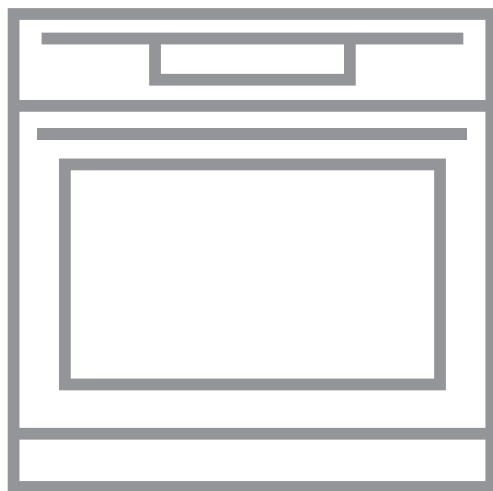


► PRO COMBI
BS7314021
BS731410E
BS731410H
BS731410N

CS

NÁVOD K POUŽITÍ



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	15
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	17
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	19
11. TIPY A RADY.....	21
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	42
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	44
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	46

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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registreaeg.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě 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

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní

- kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
 - Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
 - Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
 - Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
 - Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
 - Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
 - Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

2.3 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ!

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

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



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Vaření v páře



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.5 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte 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 čisticího prostředku.

2.6 Vnitřní osvětlení

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



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

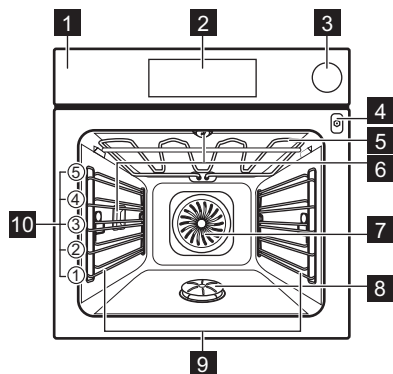
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

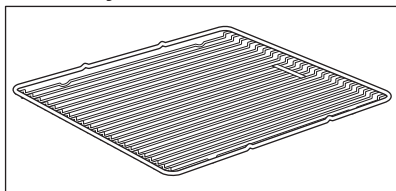
3.1 Celkový pohled



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

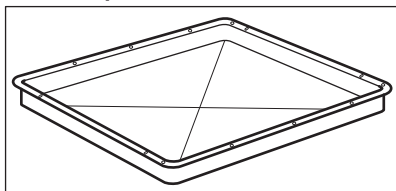
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



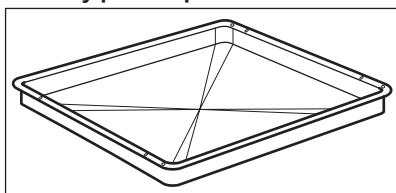
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



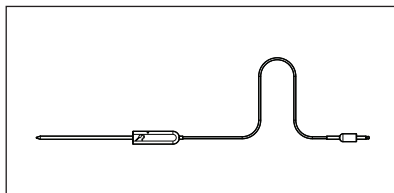
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



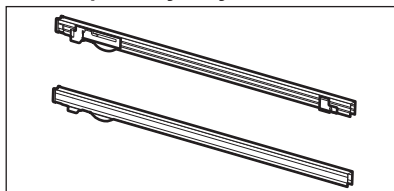
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



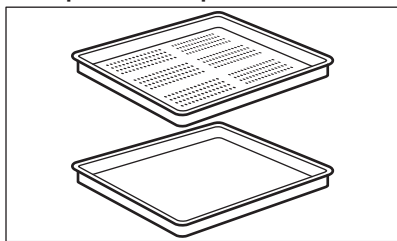
Používá se k měření stupně přípravy jídla.

Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

Sada pro vaření v páře

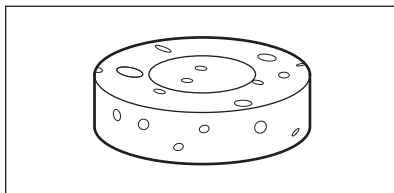


Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována

ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě (např. rýže, polenta, těstoviny).

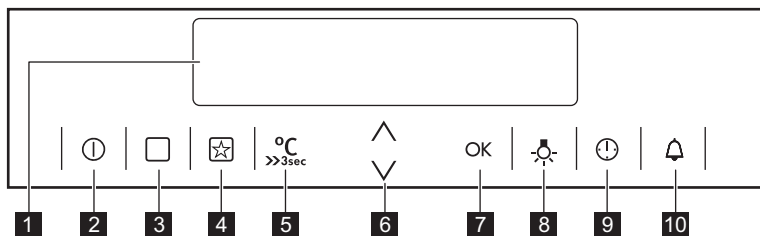
Houbička



Slouží k odsátí zbytkové vody z generátoru páry.







4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

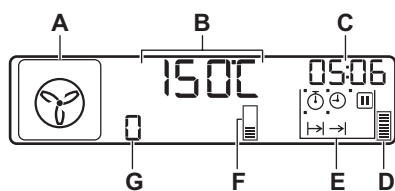


K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
1	-	DISPLEJ Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
2	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
3	FUNKCE	Slouží k nastavení funkce trouby nebo automatického programu.
4	MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašemu oblíbenému programu; i u vypnutého spotřebiče.




Senzor-ové tlačítko	Funkce	Popis
5 	TEPLOTA / RYCHLÉ ZAHŘÁTÍ	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí. K přímému přístupu k nastavení teploty první funkce trouby u vypnutého spotřebiče.
6 	NAHORU, DOLŮ	K pohybu nahoru nebo dolů v nabídce.
7 	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
8 	OSVĚTLENÍ TROUBY	Vypnutí a zapnutí osvětlení.
9 	HODINY	Slouží k nastavení funkcí hodin.
10 	MINUTKA	Slouží k nastavení funkce Minutka.




4.2 Displej




- A) Symbol funkce trouby
- B) Displej teploty / denního času
- C) Displej hodin / zbytkového tepla / Minutka
- D) Ukazatel zbytkového tepla
- E) Ukazatele funkcí hodin
- F) Kontrolka ohřevu / kontrolka rychlého zahřívání
- G) Číslo funkce / programu trouby

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Název	Popis
	Funkce	Můžete zvolit funkci trouby.
	Automatický program	Můžete zvolit automatický program.
	Oblíbený program	Je spuštěn oblíbený program.
kg_r / gr	kg / g	Je spuštěný automatický program se zadáním váhy.

Symbol	Název	Popis
h / min	h / min	Je spuštěna funkce hodin.
°C →	Teplota / Rychlé zahřátí	Funkce je spuštěna.
°C	Teplota	Zobrazuje se aktuální teplota.
°C	Teplota	Teplotu můžete změnit.
	Pečící sonda	Pečící sonda je zasunutá v zásuvce.
	Osvětlení	Vypnuli jste osvětlení.
	Minutka	Je spuštěná funkce minutky.

4.3 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji  se rozsvítí. Tyto stavové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty ve spotřebiči.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.









Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 Nastavení času

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

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

1. Pomocí  nebo  nastavte hodiny.
2. Stiskněte OK nebo .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty.
4. Stiskněte OK nebo . Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

5.3 Změna času

Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý.

Stiskněte .

Na displeji bliká .

Pro nastavení nového denního času viz „Nastavení času“.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!












Viz kapitoly o bezpečnosti.








- manuální režim
- automatické programy

6.1 Použití spotřebiče





Pro provoz spotřebiče můžete použít:


6.2 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.
 Horká pára Inter- val plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti a pro vaření ryb, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě.
 Horká pára Inter- val	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
 Eco vaření v páře	Funkce ECO vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé funkce.
 Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení či přípravě za sucha pečených potravin. Také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.
 Právý horký vzduch	K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Nízkoteplotní pe- čení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Mražené potra- viny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek, amerických brambor, křupavých jarních závitků.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.



Funkce trouby	Použití	
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
	Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Eco pečení	Funkce ECO vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé funkce.
	Čištění párou	K čištění vnitřku trouby pomocí páry.

6.3 Nastavení funkce trouby

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


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

6.4 Změna teploty


Stisknutím  nebo  změníte teplotu v krocích po 5 °C. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní třikrát zvukový signál a ukazatel ohřevu zhasne.

6.5 Zjištění teploty

Teplotu uvnitř trouby lze kontrolovat při spuštěných funkcích nebo programech.





- Stiskněte .
Displej teploty / času zobrazí teplotu uvnitř spotřebiče.
- Zpět na nastavenou teplotu přejděte stisknutím **OK** nebo se po pěti sekundách zobrazí na displeji automaticky.

6.6 Funkce rychlého zahřátí

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

Funkci rychlého zahřátí nelze s některými funkcemi trouby použít. Pokud nelze funkci rychlého zahřátí s danou funkcí použít, zazní zvuková signalizace, pokud je zapnuta v „Nabídce nastavení“.

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrání trouby.

Funkci rychlého zahřátí zapnete stisknutím a podržením  na déle než tři sekundy. Jestliže zapnete funkci rychlého zahřátí, stavové čárky na displeji  začnou jedna po druhé blikat a rozsvítí se  , čímž je signalizováno, že je funkce zapnutá.

6.7 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.







UPOZORNĚNÍ!

Nenalévejte vodu přímo do generátoru páry!
Jako tekutinu používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte přibližně 800 ml vody.

Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.

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








Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodiny




Funkce hodin	Použití
 MĚŘIČ ČASU	Slouží k nastavení měřiče času, který zobrazuje délku chodu spotřebiče. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
 DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení denního času. Slouží ke změně denního času, viz „Nastavení času“.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně za účelem pozdějšího automatického zapnutí a vypnutí (odloženého startu) spotřebiče.
 NASTAVIT A SPUSTIT	Slouží k pozdějšímu spuštění spotřebiče s potřebnými nastaveními jediným stisknutím sensorového tlačítka.

7.2 Měřič času





Měřič času se nezapne, když je nastavená funkce Trvání a Ukončení.





Měřič času začne počítat, když spotřebič začne s ohřevem.

1. Měřič času vynulujete opětovným stisknutím , dokud se na displeji nerozblíká .
2. Tiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a měřič času nezačne znova počítat.


7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí .


Na displeji bliká .

3. Pomocí  nebo  nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.
5. Pomocí  nebo  nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.



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



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

Na displeji bliká  a nastavení času.




Spotřebič se vypne.


7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
8. Vypněte spotřebič.

7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví .

Na displeji bliká .



3. Použijte  nebo  k nastavení UKONČENÍ a OK nebo  k potvrzení. Nejprve nastavte minuty a poté hodiny.



Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji začne blikat nastavený čas a symbol . Spotřebič se vypne.

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

7.5 Nastavení funkce NASTAVIT A SPUSTIT

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

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

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



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

7.6 Nastavení funkce MINUTKA

Pomocí funkce MINUTKA nastavíte odpočet (maximálně 23 hodin a 59 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.


1. Stiskněte .

Na displeji bliká  a „00“.

2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo . Nejprve

nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.

3. Stiskněte **OK** nebo se funkce **MINUTKA** po pěti sekundách spustí automaticky.

Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál a na displeji začne blikat „00:00“ a .

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

7.7 Nastavení funkce Odloženého startu

Funkci **TRVÁNÍ** \rightarrow a **UKONČENÍ** \rightarrow lze použít současně pro naprogramování

automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí spotřebiče. V takovém případě nejprve nastavte funkci **TRVÁNÍ** \rightarrow a poté funkci **UKONČENÍ** \rightarrow (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“ a „Nastavení funkce UKONČENÍ“).



Když je funkce Odloženého startu zapnutá, na displeji se zobrazuje statický symbol funkce trouby, \rightarrow s tečkou a \rightarrow . Tečka na displeji hodin / zbytkového tepla zobrazuje, která funkce hodin je zapnutá.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

K dispozici je 25 automatických programů. Automatický program použijte,

když neznáte recept nebo nemáte zkušenosti s přípravou daného pokrmu. Na displeji se zobrazí poloha roštu a výchozí doba přípravy u všech automatických programů.

8.1 Automatické programy

Číslo programu	Název programu
1	TRADIČNÍ ZELENINA
2	ZAPEČENÉ BRAMBORY
3	FARMÁŘSKÝ CHLĚB
4	PEČIVO
5	RYBÍ FILÉ
6	PLNĚNÁ RYBA (PSTRUH)
7	ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY
8	TELECÍ KOLENO
9	RÝŽE
10	LASAGNE
11	KYNUTÍ TĚSTA
12	DUŠENÉ HOVĚZÍ
13	VEPŘOVÁ PEČENĚ



Číslo programu	Název programu
14	TELECÍ PEČENĚ
15	JEHNĚČÍ PEČENĚ
16	PEČENÁ ZVĚŘINA
17	CELÉ KUŘE
18	PIZZA
19	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ
20	CITRÓNOVÝ KOLÁČ
21	TVAROHOVÝ KOLÁČ
22	ZAPEČENÉ CANNELLONI
23	KOLÁČ - POLOTOVAR
24	PIZZA - POLOTOVAR
25	PŘÍLOHY Z BRAMBOR - POLOTOVAR

8.2 Online recepty



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

8.3 Automatické programy

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí , symbol a číslo automatického programu.
3. K volbě automatického programu použijte \wedge nebo \vee .
4. Stiskněte OK nebo pět sekund počkejte, dokud se spotřebič sám nespustí.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.


Symbol \rightarrow bliká.

Spotřebič se vypne.

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


8.4 Automatické programy se zadáním váhy

Spotřebič vypočítá čas pečení podle zadané hmotnosti masa.

1. Zapněte spotřebič.
 2. Stiskněte .
 3. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte program se zadáním váhy. Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání \rightarrow a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).
 4. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách. Spotřebič se zapne.
 5. Výchozí hmotnost můžete změnit pomocí \wedge nebo \vee . Stiskněte OK.
 6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. \rightarrow bliká.
- Spotřebič se vypne.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

8.5 Automatické programy s pečící sondou

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

1. Zapněte spotřebič.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí \rightarrow .
3. Nainstalujte pečící sondu. Viz „Pečící sonda“.

4. Pomocí \wedge nebo \vee nastavte program s pečící sondou.

Na displeji se zobrazí doba pečení, \rightarrow a \wedge .

5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. \rightarrow bliká. Spotřebič se vypne.
6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečící sonda

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

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



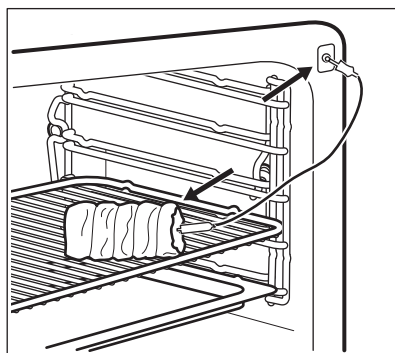
POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečící sondu nebo originální náhradní díly.



Pečící sonda musí během pečení zůstat v mase a v zásuvce.

1. Zapněte spotřebič.
2. Umístěte hrot pečící sondy (se symbolem \wedge na rukojeti) do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečící sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.








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



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

4. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení teploty středu masa.
5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

- i** Teplotu sondy můžete nastavit pouze, když bliká symbol . Pokud se na displeji zobrazuje , ale neblíká, před tím, než nastavíte teplotu sondy, nastavte novou hodnotu stisknutím $^{\circ}\text{C}$ a  nebo .


6. Nastavte funkci trouby a teplotu. Na displeji se zobrazuje aktuální teplota sondy ve středu pokrmu a symbol ohněvu .

Zatímco spotřebič vypočítává přibližnou délku, na displeji se zobrazuje odpočet času. Po prvním výpočtu se na displeji zobrazí přibližná doba přípravy. Spotřebič během pečení pokračuje ve výpočtu jeho doby. Displej pravidelně aktualizuje novou hodnotu doby pečení.

- i** Když pečete s pečicí sondou, můžete změnit teplotu zobrazenou na displeji. Po zasunutí pečicí sondy do zásuvky a nastavení funkce trouby a teploty se na displeji zobrazí aktuální teplota středu masa.

Opětovným stisknutím $^{\circ}\text{C}$ zobrazíte další tři teploty:

- nastavenou teplotu středu masa
- aktuální teplotu trouby
- aktuální teplotu středu masa.

Když teplota sondy ve středu pokrmu dosáhne nastavené hodnoty, zazní dvouminutový zvukový signál a zabliká teplota středu a . Spotřebič se vypne.

7. Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte ze spotřebiče.



UPOZORNĚNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

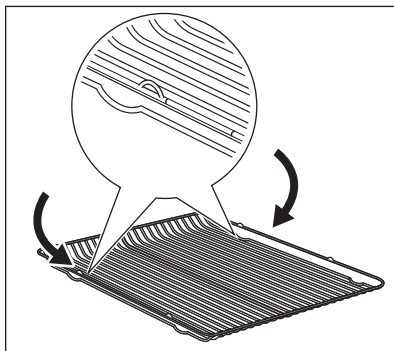


POZOR!

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

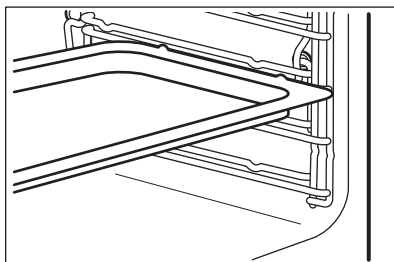
Tvarovaný rošt:

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



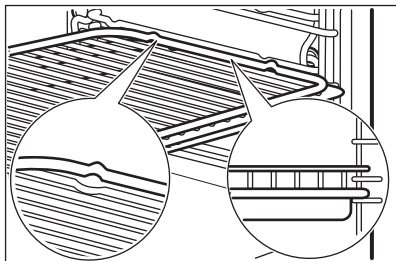
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



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

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství



POZOR!

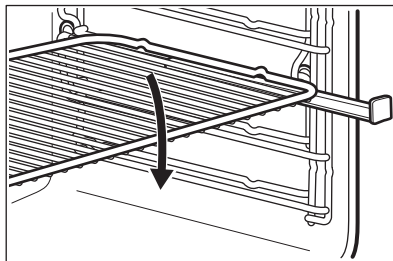
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

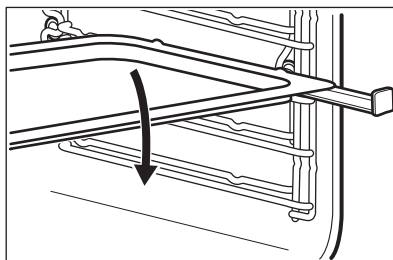


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



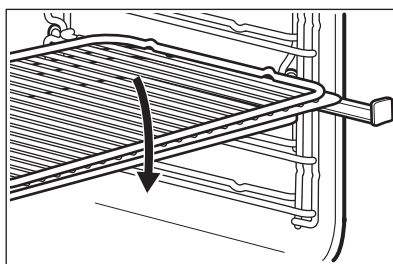
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

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



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE


10.1 Použití funkce Oblíbené programy

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

1. Nastavte teplotu a dobu pečení pro určitou funkci či program.




2. Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte . Zazní zvukový signál.
 3. Vypněte spotřebič.
- Tuto funkci **zapnete** stisknutím . Spotřebič spustí váš oblíbený program.

i Během spuštění funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

- Tuto funkci vypnete stisknutím . Spotřebič vypne váš oblíbený program.

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

1. Funkci zapnete vypnutím spotřebiče pomocí . Nenastavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy se současně dotkněte a podržte  a .

Zazní zvukový signál.



Na displeji se zobrazí SAFE.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

10.3 Použití funkce Blokování tlačítek

Tuto funkci můžete zapnout, pouze když je spotřebič v provozu.

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

1. K zapnutí této funkce zapněte spotřebič.
2. Zapněte funkci trouby nebo zvolte nastavení.
3. Na dvě sekundy se současně dotkněte a podržte  a .

Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí Loc.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 3.

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


10.4 Použití nabídky nastavení



Nabídku nastavení můžete upravit pouze u vypnutého spotřebiče.

Nabídka nastavení vám umožňuje zapnout nebo vypnout funkce v hlavní nabídce. Na displeji se zobrazí SET a číslo nastavení.



	Popis	Hodnota
1	NASTAVIT A SPUSTIT	ZAP/VYP
2	UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	ZAP/VYP
3	TÓNY TLAČÍTEK ¹⁾	KLIKNUTÍ / PÍPNUTÍ / VYP
4	TÓN ZÁVADY	ZAP/VYP
5	SERVISNÍ NABÍDKA	-
6	OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ	ANO / NE

¹⁾ Není možné deaktivovat tón senzorového tlačítka Zap / Vyp.



1. Když je spotřebič vypnutý, stiskněte a podržte  na tři sekundy. Na displeji se zobrazí SET1 a blikající „1“.

2. Pomocí  nebo  zvolte nastavení.

3. Stiskněte OK.

4. Pomocí  nebo  změňte hodnotu nastavení.

5. Stiskněte OK.

K opuštění nabídky nastavení stiskněte  nebo stiskněte a podržte .

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce trouby a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

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

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Osvětlení, Nízkoteplotní pečení, Trvání, Ukončení, Odložený start.

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.

- Denní jas:
 - když je spotřebič zapnutý.
 - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv sensorového tlačítka (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
 - Pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci Minutka. Když se funkce Minutka dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

11. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

11.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- čísla poloh roštů.
- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

11.2 Vaření v páře

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

- Správné polohy roštů naleznete v níže uvedené tabulce. Polohy roštů se počítají zdola nahoru.
- Vaříte-li déle než 30 minut nebo vaříte-li velké množství potravin, přidejte v případě potřeby vodu.
- Vložte potraviny do správných varných nádob a nádoby umístěte na rošty. Ujistěte se, že je mezi rošty dostatek místa pro cirkulaci páry kolem každé nádoby.
- Po každém použití vylijte vodu ze zásobníku pomocí hadiček a generátoru páry. Řiďte se částí „Čištění a údržba“.
- V tabulkách jsou uvedeny informace pro typická jídla.
- Pokud se údaje v tabulce liší začněte přípravu se studeným spotřebičem.
- Pokud nemůžete nalézt nastavení pro váš recept, použijte co nejpodobnější recept.
- Při přípravě rýže použijte poměr vody 1,5:1 – 2:1, protože absorbuje vodu.

11.3 Tabulka vody na páru

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

11.4 Vaření v páře / Eco vaření v páře



UPOZORNĚNÍ!

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

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

Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobnější

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

Sterilizace

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Artyčoky	96	50 - 60	2	800
Lilek	96	15 - 25	2	450
Květák, celý	96	35 - 45	2	600
Květák, růžičky	96	25 - 30	2	500
Brokolice, celá	96	30 - 40	2	550
Brokolice, růžičky	96	20 - 25	2	400
Houby, plátky	96	15 - 20	2	400
Hrášek	96	20 - 25	2	450
Fenykl	96	35 - 45	2	600
Mrkev	96	35 - 45	2	600

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

Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Kynuté knedlíky	96	30 - 40	2	600
Bramborové knedlíky	96	35 - 45	2	600
Neloupané brambory, střední	96	45 - 55	2	750

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

Ryby

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

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Vařená šunka 1 000 g	96	55 - 65	2	800 + 150
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35	2	500

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

Vejsce

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

11.5 Turbo gril a následné Vaření v páře

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

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

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



Maximální množství vody je 800 ml.

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

11.6 Horká pára Interval plus

Přidejte přibližně 300 ml vody.

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

¹⁾ Nechte v troubě ještě půl hodiny se zavřenými dvířky.

Opakovaný ohřev

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Knedlíky	85	25 - 35	2
Těstoviny	85	20 - 25	2

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

11.7 Horká pára Interval

Přidejte přibližně 300 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřová pečeně 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Hovězí pečeně 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Telecí pečeně 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná pečeně, sýrová, 500 g	180	30 - 40	2
Uzená vepřová kýta 600 - 1 000 g (dvě hodiny namáčet)	160 - 180	60 - 70	2
Kuře 1 000 g	180 - 200	50 - 60	2
Kachna 1 500 – 2 000 g	180	70 - 90	2
Husa 3 000 g	170	130 - 170	1
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	2
Zapečené těstoviny	190	40 - 50	2
Lasagne	180	45 - 55	2
Různé druhy chleba 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 50	2
Pečivo 40–60 g	180 - 210	30 - 40	2
Housky či rohlíky k pečení	200	20 - 30	2
Bagety k pečení 40 - 50 g	200	20 - 30	2
Bagety k pečení 40 - 50 g, zmrazené	200	25 - 35	2

11.8 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, dobu pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

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

11.9 Tipy k pečení moučných jídel

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

11.10 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linečný koláč / ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový dort	Konvenční ohřev	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / Věneček	Konvenční ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Konvenční ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Konvenční ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Konvenční ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Konvenční ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Konvenční ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20	3

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.11 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Konvenční ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Konvenční ohřev	180 - 200	25 - 40	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztavným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Konvenční ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Konvenční ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

11.12 Horký vzduch s párou

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

11.13 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			2 polohy	3 polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

11.14 Nízkoteplotní pečení

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

Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.

3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu sondy.

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

11.15 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s pestrou oblohou)	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	1
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	230 ¹⁾	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.16 Pečení masa

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

11.17 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

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

Telecí

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

Jehněčí

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

Zvěřina

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

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

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

Ryby (dušené)

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

11.18 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

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

Velkoplošný gril

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.19 Mražené potraviny

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Amer. brambory, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

Mražená hotová jídla

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

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

11.20 Rozmrazování

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

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

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmrazená.
Zdobení dort	1,4 kg	60	60	-

11.21 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.22 Sušení - Pravý horký vzduch

- Použijte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

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

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			1 poloha	2 polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Měručky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

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

11.23 Tabulka pečící sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

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

Telečí

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

Skopové / jehněčí

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

Zvěřina

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

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75
Ryby	
Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Losos	65 - 70
Pstruhovité ryby	65 - 70

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

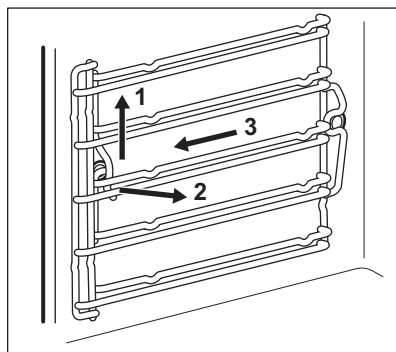
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

12.2 Vyjmutí drážek na rošty

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

K vyčištění spotřebiče vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.



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

12.3 Čištění párou



Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení. Viz „Nastavení funkce UKONČENÍ“.

Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.

1. Přímou do systému generátoru páry nalijte cca 250 ml vody a tři polévkové lžíce octa.
 2. Nastavte funkci Čištění párou. Viz „Funkce trouby“.
- Na displeji se zobrazí délka a výchozí teplota.

3. Stisknutím OK spustíte čištění. Po dokončení čištění párou zazní zvukový signál. Zvukový signál vypnete

stisknutím některého ze sensorových tlačítek.

4. Spotřebič vytřete měkkým hadříkem. Houbičkou odsajte vodu z generátoru páry a otřete vše dosucha. Nechte dvířka otevřená asi na jednu hodinu, aby spotřebič zcela vyschl.

12.4 Systém tvoření páry



POZOR!

Po každém použití systém tvoření páry vysušte. Pomocí houbičky odsajte vodu.



Případný vodní kámen odstraníte octovou vodou.



POZOR!

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

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

12.5 Odstranění a instalace dvířek

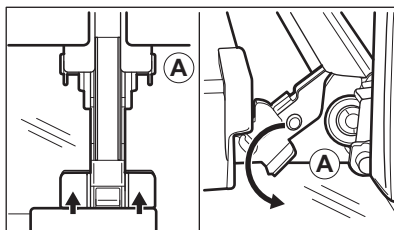
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



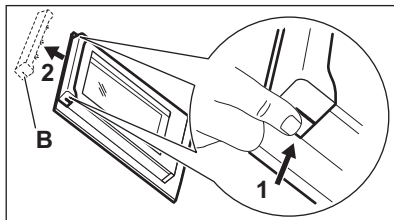
UPOZORNĚNÍ!

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

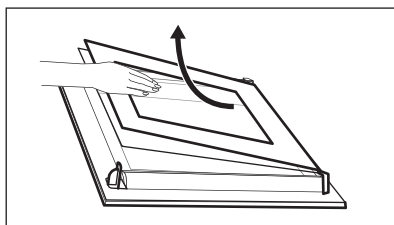
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



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



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

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

12.6 Výměna žárovky

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



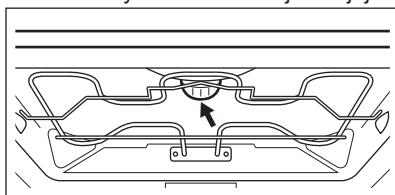
UPOZORNĚNÍ!

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

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.

Horní žárovka

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



2. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.
5. Nasadte skleněný kryt.

Boční žárovka

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

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD





UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Jestliže je spotřebič vypnutý, na displeji se nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Současným stisknutím  a  displej znovu zapnete.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.
Dokončení jídla 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 uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí „C2“.	Chcete spustit funkci rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte pečicí sonda ze zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.

13.2 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

.....

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (SN)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	AEG	
Označení modelu	BS7314021M BS731410EM BS731410HM BS731410NM	
Index energetické účinnosti	98,8	
Třída energetické účinnosti	A	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1,09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,83 kWh/cyklus	
Počet otvorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BS7314021M	44.0 kg
	BS731410EM	41.5 kg
	BS731410HM	42.0 kg
	BS731410NM	42.5 kg

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

14.2 Úspora energie



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

• Všeobecné rady


- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během


přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

- Pro efektivnější úsporu energie použijte kovové nádoby.
- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehtřivali.
- Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.
- Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**
 - Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení, Odložený start) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypněte a zapínejte ho pouze v případě potřeby.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí zbytková teplota.
- **Eco funkce** - viz „Funkce trouby“.
- Pokud používáte funkci **Horký vzduch s párou**, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.
- Když používáte funkce **Eco**, osvětlení se vypne. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.
- **Vypnutí displeje** - V případě potřeby lze displej zcela vypnout. Současně stiskněte  a , dokud displej nezhasne. Tento krok zároveň vypne spotřebič.

15. 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.

www.aeg.com/shop



867316603-A-112015

