



BE5014321  
BE5014701  
BE5014721

CS Návod k použití  
SK Návod na používanie

2  
39



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE .....	6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	7
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	7
6. FUNKCE HODIN .....	10
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ .....	11
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE .....	17
9. UŽITEČNÉ RADY A TIPY .....	18
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	30
11. CO DĚLAT, KDYŽ... .....	35
12. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	37
13. INSTALACE .....	37

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

**Navštivte naše stránky ohledně:**



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



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



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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

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

## 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.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

### Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry



- elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
  - Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
  - Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
  - Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
  - Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
  - Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
  - Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
  - Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
  - Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
  - Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.2 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ

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

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.

- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při 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.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směr vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

## Vaření v páře



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.3 Čištění a údržba



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.4 Vnitřní osvětlení

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



### UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.5 Likvidace

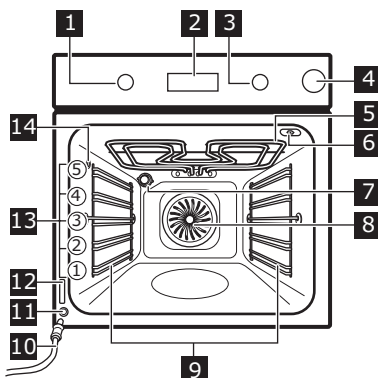


### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE



- 1 Ovladač funkcí trouby
- 2 Elektronický programátor
- 3 Ovladač teploty
- 4 Zásobník na vodu
- 5 Gril
- 6 Zásuvka pečící sondy
- 7 Žárovka trouby
- 8 Ventilátor
- 9 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10 Vypouštěcí hadice
- 11 Ventil pro vypouštění vody

- 12 Typový štítek
- 13 Polohy roštů
- 14 Vstup páry

### 3.1 Příslušenství trouby

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečené.
- **Plech na pečení**

Na koláče a sušenky.

- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečící sonda**  
Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 První čištění

- Vyjměte všechno příslušenství a vyjmatelné drážky na rošty (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.



Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

### 4.2 Nastavení denního času

Na displeji se objeví **hr** a **12:00**. **12** bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte správnou hodinu.
2. Potvrďte stisknutím . Toto je nutné pouze, když nastavujete čas poprvé. Poté se nové hodnoty času automaticky ukládají po pěti sekundách.

Na displeji se objeví **min** a nastavená hodina. **00** bliká.

3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte správné minuty.
4. Potvrďte stisknutím . Toto je nutné pouze, když nastavujete čas po-

prvé. Poté se nové hodnoty času automaticky ukládají po pěti sekundách.

Na displeji se zobrazí nový čas.

### Změna denního času



Denní čas lze změnit pouze, když je spotřebič vypnutý.

Opětovně tiskněte , dokud nezačne ukazatel denního času na displeji blikat. Pokud chcete nastavit nový čas, postupujte podle pokynů uvedených v části „Nastavení denního času“.

### 4.3 Předeřtátí

Předeřtátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### UPOZORNĚNÍ












Viz kapitoly o bezpečnosti.

Chcete-li spotřebič použít, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

## 5.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 5.2 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
 Rychlé zahřátí	Zkracuje dobu rozezhřátí.
 Pravý horký vzduch	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní.
 Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče.
 Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topná tělesa pracují současně.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze dolní topné těleso.
 Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel.
 Gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Pracuje topné těleso plného grilu.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa. Topný článek grilu a ventilátor trouby fungují současně, a horký vzduch tak cirkuluje okolo připravovaného jídla.
 Horký vzduch + Pára	Příprava jídel v páře.

## 5.3 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozezhřátí trouby.

1. Nastavte funkci rychlého rozezhřátí. Viz tabulka Funkce trouby.
2. Otočte ovladačem teploty  $\pm$  /  $-$  na požadovanou teplotu.

3. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.

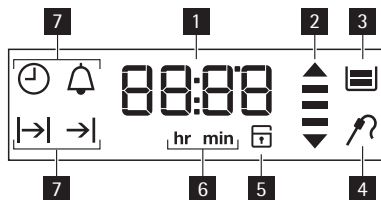


Funkce rychlého zahřátí se po zaznění zvukového signálu nevyplne. Funkci musíte vypnout ručně.

4. Nastavte funkci trouby.

## 5.4 Displej

- 1 Časovač
- 2 Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- 3 Zásobník vody (pouze u vybraných modelů)
- 4 Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- 5 Pojistka dveří (pouze u vybraných modelů)
- 6 Hodiny / minuty
- 7 Funkce hodin



## 5.5 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
	Hodiny	Nastavení funkce hodin.
	Mínus, plus	Slouží k nastavení času.
	Minutka	Slouží k nastavení funkce Minutka. Podržením tohoto tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
	Teplota	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.

## 5.6 Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji se budou postupně rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby. Když vypnete spotřebič, na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota uvnitř trouby vyšší než 40 °C. Otočením ovladačem teploty doleva či doprava se na displeji zobrazí teplota trouby.

## 5.7 Vaření v páře

1. Nastavte funkci .
2. Stisknutím víčka zásobníku na vodu otevřete. Naplňte zásobník vodou, dokud se nerozsvítí kontrolka plného zásobníku. Maximální objem zásobníku je 900 ml. Vystačí přibližně na 55–60 minut přípravy jídla.



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

Nenalévejte do zásobníku na vodu hořlavé kapaliny nebo kapaliny s obsahem alkoholu (grappa, whisky, koňak apod.).




3. Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
4. Připravte potraviny do správné nádoby.
5. Nastavte teplotu v rozmezí od 130 do 230 °C. Při teplotách nad 230 °C nedává vaření a pečení v páře dobré výsledky.
6. Po každém dokončení vaření v páře zásobník vody vyprázdněte.

**UPOZORNĚNÍ**

Po každém použití funkce Horký vzduch + Pára vyčkejte minimálně 60 minut, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.

**5.8 Kontrolka zásobníku na vodu**

Pokud probíhá vaření v páře, displej zobrazuje kontrolku zásobníku na vodu. Kontrolka zásobníku na vodu zobrazuje hladinu vody v nádržce.

-  — Nádržka na vodu je plná. Když je zásobník na vodu plný, zazní zvukový signál.
-  — Nádržka na vodu je plná do poloviny.
-  — Nádržka na vodu je prázdná. Když je nutné doplnit vodu do zásobníku, zazní zvukový signál.



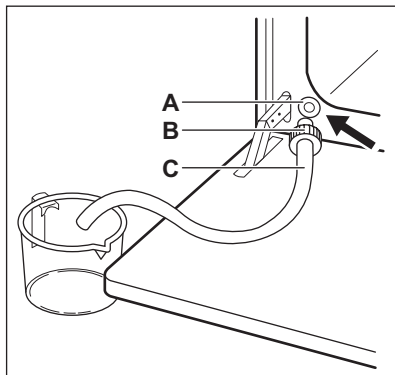
Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno trouby. Vodu odsajte pomocí houbičky nebo hadříku.

**5.9 Vyprázdnění zásobníku na vodu**

Před vyprázdněním zásobníku na vodu se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

1. Připravte vypouštěcí hadici (C), která je součástí stejného balení jako

návod k použití. Spojku (B) nasuňte na jeden konec vypouštěcí hadice.




2. Druhý konec vypouštěcí hadice (C) umístěte do nádoby. Umístěte jej níže než vypouštěcí ventil (A).
3. Otevřete dvířka trouby a spojku (B) zasuněte do vypouštěcího ventilu (A).
4. Na spojku při vypouštění zásobníku na vodu neustále tlače.
5. Když voda přestane vytékat, vytáhněte spojku z ventilu.




**UPOZORNĚNÍ**

Vypuštěnou vodu nepoužívejte pro opětovné naplnění zásobníku.







Zásobník může obsahovat určité množství vody, když se na displeji zobrazí . Vyčkejte, dokud voda z vypouštěcího ventilu nepřestane vytékat.

**6. FUNKCE HODIN**




Sym-bol	Funkce	Popis
	Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času.
	Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času. Viz „Nastavení denního času“.
	Trvání	K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče. Před nastavením této funkce nejprve nastavte funkci trouby.



Sym-bol	Funkce	Popis
→	Ukončení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče. Před nastavením této funkce nejprve nastavte funkci trouby. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně k nastavení doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne (Odložení start).

 Opětovným stisknutím  změňte funkci hodin.

 Pomocí  potvrďte nastavení funkce hodin nebo počkejte pět sekund na automatické potvrzení nastavení.

## 6.1 Nastavení funkce Trvání nebo Ukončení



1. Opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat symbol |→| nebo →|.
2. Pomocí + nebo - nastavte minuty.
3. Potvrďte stisknutím .
4. Pomocí + nebo - nastavte hodinu.
5. Potvrďte stisknutím .
6. Když nastavená doba uplyne, symbol |→| nebo →| a nastavený čas začne blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
7. Ovladačem funkcí trouby otočte do polohy vypnuto.


 Pokud během nastavování času pro funkci Trvání |→| stisknete , spotřebič přejde na nastavení funkce Ukončení →|.


## 6.2 Nastavení funkce Minutka



Slouží k nastavení odpočítávání času. Maximální čas, který lze nastavit, je 23 hodiny 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci Minut-

ka můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

1. Stiskněte . Na displeji bliká  a 00.
2. Funkci Minutka nastavte stisknutím + nebo -. Čas se nejprve vypočítá v minutách a sekundách. Když nastavíte čas delší než 60 minut, zobrazí se na displeji symbol hr. Spotřebič poté počítá čas v hodinách a minutách.
3. Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.


 Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní zvukový signál.

4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká 00:00 a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

 Když nastavíte funkci Minutka spolu s probíhající funkcí Trvání a Ukončení, zobrazí se na displeji symbol .

## 6.3 Měřič času

Měřič času můžete použít ke zjištění, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hrát. Měřič času vypnulujete stisknutím a podržením + a -. Časovač začne opět měřit čas.

 Měřič času nelze použít při spuštěné funkci Trvání |→| či Ukončení →|.

# 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



## UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 7.1 Pečicí sonda


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

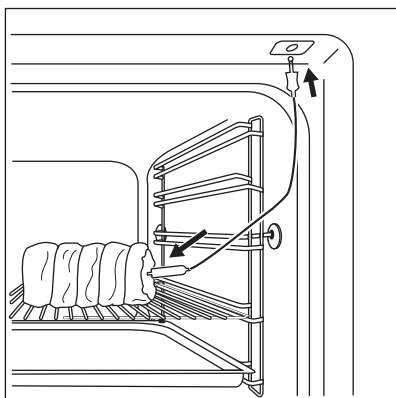
### Je nutné nastavit dvě teploty:



- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sondu.



Používejte pouze pečicí sondu dodávanou spolu se spotřebičem nebo originální náhradní díly.

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.



3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče. Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa. Když pečicí sondu používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C.
4. Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa.
5. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 se-

kund na automatické uložení nastavení. Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

6. Ujistěte se, že pečicí sonda zůstane během přípravy jídla zasunutá v masu a v zásuvce.
7. Když maso dosáhne nastavené teploty středu, začne blikat symbol a teplota pečicí sondy. Na dvě minuty zazní zvukový signál. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek spotřebiče nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
8. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.
9. Vypněte spotřebič.



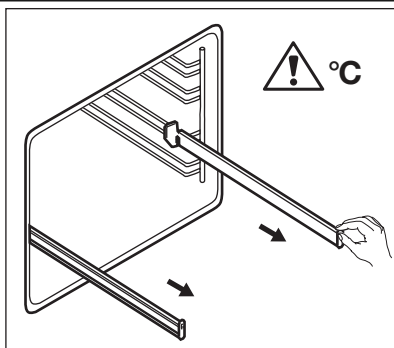
Když spotřebič poprvé vypočítává předběžný čas trvání, na displeji bliká symbol -. Když je výpočet dokončen, na displeji se zobrazí délka přípravy jídla. Výpočty probíhají na pozadí během přípravy jídla a v případě potřeby dojde k aktualizaci hodnoty času trvání na displeji.

### Teplotu středu masa lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

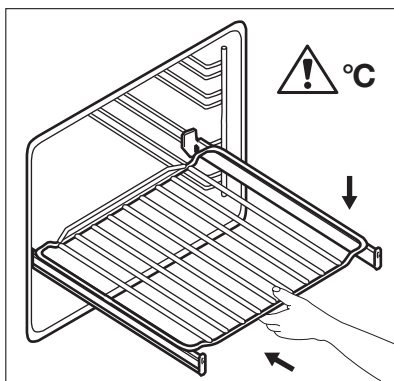
1. Stisknete °C :
  - Jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.
  - Dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
  - Třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.
2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.



## 7.2 Teleskopické výsuvy



1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu úplně vytáhněte.



2. Na teleskopické výsuvy položte drátěný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.

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

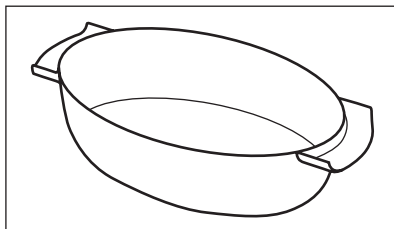


Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



**POZOR**  
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



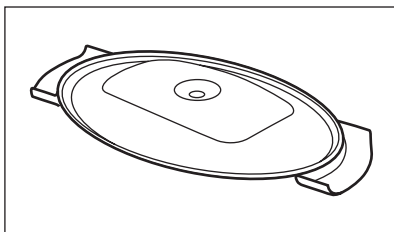
## 7.3 Příslušenství pro vaření v páře



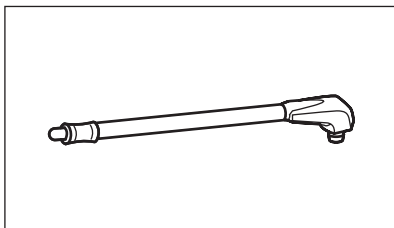
Příslušenství soupravy pro vaření v páře se nedodává spolu se spotřebičem. Pro více informací se obraťte na vašeho místního prodejce.

Dietní zapékací mísa pro funkce vaření v páře

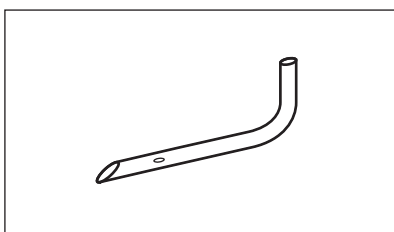
- Skleněná mísa (A)



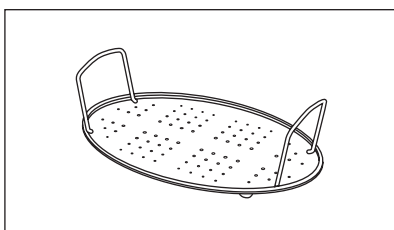
- Víko (B)



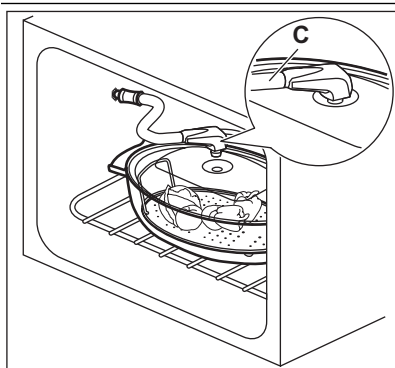
- Hadice (C)



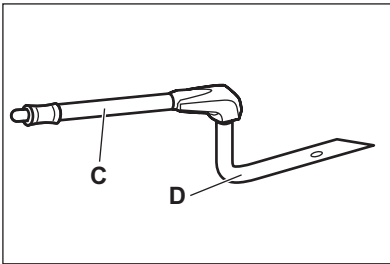
- Tryska pro přímé vaření v páře (D)



- Ocelový rošt (E)

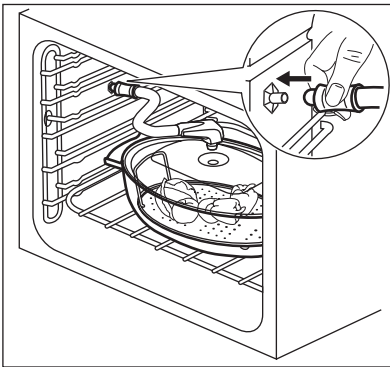


Zapékací mísa se skládá ze skleněné mísy, víka s otvorem pro hadici (C) a ocelového roštu, který se pokládá na dno zapékací mísy.



Tryska a hadice. „C“ je hadice pro vaření v páře a „D“ je tryska pro přímé vaření v páře.

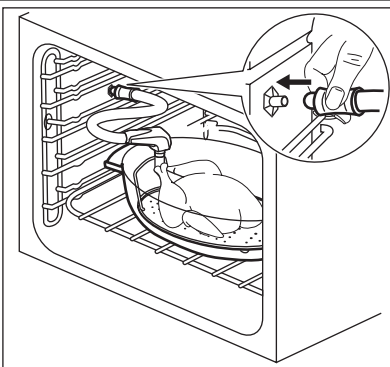
## Vaření v páře v dietní zapékačí míse



Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékačí mísy a zakryjte jej víkem. Zasuňte hadici do speciálního otvoru ve víku dietní zapékačí mísy. Vložte zapékačí mísu na druhou úroveň roštu odspodu. Druhý konec hadice zasuňte do vstupu páry (viz kapitola „Popis spotřebiče“).

Ujistěte se, že hadice není skřípnutá nebo že se nedotýká horního topného tělesa trouby. Nastavte troubu na funkci vaření v páře.

## Přímé vaření v páře

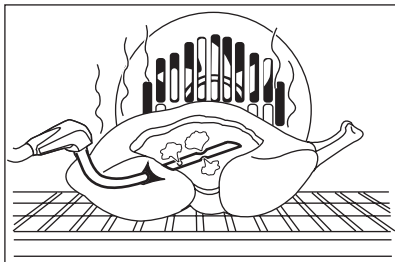


Vložte jídlo na kovový rošt uvnitř zapékačí mísy. Přidejte trochu vody. Zasuňte trysku (D) do hadice (C). Druhý konec hadice zasuňte do vstupu páry.



Nepoužívejte víko mísy.

Pokud připravujete kuře, kachnu, krůtu, kůzlečí, velkou rybu nebo podobné jídlo, zasuňte trysku (D) přímo do duté části masa. Ujistěte se, že nejsou otvory ucpané.



Vložte zapékačí mísu na první nebo druhou úroveň roštu odspodu. Ujistěte se, že hadice není skřípnutá nebo že se nedotýká horního topného tělesa trouby. Nastavte troubu na funkci vaření v páře. Další informace o vaření v páře najdete v tabulkách pro vaření v páře v rámci kapitoly „Tipy a rady“.

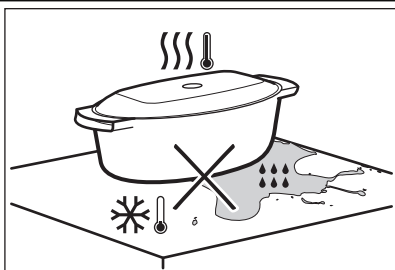


Použitá hadice je speciálně navržena pro přípravu jídel a neobsahuje nebezpečné látky.

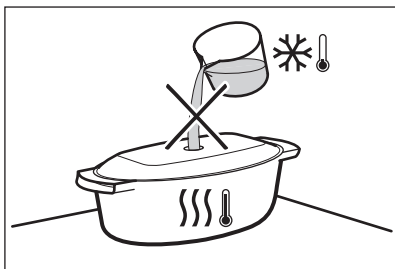


Při používání trysky za chodu trouby buďte opatrní. Když je trouba horká,

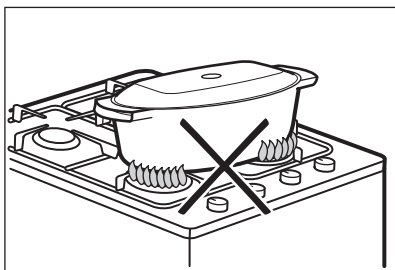
vždy pro manipulaci s tryskou použijte chňapky. Když nepoužíváte parní funkci, vyndejte vždy trysku z trouby.



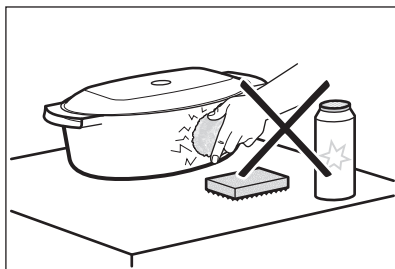
Horkou zapékačí mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.



Do horké zapékačí mísy nedávejte studené tekutiny.



Zapékačí mísu nepokládejte na horkou varnou desku.



Zapékací mísu nemyjte pomocí drátěnek, škrabek či čistících prášků.

## 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 8.1 Dětská bezpečnostní pojistka

Jestliže je zapnutá funkce dětské pojistky, troubu nelze ovládat. To proto, aby se dětem zabránilo v náhodném spuštění spotřebiče.

#### Zapnutí či vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky:

1. Nenastavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte a **+**.
3. Zazní zvukový signál. Na displeji se rozsvítí či zhasne symbol **SAFE** (podle toho, zda funkci dětské pojistky zapnete či vypnete).

### 8.2 Blokování tlačítek

Vztahuje se na modely s funkcí pyrolýzy.

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

#### Zapnutí či vypnutí funkce blokování tlačítek:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zapněte funkci trouby nebo zvolte nastavení.
3. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte a **+**.
4. Zazní zvukový signál. Na displeji se rozsvítí či zhasne symbol **Loc** (podle toho, zda funkci blokování tlačítek zapnete či vypnete).



Pokud je trouba vybavena funkcí pyrolytického čištění, dvířka jsou zamčená a na displeji se zobrazí .

Spotřebič lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce blokování tlačítek.

Když otočíte ovladačem nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se zobrazí **Loc**.

### 8.3 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době vypne:

- Pokud je spuštěna funkce trouby.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.

Teplota trouby	Čas vypnutí
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - max. hodnota °C	3.0 h

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.



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

### 8.4 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.

## 8.5 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebez-

pečně přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

# 9. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

## 9.1 Vnitřní strana dvířek

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

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



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

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut přehřejete.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníko-

vou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

## 9.2 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

## 9.3 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

## 9.4 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství. Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

## 9.5 Tabulka pečení masa a moučných jídel

## MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3 (2 a 4)	160	45 – 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 – 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmásím	1	170	2	165	60 – 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 – 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu <sup>1)</sup>
Závin	3	175	2	150	60 – 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 – 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 – 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	160	2	150	90 – 120	V koláčové formě o průměru 20 cm <sup>1)</sup>
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 – 60	Ve formě na chleba <sup>1)</sup>
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	140 – 150	20 – 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 – 150	25 – 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 – 150	30 – 45	Na plechu na pečení

DRUH JÍ- DLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Sušenky / proužky tě- sta - na jed- né úrovni	3	140	3	140 – 150	30 – 35	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky tě- sta - na dvou úrov- ních	-	-	2 a 4	140 – 150	35 – 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky tě- sta - na třech úrov- ních	-	-	1, 3 a 5	140 – 150	35 – 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	3	120	3	120	80 – 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrov- ních	-	-	2 a 4	120	80 – 100	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>
Žemle	3	190	3	190	12 – 20	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>
Banánky - na jedné úrovni	3	190	3	170	25 – 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	170	35 – 45	Na plechu na pečení
Ploché kolá- če s náplní	2	180	2	170	45 – 70	V koláčové formě o prů- měru 20 cm
Bohatý ovocný ko- láč	1	160	2	150	110 – 120	V koláčové formě o prů- měru 24 cm
Piškotový dort	1	170	2 (vlevo a vpravo)	160	50 – 60	V koláčové formě o prů- měru 20 cm

<sup>1)</sup> Předehřát po dobu 10 minut.



## CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍ- DLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus <sup>1)</sup>
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 - 8 dala- mánek na plechu na pe- čení <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / ple- chu <sup>1)</sup>
Čajové ko- láčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Předehřát po dobu 10 minut.

## NÁKYPY

DRUH JÍ- DLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě <sup>1)</sup>
Zapečené cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Předehřát po dobu 10 minut.

## MASO

DRUH JÍ- DLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarova- ném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarova- ném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarova- ném roštu
Anglický rostbíf, ne- propečený	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarova- ném roštu
Anglický rostbíf, středně pro- pečený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarova- ném roštu
Anglický rostbíf, dobře pro- pečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarova- ném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové no- žičky	2	180	2	160	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celé
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celý

## RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Pstruh / pražma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

## 9.6 Gril



Prázdnou troubu vždy před přípravou jídel na tři minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburgery	6	600	4	max.	20 - 30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasty	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Topinky	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

## 9.7 Turbo gril

## Hovězí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Rostbíf nebo hovězí fileť, nepropečený	na cm tloušťky	1 nebo 2	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí fileť, středně propečený	na cm tloušťky	1 nebo 2	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený	na cm tloušťky	1 nebo 2	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

### Vepřové

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Plec, krkoviče, kýta v celku	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g - 1 kg	1 nebo 2	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	1 nebo 2	150 - 170	90 - 120

### Telecí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Telecí pečeně	1 kg	1 nebo 2	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	1 nebo 2	160 - 180	120 - 150

### Jehněčí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	160 - 180	40 - 60

### Drůbež

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

**Ryby (dušené)**

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	210 - 220	40 - 60

**9.8 Rozmrazování**

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobení dort	1400	60	60	-

**9.9 Zavařování****Měkké ovoce**

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160 – 170	35 – 45	–

**Peckoviny**

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Hrušky, kdoule, švestky	160 – 170	35 – 45	10 – 15

**Zelenina**

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy 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

1) Po vypnutí spotřebiče nechte zavařeniny v troubě.

**9.10 Sušení - Pravý horký vzduch**

Na rošty trouby položte papír na pečení.

**ZELENINA**

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1/4	40 - 50	2 - 3

**OVOCE**

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

**9.11 Pravý horký vzduch + Pára****MOUČNÍKY**

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Jablečný dort	2	160	60 - 80	V koláčové formě o průměru 20 cm <sup>1)</sup>

DRUH JÍDLA	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Ovocné koláčky	2	175	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	2	160	80 - 90	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	160	35 - 45	V koláčové formě o průměru 26 cm
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	V koláčové formě o průměru 20 cm <sup>1)</sup>
Švestkový koláč	2	160	40 - 50	Ve formě na chleba <sup>1)</sup>
Malé moučníky	3 (2 a 4)	150 - 160	25 - 30	Na plechu na pečení
Sušenky	3 (2 a 4)	150	20 - 35	Na plechu na pečení
Sladké pečivo	2	180 - 200	12 - 20	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>
Briošky	3 (2 a 4)	180	15 - 20	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

## CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	[g]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Čas pe- čení [min]	Poznámky
Bílý chléb	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 kusy, 500 g každý <sup>1)</sup>
Pečivo	500	2 (2 a 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 dala mánek na plechu na pečení <sup>1)</sup>
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

## NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Plněná zelenina	1	170 - 180	30 - 40	Ve formě
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Ve formě
Zapečené brambory	1 (2 a 4)	160 - 170	50 - 60	Ve formě

**MASO**

DRUH JÍDLA	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Vepřová pečeně	1000	2	180	90 - 110	Na tvarovaném roštu
Telecí	1000	2	180	90 - 110	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně	1000				
nepropečené		2	210	45 - 50	Na tvarovaném roštu
středně propečené		2	200	55 - 65	Na tvarovaném roštu
dobře propečené		2	190	65 - 75	Na tvarovaném roštu
Jehněčí	1000	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	1000	2	200	55 - 65	Celé
Krůta	4000	2	170	180 - 240	Celá
Kachna	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Celá
Husa	3000	1	160 - 170	150 - 200	Celá
Králík	-	2	170 - 180	60 - 90	Naporcovaný

**RYBY**

DRUH JÍDLA	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Pstruh	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 ryby
Tuňák	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filetů
Hejk	-	2	200	20 - 30	-

**REGENERACE**

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]	Poznámky
Dušená/zapěkaná jídla	2	140	15 - 25	Ohřejte na talíři <sup>1)</sup>
Těstoviny s omáčkou	2	140	10 - 15	Ohřejte na talíři <sup>1)</sup>
Přílohy (např. rýže, brambory, těstoviny)	2	140	10 - 15	Ohřejte na talíři <sup>1)</sup>
Jídla na jeden talíř	2	140	10 - 15	Ohřejte na talíři <sup>1)</sup>
Maso	2	140	10 - 15	Ohřejte na talíři <sup>1)</sup>



DRUH JÍDLA	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Čas peče- ní [min]	Poznámky
Zelenina	2	140	10 - 15	Ohřejte na talíři <sup>1)</sup>

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

## 9.12 Pečení v dietní zapékací míse s funkcí Pravý horký vzduch + Pára

### ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Brokolice, růžičky	2	150	20 - 25
Lilek	2	150	15 - 20
Květák, růžičky	2	150	25 - 30
Rajčata	2	150	15
Bílý chřest	2	150	35 - 45
Zelený chřest	2	150	25 - 35
Cukety, plátky	2	150	20 - 25
Mrkev	2	150	35 - 40
Fenykl	2	150	30 - 35
Kedluben	2	150	25 - 30
Paprika, proužky	2	150	20 - 25
Celer, plátky	2	150	30 - 35

### MASO

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Vařená šunka	2	150	55 - 65
Pošírovaná kuřecí prsa	2	150	25 - 35
Uzené maso (vepřová kýta)	2	150	80 - 100

### RYBY

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Pstruh	2	150	25 - 30
Losos, filety	2	150	25 - 30

### PŘÍLOHY

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Rýže	2	150	35 - 40

DRUH JÍDLA	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas pečení [min]
Neloupané brambory, střední	2	150	50 - 60
Vařené brambory, čtvrtky	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

### 9.13 Tabulka pečicí sondy

DRUH JÍDLA	Teplota středu masa [°C]
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

## 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraní a nepřipíkájí se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby 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. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.



### Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

## 10.1 Čištění dveřního těsnění

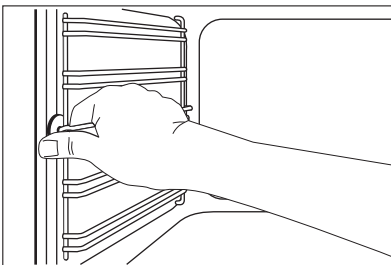
- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

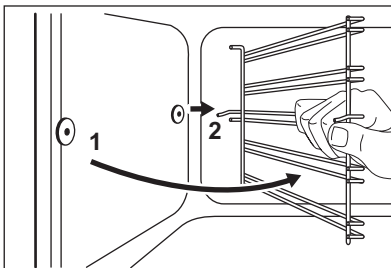
## 10.2 Podpěry roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

### Vyjmutí podpěr roštů



1. Odtáhněte přední část podpěr roštů od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec podpěr roštů od stěny trouby a vytáhněte je ven.

### Instalace podpěr roštů

Podpěry roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zakulacené konce podpěr roštů musejí směřovat dopředu.



Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

## 10.3 Žárovka trouby



### UPOZORNĚNÍ

Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

#### Před výměnou žárovky trouby:

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

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C.

Použijte žárovku stejného typu.

4. Nasadte skleněný kryt.

## 10.4 Čištění zásobníku na vodu



### UPOZORNĚNÍ

Během procesu čištění nenalévejte vodu do zásobníku.



Během procesu čištění může trochu vody odkapávat ze vstupu páry do vnitřku trouby. Položte odkapávací plech na úroveň přímo pod vstupem páry, abyste zabránili odkapávání vody na dno vnitřku trouby.

Po určité době se ve vaší troubě může usazovat vodní kámen. Zabráníte tomu čištěním těch částí trouby, které vytvářejí páru. Po každém vaření v páře vylijte vodu ze zásobníku.

1. Zásobník na vodu naplňte 850 ml vody a 50 ml kyseliny citronové (pět čajovými lžičkami). Vypněte troubu a počkejte přibližně 60 minut.
2. Zapněte troubu a nastavte funkci Horký vzduch + Pára . Nastavte teplotu 230 °C. Po 25 minutách troubu vypněte a nechte ji 15 minut vychladnout.
3. Zapněte troubu a nastavte funkci Horký vzduch + Pára . Nastavte teplotu na 130 až 230 °C a po 10 mi-

nutách troubu vypněte. Nechte ji vychladnout a pokračujte ve vyprázdnování zásobníku na vodu (viz „Vyprázdnění zásobníku na vodu“).

4. Zásobník na vodu vypláchněte a zbývající usazený vodní kámen v troubě vyčistěte pomocí hadru.
5. Rukou vyčistěte vypouštěcí hadici v roztoku teplé vody s mycím prostředkem. Z důvodu možného poškození nepoužívejte kyseliny, spreje nebo podobné čisticí prostředky.

#### Druhy vody

- **Měkká voda s nízkým obsahem vodního kamene** - výrobce ji doporučuje, protože snižuje počet cyklů čištění.
- **Voda z kohoutku** - můžete ji používat, má-li vaše domácí zásobování vodou čističku nebo demineralizační filtr.
- **Tvrdá voda s vysokým obsahem vodního kamene** - nemá žádný vliv na výkon spotřebiče, ale zvyšuje počet cyklů čištění.

**TABULKA OBSAHU VÁPNIKU UVÁDĚNÁ W.H.O.  
(Světová zdravotnická organizace)**

Ukládání vápníku	Tvrdost vody (Francouzské stupně)	Tvrdost vody (Německé stupně)	Klasifikace vody	Spustte odvápnění každých
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Neminerální nebo měkká	75 cyklů - 2,5 měsíce
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Středně tvrdá	50 cyklů - 2 měsíce
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá nebo vápenatá	40 cyklů - 1,5 měsíce
více než 180 mg / l	více než 18	více než 10	Velmi tvrdá	30 cyklů - 1 měsíc

### 10.5 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.



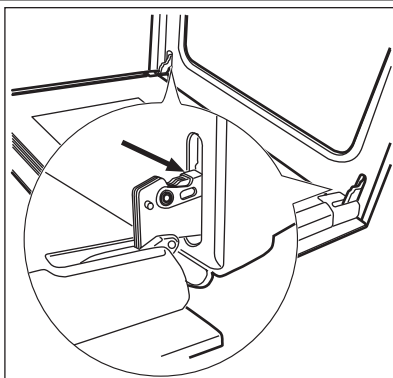
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



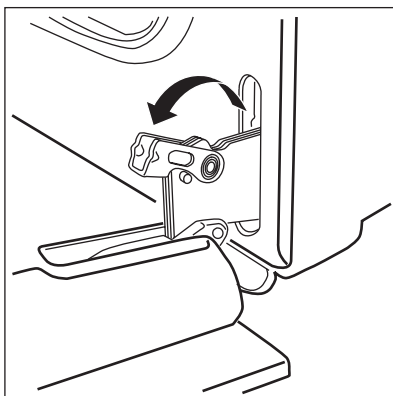
#### **POZOR**

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

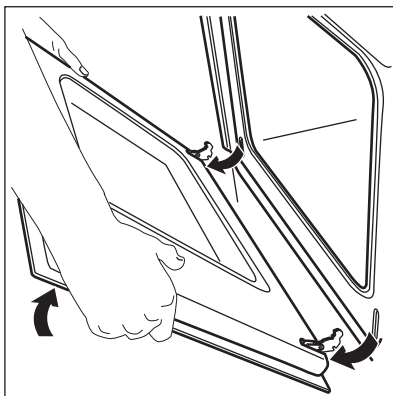
## Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



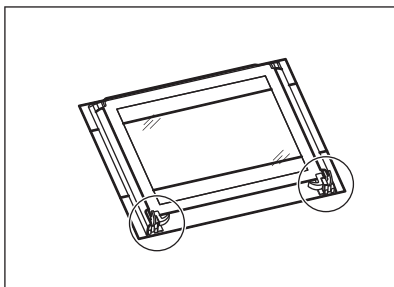
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



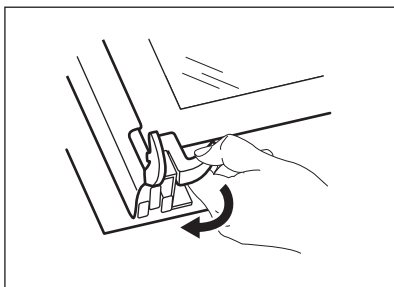
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



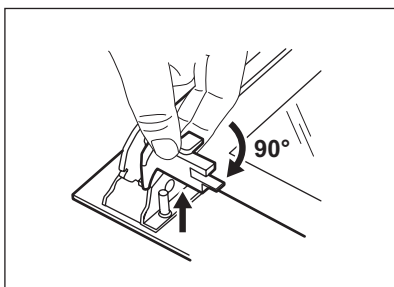
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



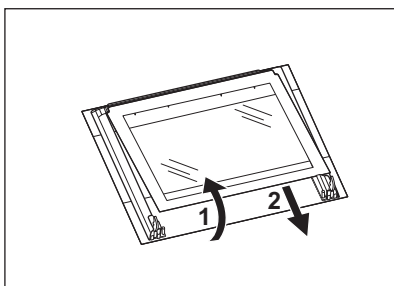
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.

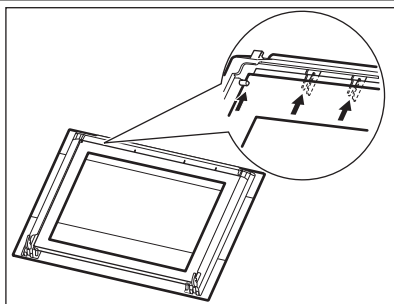


6. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7. Po jednom opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněné panely. Začněte od vrchního panelu.
8. Skleněné panely omyjte saponátovou vodou. Skleněné panely pečlivě osušte.

## Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili zpět ve správném pořadí. Prostřední panel má ozdobný rám. Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel při zpětné instalaci umístili správně (viz obrázek).

## 11. CO DĚLAT, KDYŽ...



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Viz „Nastavení denního času“.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce (vybavený jistič).	Zkontrolujte pojistku (jistič). Jestliže jistič vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje. Na displeji se zobrazí <b>Demo</b> .	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte spotřebič.</li> <li>2. Stiskněte a podržte tlačítko <b>+</b>.</li> <li>3. Když zazní zvukový signál, otočte ovladačem funkcí trouby na první funkci. Na displeji bliká <b>Demo</b>.</li> <li>4. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.</li> <li>5. Uvolněte tlačítko <b>+</b>.</li> <li>6. Otočte ovladačem teploty po tři sekundy proti směru hodinových ručiček. Třikrát zazní zvukový signál. Režim demo je vypnutý.</li> </ol>
Na displeji se objeví chybový kód.	Došlo k závadě na elektronice.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce.</li> <li>2. Pokud se chybový kód opět zobrazí, obraťte se na autorizované servisní středisko.</li> </ol>
Uvnitř trouby je voda.	Nalili jste do zásobníku příliš mnoho vody.	Vypněte spotřebič a vodu odsajte pomocí hadříku nebo houbičky.
Vaření a pečení v páře nefunguje.	Vodní kámen ucpal otvor.	Zkontrolujte otvor vstupu páry. Odstraňte vodní kámen.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry na zásobník uniká voda.	Ve spotřebiči je usazený vodní kámen.	Zkontrolujte zásobník na vodu. Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15 – 20 minut.



Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko. Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

## 12. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

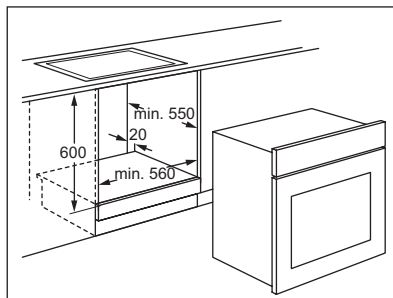
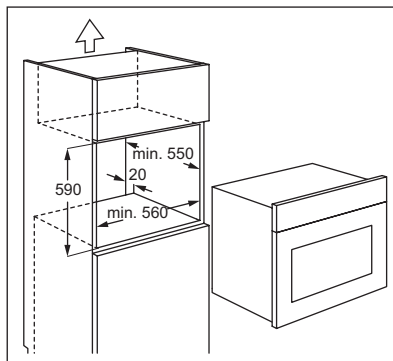
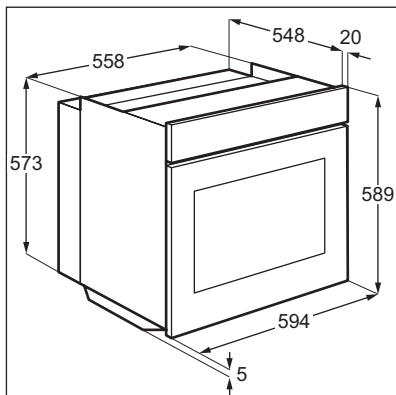
## 13. INSTALACE

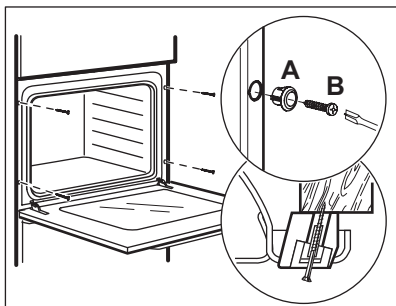


### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Vestavba





## 13.2 Elektrická instalace



### UPOZORNĚNÍ

Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.



Výrobce nenesे odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 13.3 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:


Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximálně 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

## 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 příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE .....	40
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	41
3. POPIS VÝROBKU .....	44
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM .....	44
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	45
6. ČASOVÉ FUNKCIE .....	48
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA .....	49
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE .....	54
9. UŽITOČNÉ RADY A TIPY .....	55
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE .....	68
11. ČO ROBIŤ, KEĎ... .....	73
12. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	75
13. INŠTALÁCIA .....	75

## PRE DOKONALÉ VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho tak, aby vám poskytol dokonalý výkon po mnoho rokov, za pomoci inovačných technológií, ktoré uľahčujú život - vlastností, ktoré u bežných spotrebičov nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút prečítaniu si tohto návodu, aby ste svoj spotrebič využili čo najlepšie.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.  
Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.  
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.



Všeobecné informácie a tipy



Environmentálne informácia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



### **VAROVANIE**

Nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelšej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom. Deti do troch rokov nesmú zostať v blízkosti spotrebiča bez dozoru.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva

alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Používajte iba originálnu teplotnú sondu alebo príslušný náhradný diel.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo úderu elektrickým prúdom.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.

### Elektrické zapojenie



#### **VAROVANIE**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prírodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotyk elektrických častí pod napätím a neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.



### VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča.
  - na dno spotrebiča nedávajte alobal.
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.



### VAROVANIE

Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

## 2.2 Používanie

- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

## Parné pečenie



### VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Počas pečenia paru neotvárajte dverka spotrebiča. Para môže uniknúť.

## 2.3 Ošetrovanie a čistenie



### VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne

saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.4 Vnútorne osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ich na osvetlenie domácností.



### VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými údajmi.

## 2.5 Likvidácia

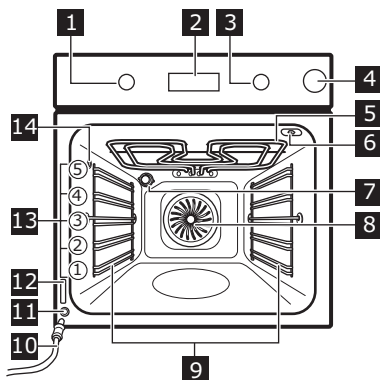


### VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

### 3. POPIS VÝROBKU



- 1 Otočný ovládač funkcií rúry
- 2 Elektronický programátor
- 3 Otočný ovládač teploty
- 4 Zásuvka na vodu
- 5 Gril
- 6 Zásuvka teplotnej sondy
- 7 Osvetlenie rúry
- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, vyberateľná

- 10 Odtoková rúrka
- 11 Ventil na vypustenie vody
- 12 Typový štítok
- 13 Úrovne v rúre
- 14 Prívod pary

#### 3.1 Príslušenstvo rúry

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.
- **Pekáč na grilovanie/pečenie**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teplotná sonda**  
Na meranie, do akej miery je jedlo upečené.
- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.

### 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



**VAROVANIE**  
Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

#### 4.1 Prvé čistenie

- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.




Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.


#### 4.2 Nastavenie presného času

Na displeji sa zobrazí **hr** a čas **12:00**. **12** bliká.

1. Stlačením tlačidla **+** alebo **-** nastavte presný počet hodín.

2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Toto je potrebné iba pri prvom nastavovaní času. Potom sa nová hodnota času automaticky uloží po uplynutí piatich sekúnd.

Na displeji sa zobrazí symbol **min** a nastavená hodina. Bliká hodnota **00**.

3. Stlačením tlačidla **+** alebo **-** nastavte presný počet minút.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Toto je potrebné iba pri prvom nastavovaní času. Potom sa nová hodnota času automaticky uloží po uplynutí piatich sekúnd.



Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.



## Zmena presného času





Čas môžete zmeniť iba na vypnutom spotrebiči.

Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačne blikať indikátor presného času . Pri nastavovaní času postupujte podľa pokynov v časti „Nastavenie presného času“.

### 4.3 Predhrievanie

Predhrejte prázdny spotrebič, aby sa spálil zvyšný tuk.

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený 45 minút.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Spotrebič nechajte spustený 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Spotrebič môže produkovať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné prúdenie vzduchu.

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.








Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.





2. Ovládač teploty otočte na požadovanú teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií rúry do vypnutej polohy.

### 5.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Ovládač funkcií rúry otočte na príslušnú funkciu.

### 5.2 Funkcie rúry

Funkcia rúry	Použitie
 Poloha Vypnuté	Spotrebič je vypnutý.
 Rýchle zohrievanie	Na skrátenie času zohrievania rúry.
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie mäsa alebo pečenie mäsa a múčnych pokrmov pri rovnakej teplote na viacerých roštach bez prenosu vône.
 Pizza	Na prípravu pizze, slaného koláča alebo koláča.
 Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych pokrmov a mäsa na jednej úrovni. Horný a dolný ohrevný článok sú zapnuté súčasne.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým alebo prepečeným korpusom. Zapnutý je iba dolný ohrevný článok.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie zmrazených pokrmov.

Funkcia rúry	Použitie
 Gril	Na grilovanie plochých jedál v menších množstvách uprostred roštu. Na prípravu hriankov.
 Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hriankov. Pracuje celé ohrevné teleso grilu.
 Turbo gril	Na prípravu veľkých kusov mäsa. Výchrevné teleso grilu a ventilátor rúry budú v činnosti súčasne, aby sa zabezpečilo prúdenie horúceho vzduchu okolo jedál.
 Horúca para	Na prípravu jedál parou.

### 5.3 Funkcia rýchleho zohrievania

Funkcia rýchleho zohrievania skraca čas ohrevu.

1. Nastavte funkciu rýchleho zohrievania. Bližšie informácie nájdete v tabuľke funkcií rúry.
2. Otočte ovládač teploty  $\pm$  /  $-$  na príslušnú teplotu.

3. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

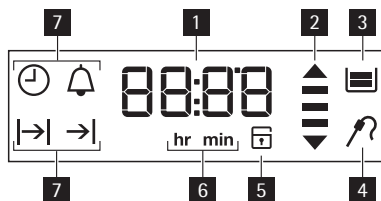


Funkcia Rýchle zohrievanie sa po zaznení zvukového signálu nevypne. Túto funkciu musíte vypnúť manuálne.


4. Nastavte funkciu rúry.

### 5.4 Displej



- 1 Časomer
- 2 Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla
- 3 Nádrž na vodu (iba pri vybraných modeloch)
- 4 Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)
- 5 Zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)
- 6 Hodiny/minúty
- 7 Časové funkcie




### 5.5 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
	Hodiny	Nastavenie časovej funkcie.
$-$ , $+$	Mínus, plus	Na nastavenie času.
	Kuchynský časomer	Nastavenie funkcie Kuchynský časomer. Ak podržíte toto tlačidlo dlhšie ako 3 sekundy, zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.
$^{\circ}\text{C}$	Teplota	Na kontrolu teploty v rúre alebo teploty nameraanej teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Používajte iba vtedy, keď je spustená funkcia rúry.

## 5.6 Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla

Keď zapnete funkciu rúry, čiarky na displeji  sa postupne zobrazujú jedna po druhej. Čiarky signalizujú, či teplota rúry stúpa, alebo klesá. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla , ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C. Ak chcete na displeji zobraziť teplotu rúry, otočte ovládačom teploty dolava alebo doprava.

## 5.7 Parné pečenie

1. Nastavte funkciu .
2. Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu. Zásuvku na vodu naplňte vodou – vodu lejte, až kým sa nerozsvieti ukazovateľ „Plná nádržka“. Maximálny objem nádržky na vodu je 900 ml. Postačuje na približne 55 až 60 minút varenia.



Ako kvapalinu používajte iba vodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu. Nepoužívajte iné kvapaliny.

Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani alkohol (grapu, whisky, koňak a pod.).

3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
4. Pripravte pokrm v správnej varnej nádobe.
5. Nastavte program na teplotu medzi 130 °C a 230 °C. Pečenie paru neposkytuje uspokojivé výsledky u teplot nad 230 °C.
6. Po dokončení pečenia paru vyprázdňte nádržku na vodu.






### VAROVANIE

Po každom použití funkcie Horúca para počkajte minimálne 60 minút, aby ste zabránili úniku horúcej vody z výpustného ventilu na vodu.

## 5.8 Ukazovateľ nádržky na vodu

Keď prebieha parné pečenie, na displeji sa zobrazí ukazovateľ nádržky na vodu.

Ukazovateľ nádržky na vodu zobrazuje úroveň vody v nádržke.

-  — Nádržka na vodu je plná. Keď je nádržka plná, zaznie zvukový signál.
-  — Nádržka na vodu je poloprázdna.
-  — Nádržka na vodu je prázdna. Keď treba do nádržky doliať vodu, zaznie zvukový signál.



Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom vytečie nadbytočná voda na dno rúry.

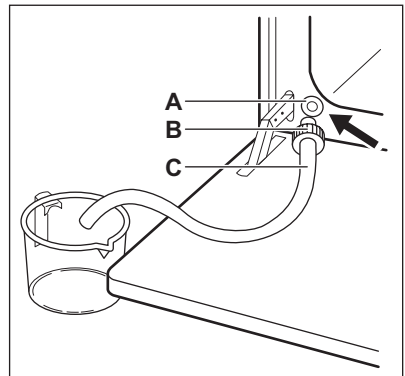
Poutierajte vodu špongiou alebo handrou.

## 5.9 Vyprázdnenie nádržky na vodu



Pred vyprázdňovaním nádržky na vodu musí byť spotrebič chladný.

1. Pripravte si odtokovú rúrku (C), ktorá sa nachádza v rovnakom balení ako návod na používanie. Nasadte prípojku (B) na jeden koniec odtokovej rúrky.




2. Druhý koniec odtokovej rúrky (C) vložte do vhodnej nádoby. Umiestnite ho nižšie ako výpustný ventil (A).
3. Otvorte dverka rúry a zasuňte prípojku (B) do výpustného ventilu (A).
4. Pri vypúšťaní nádržky na vodu opakovanne pritláčajte prípojku.
5. Keď prestane voda tiecť, odpojte prípojku od ventilu.





**VAROVANIE**

Na opätovné naplnenie nádrčky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.




V nádrčke na vodu môže byť určité množstvo vody, keď sa na displeji zobrazuje hlásenie . Počkajte, kým voda neprestane tiecť z ventilu na vypustenie vody.


## 6. ČASOVÉ FUNKCIE

Sym-bol	Funkcia	Opis
	Kuchynský časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času.
	Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu presného času. Pozrite si časť „Nastavenie presného času“.
	Trvanie	Nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke. Skôr ako nastavíte túto funkciu, nastavte funkciu rúry.
	Koniec	Nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. Skôr ako nastavíte túto funkciu, nastavte funkciu rúry. Funkcie Trvanie a Koniec môžete použiť súčasne (posunutý štart) na nastavenie času, kedy sa má spotrebič zapnúť a potom vypnúť.



Časovú funkciu zmeníte opakovaným stláčaním tlačidla .






Stlačením tlačidla  potvrdíte nastavenie časových funkcií alebo počkajte 5 sekúnd, kým sa nastavenie potvrdí automaticky.








Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

7. Otočte otočný ovládač funkcií rúry do polohy vypnutia.





Ak stlačíte tlačidlo  počas nastavovania času pre funkciu Trvanie , spotrebič prejde na nastavenie časovej funkcie Koniec .

### 6.1 Nastavenie funkcií Trvanie alebo Koniec

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačne blikať symbol  alebo .
2. Stlačením tlačidla + alebo - nastavte minúty.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
4. Stlačením tlačidla + alebo - nastavte hodiny.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
6. Keď uplynie nastavený čas, začne blikať symbol  alebo  a nastavený čas. Dve minúty bude znieť zvukový signál. Spotrebič sa vypne.

### 6.2 Nastavenie kuchynského časomera


Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne je možné nastaviť čas 23 hodín a 59 minút. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Kuchynský časomer môžete použiť kedykoľvek, aj keď je spotrebič vypnutý.


1. Dotknite sa symbolu . Na displeji bliká symbol  a symbol **00**.
2. Stlačením tlačidla + alebo - nastavte kuchynský časomer. Na začiatku sa čas zobrazuje v minútach a sekundách. Keď je čas, ktorý nastavujete, dlhší ako 60 minút, na displeji sa zobrazí symbol **hr**. Spotrebič potom

odpočítava čas v hodinách a minútach.

3. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.

**i** Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.

4. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Na displeji bliká hodnota **00:00** a . Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**i** Ak nastavíte kuchynský časomer pri spustených funkciách Trvanie alebo Koniec, na displeji sa zobrazí symbol .

## 6.3 Časomer odpočítavajúci smerom nahor

Časomer odpočítavajúci smerom nahor slúži na sledovanie času prevádzky rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať.

Ak chcete vynulovať funkciu časomera s odpočítavaním smerom nahor, stlačte a podržte tlačidlá + a -. Časovač začne znova odpočítavať nastavenú dobu.

**i** Časomer odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť pri spustenej časovej funkcii Trvanie  $\rightarrow$  ani Koniec  $\rightarrow$  .

## 7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Teplotná sonda


Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.

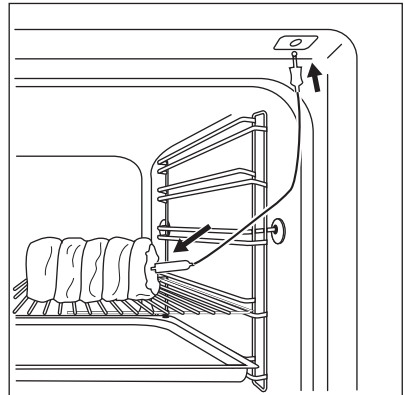
#### Treba nastaviť dve teploty:



- Teplotu rúry. Pozrite si tabuľku pečenia.
- Teplotu vo vnútri mäsa. Pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu.



Používajte iba teplotnú sondu dodanú so spotrebičom alebo originálne náhradné diely.

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom  na rukoväti) zapichnete do stredu mäsa.



3. Konektor teplotnej sondy zasuňte do zásuvky v prednej časti spotrebiča. Na displeji sa zobrazuje symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vnútri mäsa. Pri prvom použití teplotnej sondy je predvolená teplota vo vnútri mäsa 60 °C.
4. Keď bliká symbol , pomocou otočného ovládača môžete zmeniť predvolenú teplotu vo vnútri mäsa.
5. Stlačením tlačidla  uložte novú teplotu vo vnútri mäsa alebo počkajte 10 sekúnd, kým sa nastavenie uloží automaticky. Nová predvolená teplota vo vnútri mäsa sa zobrazuje pri ďalšom použití teplotnej sondy.
6. Dbajte na to, aby počas pečenia teplotná sonda zostala zapichnetá v

mäsa a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.

7. Keď je teplota vnútri mäsa rovnaká ako nastavená teplota, rozbliká sa symbol teploty vnútri mäsa a teplotnej sondy. Dve minúty znie zvukový signál. Zvukový signál vypnete stlačením tlačidla alebo otvorením dvierok spotrebiča.
8. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte mäso zo spotrebiča.
9. Spotrebič vypnite.

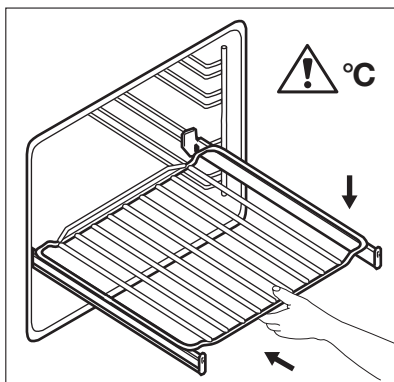
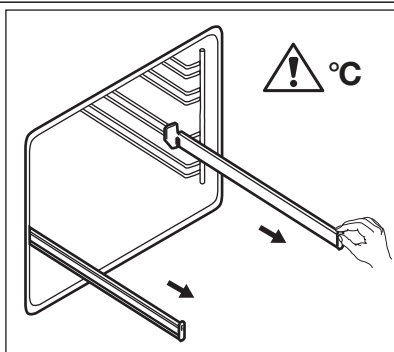


Keď spotrebič prvýkrát vypočíta predbežné trvanie pečenia, na displeji začne blikať symbol °C. Keď výpočet skončí, na displeji sa zobrazí trvanie pečenia. Výpočty prebiehajú na pozadí počas pečenia a hodnota trvania pečenia na displeji sa v prípade potreby aktualizuje.

### Teplotu vo vnútri mäsa môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo °C :
  - Jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vo vnútri mäsa, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na aktuálnu teplotu vo vnútri mäsa.
  - Dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na nastavenú teplotu v rúre.
  - Trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota v rúre.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

## 7.2 Teleskopické lišty



1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.
2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.  
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

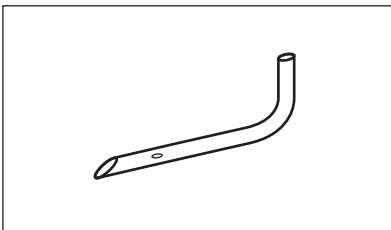
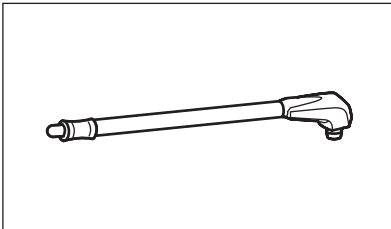
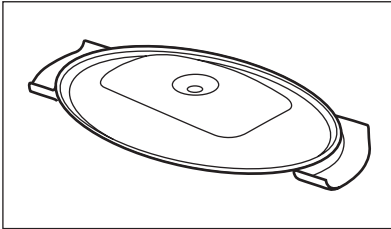
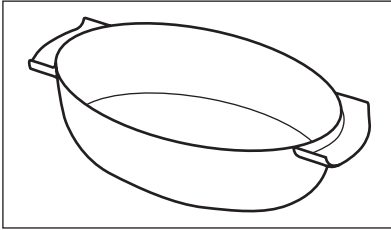


Inšalačné pokyny pre teleskopické lišty si uchovajte pre neskoršie použitie.

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

**POZOR**

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



## 7.3 Príslušenstvo na pečenie parou



Príslušenstvo na pečenie parou nie je súčasťou dodávky spotrebiča. Ďalšie informácie vám poskytnete váš miestny predajca.

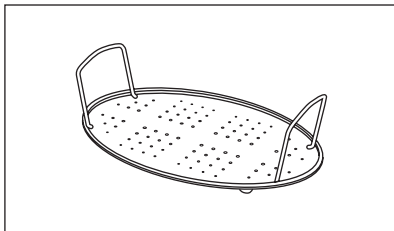
Dietetický pekáč na pečenie parou

- Sklenená nádoba (A)

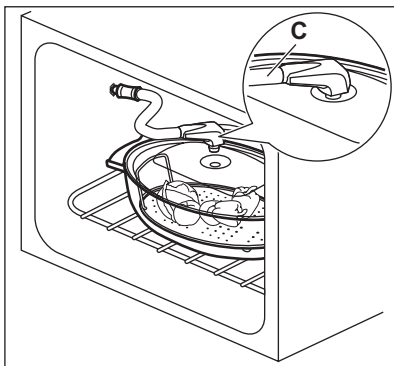
- Veko (B)

- Vstrekovacia trubica (C)

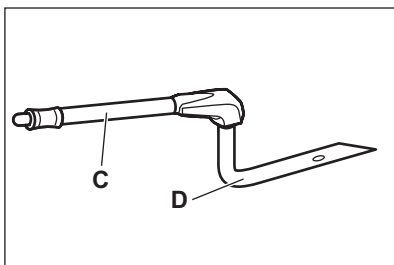
- Dýza na priame pečenie parou (D)



- Oceľový rošt (E)

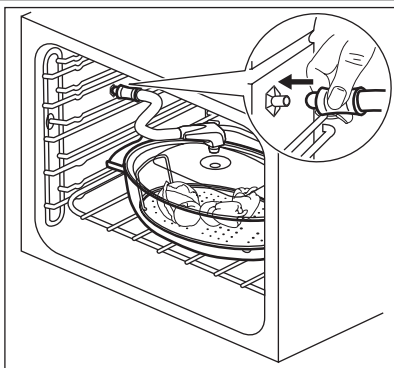


Pekáč sa skladá zo sklenej nádoby, veka s otvorom na vstrekovaciu trubicu (C) a oceľového roštu, ktorý je potrebné položiť na dno pekáča.



Dýza a vstrekovacia trubica. „C“ označuje vstrekovaciu trubicu na pečenie parou, „D“ označuje dýzu určenú na priame pečenie parou.

## Pečenie parou v dietetickom pekáči

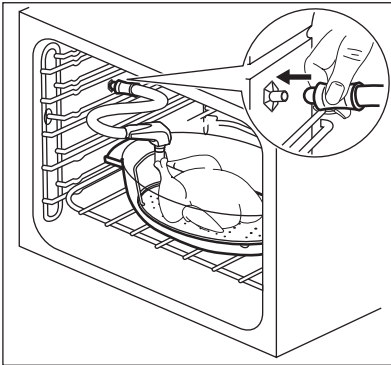


Jedlo položte na oceľový rošt v pekáči a zakryte ho vekom. Vstrekovaciu trubicu zasuňte do špeciálneho otvoru vo veku dietetického pekáča. Pekáč vložte do rúry na druhú úroveň odspodu. Druhý koniec vstrekovacej trubice pripojte k prívodu pary (pozrite si kapitolu „Popis výroby“).

Dbajte na to, aby ste nepritlačili vstrekovaciu trubicu. Zároveň sa trubica nesmie dotýkať ohrevného článku v hornej časti rúry. Nastavte pečenie parou.



## Priame pečenie parou

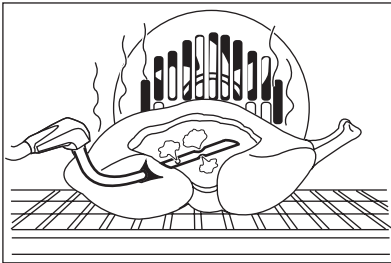


Pokrm položte na oceľový rošt vo vnútri pekáča. Pridajte trochu vody. Dýzu (D) pripojte k vstrekovacej trubici (C). Druhý koniec pripojte k prívodu pary.



Nepoužívajte veko pekáča.

Keď pečiete napríklad kurča, kačku, morku, kozľacinu alebo veľkú rybu, vložte dýzu (D) priamo do dutej časti v mäse. Dbajte na to, aby sa otvory neupchali.



Umiestnite pekáč na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Dbajte na to, aby ste nepritlačili vstrekovaciu trubicu. Zároveň sa trubica nesmie dotýkať ohrevného článku v hornej časti rúry. Nastavte pečenie parou.

Viac informácií o pečení parou nájdete v tabuľkách pre pečenie parou v kapitole „Tipy a rady“.

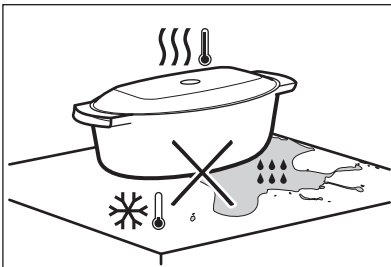


Vstrekovacia trubica je špeciálne vyrobená na prípravu jedál a neobsahuje nebezpečné materiály.

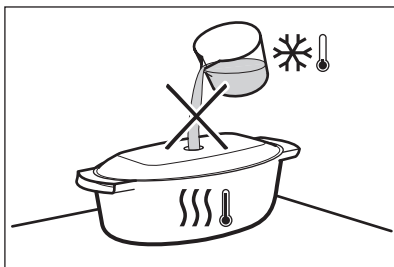


Buďte opatrní pri používaní dýzy, keď je rúra zapnutá. Keď je rúra horúca, pri ma-

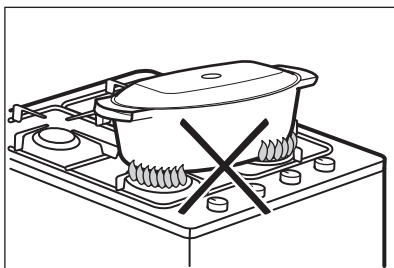
nipulácii s dýzou vždy používajte chňapky alebo ochranné rukavice. Keď nepoužívate parnú funkciu, vždy vyberte dýzu z rúry.



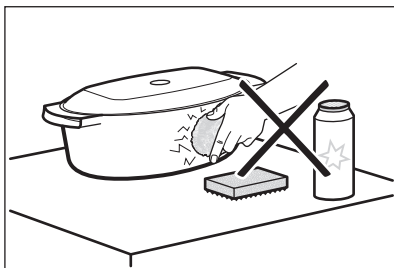
Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.



Do horúceho pekáča nelejte studené tekutiny.



Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.




Na čistenie pekáča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, škrabky ani prášky.

## 8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Detská poistka

Ak je zapnutá detská poistka, rúru nie je možné ovládať. Táto funkcia má za úlohu zabrániť náhodnému zapnutiu spotrebiča deťmi.

#### Aktivovanie a deaktivovanie funkcie Detská poistka:

1. Nenastavujte funkciu rúry.
2. Súčasne stlačte a dve sekundy podržte tlačidlá  a +.
3. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí alebo zmizne symbol **SAFE** (keď zapnete alebo vypnete funkciu Detská poistka).


### 8.2 Blokovanie ovládania



Týka sa modelov s funkciou Pyrolýza.


Funkcia blokovania ovládania zabraňuje náhodnej zmene nastavení rúry. Blokovanie ovládania môžete aktivovať iba pri spustenom spotrebiči.

#### Zapnutie a vypnutie funkcie blokovania ovládania:

1. Spotrebič zapnite.
2. Zapnite funkciu alebo nastavenie rúry.
3. Súčasne stlačte a dve sekundy podržte tlačidlá  a +.

4. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí/zmizne symbol **Loc** (keď aktivujete alebo deaktivujete funkciu blokovania ovládania).



Ak má rúra funkciu Pyrolytické čistenie, sú dvierka zablokované a na displeji sa zobrazí . Spotrebič je možné vypnúť, aj keď je nastavená funkcia blokovania ovládania. Ak spotrebič vypnete, funkcia blokovania ovládania sa vypne tiež. Po otočení ovládača alebo stlačení tlačidla sa na displeji zobrazí symbol **Loc**.

### 8.3 Automatické vypínanie

Z bezpečnostných dôvodov sa po istom čase spotrebič vypne:

- Ak je spustená funkcia rúry.
- Ak nezmeníte teplotu rúry.

Teplota v rúre	Čas vypnutia
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h

Teplota v rúre	Čas vypnutia
250 – maximálna teplota v °C	3.0 h

Po automatickom vypnutí spotrebič znova zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.



Automatické vypnutie funguje so všetkými funkciami rúry okrem funkcií Trvanie, Koniec, Odloženie štartu a Teplotná sonda.

### 8.4 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Po vypnutí spotrebiča chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti dovtedy, kým teplota v spotrebiči neklesne.

### 8.5 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 9. UŽITOČNÉ RADY A TIPY

### 9.1 Vnútorá strana dvierok

**Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:**

- čísla úrovni roštov,
- informácie o funkciách ohrevu, odporúčané úrovne a teploty pre typické jedlá.



Teplota a časy pečenia uvedené v tabuľke sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

- Spotrebič má päť úrovni roštov. Úroveň roštov sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a ne-

ustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete variť v parnom prostredí a uchovať pokrmy mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Znižuje čas varenia a spotrebu energie na minimum.

- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvorení dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikryvajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

## 9.2 Pečenie koláčov

- Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

## 9.3 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

## 9.4 Doby pečenia

Doby pečenia závisia od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu. Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča nájdite najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, doba pečenia, atď.) pre vami používaný kuchynský riad, recepty a množstvá.

## 9.5 Tabuľka pre pečenie múčnych jedál a mäsa

### KOLÁČE

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Šľahané cesto	2	170	3 (2 a 4)	160	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	1	170	2	165	60 - 80	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč	2	170	2 (vľavo a vpravo)	160	80 - 100	V dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte <sup>1)</sup>
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	2	170	2 (vľavo a vpravo)	165	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štola/Koláč so sušeným ovocím	2	160	2	150	90 - 120	V 20 cm forme na koláče <sup>1)</sup>

DRUH JED- LA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)	Úroveň v rúre	Te- plo- ta (°C)		
Slivkový ko- láč	1	175	2	160	50 - 60	Vo forme na chlieb <sup>1)</sup>
Drobné pe- čivo – jedna úroveň	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pe- čivo – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pe- čivo – tri úrovne	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché peči- vo – jedna úroveň	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché peči- vo – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché peči- vo – tri úrov- ne	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úrov- veň	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne	-	-	2 a 4	120	80 - 100	Na plechu na pečenie <sup>1)</sup>
Kysnuté ko- láče	3	190	3	190	12 - 20	Na plechu na pečenie <sup>1)</sup>
Veterníky – jedna úrov- veň	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	2 a 4	170	35 - 45	Na plechu na pečenie
Plochý ko- láč	2	180	2	170	45 - 70	V 20 cm for- me na koláče

DRUH JED- LA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)		
Koláč so su- šeným ovo- cím	1	160	2	150	110 - 120	V 24 cm for- me na koláče
Viktóriin ko- láč	1	170	2 (vľavo a vpravo)	160	50 - 60	V 20 cm for- me na koláče

1) Predhrievajte 10 minút.

## CHLIEB A PIZZA

DRUH JED- LA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)		
Biely chlieb	1	190	1	190	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jed- ného kusa 500 g <sup>1)</sup>
Ražný chlieb	1	190	1	180	30 - 45	Vo forme na chlieb
Pečivo z chlebového cesta	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 – 8 rožkov v plechu na pe- čenie <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	V plechu na pečenie alebo hlbokom pe- káči <sup>1)</sup>
Pagáče	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečenie <sup>1)</sup>

1) Predhrievajte 10 minút.

## ZAPEKANÉ POKRMY

DRUH JED- LA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)		
Zapekané cestoviny	2	200	2	180	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2	175	45 - 60	Vo forme

DRUH JED- LA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)	Úroveň v rúre	Te- plota (°C)		
Košičky	1	180	1	180	50 - 60	Vo forme <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme <sup>1)</sup>

1) Predhrievajte 10 minút.

## MÄSO

DRUH JED- LA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Tempo- ta (°C)	Úroveň v rúre	Te- plota (°C)		
Hovädzie mäso	2	200	2	190	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	2	180	2	180	90 - 120	Na drôtenom rošte
Teľacie mä- so	2	190	2	175	90 - 120	Na drôtenom rošte
Krvavý an- glický rozbif	2	210	2	200	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne pre- pečený an- glický rozbif	2	210	2	200	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbif	2	210	2	200	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	2	180	2	170	120 - 150	S kôrkou
Bravčové koleno	2	180	2	160	100 - 120	2 kusy
Jahňacie mäso	2	190	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	2	220	2	200	70 - 85	Vcelku
Morka	2	180	2	160	210 - 240	Vcelku
Kačka	2	175	2	220	120 - 150	Vcelku

DRUH JED- LA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplo- ta (°C)	Úroveň v rúre	Te- plota (°C)		
Hus	2	175	1	160	150 - 200	Vcelku
Králik	2	190	2	175	60 - 80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150 - 200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Vcelku

## RYBA

DRUH JED- LA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplo- ta (°C)	Úroveň v rúre	Te- plota (°C)		
Pstruh/praž- ma morská	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/lo- sos	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 filiet

## 9.6 Gril



Prázdnu rúru predhrievajte 3 mi-  
núty pred pečením.

DRUH JEDLA	Množstvo		Gril		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Steaky z filiet	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hovädzie stea- ky	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotle- ty	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Kurča (rozdele- né na 2 časti)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fileta z ryby	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Zapekané sen- dviče	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-



DRUH JEDLA	Množstvo		Gril		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Hrianky	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

## 9.7 Turbo gril

### Hovädzie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Neprepečený rozbif alebo fileta	na cm hrúbky	1 alebo 2	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	na cm hrúbky	1 alebo 2	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta	na cm hrúbky	1 alebo 2	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

### Bravčové

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pliecko, krkovička, stehno	1 - 1,5 kg	1 alebo 2	160 - 180	90 - 120
Kotleta, rebierka	1 - 1,5 kg	1 alebo 2	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g – 1 kg	1 alebo 2	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	1 alebo 2	150 - 170	90 - 120

### Teľacie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pečené teľacie	1 kg	1 alebo 2	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1,5 - 2 kg	1 alebo 2	160 - 180	120 - 150

### Jahňacie

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 - 1,5 kg	1 alebo 2	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 - 1,5 kg	1 alebo 2	160 - 180	40 - 60

**Hydina**

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Porciovaná hydina	Porcia 200 – 250 g	1 alebo 2	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	Porcia 400 – 500 g	1 alebo 2	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykŕmené	1 - 1,5 kg	1 alebo 2	190 - 210	50 - 70
Kačica	1,5 - 2 kg	1 alebo 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3,5 - 5 kg	1 alebo 2	160 - 180	120 - 180
Morka	2,5 - 3,5 kg	1 alebo 2	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6 kg	1 alebo 2	140 - 160	150 - 240

**Ryba (v pare)**

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celá ryba	1 - 1,5 kg	1 alebo 2	210 - 220	40 - 60

**9.8 Rozmrazovanie**

DRUH JEDLA	(g)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatkový čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1000	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1000	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta	1400	60	60	-

## 9.9 Zaváranie

### Mäkké ovocie

ZAVÁRANIE	Teplota (°C)	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabo vriť (v min.)	Ďalej varte pri teplote 100 °C (min.)
Jahody, brusnice, maliny, zrelé egreše	160 – 170	35 – 45	–

### Kôstkovice

ZAVÁRANIE	Teplota (°C)	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabo vriť (v min.)	Ďalej varte pri teplote 100 °C (min.)
Hrušky, dule, slivky	160 – 170	35 – 45	10 – 15

### Zelenina

ZAVÁRANIE	Teplota (°C)	Čas prípravy, kým kvapalina nezačne slabo vriť (v min.)	Ďalej varte pri teplote 100 °C (min.)
Mrkva <sup>1)</sup>	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Uhorky	160 – 170	50 – 60	–
Miešaná zelenina	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kaleráb, hrach, špargľa	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po vypnutí spotrebiča nechajte zaváraniny v rúre.

## 9.10 Sušenie – Teplovzdušné pečenie

Na rošty v rúre položte papier na pečenie.

### ZELENINA

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas [hod.]
	1 úroveň	2 úrovne		
Strukoviny	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Huby	3	1/4	50 - 60	6 - 8

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas [hod.]
	1 úroveň	2 úrovne		
Bylinky	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## OVOCIE

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas [hod.]
	1 úroveň	2 úrovne		
Slivky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marhule	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablkové plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## 9.11 Horúca para

### KOLÁČE A PEČIVO

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Jablkový koláč	2	160	60 - 80	V 20 cm forme na koláče <sup>1)</sup>
Tortičky	2	175	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Biskupský chlebiček	2	160	80 - 90	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	2	160	35 - 45	V 26 cm forme na koláče
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	V 20 cm forme na koláče <sup>1)</sup>
Slivkový koláč	2	160	40 - 50	Vo forme na chlieb <sup>1)</sup>
Drobné pečivo	3 (2 a 4)	150 - 160	25 - 30	Na plechu na pečenie
Sušienky	3 (2 a 4)	150	20 - 35	Na plechu na pečenie
Kysnuté koláče	2	180 - 200	12 - 20	Na plechu na pečenie <sup>1)</sup>
Briošky	3 (2 a 4)	180	15 - 20	Na plechu na pečenie <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

**CHLIEB A PIZZA**

DRUH JEDLA	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Biely chlieb	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 – 2 kusy, 500 g každý <sup>1)</sup>
Pečivo	500	2 (2 a 4)	190 - 210	20 - 30	6 – 8 rožkov v plechu na pečenie <sup>1)</sup>
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	Na plechu na pečenie <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

**ZAPEKANÉ POKRMY**

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Plnená zelenina	1	170 - 180	30 - 40	Vo forme
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Vo forme
Zapečené zemiaky	1 (2 a 4)	160 - 170	50 - 60	Vo forme

**MÄSO**

DRUH JEDLA	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Pečené bravčové	1000	2	180	90 - 110	Na drôtenom rošte
Teľacie mäso	1000	2	180	90 - 110	Na drôtenom rošte
Hovädzie pečené	1000				
neprepečené		2	210	45 - 50	Na drôtenom rošte
stredne prepečené		2	200	55 - 65	Na drôtenom rošte
prepečené		2	190	65 - 75	Na drôtenom rošte
Jahňacie mäso	1000	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	1000	2	200	55 - 65	Vcelku
Morka	4000	2	170	180 - 240	Vcelku
Kačka	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Vcelku
Hus	3000	1	160 - 170	150 - 200	Vcelku

DRUH JEDLA	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Králik	–	2	170 - 180	60 - 90	Porciovaný

**RYBA**

DRUH JEDLA	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Pstruh	1500	2	180	25 - 35	3 – 4 ryby
Tuniak	1200	2	175	35 - 50	4 – 6 filiet
Treska	–	2	200	20 - 30	–

**ZOHRIEVANIE V PARE**

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	Poznámky
Dusené/zapekané jedlá	2	140	15 - 25	Zohrievajte na tanieri <sup>1)</sup>
Cestoviny s omáčkou	2	140	10 - 15	Zohrievajte na tanieri <sup>1)</sup>
Prílohy (napr. ryža, zemiaky a cestoviny)	2	140	10 - 15	Zohrievajte na tanieri <sup>1)</sup>
Jedlá na tanieri	2	140	10 - 15	Zohrievajte na tanieri <sup>1)</sup>
Mäso	2	140	10 - 15	Zohrievajte na tanieri <sup>1)</sup>
Zelenina	2	140	10 - 15	Zohrievajte na tanieri <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

**9.12 Pečenie v dietetickom pekáči s funkciou Horúca para****ZELENINA**

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Brokolica, ružičky	2	150	20 - 25
Baklažán	2	150	15 - 20
Karfiol, ružičky	2	150	25 - 30
Rajčiny	2	150	15
Biela špargľa	2	150	35 - 45

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Zelená špargľa	2	150	25 - 35
Cukiny, nakrájané na prúžky	2	150	20 - 25
Mrkva	2	150	35 - 40
Fenikel	2	150	30 - 35
Kaleráb	2	150	25 - 30
Paprika, prúžky	2	150	20 - 25
Zeler, plátky	2	150	30 - 35

### MÄSO

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Varená šunka	2	150	55 - 65
Pošírované kura-cie prsia	2	150	25 - 35
Údené mäso (údené bravčové zadné)	2	150	80 - 100

### RYBA

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Pstruh	2	150	25 - 30
Lososová fileta	2	150	25 - 30

### PRÍLOHY

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)
Ryža	2	150	35 - 40
Neošúpané zemiaky, stredné	2	150	50 - 60
Varené zemiaky, štvrtiny	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

### 9.13 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

DRUH JEDLA	Vnútrotná teplota (°C)
Pečené teľacie	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90

DRUH JEDLA	Vnútorná teplota (°C)
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové pliecko	80 - 82
Bravčové koleno	75 - 80
Jahňacie mäso	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh/pražma morská	65 - 70
Tuniak/losos	65 - 70

## 10. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa potom nepripália.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo rúry a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by to poškodiť nelepivý povrch.



### Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:

Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nepoužívajte drôtenku, kyseliny ani drsné materiály. Mohli by poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistíte aj ovládací panel rúry.

### 10.1 Čistenie tesnenia dvierok

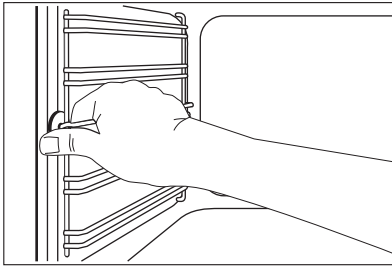
- Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte. Obráťte sa na servisné stredisko.
- Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

### 10.2 Zasúvacie lišty

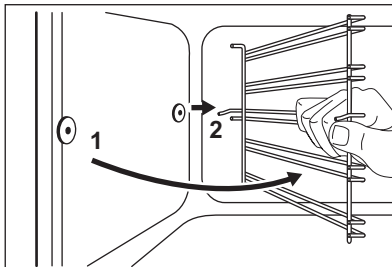
Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zásuvné lišty.



## Vyberanie zasúvacích lišt



1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.

## Montáž zasúvacích lišt

Pri montáži zasúvacích lišt zvolte opačný postup.



Zaoblené konce zasúvacích lišt musia smerovať dopredu.

## 10.3 Osvetlenie rúry



### VAROVANIE

Pri výmene žiarovky v rúre postupujte opatrne. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

### Pred výmenou žiarovky v rúre:

- Vypnite rúru.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.



Na dno rúry položte handričku, aby ste predišli poškodeniu osvetlenia a skleneného krytu. Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.

3. Vymeňte žiarovku v rúre za vhodnú žiarovku odolnú teplote 300 °C. Použite rovnaký druh žiarovky do rúry.
4. Nasadte sklenený kryt.

## 10.4 Čistenie nádržky na vodu



### VAROVANIE

Počas čistenia nevlievajte vodu do nádržky na vodu.



V priebehu čistenia môže z prívodu pary kvapkať voda do vnútra rúry. Na rošt rúry priamo pod prívod pary položte nádobu na odkvapkávanie, aby ste zabránili kvapkaniu vody na dno rúry.

Po určitom čase sa môže v rúre nahromadiť vodný kameň. Aby ste tomu predišli, vyčistite časti rúry, v ktorých sa tvorí para. Nádržku na vodu vyprázdňte po každom pečení s parou.

1. Do nádržky na vodu vlejte 850 ml vody a pridajte 50 ml (päť čajových lyžičiek) kyseliny citrónovej. Vypnite rúru a počkajte približne 60 minút.
2. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu Horúca para . Nastavte teplotu 230

- °C. Spotřebič vypnete po 25 minutách a nechte ho na 15 minut vychladnúť.
3. Zapnite spotřebič a nastavte funkciu Horúca para . Nastavte teplotu v rozsahu 130 až 230 °C. Po 10 minútach spotřebič vypnite. Nechajte ho vychladnúť a potom odstráňte obsah nádržky (prečítajte si časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“).
  4. Vypláchnite nádržku na vodu a handričkou vyčistíte zvyšky vodného kameňa v rúre.
  5. Odtokovú rúrku ručne vyčistíte teplou vodou so saponátom. Ak chce-

te zabrániť poškodeniu, nepoužívajte kyseliny, spreje ani podobné čistiace prostriedky.

#### Druh vody

- **Mäkká voda s nízkym obsahom vápnika** – výrobca odporúča túto možnosť, pretože znižuje počet čistení.
- **Voda z vodovodu** – môžete ju používať, ak je na prírodnom potrubí namontovaný špeciálny filter alebo zmäččovač.
- **Tvrdá voda s vysokým obsahom vápnika** – neovplyvňuje výkon spotřebiča, ale zvyšuje počet čistení.

TABUĽKA MNOŽSTVA VÁPNIKA STANOVENÁ ORGANIZÁCIOU WHO (Svetová zdravotnícka organizácia)				
Usadeniny vápnika	Tvrdosť vody (Francúzske stupne)	Tvrdosť vody (Nemecké stupne)	Klasifikácia vody	Odvápnite raz za
0 – 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Veľmi mäkká	75 cyklov – 2,5 mesiaca
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Stredná tvrdosť	50 cyklov – 2 mesiace
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá alebo vápenatá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
vyššie 180 mg/l	vyššie 18	vyššie 10	Veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

### 10.5 Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry pozostávajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť.



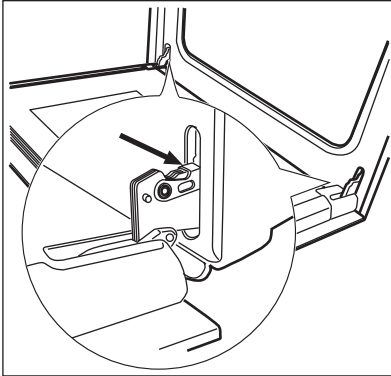
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



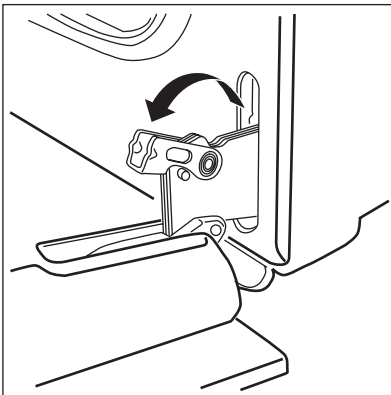
#### POZOR

Spotřebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

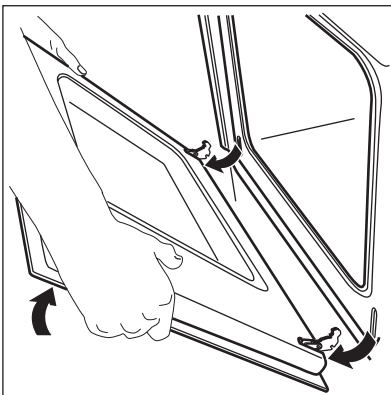
## Demontáž dvierok rúry a skleneného panelu



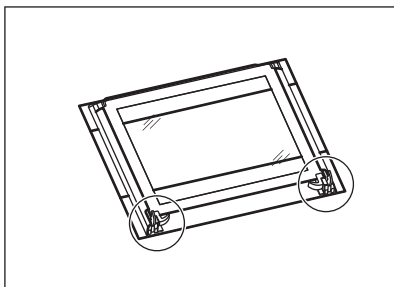
1. Dvierka rúry úplne otvorte a pridržite závesy dvierok.



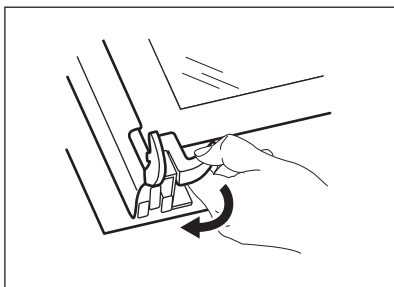
2. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



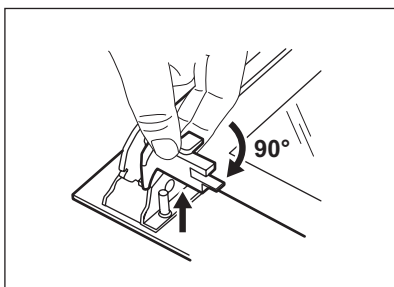
3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



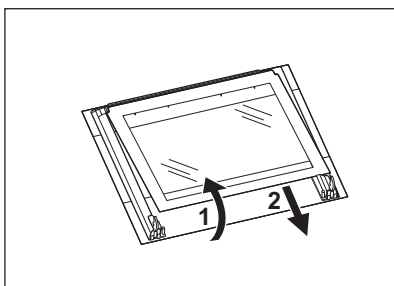
4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



5. Uvoľnite blokovací systém, aby sa dali vybrať sklenené panely.

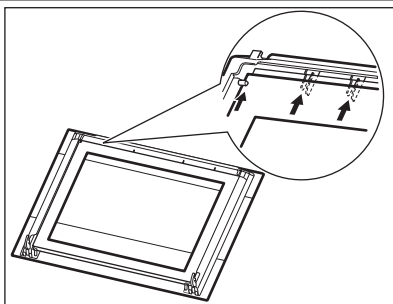


6. Otočte obidve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.



7. Opatrne nadvihnite (krok 1) a po jednom vyberte (krok 2) sklenené panely. Začnite vrchným panelom.
8. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte.

## Montáž dvierok a sklenených panelov



Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Pri montáži zvolte opačný postup.

Dávajte pozor, aby ste sklenené panely vložili v správnom poradí. Stredný panel má ozdobný rám. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný.

Skontrolujte, či ste dali stredný sklenený panel do správnych lôžok (pozrite si uvedený obrázok).

## 11. ČO ROBIŤ, KEĎ...



### VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Spotrebič je vypnutý.	Spotrebič zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas. Pozrite si časť „Nastavenie presného času“.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Automatické vypínanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Vyhodila sa poistka v poistkovej skrini.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viac ako raz, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti osvetlenie rúry.	Žiarovka rúry je nefunkčná.	Vymeňte žiarovku v rúre.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra sa nezohrieva. Na displeji sa zobrazí symbol <b>Demo</b> .	Je aktivovaný ukázkový režim.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spotrebič vypnite.</li> <li>2. Stlačte a podržte tlačidlo <b>+</b>.</li> <li>3. Keď zaznie zvukový signál, otočte ovládač funkcií rúry na prvú funkciu. Na displeji bude blikať <b>Demo</b>.</li> <li>4. Ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy.</li> <li>5. Uvoľnite tlačidlo <b>+</b>.</li> <li>6. Ovládač teploty otočte na tri sekundy doprava. Akustický signál zaznie trikrát. Ukázkový režim sa vypne.</li> </ol>
Na displeji sa zobrazí chybový kód.	Došlo k poruche elektroniky.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite spotrebič a znovu ho zapnite.</li> <li>2. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na servisné stredisko.</li> </ol>
Vo vnútri rúry je voda.	V nádržke na vodu je priveľa vody.	Spotrebič vypnite a vodu odstráňte handričkou alebo špongiou.
Nefunguje pečenie v pare.	Otvory na paru sa upchali vodným kameňom.	Skontrolujte otvor prívodu pary. Odstráňte vodný kameň.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako tri minúty alebo z otvoru prívodu pary vyteká voda.	V spotrebiči sa nachádza vodný kameň.	Skontrolujte nádržku na vodu. Pozrite si časť „Čistenie nádržky na vodu.“
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Na jedle a vo vnútri rúry sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po skončení pečenia nechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku.

Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.) .....

Číslo produktu (PNC) .....

Sériové číslo (S. N.) .....

## 12. TECHNICKÉ ÚDAJE

Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

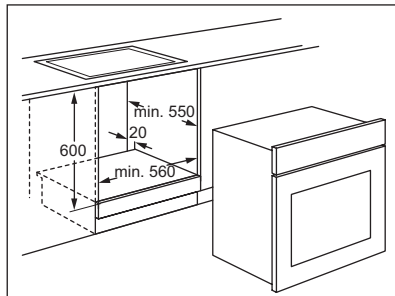
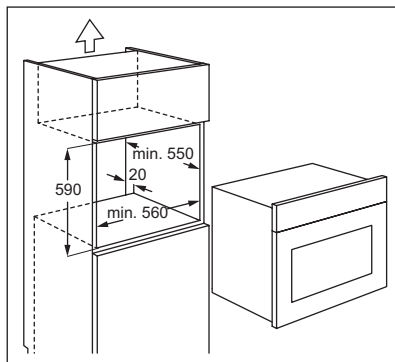
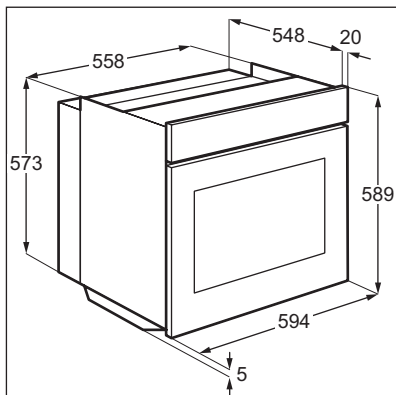
## 13. INŠTALÁCIA

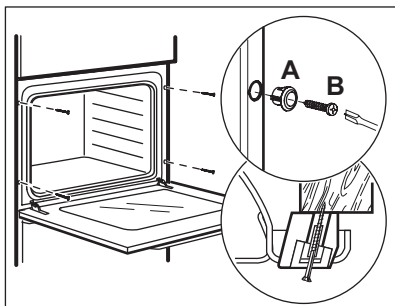


### VAROVANIE

Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Zabudovanie do





## 13.2 Elektrická inštalácia



### VAROVANIE

Elektrickú inštaláciu môže vykonať iba kvalifikovaná osoba.



Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

## 13.3 Kábel

Typy káblov použiteľných pre montáž alebo výmenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Ohľadne parametrov kábla sa riadte podľa celkového príkonu (na typovom štítku) a údajov v tabuľke:

Celkový výkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximálne 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximálne 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý kábel).

## 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom ♻️ odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu.

Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom ☒ spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.









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



397323421-A-392013

