pyrolytické čištění



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
  - Jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.

- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
  - Během a po každém pyrolytickém čištění zajistit dobré větrání.
  - Během používání a po prvním použití při maximální teplotě zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
  - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

## 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



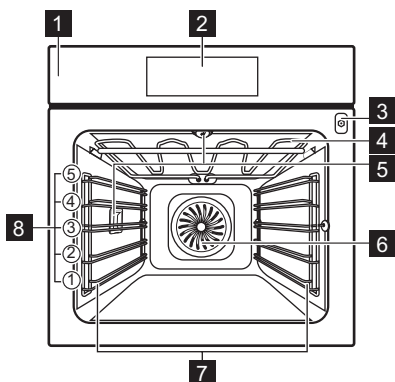
### UPOZORNĚNÍ!

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

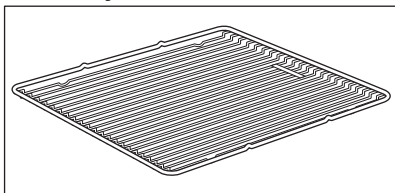
## 3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka pečicí sondy
- 4 Topný článek
- 5 Žárovka
- 6 Ventilátor
- 7 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8 Polohy roštů

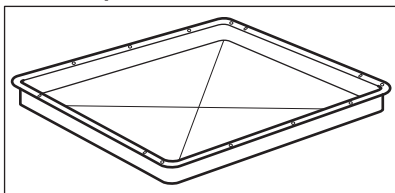
## 3.2 Příslušenství

### Tvarovaný rošt



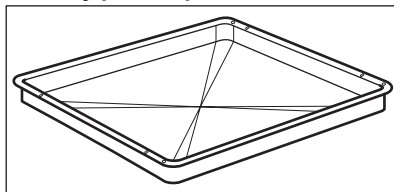
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

### Plech na pečení



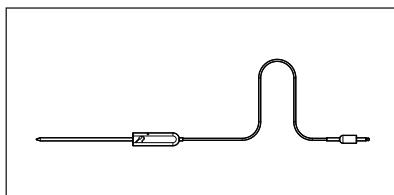
Na koláče a sušenky.

### Hluboký pekáč / plech

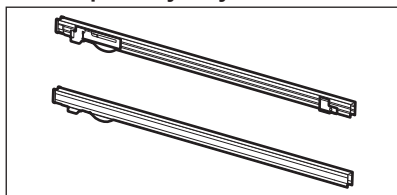


K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

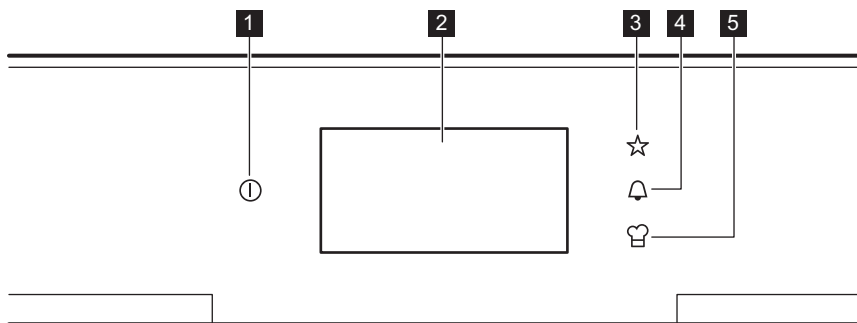
### Pečicí sonda




Používá se k měření stupně přípravy jídla.

**Teleskopické výsuvy**

Pro rošty a plechy na pečení.

**4. OVLÁDACÍ PANEL****4.1 Elektronický programátor****K ovládání spotřebiče použijte sensorová tlačítka.**

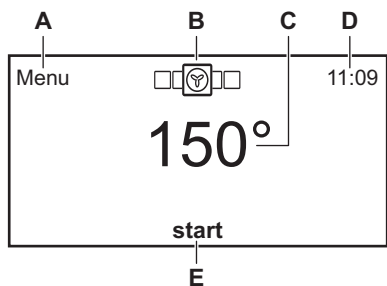
| Senzorové tlačítko   | Funkce             | Poznámka   |
|--|--------------------|--|
| <b>1</b>   | ZAP/VYP            | Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.   |
| <b>2</b> -   | Displej            | Slouží k zobrazení aktuálního nastavení spotřebiče.                                |
| <b>3</b>  | Oblíbené           | Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořený uživatelem.       |
| <b>4</b>  | Minutka            | Nastavení funkce: Minutka.   |
| <b>5</b>  | Podporované vaření | Slouží k přímému přístupu k funkci Kuchařka a Rychlý start při zapnutí spotřebiči. |

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

**4.2 Displej**

Po zapnutí spotřebič zobrazí režim základní pečící funkce.





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

Ostatní ukazatele na displeji:

| Symbol | Funkce                |
|--------|-----------------------|
| AAA    | Změna velikosti textu |
|        | Více funkcí           |
|        | Pečicí sonda          |

## 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“.

1. Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.
2. 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:

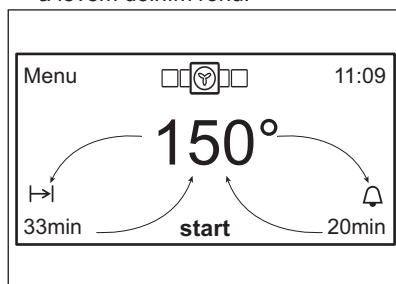
- jazyk
- čas
- formát hodin
- datum
- rychlý ohřev
- pachový filtr

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.



### 6.2 Stručný přehled nabídky

| Nabídka                              |                              |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Funkce                               | Pečící funkce                |
|                                      | Speciality                   |
|                                      | Čištění                      |
|                                      | Oblíbené                     |
| Časovače                             | Nastavení minutky            |
|                                      | Nastavení doby přípravy      |
|                                      | Nastavení konce přípravy     |
|                                      | Nastavení doby spuštění      |
|                                      | Uplynulý čas                 |
| Funkce                               | Žárovka                      |
|                                      | Dětská bezpečnostní pojistka |
|                                      | Zablokování obrazovky        |
| Podporované vaření                   | Kuchařka                     |
|                                      | Rychlý start                 |
| Poslední použité a nejvíce používané | Poslední použité             |
|                                      | Nejpoužívanější              |

| Nabídka            |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Základní nastavení | Rychlé zahřátí           |
|                    | Pachový filtr            |
|                    | Ohřev a uchování teploty |
|                    | Připomínka čištění       |
|                    | Displej                  |
|                    | Zvuk                     |
|                    | Jazyk                    |
|                    | Čas a datum              |
|                    | Obsluha                  |

K funkci, kterou často používáte, si můžete vytvořit odkaz. Vytvořené odkazy naleznete v hlavní nabídce po položce Poslední použité a nejpoužívanější.

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### UPOZORNĚNÍ!

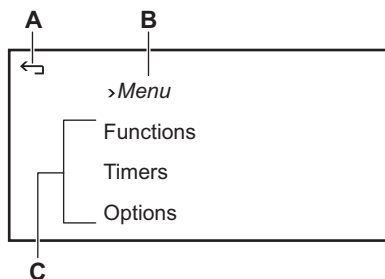
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Použití spotřebiče

Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečicí funkce, teploty a doby pečení.
- **automatické programy (recepty)** - slouží k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením.

### 7.3 Přehled nabídky



### 7.2 Práce s nabídkou

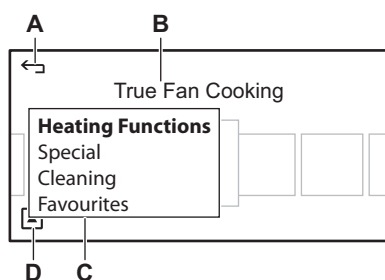
1. Spotřebič zapnete stisknutím: ①.
2. Stiskněte: **Menu**.
3. Prolistujte nabídkou a vyhledejte funkci, kterou chcete zapnout.
4. Funkci spustíte jejím dotykem na displeji.
5. Do předchozí nabídky se vrátíte dotykem: ← nebo **Menu**.
6. Spotřebič vypnete stisknutím: ①.

- A) Návrat do nabídky  
 B) Současná úroveň nabídky  
 C) Seznam funkcí

## Hlavní nabídka

| Položka nabídky                      | Popis  |
|--------------------------------------|--|
| Funkce                               | Obsahuje seznam pečících, speciálních a čisticích funkcí a oblíbené programy.          |
| Časovače                             | Obsahuje seznam funkcí hodin.  |
| Funkce                               | Obsahuje seznam ostatních možností funkce osvětlení a zabezpečení, které lze nastavit. |
| 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

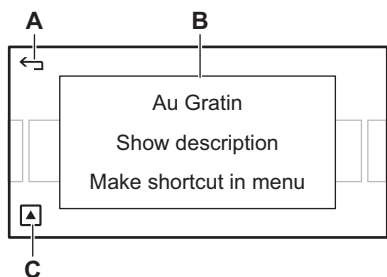
### 7.5 Nastavení pečicí funkce

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

|  |                            |  |
|--|----------------------------|--|
|  | Pečení chleba              | K pečení chleba s křupavou kůrkou.   |
|  | Spodní ohřev               | K ohřívání koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.  |
|  | Horký vzduch s párou<br>1) | 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. |
|  | Nízkoteplotní pečení       | Nízkoteplotní pečení k přípravě velmi měkkých a šťavnatých pečení.   |
|  | 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.  |
|  | 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.   |
|  | Turbo gril                 | Horký vzduch k pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také ke gratinování a zapékání.   |
|  | Velkoplošný gril           | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.   |
|  | Gril                       | Ke grilování větších kusů potravin jako např. hovězí pečeně.   |




|   |                    |   |
|---|--------------------|---|
|  | 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. |
|  | Mražené potraviny  | K přípravě polotovarů jako např. hranolek či amerických brambor se zlatavou křupavou kůrkou.  |
|  | Gratinované pokrmy | K zhnědnutí pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také ke gratinování a zapékání.   |

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

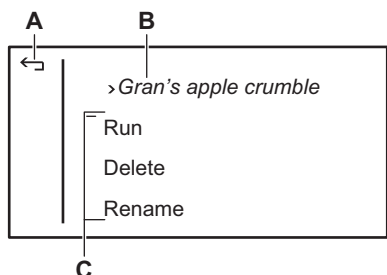
## 7.7 Podnabídka pro: Speciality

|  |               |  |
|--|---------------|--|
|   | 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.  |
|   | Ohřev talířů  | K předehřátí 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

|   |                     |   |
|---|---------------------|---|
|  | Rychlá pyrolýza     | 1 hodina pro nízký stupeň znečištění. Pyrolytické čištění odstraní odolné zbytky jídel tak, že je zahřeje a přemění na popel, který lze potom z trouby snadno vytřít.               |
|  | Normální pyrolýza   | 1 hodina 30 minut pro standardní stupeň znečištění. Pyrolytické čištění odstraní odolné zbytky jídel tak, že je zahřeje a přemění na popel, který lze potom z trouby snadno vytřít. |
|  | Intenzivní pyrolýza | 2 hodiny 30 minut pro vysoký stupeň znečištění. Pyrolytické čištění odstraní odolné zbytky jídel tak, že je zahřeje a přemění na popel, který lze potom z trouby snadno vytřít.     |

## 7.9 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.

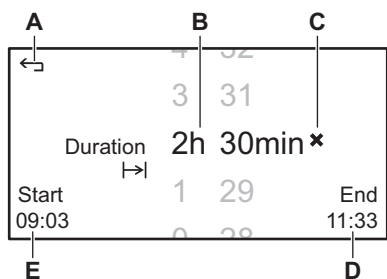
| Položka nabídky | Popis  |
|-----------------|--|
| Spustit         | Spustí dříve uložené oblíbené nastavení.                         |
| Odstranit       | Slouží k trvalému smazání uloženého oblíbeného nastavení.        |
| Přejmenovat     | Slouží ke změně či opravě názvu předchozího uloženého nastavení. |

## 7.10 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**.

## 7.11 Podnabídka pro: Časovače



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

Časové funkce jako minutka, trvání, čas spuštění a ukončení.

| 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. Najedzte 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 konce přípravy | K nastavení konce programu se stávajícím nastavením.   |
| Nastavení doby spuštění  | K nastavení doby spuštění 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.   |

## 7.12 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. Přejděte na nabídku: 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.

## 7.13 Podnabídka pro: Funkce

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

| Položka nabídky                        | Popis   |
|--|---|
| Žárovka Zap / Vyp                      |   |
| Dětská bezpečnostní pojistka Zap / Vyp | Po jejím zapnutí zablokuje obrazovku, všechna tlačítka a dvířka. 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.   |



## 7.14 Dětská bezpečnostní pojistka

### Menu / Funkce / Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

## 7.15 Zapnutí funkce: Dětská bezpečnostní pojistka

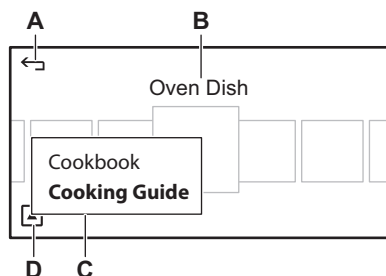
**i** Pokud probíhá funkce Pyrolytické čištění, dvířka se zablokují. Když stisknete jakékoliv senzorové tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

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

## 7.16 Vypnutí funkce: Dětská bezpečnostní pojistka

1. Zapněte spotřebič.

## 7.19 Podnabídka pro: Podporované vaření



Kuchačka 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 se u pokrmu dotknete kuchařské čepice.

2. Řiďte se pokyny na displeji.

## 7.17 Zablokování obrazovky

### Menu / Funkce / Zablokování obrazovky

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

## 7.18 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.

- A) Návrat do nabídky
- B) Kategorie pokrmu
- C) Kuchačka a Rychlý start
- D) Více možností


## 7.20 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. |

## 7.21 Podnabídka pro: Základní nastavení

Zvolená nastavení zůstanou stejná po každém zapnutí spotřebiče.

| Položka nabídky   | Popis   |
|---|---|
| <b>Rychlé zahřátí Zap / Vyp</b>   | Když je zapnuto, čas k ohřevu trouby se u některých pečicích funkcí zkrátí. Když je aktivní, zobrazuje se na obrazovce jako >>.   |
| <b>Pachový filtr Zap / Vyp</b>  | Pachový filtr, který odstraňuje zápach z ventilovaného vzduchu.   |
| <b>Ohřev a uchování teploty Zap / Vyp</b>   | Ohřev a uchování teploty je dostupné pouze při nastavení délky přípravy. Trouba se automaticky nevypne, ale bude udržovat jídlo teplé po dobu 30 minut. Pokud je zapnuté, na displeji se zobrazí ikona.   |
| <b>Připomínka čištění Zap / Vyp</b>   | Zvolte v případě, že chcete, aby vás trouba upozornila na použití čistícího cyklu.  |
| <b>Displej</b><br>Zvolte nastavení displeje.  | <p><b>Jas</b><br/>Lze nastavit čtyři režimy jasu.</p> <p> Nastavte jas displeje. Denní čas nelze měnit ve vypnutém stavu.</p> <hr/> <p><b>Obrázky na pozadí Zap / Vyp</b><br/>Zobrazit či skrýt obrázky na pozadí.</p> |
| <b>Zvuk</b><br>Nastavení zvuku.   | <p><b>Pípnutí</b></p> <hr/> <p><b>Kliknutí</b></p> <hr/> <p><b>Beze zvuku</b></p>   |
| <b>Jazyk</b>  | Nastavení požadovaného jazyka.  |
| <b>Čas a datum</b><br>Nastavení času a data či dalších funkcí týkajících se zobrazení času. | <p><b>Čas</b><br/>Slouží k nastavení nebo seřízení času.</p> <hr/> <p><b>Datum</b><br/>Slouží k nastavení nebo seřízení času.</p> <hr/> <p><b>Formát</b><br/>Slouží k volbě požadovaného formátu času, HH:MM nebo AM/PM.</p>  |

| Položka nabídky                                    | Popis   |
|--|---|
| Obsluha<br>Zobrazuje verzi software a konfiguraci. | <b>Verze software</b><br>Zobrazí verzi software trouby.                   |
|  | <b>Resetovat všechna nastavení</b><br>Vrátí všechna nastavení na výchozí. |
|  | <b>Licence</b><br>Zobrazí licenční podmínky v anglickém jazyce.           |

## 7.22 Ohřev a uchování teploty

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

Podmínky pro funkci:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Je nastavená funkce délky přípravy.

## 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

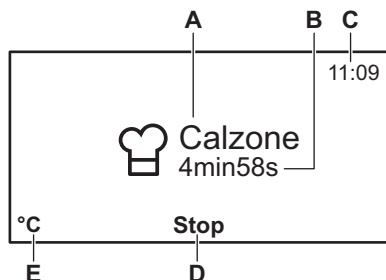
Menu / Podporované vaření nebo stiskněte:

Můžete zvolit použití funkce: Kuchařka nebo Rychlý start.

## 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.



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

### 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.


| Kategorie pokrmu                      | Jídlo  |   |
|---------------------------------------|--|---|
| <b>Jídlo z trouby</b>                 | Zapečená čekanka<br>Fr. Knedlíky<br>Rybí nákyp<br>Lasagne  | Moussaka<br>Zapečené těstoviny<br>Zapečené brambory   |
| <b>Pizza a sladké či slané koláče</b> | Cibulový koláč<br>Pirohy   | Pizza<br>Slaný lotrinský koláč  |
| <b>Koláče a sušenky</b>               | Mandlový koláč<br>Brownies - čok. sušenky<br>Mrkvový koláč<br>Tvarohový koláč<br>Pudinkový koláč<br>Tvarohové pečivo<br>Ovocný koláč<br>Ovocný dort<br>Koláč s kozím sýrem | Babiččin pečený jablečný koláč<br>Citrónový koláč<br>Muffin<br>Kulatý koláč<br>Koláč Savarin<br>Piškotový koláč<br>Koláč s drobenkou<br>Švédský koláč<br>Sladký koláč |

| Kategorie pokrmu       | Jídlo  |   |
|------------------------|--|---|
| <b>Chléb a rohlíky</b> | Farmářský chléb<br>Máslový pletenec  | Bílý chléb<br>Vánočka   |
| <b>Ryby</b>            | Treska<br>Rybí filé<br>Ryba v solné krustě   | Losos vařený v páře<br>Plněná oliheň (Calamari)   |
| <b>Drůbež</b>          | Kohout na víně   | Peč.kachna na pomerančích   |
| <b>Maso</b>            | Dušené hovězí se zeleninou<br>Jehněčí kýta<br>Marinované hovězí<br>Sekaná<br>Králičí na hořčici<br>Telecí ossobuco<br>Vepřové koleno | Vepřové plecko<br>Králík<br>Telecí roláda<br>Slavnostní švédská pečeně<br>Telecí koleno<br>Kančí maso |

## 8.4 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. Nastavenou dobu a teplotu lze změnit pouze v rámci nastaveného rozsahu dané funkce: Rychlý start.




















Ke kontrole nastavené teploty a doby přípravy se dotkněte (dle názvu pokrmu): .

Ke změně teploty nebo nastavené doby přípravy se dotkněte zobrazených minut nebo teploty 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  |  |
|------------------|--|--|
| <b>Ryby</b>      | Ryby <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečené (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Celé grilované </li> <li>• Celé grilované (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Filé, mražené</li> </ul> | Losos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Celý (až 2 kg)</li> </ul> |

| Kategorie pokrmu      | Jídlo  |   |
|-----------------------|--|---|
| <b>Drůbež</b>         | Drůbež bez kostí <br>Drůbež bez kostí (1 - 1,5 kg)<br>Kuře <ul style="list-style-type: none"> <li>• Půlka (každá 400 - 500 g)</li> <li>• Celý </li> <li>• Křídélka, čerstvá</li> <li>• Křídélka, mražená</li> <li>• Stehna, čerstvá</li> <li>• Stehna, mražená</li> </ul>  | Kachna <br>Husa <br>Krůta    |
| <b>Maso</b>           | Hovězí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dušené </li> </ul> Zajíc <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kýta (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Hřbet </li> <li>• Hřbet (až 1 kg)</li> </ul> Jehněčí <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> Sekaná (750 - 1 000 g)<br>Vepřové <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> Uzená vepřová kýta (až 1,5 kg) | Hovězí pečeně <ul style="list-style-type: none"> <li>• Středně propečené </li> <li>• Středně propečené</li> <li>• Nepropečený </li> <li>• Nepropečený</li> <li>• Dobře propečené </li> <li>• Dobře propečené</li> </ul> Pečená zvěřina <br>Hovězí na skandinávský zp. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Středně propečené </li> <li>• Nepropečený </li> <li>• Dobře propečené </li> </ul> Vepřová žebírka (1,5 - 2 kg)<br>Telecí <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koleno (1,5 - 2 kg)</li> <li>• Kýta</li> <li>• Pečeně </li> </ul> Srnčí/jelení <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kýta (1,5 - 2 kg)</li> <li>• Hřbet (1,5 - 2 kg)</li> </ul> |
| <b>Jídlo z trouby</b> | Lasagne<br>Lasagne, mražené<br>Zapečené těstoviny  | Zapečené brambory<br>Sladké pokrmy<br>Zapékaná zelenina   |

| Kategorie pokrmu                      | Jídlo  |  |
|---------------------------------------|--|--|
| <b>Pizza a sladké či slané koláče</b> | Bagety s roztaveným sýrem<br>Flammekuchen<br>Pizza <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>  | Slaný lotrinský koláč<br>Pikantní koláč  |
| <b>Koláče a sušenky</b>               | Mandlový koláč<br>Jablečný koláč, s horní vrstvou<br>Jablečný koláč<br>Mražený jablečný závin<br>Koláč na plechu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piškotové těsto</li> <li>• Kynuté těsto</li> </ul> Briošky<br>Koláče, malé<br>Tvarohový koláč, ve formě<br>Tvarohový koláč, na plechu<br>Vánoční štola<br>Zákusky z listového těsta s krémem<br>Koláč s drobenkou<br>Banánky<br>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<br>Linecký koláč<br>Proužky těsta<br>Malé listové pečivo<br>Kulatý koláč<br>Sušenky z křehkého těsta<br>Piškotový koláč<br>Cukrový koláč<br>Švýcarský koláč<br>Piškotová roláda<br>Ovocné koláče<br>Kynutý koláč |
| <b>Chléb a rohlíky</b>                | Celozrnný chléb<br>Bagety<br>Bagety, mražené<br>Bagety, předpečené<br>Věneček<br>Ciabatta<br>Hnědý chléb   | Kynutá pleťnka<br>Pečivo<br>Rohlíky, předpečené<br>Žitný chléb<br>Nekvašený chléb<br>Bílý chléb  |
| <b>Přílohy</b>                        | Krokety<br>Hranolky, tenké<br>Hranolky, silné  | Opečená bramborová kaše<br>Americké brambory   |

Funkce automatické pečicí sondy 

Funkce automatické váhy 

## 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.



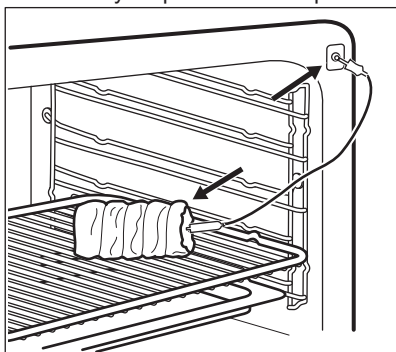
### POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



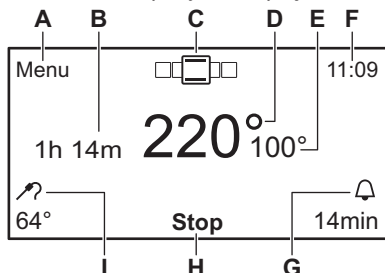
Pečicí sonda musí během pečení zůstat v masu a v zásuvce.

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 pečicí funkce
- D) Aktuálně nastavená teplota
- E) Aktuální teplota v troubě
- F) Hodiny
- G) Zbývající čas
- H) Zastavit
- I) Aktuálně nastavená teplota pro pečicí 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 pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.



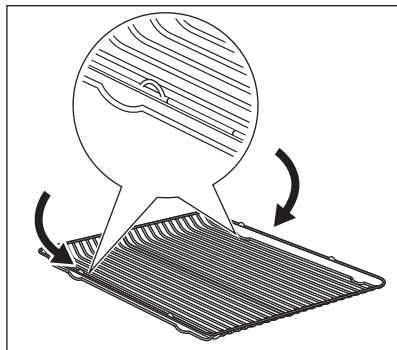
### UPOZORNĚNÍ!

Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní.

## 9.2 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

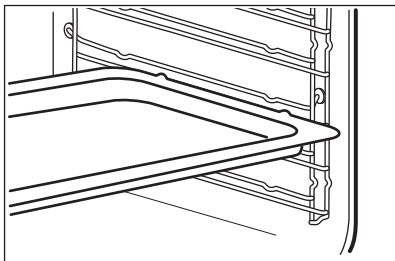
Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



Hluboký pekáč / plech:

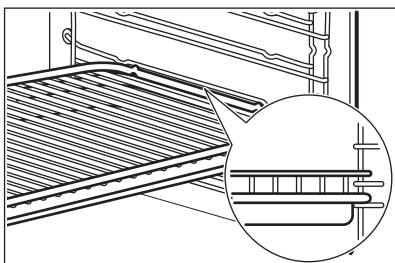
Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.





Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



- i**
- 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.

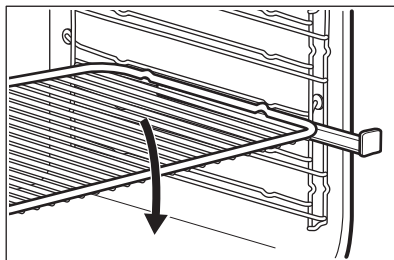
### 9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

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

Tvarovaný rošt:

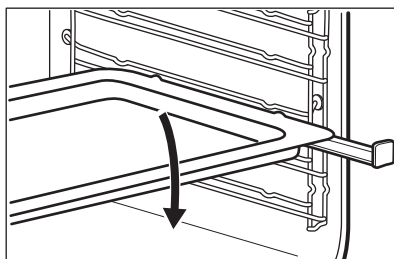
Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.

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



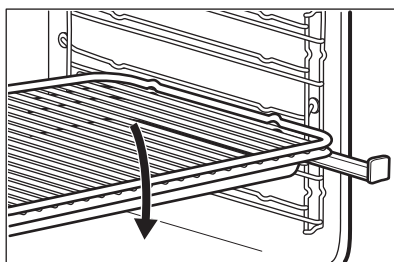
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

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 - 245    | 5,5             |

| Teplota (°C)  | Čas vypnutí (h) |
|---------------|-----------------|
| 250 - maximum | 3               |

**i** Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Trvání, Ukončení.

### 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 a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. 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 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. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.  
Při pečení zmraženého jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

## 11.4 Tipy k pečení moučných jídel

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

## 11.5 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            |

| Jídlo   | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| 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            |
| 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 pleťnka / Věnec  | Konvenční ohřev | 170 - 190                 | 30 - 40             | 3            |
| Vánoční štola   | Konvenční ohřev | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 50 - 70             | 2            |
| <b>Chléb (žitný chléb):</b><br>1. První část procesu pečení.<br>2. Druhá část procesu pečení. | Konvenční ohřev | 1. 230 1)<br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1            |

| Jídlo  | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| 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)<br>2)         | Pravý horký vzduch | 150                     | 35 - 55   | 3            |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)<br>2)         | 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            |

| Jídlo   | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| 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            |
| 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.

## 11.6 Nákypy a zapékaná jídla

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

| Jídlo           | Funkce             | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Rybí nákypy     | Konvenční ohřev    | 180 - 200    | 30 - 60   | 1            |
| Plněná zelenina | Pravý horký vzduch | 160 - 170    | 30 - 60   | 1            |

1) Předehřejte troubu.

## 11.7 Horký vzduch s párou

| Jídlo<br>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            |
| 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            |

## 11.8 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        | -        |

1) 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 |

| Jídlo   | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |           |
|---|--------------|-----------|--------------|-----------|
|   |              |           | 2 polohy     | 3 polohy  |
| Short bread /<br>Máslové sušenky /<br>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(1) | 30 - 50   | 1 / 4        | -         |
| Pečivo  | 180          | 20 - 30   | 1 / 4        | -         |
| Small cakes /<br>Malé koláčky<br>(20 kousků na plech) | 150(1)       | 23 - 40   | 1 / 4        | -         |

1) Předehřejte troubu.

## 11.9 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            |



| Jídlo         | Množství        | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|-----------------|--------------|-----------|--------------|
| 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            |

## 11.10 Příprava pizzy

| Jídlo                                      | Teplota (°C)              | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|---------------------------|-----------|--------------|
| Pizza (tenká)                              | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20   | 2            |
| Pizza (s velkou náplní)                    | 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            |
| 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 - 250 <sup>1)</sup>   | 10 - 20   | 2            |
| Listové těsto s náplní                     | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55   | 2            |
| Flammekueche (alsaské jídlo podobné pizze) | 230 - 250 <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.

## 11.11 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.

## 11.12 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            |
| 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            |

<sup>1)</sup> 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)<br>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            |

<sup>1)</sup> 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            |

**11.13 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.

## 11.14 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            |

| Jídlo                         | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Amer. brambory, krokety       | 220 - 230    | 20 - 35   | 3            |
| Opečená bramborová kaše       | 210 - 230    | 20 - 30   | 3            |
| 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.

## 11.15 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                      | -  |

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

### 11.16 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                                  | -                             |

| Jídlo                      | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|----------------------------|--------------|--|-------------------------------|
| Smišená nakládaná zelenina | 160 - 170    | 50 - 60                                  | 5 - 10                        |
| Kedlubny / Hrášek / Chřest | 160 - 170    | 50 - 60                                  | 15 - 20                       |

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

## 11.17 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    |

## 11.18 Pečení chleba

Předeřhřátí se nedoporučuje.

| Jídlo           | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|
| Bílý chléb      | 180 - 200    | 40 - 60   | 2            |
| Bagety          | 200 - 220    | 35 - 45   | 2            |
| Briošky         | 180 - 200    | 40 - 60   | 2            |
| Ciabatta        | 200 - 220    | 35 - 45   | 2            |
| Žitný chléb     | 190 - 210    | 50 - 70   | 2            |
| Tmavý chléb     | 180 - 200    | 50 - 70   | 2            |
| Celozrnný chléb | 170 - 190    | 60 - 90   | 2            |

## 11.19 Tabulka pečící 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.

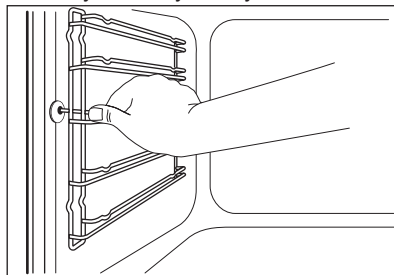
### 12.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte 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.

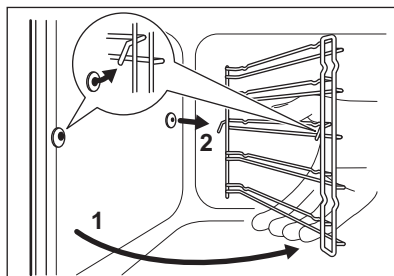
### 12.2 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

## 12.3 Pyrolytické čištění

### Menu / Pečící funkce / Čištění

- i** Před spuštěním čisticího procesu vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.

Spotřebič můžete vyčistit pomocí pyrolytického čištění.

- !** **UPOZORNĚNÍ!**  
Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

1. Čisticí režim navolíte nalistováním v nabídce: Čištění.
2. Čisticí režim spustíte dotykem zvoleného režimu.

| Funkce              | Popis                                      |
|---------------------|--|
| Rychlá pyrolyza     | pro nízký stupeň znečištění (1 h)          |
| Normální pyrolyza   | pro střední stupeň znečištění (1 h 30 min) |
| Intenzivní pyrolyza | pro vysoký stupeň znečištění (2 h 30 min)  |

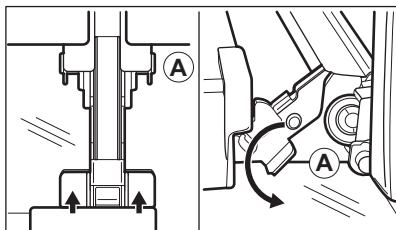
- i** Když se spustí pyrolytický cyklus, osvětlení nefunguje a chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.
- i** Během ohřevu neotvírejte dvířka. Jestliže dvířka otevřete, cyklus pyrolytického čištění se zruší.
3. Cyklus pyrolytického čištění zastavíte stisknutím ①.
- Spotřebič nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek.

## 12.4 Odstranění a instalace dvířek

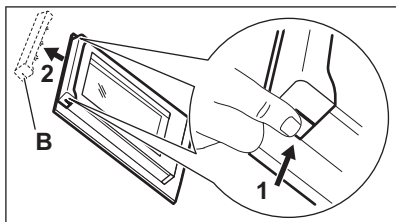
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

- !** **UPOZORNĚNÍ!**  
Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

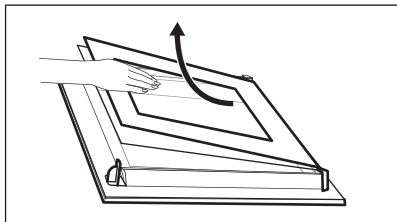
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivěte 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. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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

## 12.5 Výměna žárovky

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



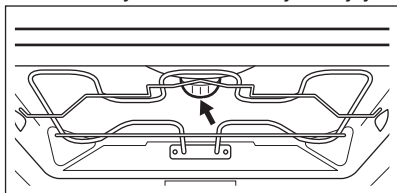
### UPOZORNĚNÍ!

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

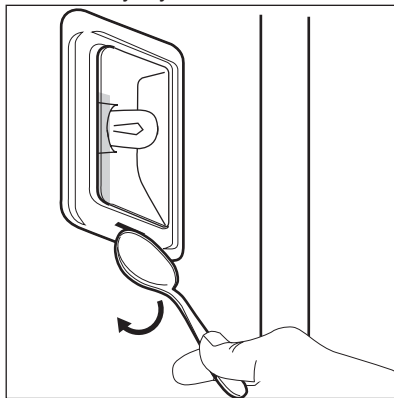
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.



2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

### Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
2. Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt.



3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Nasadte skleněný kryt.
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 objeví 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.


### Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:


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)



892961795-A-062014

