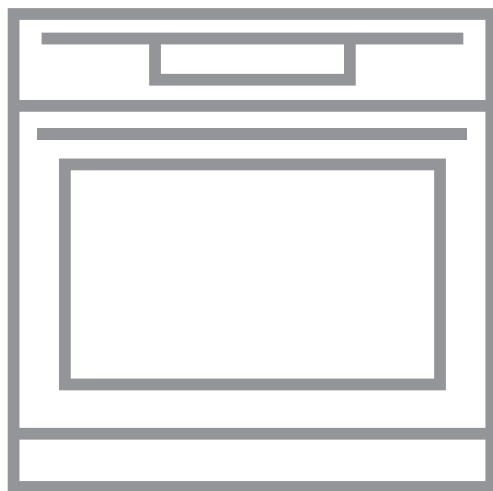


NÁVOD K POUŽITÍ



OBSAH

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY..... | 4 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 7 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 8 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 9 |
| 6. STRUČNÝ PŘEHLED..... | 11 |
| 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 12 |
| 8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ..... | 24 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 31 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 33 |
| 11. TIPY A RADY..... | 34 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 60 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 64 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 67 |

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, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
 - Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
 - Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
 - Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- 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.

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.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- 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:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - 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.
- Vycištěte 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.

2.6 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.

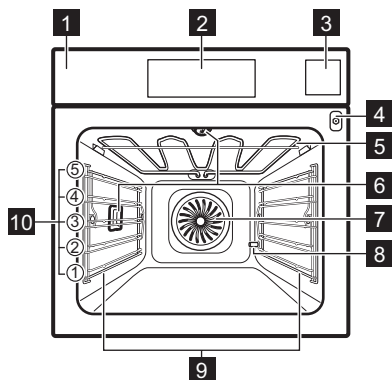
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

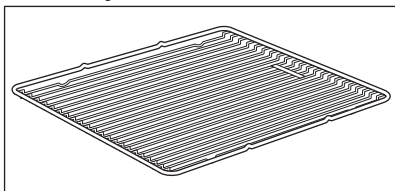
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pečicí sondy
- 5 Topný článek
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod trubky odstraňování vodního kamene
- 9 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10 Polohy roštů

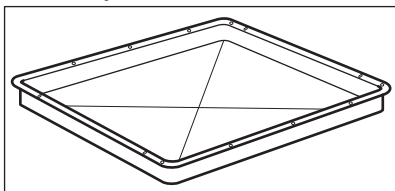
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



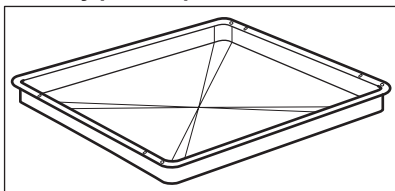
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



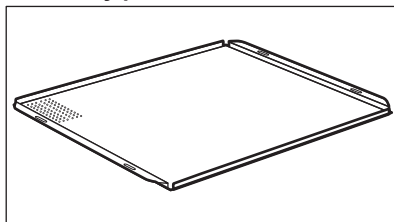
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



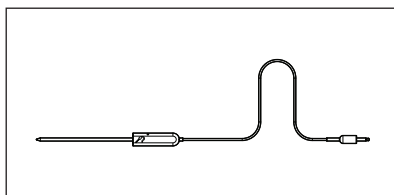
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Cukrářský plech

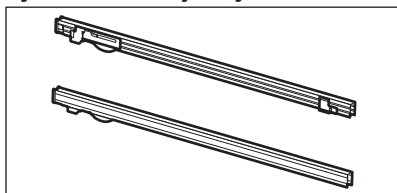


Na rohlíky, preclíky a drobné cukroví. Vhodné pro vaření v páře. Změna zbarvení povrchu nemá vliv na funkci.

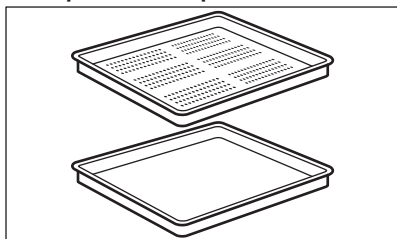
Pečicí sonda



Používá se k měření stupně připravenosti jídla.

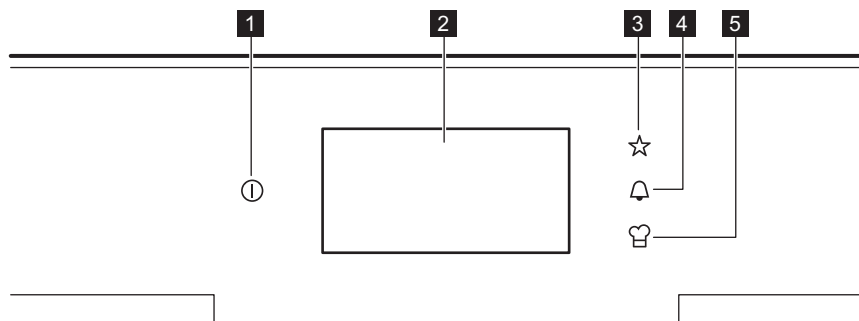
Vysunovací kolejničky

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).

4. OVLÁDACÍ PANEL**4.1 Elektronický programátor**

K ovládání spotřebiče použijte sensorová tlačítka.

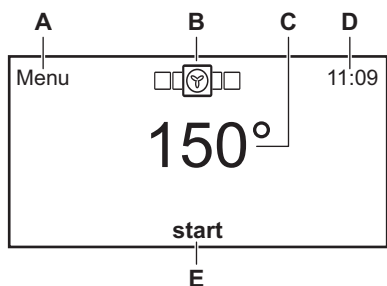
| Senzorové tlačítko | Funkce | Poznámka |
|--|---------|---|
| 1  | ZAP/VYP | Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče. |
| 2 - | Displej | Slouží k zobrazení aktuálního nastavení spotřebiče. |

| Senzor-ové tlačítko | Funkce | Poznámka |
|--|--------------------|--|
| 3  | Oblíbené | Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořený uživatelem. |
| 4  | Minutka | Nastavení funkce: Minutka. Přímý přístup k časovým funkcím. |
| 5  | Podporované vaření | Přímý přístup k nabídkám: Kuchařka a Vario-Guide, když je spotřebič zapnutý. |

i Senzorová tlačítka pro: Oblíbené, Minutka a Podporované vaření se zobrazí pouze tehdy, když je spotřebič zapnutý.





4.2 Displej

Po zapnutí spotřebič zobrazí režim základní pečicí funkce.



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

Ostatní ukazatele na displeji:

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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 Softwarová licence

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

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

Zdrojový kód open source software použitého v tomto výrobku lze stáhnout

pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

5.3 První zapojení

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit:

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

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

5.4 Nastavení stupně tvrdosti vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody s odpovídajícím ukládáním vápníku (mmol/l) a kvalitou vody.

| Tvrdost vody | | Ukládání vápníku | Ukládání vápníku | Klasifikace |
|--------------|-------------|------------------|------------------|---------------|
| Třída | dH | (mmol/l) | (mg/l) | vody |
| I | 0 - 7 | 0 - 1,3 | 0 - 50 | Měkká |
| II | 7 - 14 | 1,3 - 2,5 | 50 - 100 | Středně tvrdá |
| III | 14 - 21 | 2,5 - 3,8 | 100 - 150 | Tvrdá |
| IV | více než 21 | více než 3,8 | více než 150 | Velmi tvrdá |

Když tvrdost vody překročí hodnoty uvedené v tabulce, naplňte zásobník lahvou vodou.

1. Vezměte čtyřbarevný reakční proužek dodaný spolu se sadou pro vaření v parní troubě.
2. Vložte všechny reakční plochy proužku do vody na přibližně jednu sekundu.
Proužek nedávejte do tekoucí vody!
3. Z proužku otřepajte přebytečnou vodu.

4. Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se začnou měnit po jedné minutě. To do měření nezapočítávejte.
5. Nastavte tvrdost vody v nabídce: Základní nastavení.

| Zkušební proužek | Tvrdość vody |
|------------------|--------------|
| | 1 |
| | |
| | 2 |
| | 3 |

| Zkušební proužek | Tvrdość vody |
|------------------|--------------|
| | 4 |

Černé čtverečky v tabulce odpovídají červeným čtverečkům na zkušebním proužku.

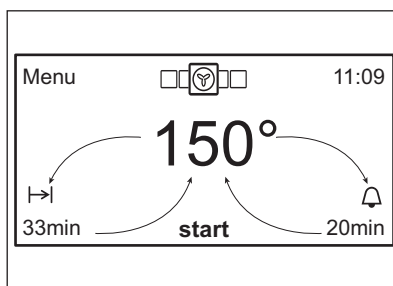
Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Základní nastavení / Tvrdość vody.

Po výpadku proudu není stupeň tvrdosti vody zapotřebí opět nastavovat.

6. STRUČNÝ PŘEHLED

6.1 Používání dotykové obrazovky

- K procházení nabídky použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes displej.
- Síla gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Pohyb procházení se může sám zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Zvolená funkce se spustí, když uvolníte prst s obrazovky.
- K aktivaci funkce nabídky se dotkněte displeje v místě zvolené funkce.
- Jakýkoliv parametr zobrazený na displeji lze změnit jeho dotykem.
- K nastavení požadované funkce, času či teploty můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když zapnete pečicí funkci, na displeji se nezobrazí funkce **Menu**. Dotykem displeje kdekoli na jeho povrchu se funkce **Menu** znovu zobrazí.
- Když je spotřebič zapnutý a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, dotkněte se kdekoli displeje. Všechny symboly se opět zobrazí.
- Po nastavení některých funkcí se zobrazí místní okno s doplňkovými informacemi.
- Zobrazení teploty může měnit na displeji své umístění s jinými funkcemi, které se zobrazují v pravém a levém dolním rohu.



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

6.2 Stručný přehled nabídky

| Nabídka | |
|---------|---------------|
| Funkce | Pečicí funkce |
| | Speciality |
| | Čištění |
| | Oblíbené |

| Nabídka | |
|--------------------|-----------------------------|
| Časovače | Nastavení minutky |
| | Nastavení doby přípravy |
| | Nastavení konce přípravy |
| | Nastavení doby spuštění |
| | Uplynulý čas |
| Funkce | Osvětlení |
| | Dětská bezp. pojistka |
| | Zablokování obrazovky |
| | Ohřev a uchování teploty |
| | Nastavit a spustit |
| Podporované vaření | Kuchařka |
| | VarioGuide |
| | Kuchařka pro vakuové vaření |
| | Vakuové vaření |
| | VarioGuide |

| Nabídka | |
|----------------------------|--------------------|
| Poslední a nejpoužívanější | Poslední použité |
| | Nejpoužívanější |
| Základní nastavení | Rychlé zahřátí |
| | Připomínka Čištění |
| | Displej |
| | Zvuk |
| | Jazyk |
| | Čas a datum |
| | Režim DEMO |
| | Tvrdość vody |
| Obsluha | |

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Použití spotřebiče

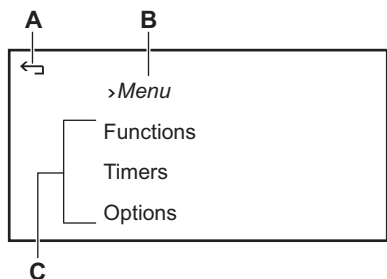
Pro provoz spotřebiče můžete použít:

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

7.2 Práce s nabídkou

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

7.3 Přehled nabídky

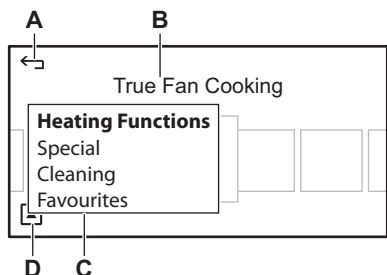


- A) Návrat do nabídky
- B) Současná úroveň nabídky
- C) Seznam funkcí

Hlavní nabídka

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

7.4 Podnabídka pro: Funkce



- A) Návrat do nabídky
- B) Seznam pečicích funkcí
- C) Seznam dostupných funkcí
- D) Více funkcí

7.5 Nastavení pečicí funkce

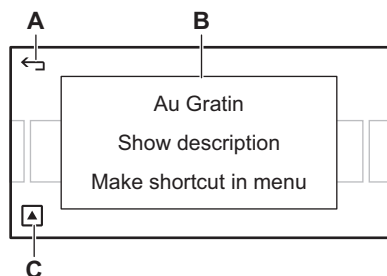
1. Projděte funkcemi na tu, kterou chcete zvolit, a dotkněte se jí.
2. Ke změně teploty se dotkněte teploty zobrazené na displeji a ze seznamu vyberte požadovanou teplotu.

3. Potvrďte ji dotykem.
4. Tuto funkci zapnete stisknutím: **Start**. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.

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




















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



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




7.6 Podnabídka pro: Pečicí funkce






| | | |
|---|--------------------|--|
|  | Gratinované pokrmy | K zhnědnutí pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také ke gratinování a zapékání. |
|  | Mražené potraviny | K přípravě polotovarů jako např. hranolek či amerických brambor se zlatovou křupavou kůrkou. |
|  | Gril | Ke grilování větších kusů potravin jako např. hovězí pečeně. |
|  | Velkoplošný gril | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba. |
|  | Horní/spodní ohřev | Horní a spodní ohřev k pečení masa a moučných jídel na jedné úrovni trouby. |
|  | Příprava pizzy | K pečení moučných jídel s křupavým spodkem jako např. pizzy či slaného lotrinského koláče na jedné úrovni trouby. Nastavte teploty o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/Spodní ohřev. |
|  | Turbo gril | Horký vzduch k pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také ke gratinování a zapékání. |

| | | |
|--|------------------------------------|--|
|  | Pravý horký vzduch | Horký vzduch k přípravě několika jídel a k pečení až na třech úrovních trouby současně. Nastavte teploty v troubě o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/ Spodní ohřev. |
|  | Vaření v páře | 100% pára k přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh v páře. |
|  | Nízká vlhkost | Nízký stupeň vlhkosti kombinuje páru a horký vzduch. Je vhodný k přípravě masa, drůbeže, jídel z trouby a dušených pokrmů. |
|  | Střední vlhkost | Střední stupeň vlhkosti. Kombinace páry a horkého vzduchu je vhodná k přípravě dušených a pražených mas stejně jako k pečení chleba a sladkého kynutého těsta. |
|  | Vysoká vlhkost | Vysoký stupeň vlhkosti je vhodný k přípravě choulosti-vějších pokrmů, jako jsou krémy, koláče, teriny a ryby. |
|  | Vakuové vaření | Vakuové vaření v páře při nízké teplotě k přípravě masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a ovoce. Před použitím této funkce je nutné potraviny vakuově utěsnit v plastových sáčcích. |
|  | Pečení chleba | K pečení chleba s přidavkem páry na začátku programu k vytvoření křupavé kůrky. |
|  | Nízkoteplotní pečení | Nízkoteplotní pečení k přípravě velmi měkkých a šťavnatých pečení. |
|  | Spodní ohřev | K ohřívání koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |
|  | Horký vzduch s párou ¹⁾ | K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni. Osvětlení se vypne po 30 sekundách. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby. |

¹⁾ Tato funkce se používá k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.

7.7 Podnabídka pro: Speciality

| | | |
|---|---------------|--|
|  | Sušení | K sušení ovoce a zeleniny jako např. jablek, švestek, broskví, rajčat, cuket či hub nakrájených na plátky. |
|  | Rozmrazování | K rozmrazování potravin. |
|  | Uchovat teplé | K udržení teploty pokrmů. |





| | | |
|---|----------------|--|
|  | Regenerace | K opakovanému ohřevu již připravených jídel v páře přímo na talíři. |
|  | Ohřev talířů | K předehřátí talířů před jejich servírováním. |
|  | Kynutí těsta | Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením. |
|  | Funkce jogurtu | Tuto funkci lze použít k přípravě jogurtu. Během této funkce je osvětlení vypnuté, aby byla zachována nízká teplota. |
|  | Zavařování | K zavařování různé zeleniny ve sklenicích s nálevem. |

7.8 Podnabídka pro: Čištění

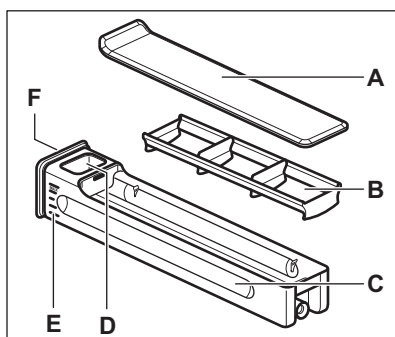


UPOZORNĚNÍ!

Viz část „Čištění a údržba“.

| | | |
|--|--------------------------|---|
|  | Proplachování | Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí. |
|  | Odstraňování vod. kamene | Program k vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene. |
|  | Čištění párou | Program k vyčištění spotřebiče, když je lehce znečištěný a nikoliv připálený. |
|  | Čištění párou Plus | Program k odstranění odolné nečistoty pomocí prostředku k čištění trouby. |

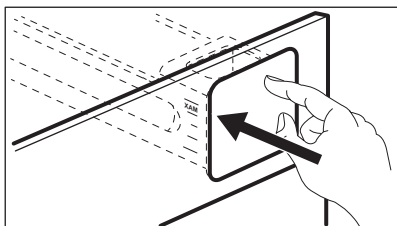
7.9 Zásobník na vodu



- A) Víčko
- B) Vlnolam
- C) Těleso zásobníku
- D) Otvor pro plnění vodou
- E) Stupnice
- F) Přední tlačítko

Zásobník na vodu můžete vyjmout ze spotřebiče. Mírně zatlačte na přední tlačítko.

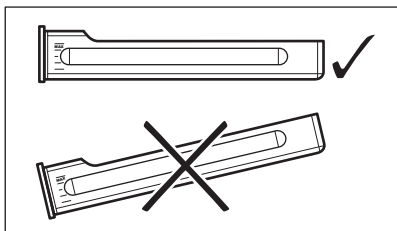
Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune ze spotřebiče.



Zásobník na vodu lze naplnit dvěma způsoby:

- ponechte zásobník na vodu ve spotřebiči a naplňte jej pomocí konvice na vodu,
- vyjměte zásobník na vodu ze spotřebiče a naplňte ho z vodovodního kohoutku.

Plníte-li zásobník na vodu z vodovodního kohoutku, přenášejte ho ve vodorovné poloze, aby nedošlo k rozliti.



Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední tlačítko, dokud zásobník na vodu není uvnitř spotřebiče.

Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.



POZOR!

Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.

7.10 Vaření v páře



UPOZORNĚNÍ!

Používejte pouze studenou vodu z kohoutku. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vytáhněte ho ze spotřebiče.
2. Zásobník na vodu dolijte plně vodou (asi 950 ml). Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.
3. Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.



Je-li zásobník po naplnění vodou mokrý, před vložením do spotřebiče ho otřete měkkým hadříkem.

4. Zapněte spotřebič.
5. Připravte potraviny do správné nádoby.
6. Zvolte funkci pečení v páře a teplotu.
7. V případě potřeby nastavte funkci Trvání nebo Nastavení konce přípravy. Poprvé se pára objeví přibližně za dvě minuty. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.

Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.

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



POZOR!

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



Když v zásobníku na vodu dochází voda, zazní zvukový signál. Abyste mohli pokračovat ve vaření v páře, do zásobníku je nutné doplnit vodu dle výše uvedeného postupu.



Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit předeřháním spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

Může docházet ke srážení páry na dně vnitřku trouby a viditelnost uvnitř spotřebiče může být omezena. Nastane-li taková situace, vysušte vnitřek spotřebiče, až vychladne.



Na konci vaření v páře pracuje chladicí ventilátor spotřebiče při vyšších otáčkách, aby byla lépe odsáta nadměrná pára. To je normální jev.

7.11 Vakuové vaření

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

- Porcované potraviny se snadněji drží

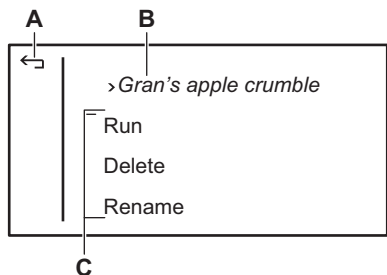
Příprava pokrmu

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



Při vaření s touto funkcí dochází ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po dokončení vaření otevřete opatrně dvířka, abyste zabránili skapání vody na kuchyňský nábytek. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Osušte dvířka, odkap vody na dně a vnitřek trouby měkkou utěrkou či houbičkou. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit předeřháním spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

7.12 Podnabídka pro: Oblíbené



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

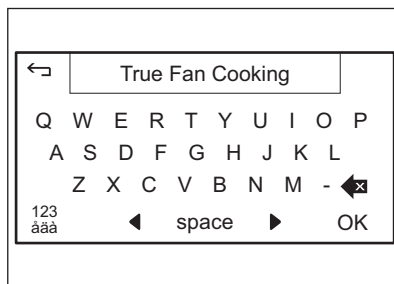
Seznam předchozích uložených nastavení. Také lze uložit stávající nastavení jako např.: trvání, teplotu nebo pečicí funkci. Můžete nastavit až 20

programů, které se v seznamu zobrazí v abecedním pořadí.

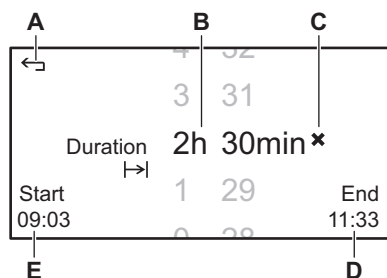
| Položka nabídky | Popis |
|-----------------|--|
| Spustit | Spustí dříve uložené oblíbené nastavení. |
| Odstranit | Slouží k trvalému smazání uloženého oblíbeného nastavení. |
| Přejmenovat | Slouží ke změně či opravě názvu předchozího uloženého nastavení. |

7.13 Uložení oblíbeného programu

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



7.14 Podnabídka pro: Časovač



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

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

7.15 Nastavení funkcí hodin



Při použití pečicí sondy funkce délky a konce přípravy nefungují.

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

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

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

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

7.16 Podnabídka pro: Funkce

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

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

7.17 Ohřev a uchování teploty

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



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

Podmínky pro funkci:

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



Když používáte pečicí sondu, symbol není na displeji viditelný.

Pokud stisknete , funkce se vypne.

7.18 Nastavit a spustit

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



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

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Nastavte funkci: Nastavení doby přípravy.
4. Zvolte: Funkce / Nastavit a spustit.

Stiskněte zprávu na displeji nebo stiskněte sensorové tlačítko (kromě ①). Nastavená pečicí funkce se spustí.

i Pokud stisknete ① před spuštěním funkce, funkce se vypne.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

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

7.19 Dětská bezp. pojistka

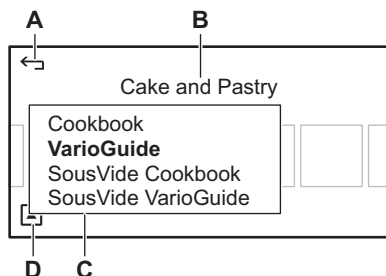
Menu / Funkce / Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

Zapnutí funkce: Dětská bezp. pojistka

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

7.21 Podnabídka pro: Podporované vaření



Kuchařka plná inspirativních automatických receptů a funkce VarioGuide, která nabízí námi doporučená nastavení trouby pro přípravu vašich pokrmů. Délku a teplotu funkce VarioGuide lze nastavit dle vašich

Vypnutí funkce: Dětská bezp. pojistka

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

7.20 Zablokování obrazovky

Menu / Funkce / Zablokování obrazovky

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

Zapnutí funkce: Zablokování obrazovky

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

Spotřebič je zablokovaný.

Když je spotřebič vypnutý, funkce se automaticky vypne.

Vypnutí funkce: Zablokování obrazovky

1. Klepněte na displej.
2. Řiďte se pokyny na displeji.

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

potřeb. Námi doporučená nastavení se zobrazí, když u pokrmu stisknete symbol kuchařské čepice.


7.22 Podnabídka pro: Poslední a nejpoužívanější

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

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

7.23 Podnabídka pro: Základní nastavení

Zvolená nastavení zůstanou stejná po každém zapnutí spotřebiče.

| Položka nabídky | Popis |
|--|--|
| Rychlé zahřátí Zap / Vyp | Funkce rychlého ohřevu je zapnutá a vždy se spouští u některých pečicích funkcí. Když je aktivní, zobrazuje se na obrazovce jako >>. |
| Připomínka Čištění Zap / Vyp | Zvolte v případě, že chcete, aby vás trouba upozornila na použití čistícího cyklu. |
| Displej Zvolte nastavení displeje. | Jas Lze nastavit čtyři režimy jasu.  Nastavte jas displeje. Denní čas nelze měnit ve vypnutém stavu. |
| Zvuk Nastavení zvuku. | Objem Typ (Pípnutí / Kliknutí / Beze zvuku) |
| Jazyk | Nastavení požadovaného jazyka. |
| Čas a datum Nastavení času a data či dalších funkcí týkajících zobrazení času. | Čas Slouží k nastavení nebo seřízení času. |
| | Datum Slouží k nastavení nebo seřízení času. |
| | Formát Slouží k volbě požadovaného formátu času, HH:MM nebo AM/PM. |
| | Styl hodin Slouží k určení vzhledu hodin při zapnutí trouby. |

| Položka nabídky | Popis |
|---|---|
| Režim DEMO Pouze pro předváděcí účely. Po aktivaci se odpojí topné články a na obrazovce se zobrazí „DEMO“. | Aktivační kód: 2468 |
| Tvrdost vody | Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4). |
| Obsluha Zobrazuje verzi software a konfiguraci. | Verze software Zobrazí verzi software trouby. |
| | Resetovat všechna nastavení Vrátí všechna nastavení na výchozí. |
| | Licence Zobrazí licenční podmínky v anglickém jazyce. |

8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ



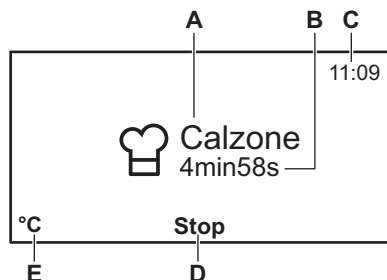
UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Podporované vaření

Menu / Podporované vaření nebo stiskněte:

Můžete zvolit použití funkce: Kuchařka nebo VarioGuide.



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

8.2 Zapnutí funkce

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

8.3 Podnabídka pro: Kuchařka

Menu / Podporované vaření / Kuchařka nebo stiskněte:

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

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


Recepty této funkce dostupné pro tento spotřebič také naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Spotřebič používá automatická nastavení, když použijete funkci: Kuchařka.

| Druh jídla | Jídlo | |
|----------------------------|---|---|
| Ryby a mořské plody | Treska Rybí filé Ryba v solné krustě | Filet z lososa Pošírovaná ryba (pstruh) Plněná oliheň (Calamari) |
| Drůbež | Kuřecí stehna Nadívaná kuřecí prsa Kohout na víně | Plněné kuře Peč.kachna na pomerančích |
| Maso | Dušené hovězí se zeleninou Marinované hovězí Sekaná Vepřové koleno Vepřové plecko Slavnostní švédská pečeně Telecí koleno | Telecí ossobuco Telecí roláda Jehněčí kýta Králík Králičí na hořčici Kančí maso |
| Jídlo z trouby | Lasagne Zapečené cannelloni Zapečené těstoviny Moussaka Zapečené brambory | Fr. Knedlíky Dušené zelí Zapečená čekanka Rybí nákyp |
| Pizza a slaný koláč | Pizza Cibulový koláč Slaný lotrinský koláč Pudinkový koláč | Pírohy Tvarohové pečivo Koláč z kozího sýra |
| Koláč a pečivo | Mandlový koláč Brownies - čok. sušenky Kávový koláč Mrkvový koláč Tvarohový koláč Třešňový koláč Ovocný koláč Ovocný dort Babiččin pečený jablečný koláč Citrónový koláč | Muffin Švestkové knedlíky Kulatý koláč Koláč Savarin Piškotový koláč Koláč s drobenkou Švédský koláč Sladký koláč Švýcarský mrkvový koláč |
| Chléb a rohlíky | Pečivo, sladké Farmářský chléb Bílý chléb | Vánočka Máslový pletenec |
| Zelenina | Středomořská zelenina Tradiční zelenina | Loupaná rajčata |
| Krémy a paštiky | Vaječný krém Karamelový koláč | Kokosový nákyp |

| Druh jídla | Jídlo | |
|---------------------------|--|---------------------------------------|
| Přílohy | Rýže se zeleninou Knedlíky | Brambory ve slupce Vařené brambory |
| Vaření dle nabídky | Pokrm v páře - menu 1 Pokrm v páře - menu 2 | Pokrm v páře - menu 3 |


8.4 Podnabídka pro: Kuchařka pro vakuové vaření


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

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

| Druh jídla | Jídlo |
|----------------------------|--|
| Ryby a mořské plody | Filé z pražmy Kamenáč s fenyklem Krevety |
| Drůbež | Kuřecí prsa |
| Maso | Hovězí plátek Pošírovaný telecí fileť |
| Zelenina | Mrkev s vanilkou |
| Ovoce | Jablka Hrušky na červeném víně |
| Krémy a paštiky | Anglický krém |



8.5 Podnabídka pro: VarioGuide

**Menu / Podporované vaření /
VarioGuide** nebo stiskněte: 


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

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



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




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

Druh jídla: Ryby a mořské plody








| Jídlo | |
|------------|--|
| Ryby | Pečené |
| | Rybí prsty |
| | Tenké filety |
| | Silné filety |
| | Filé, mražené |
| | Celá menší ryba |
| | Celá ryba, dušená v páře |
| | Celá menší ryba, grilovaná |
| | Celá ryba, grilovaná |
| | Celá ryba, grilovaná  |
| | Pstruh |
| | Filet z lososa |
| Celý losos | |
| Krevety | Krevety, čerstvé |
| | Krevety, mražené |
| Slávky | - |








Druh jídla: Drůbež

| Jídlo | |
|--|--|
| Drůbež bez kostí | - |
| Drůbež bez kostí  | - |
| Kuře | Křídélka, čerstvá |
| | Křídélka, mražená |
| | Stehna, čerstvá |
| | Stehna, mražená |
| | Prsa, pošírovaná |
| | Půlka |
| | Celý  |

| Jídlo | |
|--|---|
| Kachna  | - |
| Husa  | - |
| Krůta  | - |

Druh jídla: Maso

| Jídlo | |
|----------------------------|---|
| Hovězí | Kvalitní vařené maso |
| | Dušené  |
| | Sekaná |
| Hovězí pečeně | Nepropečené |
| | Nepropečené  |
| | Středně propečené |
| | Středně propečené  |
| | Dobře propečené |
| | Dobře propečené  |
| | Nepropečené  |
| Hovězí na skandinávský zp. | Středně propečené  |
| | Dobře propečené  |

| Jídlo | |
|---|--|
| Vepřové | Klobásy chipolatas |
| | Vepřová žebírka |
| | Koleno, předvařené |
| | Kýta v celku |
| | Kýta |
| | Kýta  |
| | Uzená vepřová kýta |
| | Uzená kýta, pošírovaná |
| | Krkovice |
| | Plecko |
| Telecí | Pečeně  |
| | Vařená šunka |
| | Koleno |
| Jehněčí | Kýta |
| | Pečeně  |
| | Hřbet |
| | Střední pečeně |
| | Střední pečeně  |
| Zajíc | Kýta |
| | Hřbet |
| | Hřbet  |
| Srncí/jelení | Kýta |
| | Hřbet |
| Pečená zvěřina  | - |
| Zadní pečeně ze zvěřiny  | - |

Druh jídla: Jídlo z trouby

| Jídlo |
|----------------------------|
| Lasagne |
| Mražené lasagne/cannelloni |
| Zapečené těstoviny |
| Zapečené brambory |
| Zapékaná zelenina |
| Sladké pokrmy |

Druh jídla: Pizza a slaný koláč

| Jídlo | |
|---------------------------|-------------------|
| Pizza | Tenké těsto |
| | Extra náplň |
| | Mražené pokrmy |
| | Americké, mražené |
| | Chlazené |
| | Mini, mražené |
| Zapékané bagety | - |
| Flambovaný dort | - |
| Švýcarský koláč, pikantní | - |
| Slaný lotrinský koláč | - |
| Slaný koláč | - |

Druh jídla: Koláč a pečivo

| Jídlo | |
|---------------------------|---|
| Kulatý koláč | - |
| Koláč s jablečnou vrstvou | - |
| Piškotový koláč | - |
| Jablečný koláč | - |
| Tvarohový koláč, forma | - |
| Briošky | - |

| Jídlo | |
|-----------------------------|-----------------|
| Linecký koláč | - |
| Švýcarský koláč, sladký | - |
| Mandlový koláč | - |
| Muffin | - |
| Sladké pečivo | - |
| Proužky těsta | - |
| Krém. zákusky z list. těsta | - |
| Malé listové pečivo | - |
| Banánky | - |
| Makronky | - |
| Sušenky z křehkého těsta | - |
| Vánoční štola | - |
| Mražený jablečný závin | - |
| Koláč na plechu | Piškotové těsto |
| | Kynuté těsto |
| Tvarohový koláč, plech | - |
| Brownies - čok. sušenky | - |
| Piškotová roláda | - |
| Kynutý koláč | - |
| Koláč s drobenkou | - |
| Cukrový koláč | - |
| Dortový korpus | Křehké těsto |
| | Piškotové těsto |
| Ovocný koláč | Křehké těsto |
| | Piškotové těsto |
| | Kynuté těsto |

Druh jídla: Chléb a rohlíky

| Jídlo | |
|----------|--------------------|
| Pečivo | Pečivo |
| | Pečivo, předpečené |
| | Pečivo, mražené |
| Ciabatta | - |
| Bageta | Bagety, předpečené |
| | Bagety, mražené |
| Chléb | Věnec |
| | Bílý chléb |
| | Vánočka |
| | Hnědý chléb |
| | Žitný chléb |
| | Celozrnný chléb |
| | Nekvašený chléb |
| | Chléb, zmražený |

Druh jídla: Zelenina

| Jídlo | |
|--------------------|--|
| Brokolice, růžičky | |
| Brokolice, celá | |
| Květák, růžičky | |
| Květák, celý | |
| Mrkev | |
| Cukety, plátky | |
| Chřest, zelený | |
| Chřest, bílý | |
| Papriky, proužky | |
| Špenát, čerstvý | |
| Pórek, kroužky | |
| Zelené fazolky | |
| Houby, plátky | |
| Loupaná rajčata | |

| Jídlo |
|-------------------|
| Růžičková kapusta |
| Celer, kostičky |
| Hrášek |
| Lilek |
| Fenykl |
| Artyčoky |
| Červená řepa |
| Černý kořen |
| Kedluben, proužky |
| Bílé fazole |
| Kapusta, kadeřavá |

Druh jídla: Krémy a paštiky

| Jídlo | |
|------------------|-------------------|
| Vaječný krém | - |
| Karamelový koláč | - |
| Paštiky terrine | - |
| Vejce | Vařená naměkko |
| | Vařená nahniličku |
| | Vařená natvrdo |
| | Zapečená vejce |

Druh jídla: Přílohy


| Jídlo |
|--------------------------|
| Hranolky, tenké |
| Hranolky, silné |
| Hranolky, mražená |
| Krokety |
| Americké brambory |
| Opečená bramborová kaše |
| Vařené brambory, čtvrtky |
| Vařené brambory |

| Jídlo |
|-------------------------|
| Brambory ve slupce |
| Bramborové knedlíky |
| Houskový knedlík |
| Kynuté knedlíky, slané |
| Kynuté knedlíky, sladké |
| Rýže |
| Čerstvé Tagliatelle |
| Polenta |

Funkce automatické pečicí sondy 

Funkce automatické váhy 

8.6 Podnabídka pro: **Vakuové vaření VarioGuide**

Menu / Podporované vaření / **Vakuové vaření VarioGuide** nebo stiskněte: 

| Druh jídla | Jídlo |
|---------------------|------------------------|
| Ryby a mořské plody | Filé z pražmy |
| | Filé z kanice |
| | Treska |
| | Mušle |
| | Slávky s lasturou |
| | Krevety bez krunýře |
| | Chobotnice |
| | Filé ze pstruha |
| Filet z lososa | |
| Drůbež | Kuřecí prsa, bez kostí |
| | Kachní prsa, bez kostí |
| | Krůtí prsa, bez kostí |

| Druh jídla | Jídlo |
|------------|--|
| Maso | Hovězí <ul style="list-style-type: none"> • Středně propečené • Dobře propečené |
| | Jehněčí <ul style="list-style-type: none"> • Středně propečené • Dobře propečené |
| | Kančí maso |
| | Králík, bez kostí |
| | Zelenina |
| | Chřest, bílý |
| | Cukety |
| | Pórek |
| | Lilek |
| | Dýně |
| | Paprika |
| | Celer |
| | Mrkev |
| | Celer, kořen |
| | Fenykl |
| | Brambory |
| | Artyčoky, srdíčka |

| Druh jídla | Jídlo |
|------------|------------|
| Ovoce | Jablka |
| | Hrušky |
| | Broskve |
| | Nektarinky |
| | Švestky |
| | Ananas |
| | Mango |

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

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

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



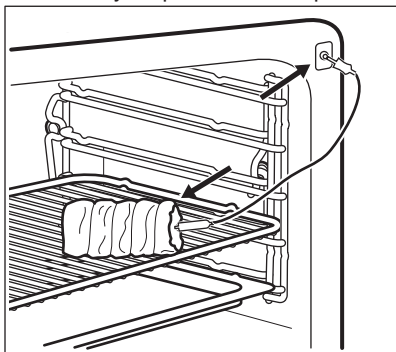
POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.



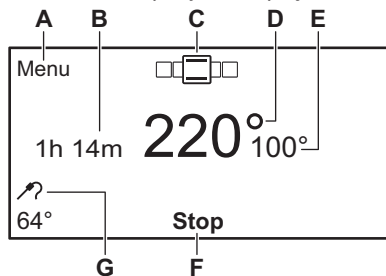
Pečicí sonda musí během pečení zůstat v mase a v zásuvce.

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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy

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



- A) návrat do nabídky
- B) jak dlouho je funkce spuštěná
- C) aktuálně nastavená pečicí funkce
- D) aktuálně nastavená teplota
- E) aktuální teplota v troubě
- F) zastavit
- G) aktuálně nastavená teplota pro pečicí sondu

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

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



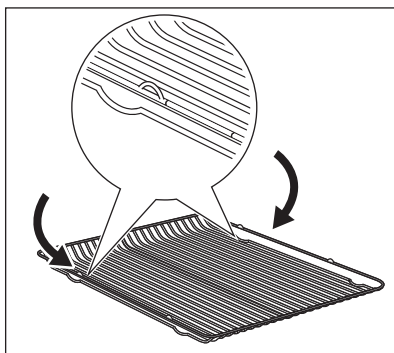
UPOZORNĚNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

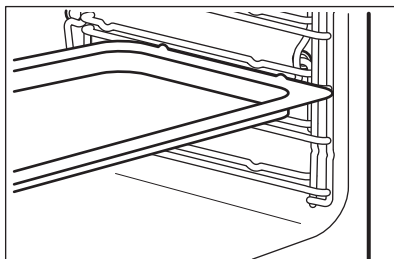
Tvarovaný rošt:

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



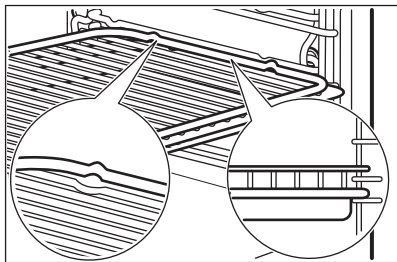
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



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

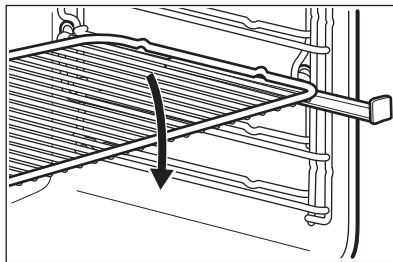
9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

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

Tvarovaný rošt:

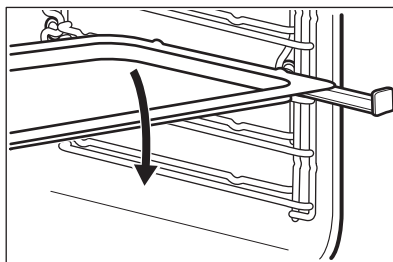
Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.

i Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištěním proti sklouznutí nádobí.



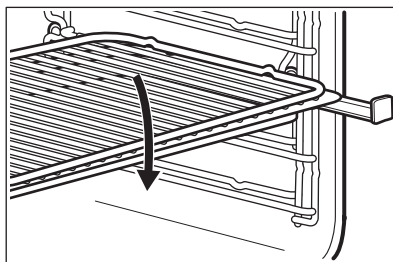
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

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



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Automatické vypnutí

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

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



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

10.2 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby

udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

11. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

11.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

11.2 Rada ohledně speciálních pečících funkcí trouby

Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.

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

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

Kynutí těsta

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

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování. Používejte první úroveň roštu zdola.

11.3 Vakuové vaření

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

Doporučení týkající se bezpečnosti potravin:

- Používejte základní suroviny vysoké kvality.
- Vždy používejte co nejčerstvější základní suroviny.
- Základní suroviny před jejich přípravou vždy uchovávejte ve správných podmínkách.
- Vždy potraviny před jejich přípravou očistěte.
- Pro dobré a bezpečné výsledky vždy vyhledejte hodnoty v tabulkách pro vaření. Zkontrolujte dobu přípravy, teplotu a velikost potravin.

- Z důvodu bezpečnosti by se potraviny neměly uchovávat v teplotách pod 60 °C delší dobu.
- Nízké teploty použijte pouze pro potraviny, které lze požídat syrové, a pouze na krátkou dobu.
- Vakuově připravené pokrmy chutnají nejlépe ihned po uvaření. Pokud pokrm nesníte okamžitě po uvaření, rychle snižte jeho teplotu. Učiníte tak jeho vložením do ledové lázně a následným uskladněním v chladničce. Pokrmy můžete uchovat v chladničce 2 – 3 dny.
- Funkci vakuového vaření nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.
- Zabraňte kontaktu syrových a vařených potravin během jejich přípravy.
- Nepoužívejte stejné náčiní k různým úkonům bez řádného omytí.
- U receptů se syrovými vejci zabraňte kontaktu bílků či žloutků s vnější skořápkou vajec.

Typy a rady týkající se vakuového balení potravin:

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

Obecné rady a tipy k funkci Vakuové vaření:

- K udržení páry k vaření při používání funkce vakuového vaření udržujte dvířka spotřebiče vždy zavřená.

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

11.4 Vakuové vaření: Maso

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

Hovězí

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

Jehněčí / Zvěřina

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

Drůbež

| Jídlo | Tloušťka potravin | Množství potravin pro 4 osoby (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kuřecí prsa bez kostí | 3 cm | 750 | 70 | 70 - 80 | 3 |
| Kachní prsa bez kostí | 2 cm | 900 | 60 | 140 - 160 | 3 |
| Krůtí prsa bez kostí | 2 cm | 800 | 70 | 75 - 85 | 3 |

11.5 Vakuové vaření: Ryby a mořské plody

- Nedostatečné tepelné přípravě zabráníte prostudováním příslušné tabulky. Nepoužívejte větší porce ryb, než jsou hodnoty v níže uvedené tabulce.
- Filety z ryb před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.
- Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

| Jídlo | Tloušťka potravin | Množství potravin pro 4 osoby (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| File z pražmy | 4 filety 1 cm | 500 | 70 | 25 | 3 |
| File z kanice | 4 filety 1 cm | 500 | 70 | 25 | 3 |
| Treska | 2 filety 2 cm | 650 | 65 | 70 - 75 | 3 |
| Mušle | velké | 650 | 60 | 100 - 110 | 3 |
| Slávky s lasturou | | 1000 | 95 | 20 - 25 | 3 |
| Krevety bez krunýře | velké | 500 | 75 | 26 - 30 | 3 |
| Chobotnice | | 1000 | 85 | 100 - 110 | 3 |
| File ze pstruha ¹⁾ | 2 filety 1,5 cm | 650 | 65 | 55 - 65 | 3 |
| Filet z lososa ¹⁾ | 3 cm | 800 | 65 | 100 - 110 | 3 |

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

11.6 Vakuové vaření: Zelenina

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

Pro lepší výsledky potraviny uvařte ihned po jejich přípravě.

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

| Jídlo | Tloušťka potravin | Množství potravin pro 4 osoby (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------|-------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Chřest, zelený | celý | 700 - 800 | 90 | 40 - 50 | 3 |
| Chřest, bílý | celý | 700 - 800 | 90 | 50 - 60 | 3 |
| Cukety | 1cm plátky | 700 - 800 | 90 | 35 - 40 | 3 |

| Jídlo | Tloušťka potravin | Množství potravin pro 4 osoby (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------|------------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Pórek | proužky nebo kroužky | 600 - 700 | 95 | 40 - 45 | 3 |
| Lilek | 1cm plátky | 700 - 800 | 90 | 30 - 35 | 3 |
| Dýně | kousky o tloušťce 2 cm | 700 - 800 | 90 | 25 - 30 | 3 |
| Paprika | proužky nebo čtvrtky | 700 - 800 | 95 | 35 - 40 | 3 |
| Celer | 1cm kroužky | 700 - 800 | 95 | 40 - 45 | 3 |
| Mrkev | 0,5cm plátky | 700 - 800 | 95 | 35 - 45 | 3 |
| Celer, kořen | 1cm plátky | 700 - 800 | 95 | 45 - 50 | 3 |
| Fenykl | 1cm plátky | 700 - 800 | 95 | 35 - 45 | 3 |
| Brambory | 1cm plátky | 800 - 1 000 | 95 | 35 - 45 | 3 |
| Artyčoky, srdíčka | čtvrtky | 400 - 600 | 95 | 45 - 55 | 3 |

11.7 Vakuové vaření: Ovoce a cukroví

- Ovoce oloupejte a dle potřeby zbavte jader či semínek

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

| Jídlo | Tloušťka potravin | Množství potravin pro 4 osoby (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Broskve | půlky | 4 kusy ovoce | 90 | 20 - 25 | 3 |
| Švestky | půlky | 600 g | 90 | 10 - 15 | 3 |
| Mango | nakrájené na kostičky 2x2 cm | 2 kusy ovoce | 90 | 10 - 15 | 3 |
| Nektarinky | půlky | 4 kusy ovoce | 90 | 20 - 25 | 3 |
| Ananas | 1cm plátky | 600 g | 90 | 20 - 25 | 3 |
| Jablka | čtvrtky | 4 kusy ovoce | 95 | 25 - 30 | 3 |
| Hrušky | půlky | 4 kusy ovoce | 95 | 15 - 30 | 3 |
| Vanilkový krém | 350 g v každém sáčku | 700 g | 85 | 20 - 22 | 3 |

11.8 Vaření v páře



UPOZORNĚNÍ!

Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošívování 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 nejdobnější

dobou přípravy. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. 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 |
|----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Artyčoky | 99 | 50 - 60 | 2 |
| Lilek | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Květák, celý | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Květák, růžičky | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Brokolice, celá | 99 | 30 - 40 | 2 |
| Brokolice, růžičky ¹⁾ | 99 | 13 - 15 | 2 |
| Houby, plátky | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Hrášek | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Fenykl | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Mrkev | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Kedluben, proužky | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Papriky, proužky | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Pórek, kroužky | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Zelené fazolky | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Polníček, listy | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Růžičková kapusta | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Červená řepa | 99 | 70 - 90 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------|-----------|--------------|
| Černý kořen | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Celer, kostičky | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Chřest, zelený | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Chřest, bílý | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Špenát, čerstvý | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Loupaná rajčata | 99 | 10 | 2 |
| Bílé fazole | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Kapusta, kadeřavá | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Cukety, plátky | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Fazole, spařené | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Zelenina, spařená | 99 | 15 | 2 |
| Sušené fazole, namočené (poměr vody k fazolím 2:1) | 99 | 55 - 65 | 2 |
| Hrách velkoplodý | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Bílé nebo červené zelí, proužky | 99 | 40 - 45 | 2 |
| Dýně, kostičky | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Kyselé zelí | 99 | 60 - 90 | 2 |
| Sladké brambory | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Rajčata | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Kukuřičný klas | 99 | 30 - 40 | 2 |

1) Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

Přílohy

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kynuté knedlíky | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Bramborové knedlíky | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Neloupané brambory, střední | 99 | 45 - 55 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------|-----------|--------------|
| Rýže (poměr vody k rýži 1:1) ¹⁾ | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Vařené brambory, čtvrtky | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Houskový knedlík | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Těstoviny tagliatelle, čerstvé | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Polenta (poměr vody 3:1) | 99 | 40 - 50 | 2 |
| Bulgur (poměr vody k bulguru 1:1) | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Kuskus (poměr vody ke kuskusu 1:1) | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Špeclé (typ německých těstovin) | 99 | 25 - 30 | 2 |
| Aromatická rýže (poměr vody k rýži 1:1) | 99 | 30 - 35 | 2 |
| Červená čočka (poměr vody k čočce 1:1) | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Hnědá a zelená čočka (poměr vody k čočce 2:1) | 99 | 55 - 60 | 2 |
| Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5:1) | 99 | 40 - 55 | 2 |
| Krupicový pudink (poměr mléka ke krupici 3,5:1) | 99 | 20 - 25 | 2 |

¹⁾ Poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže.

Ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Jablečné plátky | 99 | 10 - 15 | 2 |
| Horké bobulovité plody | 99 | 10 - 15 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Ovocný kompot | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Rozpouštění čokolády | 99 | 10 - 20 | 2 |

Ryby

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|
| Pstruh, cca 250 g | 85 | 20 - 30 | 2 |
| Krevety, čerstvé | 85 | 20 - 25 | 2 |
| Krevety, mražené | 85 | 30 - 40 | 2 |
| Losos, filety | 85 | 20 - 30 | 2 |
| Pstruh, cca 1 000 g | 85 | 40 - 45 | 2 |
| Slávky | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Plochý plátek ryby | 80 | 15 | 2 |

Maso

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------|-----------|--------------|
| Vařená šunka 1 000 g | 99 | 55 - 65 | 2 |
| Kuřecí prsa, pošírovaná | 90 | 25 - 35 | 2 |
| Kuře, pošírované, 1 000 - 1 200 g | 99 | 60 - 70 | 2 |
| Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800 - 1 000 g | 90 | 80 - 90 | 2 |
| Uzené maso (vepřová kýta), pošírované | 90 | 70 - 90 | 2 |
| Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso) | 99 | 110 - 120 | 2 |
| Klobásy chipolatas | 80 | 15 - 20 | 2 |
| Bavorská klobása (bílá klobása) | 80 | 20 - 30 | 2 |
| Vídeňské párky | 80 | 20 - 30 | 2 |

Vejsce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|
| Vejsce, natvrdo | 99 | 18 - 21 | 2 |
| Vejsce, na hniličku | 99 | 12 - 13 | 2 |
| Vejsce, naměkko | 99 | 10 - 11 | 2 |

11.9 Turbo gril a Vaření v páře po sobě

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

- K opečení potravin nejprve použijte tuto funkci: Turbo gril.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do nádob vhodných k dané přípravě a

poté je vložte do trouby společně s pečením.

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

| Jídlo | Turbo gril (první krok: připravte maso) | | | Vaření v páře (druhý krok: přidejte zeleninu) | | |
|--|---|-----------|--------------|---|-----------|------------------------|
| | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
| Hovězí pečeně 1 kg Růžičková kapusta, polenta | 180 | 60 - 70 | maso: 1 | 99 | 40 - 50 | maso: 1 zelenina: 3 |
| Vepřová pečeně 1 kg, Brambory, zelenina, omáčka | 180 | 60 - 70 | maso: 1 | 99 | 30 - 40 | maso: 1 zelenina: 3 |
| Telecí pečeně 1 kg Rýže, ze- lenina | 180 | 50 - 60 | maso: 1 | 99 | 30 - 40 | maso: 1 zelenina: 3 |

11.10 Vaření dle vlhkosti - Vysoká vlhkost

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------|-----------|--------------|
| Pudinkový krém / karamelový krém v miskách ¹⁾ | 90 | 35 - 45 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zapečená vejce ¹⁾ | 90 - 110 | 15 - 30 | 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 | 20 - 30 | 2 |
| Celá ryba do 1 000 g | 90 | 30 - 40 | 2 |
| Knedlíky | 120 - 130 | 40 - 50 | 2 |

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

11.11 Vaření dle vlhkosti - Střední vlhkost

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Různé druhy chleba 500 - 1 000g | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Bagety/kaiserky | 180 - 200 | 25 - 35 | 2 |
| Sladký chléb | 160 - 170 | 30 - 45 | 2 |
| Sladké kynuté pečivo | 170 - 180 | 20 - 35 | 2 |
| Sladké pokrmy z trouby | 160 - 180 | 45 - 60 | 2 |
| Dušené maso | 140 - 150 | 100 - 140 | 2 |
| Vepřová žebírka | 140 - 150 | 75 - 100 | 2 |
| Pečené rybí filé | 170 - 180 | 25 - 40 | 2 |
| Pečená ryba | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |

11.12 Vaření dle vlhkosti - Nízká vlhkost

| 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 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------|-----------|--------------|
| Telecí pečeně 1 000 g | 180 | 80 - 90 | 2 |
| Sekaná pečeně, syrová, 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 - 210 | 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 | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Lasagne | 170 - 180 | 45 - 55 | 2 |
| Housky či rohlíky k pečení | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Bagety k pečení, 40 - 50 g | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Bagety k pečení, 40 - 50 g, zmrazené | 200 | 25 - 35 | 2 |

11.13 Regenerace

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Jídla na jeden talíř | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Těstoviny | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Rýže | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Knedlíky | 110 | 15 - 25 | 2 |

11.14 Funkce jogurtu

Tato funkce slouží k přípravě jogurtu.

Příklady:

- 1 l mléka
- 250 g přírodního jogurtu

Příprava:

Smíchejte jogurt s mlékem a naplňte ho do sklenic na jogurt.

Používáte-li syrové mléko, ohřejte ho do bodu varu a nechte vychladnout na 40

°C. Poté smíchejte jogurt s mlékem a naplňte ho do sklenic na jogurt.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|
| Krémový jogurt | 42 | 5 - 6 | 2 |
| Polotuhý jogurt | 42 | 7 - 8 | 2 |

11.15 Pečení moučných jídel

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

11.16 Tipy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|--|---|--|
| Spodek koláče je příliš světlý. | Nesprávná poloha roštu. | Vložte koláč na nižší rošt. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Teplota trouby je příliš vysoká. | Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Příliš krátká doba pečení. | Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit 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. |

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|--|---------------------------------|--|
| 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. |

11.17 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Kulatý koláč / Brioška | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Linecký koláč / ovocné koláče | Pravý horký vzduch | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku | Pravý horký vzduch | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku | Horní/spodní ohřev | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Dortový korpus - křehké těsto | Pravý horký vzduch | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 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) | Horní/spodní ohřev | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Tvarohový dort | Horní/spodní 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 | Horní/spodní ohřev | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Vánoční štola | Horní/spodní ohřev | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení. | Horní/spodní ohřev | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky | Horní/spodní ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Roláda | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Drobenkový koláč (suchý) | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky | Horní/spodní ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾ | Pravý horký vzduch | 150 - 170 | 30 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾ | Horní/spodní 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) | Horní/spodní 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 | 15 - 25 | 3 |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Horní/spodní 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 |
| Malé listové pečivo | Pravý horký vzduch | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | Pravý horký vzduch | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Pečivo | Horní/spodní 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) | Horní/spodní ohřev | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.18 Nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zapečené těstoviny | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Lasagne | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Zapékaná zelenina ¹⁾ | Turbo gril | 170 - 190 | 15 - 35 | 1 |
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | Pravý horký vzduch | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Sladké nákypy | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Rybí nákypy | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Plněná zelenina | Pravý horký vzduch | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.19 Horký vzduch s párou

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

11.20 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

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

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|--|-------------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři 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.

11.21 Nízkoteplotní pečení

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

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

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C.

Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.

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

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

11.22 Příprava pizzy

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|---------------------------|-----------|--------------|
| Pizza (tenká) | 210 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 25 | 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 |
| Jablečný koláč, s horní vrstvou | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Nekvašený chléb | 210 - 230 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Listové těsto s náplní | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) | 210 - 230 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Pirohy (ruské pirohy s náplní) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.23 Pečení masa

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

11.24 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|----------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Dušené maso | 1 - 1,5 kg | Horní/spodní 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 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety / Žebírka | 1 - 1,5 kg | Turbo gril | 170 - 190 | 30 - 60 | 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) | 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 / kýta | až 1 kg | Turbo gril | 180 - 200 ¹⁾ | 35 - 55 | 1 |
| Hřbet z vysoké zvěře | 1,5 - 2 kg | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |
| Kýta z vysoké zvěře | 1,5 - 2 kg | Horní/spodní 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 | 40 - 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 | 1 - 1,5 | Turbo gril | 180 - 200 | 30 - 50 | 1 |

11.25 Gril

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

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

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

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

Velkoplošný gril

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.26 Mražené potraviny

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Mražená pizza | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Americká mražená pizza | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Chlazená pizza | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Mražená pizza snack | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Hranolky, tenké | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Hranolky, silné | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Amer. brambory, krokety | 190 - 210 | 20 - 40 | 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 | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |

Mražená hotová jídla

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

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

11.27 Zavařování

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

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

Měkké ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|--|--------------|--|-------------------------------|
| Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an-grešt | 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 | - |
| Směšená 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.

11.28 Sušení

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

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

Zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|--------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Fazole | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |

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

11.29 Pečení chleba

Předeřtátí se nedoporučuje.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|
| Bílý chléb | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Bagety | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Briošky | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Žitný chléb | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Tmavý chléb | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Celozrnný chléb | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Bagety/kaiserky | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |

11.30 Tabulka pečící sondy

Hovězí

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

| Jídlo | Teplota středu pokrmu (°C) |
|--------------------------------|----------------------------|
| Filet / Steak: dobře propečené | 70 - 75 |

Vepřové

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

Telecí

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

Skopové / jehněčí

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

Zvěřina

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

Ryby

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

11.31 Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Testy podle normy IEC 60350-1.

| Jídlo | Nádoba (Gastro-norm) | Množství (g) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|-------------------------|----------------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| Brokolice ¹⁾ | 1 x 1/2 perforovaná | 300 | 3 | 99 | 13 - 15 | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Brokolice ¹⁾ | 2 x 1/2 perforovaná | 2 x 300 | 2 a 4 | 99 | 13 - 15 | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Brokolice ¹⁾ | 1 x 1/2 perforovaná | max. | 3 | 99 | 15 - 18 | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Mražený hrášek | 2 x 1/2 perforovaná | 2 x 1 300 | 2 a 4 | 99 | Dokud teplota v nejméně chladném místě nedosáhne 85 °C. | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte běžný čisticí prostředek.
- K čištění spodní strany v případě usazenin vápence použijte několik kapek octa.
- 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 nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

12.2 Doporučené čisticí prostředky

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní houbičky. Mohou poškodit smalt či součásti z nerezové oceli.

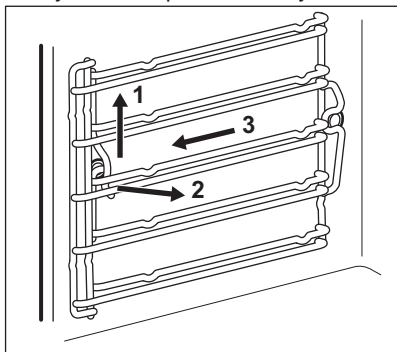
Naše výrobky můžete zakoupit na www.aeg.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

12.3 Vyjmutí drážek na rošty

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

K vyčištění spotřebiče vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



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

12.4 Čištění párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku spotřebiče párou.

i Lepších výsledků dosáhnete spuštěním čisticí funkce po vychladnutí spotřebiče.

i Uvedený čas se týká délky funkce a nezahrnuje čas potřebný k vyčištění vnitřku uživatelem.

Když je funkce čištění párou aktivní, osvětlení je vypnuté.

1. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.
2. Z nabídky zvolte funkci čištění párou: Čištění.

Čištění párou - tato funkce trvá přibližně 30 minut.

- a) Zapněte funkci.

- b) Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.

- c) Signál vypnete dotykem displeje.

Čištění párou Plus - tato funkce trvá přibližně 75 minut.

- a) Rovnoměrně po celém vnitřku trouby nastříkejte jak na smaltované tak ocelové části vhodný čisticí prostředek. Před spuštěním této čisticí funkce se ujistěte, že je spotřebič chladný.
- b) Zapněte funkci. Po přibližně 50 minutách zazní zvukový signál, když se dokončí první část programu.

i Toto není konec čisticího programu. Čištění dokončete podle pokynů na displeji.

- c) Otřete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.
 - d) Spustí se poslední část programu. Tato fáze trvá přibližně 25 minut.
3. Otřete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu.
 4. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.

Po vyčištění nechte dvířka spotřebiče přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud spotřebič nevyschne. Sušení můžete urychlit předeřháním spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut. Maximálního účinku čisticí funkce dosáhnete, když po dokončení funkce spotřebič vyčistíte ručně.

12.5 Připomínka Čištění

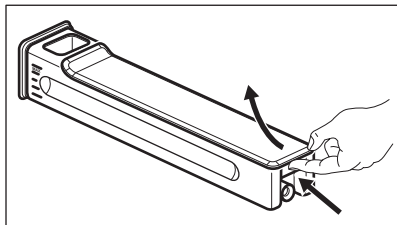
Tato funkce vás upozorní na nutnost vyčištění a že byste měli provést funkci: Čištění párou Plus.

Zapnout / vypnout lze funkci: Připomínka Čištění v nabídce: Základní nastavení.

12.6 Čištění zásobníku na vodu

Vyjměte zásobník na vodu ze spotřebiče.

1. Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.

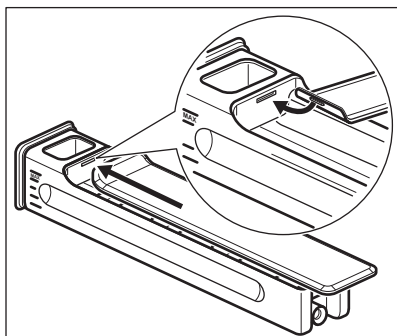


2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.
3. Součástí zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

i Nepoužívejte abrazivní houbičky. Zásobník na vodu nekládejte do myčky nádobí.

Po vyčištění součástí zásobníku na vodu zásobník sestavte.

1. Naklapněte vlnolam. Zatačte jej do tělesa zásobníku.
2. Sestavte víko. Nejprve zasuněte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.



3. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
4. Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.

12.7 Systém tvoření páry - Odstraňování vod. kamene

Když systém tvoření páry pracuje, dochází v něm k usazování vodního kamene z důvodu přítomnosti vápníku ve vodě. To může mít negativní vliv na kvalitu páry, výkon generátoru páry či kvalitu jídla. Abyste tomu zabránili, z okruhu tvoření páry odstraňujte zbytkový vodní kámen.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zvolte funkci z nabídky: Čištění. Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
3. Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
4. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
5. Zapněte postup

i Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

6. Na konci první části vyprázdněte plech na pečení a vložte jej opět na první polohu roštu.
7. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbyvá žádný čisticí prostředek.
8. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
9. K propláchnutí systému tvoření páry zapněte druhou část postupu.

i Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

i Pokud se funkce: Odstraňování vod. kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejímu zopakování.

Pokud je spotřebič vlhký či mokrý, vytřete jej dosucha utěrkou. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

12.8 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování vod. kamene. Tyto připomínky se aktivují pokaždé, když zapnete spotřebič.

Lehká připomínka vás upozorní a doporučí provést cyklus odstranění vodního kamene.

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

i Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

12.9 Systém tvoření páry - Proplachování

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zvolte funkci z nabídky: Čištění. Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
3. Zapněte funkci.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.10 Odstranění a instalace dvířek

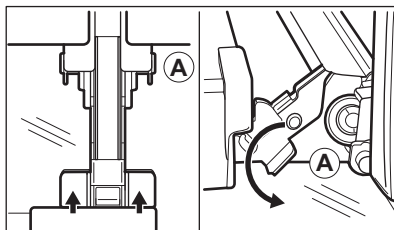
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



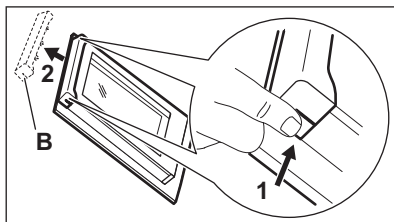
UPOZORNĚNÍ!

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

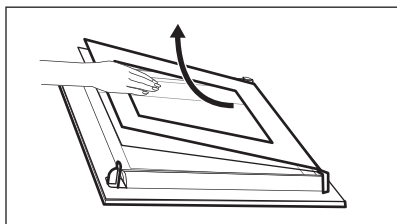
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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

12.11 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.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

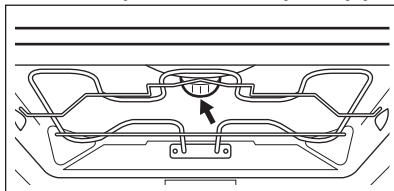
Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-----------------|--|---|
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| Trouba nehřeje. | Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá. | Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“. |

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.

| 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. |
| Na displeji se zobrazí chybový kód „F.....“. | Chyba elektronického zařízení. | Kontaktujte autorizované servisní středisko. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut. |
| Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně. | Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu. | Namontujte víko zásobníku na vodu správně. |
| Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda. | Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu. | Namontujte víko zásobníku na vodu správně. |
| Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda. | Nenamontovali jste správně vlnolam. | Namontujte vlnolam v tělese zásobníku na vodu správně. |
| Zásobník na vodu po zatlačení na kryt nedrží správně. | Těleso zásobníku na vodu jste nezatlačili do spotřebiče zcela. | Zasuňte těleso zásobníku na vodu do spotřebiče a zatlačte je až do koncové polohy. |
| Zásobník na vodu se obtížně čistí. | Nesejmuli jste víko a nevyjmulí vlnolam. | Viz „Čištění zásobníku na vodu“. |
| Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Postup opakujte. |
| Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením. | Funkce byla uživatelem zastavena. | Postup opakujte. |
| Po provedení postupu odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda. | Zásobník na vodu jste nezaplnili na maximální úroveň. | Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|---|--|
| Po provedení programu k odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda. | Plech na pečení je v nesprávné poloze roštu. | Odstraňte ze dna vnitřku trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Funkce čištění je přerušena před dokončením. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Postup opakujte. |
| Funkce čištění je přerušena před dokončením. | Funkce byla uživatelem zastavena. | Postup opakujte. |
| Po ukončení funkce čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody. | Před spuštěním čistícího programu jste do spotřebiče nastříkali příliš mnoho čistícího prostředku. | Naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na všechny části vnitřku trouby. Čistící prostředek nastříkejte rovnoměrně. |
| Postup čištění nevede k dobrému výsledku. | Počáteční teplota vnitřku trouby při čištění párou byla příliš vysoká. | Opakujte program. Spust'te program tehdy, když je spotřebič chladný. |
| Postup čištění nevede k dobrému výsledku. | Před spuštěním postupu čištění jste neodstranili boční mřížky. Mohou přenášet teplo na stěny trouby a snižovat tak účinnost čištění. | Vyjměte boční mřížky ze spotřebiče a zopakujte funkci. |
| Postup čištění nevede k dobrému výsledku. | Před spuštěním postupu čištění jste ze spotřebiče neodstranili příslušenství. Může narušovat parní program a snižovat tak účinnost čištění. | Vyjměte příslušenství ze spotřebiče a zopakujte funkci. |

13.2 Servisní údaje

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

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

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

| Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Výrobní číslo (PNC) | |
| Sériové číslo (SN) | |

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

| | |
|--|--------------------|
| Název dodavatele | AEG |
| Označení modelu | BS836680NM |
| Index energetické účinnosti | 92,9 |
| Třída energetické účinnosti | A |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 0,93 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0,79 kWh/cyklus |
| Počet pečicích prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Objem | 71 l |
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost | 44.0 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 používejte kovové nádoby.
- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předeřhřivali.
- 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 použijte funkci s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**
 - Je-li v rámci pečicích funkcí spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topná tělesa se automaticky vypnou po uplynutí 10 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypnete a zapínajte 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.
- **Horký vzduch s párou** - osvětlení se vypne po 30 sekundách. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.

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



867309990-D-092015