

USER MANUAL



OBSAH

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 2 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 4 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 7 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 8 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 10 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 11 |
| 7. FUNKCE HODIN..... | 23 |
| 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY..... | 24 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 25 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 28 |
| 11. TIPY A RADY..... | 30 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 57 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 62 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 65 |

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/webselfservice



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

ℹ Všeobecné informace a rady

📄 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes

odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě 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 a řádně je zlikvidujte.
- 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 držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte 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 napájecí 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



VAROVÁNÍ!

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 použijte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- 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.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, 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.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku 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 nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- 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



VAROVÁNÍ!

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



VAROVÁNÍ!

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 snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné

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.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

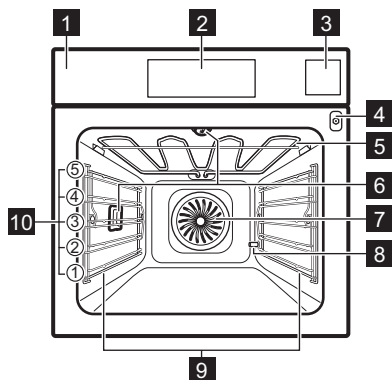
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

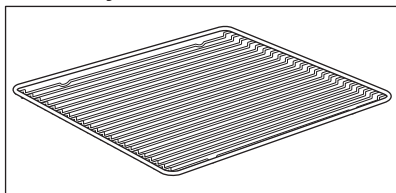
3.1 Celkový pohled



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

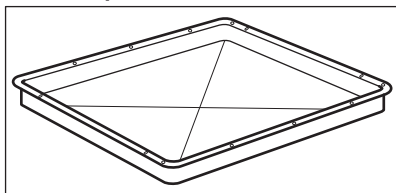
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



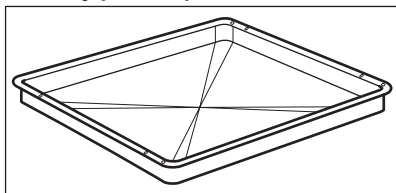
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



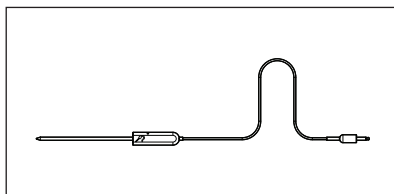
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



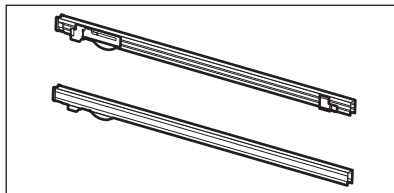
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

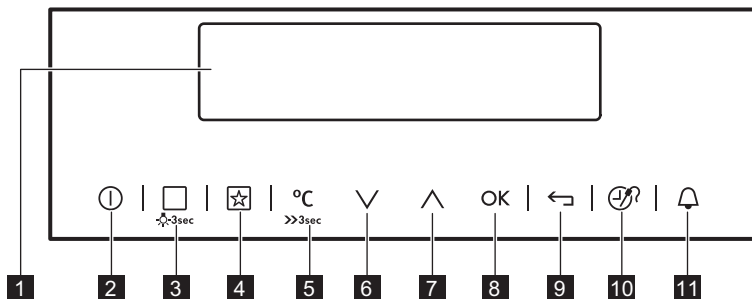
Teleskopické výsuvy










Pro rošty a plechy na pečení.



4. OVLÁDACÍ PANEĽ

4.1 Elektronický programátor

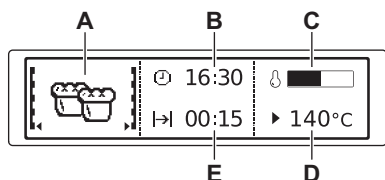


K ovládání spotřebiče použijte sensorová tlačítka.

| Senzorové tlačítko | Funkce | Poznámka | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | - | Displej | Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče. |
| 2 |  | ZAP/VYP | Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče. |
| 3 |  | Pečicí funkce nebo VarioGuide | Jednou stisknete sensorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: VarioGuide. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, VarioGuide. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy. Osvětlení lze také zapnout i u vypnutého spotřebiče. |
| 4 |  | Oblíbené | Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů. |
| 5 |  | Volba teploty | Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Stisknutím tlačítka na tři sekundy zapnete či vypnete funkci: Rychlé zahřátí. |
| 6 |  | Tlačítko dolů | Slouží k posunu v nabídce směrem dolů. |
| 7 |  | Tlačítko nahoru | Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru. |
| 8 | OK | OK | Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. |
| 9 |  | Tlačítko Zpět | Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stisknete tlačítko na tři sekundy. |










| Senzorové tlačítko | Funkce | Poznámka |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10  | Časové a doplňkové funkce | Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného senzového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování tlačítek, Oblíbené, Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy. |
| 11  | Minutka | Nastavení funkce: Minutka. |



4.2 Displej



- A. Pečicí funkce
- B. Denní čas
- C. Ukazatel ohřevu
- D. Teplota
- E. Zobrazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

Ostatní ukazatele na displeji:

| Symbol | Funkce |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Minutka Funkce je spuštěna. |
|  | Denní čas Na displeji se zobrazí aktuální čas. |
|  | Trvání Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy. |
|  | Čas ukončení Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy. |
|  | Teplota Na displeji se zobrazí teplota. |
|  | Časové Údaje Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím ∇ a \blacktriangle . |
|  | Výpočet Spotřebič vypočítá dobu přípravy. |
|  | Ukazatel ohřevu Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče. |
|  | Kontrolka rychlého ohřevu Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehtání. |

| Symbol | | Funkce |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Automatická váha | Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit. |
|  | Ohřev a uchování teploty | Funkce je zapnutá. |

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

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 i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického

proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

1. Použijte \wedge nebo \vee k nastavení hodnot.
2. Potvrďte stisknutím OK.

5.3 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.

| Tvrdość vody | | Ukládání vápníku (mmol/l) | Ukládání vápníku (mg/l) | Klasifikace vody |
|--------------|-------------|---------------------------|-------------------------|------------------|
| Třída | dH | | | |
| 1 | 0 - 7 | 0 - 1,3 | 0 - 50 | Měkká |
| 2 | 7 - 14 | 1,3 - 2,5 | 50 - 100 | Středně tvrdá |
| 3 | 14 - 21 | 2,5 - 3,8 | 100 - 150 | Tvrdá |
| 4 | 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 otreptejte 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.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí nebo nastavte možnost nabídky.

3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.




















Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí .

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

| Sym- bol | Položka nabídky | Použití |
|-------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Pečicí funkce | Obsahuje seznam pečicích funkcí. |
| | Vakuové vaření | Obsahuje pečicí funkci a seznam automatických programů. |
| | Recepty | Obsahuje seznam automatických programů. |
| | Oblíbené | Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem. |
| | Čištění | Obsahuje seznam čistících programů. |
| | Základní nastavení | Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče. |
| | Speciality | Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí. |
| | VarioGuide | Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečicí proces. Teplota a doba přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků a lze je upravit. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. |




Podnabídka pro: Základní nastavení

| Sym- bol | Podnabídka | Popis |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Nastavení denního času | Nastavení aktuálního času na hodinách. |
|  | Časové údaje | Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas. |
|  | Rychlé zahřátí | Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu rozehrání. |
|  | Nastavit a spustit | K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu. |
|  | Ohřev a uchování teploty | Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy. |
|  | Prodloužení doby pečení | Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení. |
|  | Displej kontrast | Úprava kontrastu displeje po stupních. |
|  | Displej jas | Úprava jasu displeje po stupních. |
|  | Nastavení jazyka | Nastavení jazyka na displeji. |
|  | Hlasitost zvuk. signalizace | Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních. |
|  | Tóny tlačítek | Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp. |
|  | Alarm/Chybový tón | Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny. |
|  | Tvrdost vody | Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4). |
|  | Připomínka čištění | Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit. |
|  | Režim DEMO | Aktivační / deaktivaci kód: 2468 |
|  | Obsluha | Zobrazuje verzi software a konfiguraci. |
|  | Tovární nastavení | Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení. |





6.3 Podnabídka pro: Vakuové vaření

Tento způsob přípravy vychází z technologie Sous-vide, což ve





francouzštině znamená „ve vakuu“. Název odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách.







| Symbol | Položka nabídky | Popis |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Vakuové vaření | Využívá páru k přípravě masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a ovoce. Nastavte teplotu 50 °C - 95 °C. |
|  | Recepty vakuového vaření | Obsahuje seznam automatických programů. |
|  | Vakuové vaření VarioGuide | Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečicí proces. Teplota a doba přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků a lze je upravit. Závísí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. |

6.4 Podnabídka pro: Čištění




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

6.5 Pečicí funkce

| Pečicí funkce | Použití |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pravý horký vzduch K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev. |
|  | Příprava pizzy K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev. |
|  | Horní/spodní ohřev K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
|  | Mražené potraviny K přípravě polotovarů do křupava, jako např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků. |

| Pečicí funkce | Použití |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Gril | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba. |
|  Turbo gril | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova. |
|  Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |
|  Horký vzduch s párou | K přípravě pečených potravin ve formě na jedné úrovni. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkami pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  Vaření dle vlhkosti | Můžete volit mezi třemi manuálními funkcemi přípravy s různými stupni vlhkosti. Tyto funkce spojují páru a horký vzduch. Pro široké možnosti přípravy slouží různě úrovně páry. |
|  Vaření v páře | K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh. |











Podnabídka pro: Vaření dle vlhkosti

| Pečicí funkce | Použití |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Nízká vlhkost | Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež a zapékané pokrmy. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. |
|  Střední vlhkost | Funkce je vhodná pro přípravu dušeného masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku. |
|  Vysoká vlhkost | Tato funkce je vhodná pro přípravu choulostivějších pokrmů jako jsou krémy, koláče, teriny a ryby. |




Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

6.6 Speciality


| Pečicí funkce | Použití |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Uchovat teplé | K udržení teploty pokrmů. |
|  Ohřev talířů | K předehtátí talířů k servírování. |
|  Zavařování | K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny. |
|  Sušení | K sušení plátkovaného ovoce (např. jablka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd). |
|  Funkce jogurtu | Tato funkce slouží k přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté. |
|  Kynutí těsta | Zvlhčování párou zlepšuje a urychluje kynutí těsta, brání vysychání jeho povrchu a udržuje jeho pružnost. |
|  Nízkoteplotní pečení | K přípravě měkkých a šťavnatých pečení. |
|  Pečení chleba | Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky. |
|  Regenerace | Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů. |
|  Rozmrazování | Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |





6.7 Podnabídka pro: VarioGuide

Druh jídla: Ryby/Mořské plody





| Jídlo | |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ryby | Ryba, pečená |
| | Rybí prsty |
| | Rybí filé, tenké |
| | Rybí filé, silné |
| | Mražené rybí filé |
| | Celá menší ryba |
| | Celá ryba, dušená v páře |
| | Celá menší ryba, grilovaná |
| | Celá ryba, grilovaná |
| | Celá ryba, grilovaná  |
| Pstruh | |
| Losos | Filet z lososa |
| | Celý losos |
| Krevety | Krevety, čerstvé |
| | Krevety, mražené |
| Slávky | - |









Druh jídla: Drůbež




| Jídlo | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Drůbež bez kostí | - |
| Drůbež bez kostí  | - |

| Jídlo | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Kuře | Kuřecí křídla, čerstvá | |
| | Kuřecí křídla, mražená | |
| | Kuřecí stehna, čerstvá | |
| | Kuřecí stehna, mražená | |
| | Pošírovaná kuřecí prsa | |
| | Kuře, dvě půlky | |
| | Celé kuře  | |
| | Celá kachna  | - |
| | Celá husa  | - |
| | Celá krůta  | - |

Druh jídla: Maso

| Jídlo | |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hovězí | Kvalitní vařené hovězí |
| | Dušené maso  |
| | Sekaná |
| Hovězí pečeně | Nepropečené |
| | Nepropečené  |
| | Sřředně propečené |
| | Sřředně propečené  |
| | Dobře propečené |
| | Dobře propečené  |

| Jídlo | |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hovězí na skandinávský zp. | Nepropečené  |
| | Středně propečené  |
| | Dobře propečené  |
| Vepřové | Klobásy chipolatas |
| | Vepřová žebírka |
| | Vepř. koleno, předvařené |
| | Vepřová pečeně |
| | Vepřová kýta |
| | Vepřová kýta  |
| | Vepřová kýta, uzená |
| | Vepřová kýta, pošírovaná |
| | Krkovice |
| | Vepřové plecko |
| | Vepřová pečeně  |
| Vařená šunka | |
| Telecí | Telecí koleno |
| | Telecí kýta |
| | Telecí pečeně  |
| Jehněčí | Jehněčí kýta |
| | Jehněčí pečeně  |
| | Jehněčí hřbet |
| | Jehněčí pečeně, střední |
| | Jehněčí pečeně, střední  |

| Jídlo | |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zvěřina | Zajíc |
| | • Zaječí kýta |
| | • Zaječí hřbet |
| | • Zaječí hřbet  |
| | Srnčí/jelení |
| | • Kýta z vysoké zvěře |
| | • Hřbet z vysoké zvěře |
| | Pečená zvěřina  |
| | Zadní pečeně ze zvěřiny  |

Druh jídla: Jídlo z trouby

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

Druh jídla: Pizza/Slané koláče

| Jídlo | | |
|-------|------------------------|---|
| Pizza | Pizza, tenká | |
| | Pizza, extra náplň | |
| | Mražená pizza | |
| | Americká mražená pizza | |
| | Chlazená pizza | |
| | Mražená pizza snack | |
| | Zapékané bagety | - |
| | Flambovaný dort | - |

| Jídlo | |
|---------------------------|---|
| Švýcarský koláč, pikantní | - |
| Slaný lotrinský koláč | - |
| Slaný koláč | - |

Druh jídla: Koláče/sušenky

| Jídlo | |
|-----------------------------|---|
| Kulatý koláč | - |
| Koláč s jablečnou vrstvou | - |
| Piškotový koláč | - |
| Jablečný koláč | - |
| Tvarohový koláč, ve formě | - |
| Briošky | - |
| Linecký koláč | - |
| Ovocný 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 | - |

| Jídlo | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Koláč na plechu | Piškotové těsto |
| | Kynuté těsto |
| Tvarohový koláč, na plechu | - |
| Brownies - čok. sušenky | - |
| Piškotová roláda | - |
| Kynutý koláč | - |
| Koláč s drobenkou | - |
| Cukrový koláč | - |
| Dortový korpus | Dortový korpus z křehkého těsta |
| | Koláčový korpus z piškotového těsta |
| Ovocný koláč | Ovocný koláč z křehkého těsta |
| | Ovocný koláč z piškotového těsta |
| | Kynuté těsto |

Druh jídla: Bagety/kaiserky

| Jídlo | |
|----------|--------------------|
| Pečivo | Pečivo |
| | Pečivo, předpečené |
| | Pečivo, mražené |
| Ciabatta | - |
| Bageta | Bagety, předpečené |
| | Bagety, mražené |

| Jídlo | |
|-------|-----------------------------|
| Chléb | Věnec |
| | Bílý chléb |
| | Vánočka |
| | Hnědý chléb |
| | Žitný chléb |
| | Celozrnný chléb |
| | Nekvašený chléb |
| | Mražené bagety/ kaiserky |

Druh jídla: Zelenina

| Jídlo | |
|--------------------|---|
| Brokolice, růžičky | - |
| Brokolice, celá | - |
| Květák, růžičky | - |
| Květák, celý | - |
| Mrkev | - |
| Cukety, plátky | - |
| Chřest, zelený | - |
| Chřest, bílý | - |
| Paprika, proužky | - |
| Špenát, čerstvý | - |
| Pórek, kroužky | - |
| Zelené fazolky | - |
| Houby, plátky | - |
| Loupaná rajčata | - |
| Růžičková kapusta | - |
| Celer, kostičky | - |
| Hrášek | - |
| Lilek | - |
| Fenykl | - |
| Artyčoky | - |

| Jídlo | |
|-------------------|---|
| Červená řepa | - |
| Černý kořen | - |
| Kedluben, proužky | - |
| Bílé fazole | - |
| Kapusta, kadeřavá | - |

Druh jídla: Krémy a paštiky

| Jídlo | |
|------------------|--------------------|
| Vaječný krém | - |
| Karamelový koláč | - |
| Paštika terrine | - |
| Vejce | Vejce, naměkko |
| | Vejce, na hniličku |
| | Vejce, natvrdo |
| | Zapečená vejce |

Druh jídla: Přílohy

| Jídlo | |
|--------------------------|---|
| Hranolky, tenké | - |
| Hranolky, silné | - |
| Hranolky, mražené | - |
| Krokety | - |
| Americké brambory | - |
| Opečená bramborová kaše | - |
| Vařené brambory, čtvrtky | - |
| Vařené brambory | - |
| Brambory ve slupce | - |
| Bramborové knedlíky | - |
| Houskový knedlík | - |
| Kynuté knedlíky, slané | - |

| Jídlo | |
|--------------------------------|---|
| Kynuté knedlíky, sladké | - |
| Rýže | - |
| Těstoviny tagliatelle, čerstvé | - |
| Polenta | - |



Je-li třeba změnit hmotnost nebo teplotu středu jídla, k nastavení nových hodnot použijte \wedge nebo \vee .

6.8 Podnabídka pro: Vakuové vaření VarioGuide

| Kategorie pokrmu | Jídlo |
|-------------------|------------------------|
| Ryby/Mořské plody | Filé z pražmy |
| | Filé z kanice |
| | Treska |
| | Filé ze pstruha |
| | Filet z lososa |
| | Mušle |
| | Slávky s lasturou |
| | Krevety bez krunýře |
| | Chobotnice |
| Drůbež | Kuřecí prsa, bez kostí |
| | Kachní prsa, bez kostí |
| | Krůtí prsa, bez kostí |

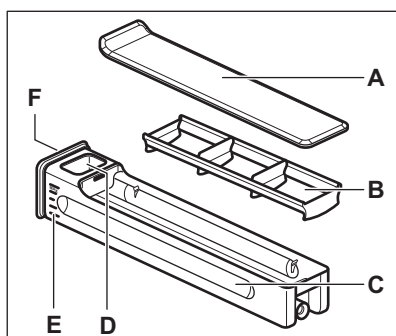
| Kategorie pokrmu | Jídlo |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maso | Hovězí <ul style="list-style-type: none"> • Hov. plátek, středně prop. • Hov. plátek, dobře prop. |
| | Jehněčí <ul style="list-style-type: none"> • Jehněčí, středně propečené • Jehněčí, dobře propečené |
| | Zvěřina <ul style="list-style-type: none"> • Kaňčí maso • Králík, bez kostí |
| Zelenina | Mrkev |
| | Cukety, plátky |
| | Chřest, zelený |
| | Chřest, bílý |
| | Paprika, proužky |
| | Pórek, kroužky |
| | Celer, kořen |
| | Celer |
| | Lilek |
| | Fenykl |
| Artyčoky, srdíčka | |
| Ovoce | Brambory |
| | Dýně |
| | Jablka |
| | Hrušky |
| | Broskve |
| | Nektarinky |
| | Švestky |
| | Ananas |
| Mango | |

6.9 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Pečicí funkce.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte pečicí funkci.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím OK.

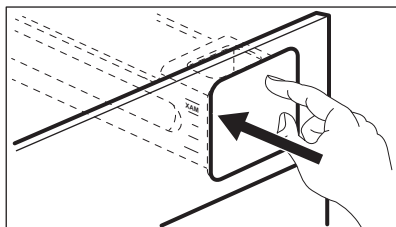
i Pokud výchozí nastavení nejsou změněna, spotřebič se spustí automaticky.

6.10 Zásobník na vodu



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

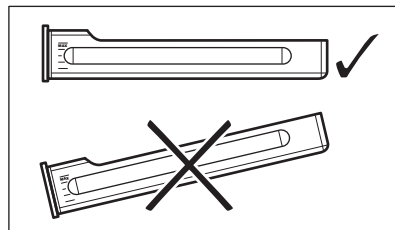
Zásobník na vodu můžete vyjmout ze spotřebiče. Mírně zatlačte na přední tlačítko. Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune ze spotřebiče.



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.

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



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.

6.11 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou vodou 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). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.
3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.



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

4. Zapněte spotřebič.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci Trvání |→| nebo Čas ukončení →|. 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.
7. Vypněte spotřebič.
8. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.

**POZOR!**

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

9. Po vaření v páře může docházet ke srážení páry na dně vnitřku trouby. Dno vnitřku spotřebiče vždy vysušte, až vychladne.



Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit zavřením dvířek a předehtím spotřebiče pomocí Pravý horký vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.



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.



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

6.12 Vakuové vaření

- Beze ztrát chuti a vůni z důvodu odpařování si potraviny zachovají plné aroma.
- Křehká struktura 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 pokrájejte přísady.
2. Přísady ochuťte.
3. Přísady vložte do vhodných vakuových sáčků.
4. Sáčky vakuově utěsněte a v maximální možné míře odstraňte vzduch.
5. Pokud tepelná příprava neproběhne ihned, je nutné sáčky uložit v chladu.
6. Pokračujte s funkcí Vakuové vaření dle použitelných hodnot v tabulce pro vaření a berte přitom ohled na typ potraviny nebo recept podporovaného vaření.
7. Otevřete sáček a podávejte.
8. Pokrm můžete také dopéci nebo dogrilovat; např. maso tak získá krásnou kůrku a typickou vůni pečeného masa.

Zapnutí funkce: Vakuové vaření

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Vakuové vaření.
3. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Nastavte funkci: Vakuové vaření.
5. Potvrďte stisknutím **OK**.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím **OK**.



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 předeheatím spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

6.13 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek

zobrazuje zvyšující se teplotu. Po dosažení dané teploty třikrát zazní zvukový signál, proužek zabliká a poté se přestane zobrazovat.

6.14 Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozehrátí.



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

Funkci zapnete podržením \gg_{2s} na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

6.15 Zbytkové teplo

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin | | Použití |
|--------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Minutka | Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Lze ji použít i u vypnutého spotřebiče. K zapnutí této funkce stiskněte . K nastavení minut použijte nebo a funkci spustíte pomocí . |
| | Trvání | Slouží k nastavení délky provozu (max. 23 hod 59 min). |
| | Čas ukončení | Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut). |

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.






Pokud použijete funkce hodin: Trvání, Čas ukončení, vypne spotřebič topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastaveného času (3–20 minut).

7.2 Nastavení funkcí hodin



Před použitím funkcí: Trvání, Čas ukončení, musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Spotřebič se automaticky vypne. Můžete použít funkce: Trvání a Čas ukončení současně, pokud chcete spotřebič ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout. Funkce: Trvání a Čas ukončení nefungují, když používáte pečicí sondu.

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
4. Potvrďte stisknutím OK. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.


7.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkci:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Funkce: Trvání je nastavena.

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

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.



1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Ohřev a uchování teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK. Po skončení funkce zazní zvukový signál. Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

7.4 Prodloužení doby pečení

Funkce: Prodloužení doby pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání.



Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolný symbol. Na displeji se zobrazí hlášení.
2. Stisknutím  funkci zapnete nebo vypnete stisknutím .
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte OK.


8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Online recepty

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

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím OK.

8.2 Recepty s Automatický recept

Tento spotřebič má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ


 **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, spotřebič se vypne.


Je nutné nastavit dvě teploty:

- teplota trouby (minimálně 120 °C),
- teplota ve středu pokrmu.

 **POZOR!**
Používejte pouze dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

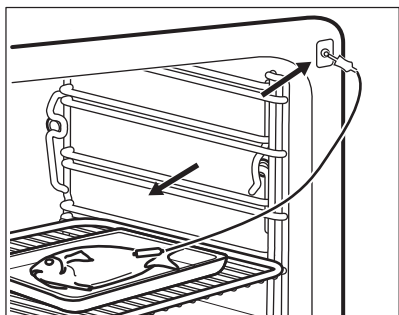
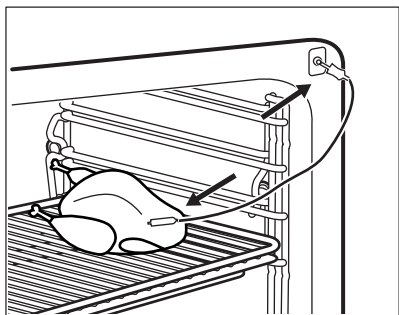
Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.

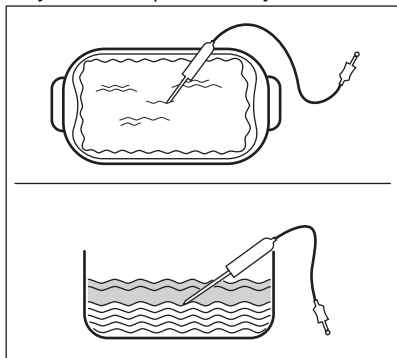
 Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



2. Polovinu přísad vložte do zapékačí mísy.
3. Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačí mísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačí mísy.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

4. Pomocí \wedge nebo \vee do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
6. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím \mathcal{R} .

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



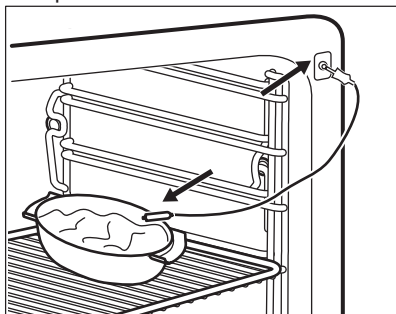
VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené jídlo

1. Zapněte spotřebič.

4. Pečicí sonda zakryjte zbývajícími přísadami.
5. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí \wedge nebo \vee do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
7. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
8. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím \mathcal{R} .

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

9. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



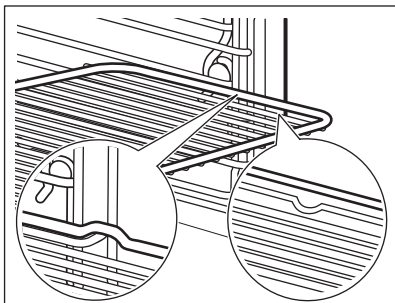
VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

9.2 Vložení příslušenství

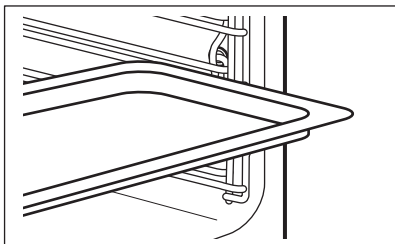
Tvarovaný rošt:

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



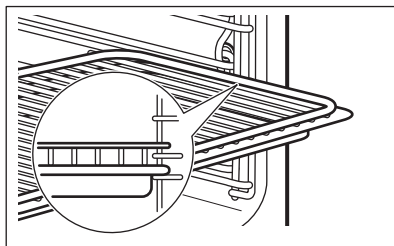
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodičí 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 a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



Malé zářezy nahoře zajišťují vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

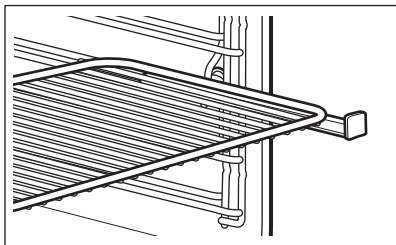
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasuňli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

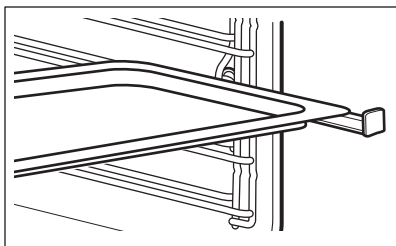


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištěním proti sklouznutí nádobí.



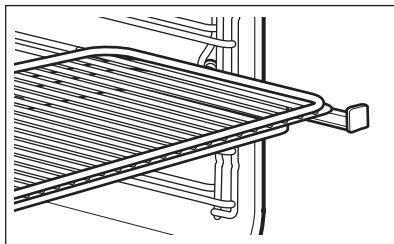
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuv.






10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



10.1 Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako doba pečení, teplota nebo pečicí funkce si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce: Oblíbené. Můžete uložit 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.
4. Potvrďte stisknutím OK. Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.
7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
8. Stiskněte OK. Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.


10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložíte.

Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte  nebo  a stisknutím OK přepište stávající program.

Název programu můžete změnit v nabídce: Změnit název programu.




Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Oblíbené.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte název svého oblíbeného programu.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím  přejdete přímo do nabídky: Oblíbené. Lze použít i u vypnutého spotřebiče.


10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky



Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, spotřebič nelze náhodně zapnout.


1. Stisknutím  zapnete displej.
2. Současně stisknete  a , dokud se na displeji nezobrazí hlášení.
K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

10.3 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Můžete ji zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.



1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: **Blokování tlačítek**.
4. Potvrďte stisknutím **OK**.


Tuto funkci vypnete stisknutím . Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stisknete  a poté **OK**.

 Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce.

10.4 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím libovolného symbolu.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: **Trvání**.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: **Nastavit a spustit**.
6. Potvrďte stisknutím **OK**.

Stisknutím libovolného symbolu (kromě ) spustíte funkci: **Nastavit a spustit**. Nastavená pečicí funkce se spustí.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje **Blokování tlačítek**.
- Nabídka: **Základní nastavení** vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: **Nastavit a spustit**.

10.5 Automatické vypnutí

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

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



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: **Osvětlení**, **Pečicí sonda**, **Trvání**, **Čas ukončení**.

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- **Noční jas** - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- **Denní jas**:
 - když je spotřebič zapnutý.
 - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka **ZAP/YP**), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
 - pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci: **Minutka**. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

11. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ

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 pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

11.2 Rada ohledně speciálních pečicích 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 misou 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 pojídat 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.

Tipy a rady týkající se vakuového balení potravin:

- Potřebné vybavení pro funkci vakuového vaření jsou vakuové sáčky a přístroj na jejich zatavení.
- Doporučený typ vakuového přístroje na zatavování: komorový vakuový přístroj na zatavování. Pouze tento typ přístroje dokáže vakuově zabalit tekutiny.
- Pro správný chod funkce vakuového vaření použijte vakuové sáčky.
- Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.
- 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 ujštěním se o čistotě oblasti zatavení.

Obecné rady a tipy k funkci Vakuové vaření:

- K udržení páry k vaření při používání funkce vakuového vaření udržujte dvířka spotřebiče vždy zavřená.
- Dvířka po dokončení přípravy otevírejte opatrně, protože se ve spotřebiči hromadí pára.
- K pokrmu můžete dle vlastní chuti přidat olej a koření. Olej brání přilepení potravin k vakuovému sáčku.
- Jídlo na začátku mírně okořeňte, protože nedochází ke ztrátě chuti a vůni z důvodu odpařování.

- Chcete-li z tekutiny odpařit alkohol, tekutiny před zabalením do vakuového sáčku ohřejte a vařte.
- Surový 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 |

| Jídlo | Tloušťka potravin | Množství potravin pro 4 osoby (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| 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 |
|-------------------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Filé z pražmy | 4 filety 1 cm | 500 | 70 | 25 | 3 |
| Filé 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 |
| Filé 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 potravin 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 |
| 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 |

| Jídlo | Tloušťka potravin | Množství potravin pro 4 osoby (g) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| 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 potraviny 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



VAROVÁNÍ!

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, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, sladké kukuřice, krupice a vajec.

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

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

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

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

Vejce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Vejce, natvrdo | 99 | 18 - 21 | 2 |
| Vejce, na hniličku | 99 | 12 - 13 | 2 |
| Vejce, 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, zelenina | 180 | 50 - 60 | maso: 1 | 99 | 30 - 40 | maso: 1 zelenina: 3 |

11.10 - Vysoká vlhkost

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

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

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Různé druhy chleba 500 - 1 000 g | 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 |
| Telecí pečeně 1 000 g | 180 | 80 - 90 | 2 |
| Sekaná pečeně, syrová, 500 g | 180 | 30 - 40 | 2 |

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

Přísady:

- 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 jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různé vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou 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 tekutiny. | Použijte méně tekutiny. Držujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota. |
| Koláč je příliš suchý. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby. |
| Koláč je příliš suchý. | Příliš dlouhá doba pečení. | Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Směs je nerovnoměrně rozložena. | Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení. |
| Koláč není při dané délce pečení hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby. |

11.17 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 |
| Linečný koláč / ovocné koláče | Pravý horký vzduch | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku | Pravý horký vzduch | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku | 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 / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Pravý horký vzduch | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/spodní ohřev | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Tvarohový koláč | 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 |
| Vánoční štola | Horní/spodní ohřev | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení. | 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 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | 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 |
| Lasagne | Horní/spodní ohřev | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| 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 | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zapečené těstoviny | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Zapečené brambory | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Zapečené cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Chlebový pudink | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rýžový pudink | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Bílý chléb | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

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 | - |

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

1) Předehřejte troubu.

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

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

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Koláče | 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 |
| Koláč s jablečnou 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.

11.22 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby. Řiďte se pokyny výrobce.
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Do hlubokého pekáče nalijte trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- K uchování šťavnatějšího masa:
 - libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
 - maso a ryby pečte v kusech, které váží minimálně 1 kg.
 - velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

11.23 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 |

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--------------------------------------------------------|-------------------|------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Hovězí pečeně nebo filet: ne- propečený | na cm tloušťky | Turbo gril | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně prope- čené | 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 ro- štu |
|-----------------------------------|--------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Plec / Krkovice / Kýta v celku | 1 - 1,5 kg | Turbo gril | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety / Žebír- ka | 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 ro- štu |
|--------------------|------------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Telecí peče- ně | 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 ro- štu |
|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Jehněčí ký- ta / 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 každá | 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 |

11.24 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 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Topinky s oblohou | 6 - 8 | - | 4 |

11.25 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 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Lasagne / Cannelloni, čerstvé | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Mražené lasagne/cannelloni | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sýr pečený v troubě | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kuřecí Křídla | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |

Mražená hotová jídla

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

11.26 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 (kg) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Hovězí pečeně | 1 - 1,5 | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Hovězí plátek | 1 - 1,5 | 120 | 90 - 150 | 3 |
| Telecí pečeně | 1 - 1,5 | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Steaky | 0.2 - 0.3 | 120 | 20 - 40 | 3 |

11.27 Zavařování

- Pro zavařování použijte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci použijte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.28 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 |
| 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 |
| Bageta | 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 Pečicí sonda

| Hovězí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------|----------------------------|--------------------|-----------------|
| | Nepropečený | Středně Pro-pečené | Dobře propečené |
| Hovězí pečeně | 45 | 60 | 70 |
| Hovězí svíčková | 45 | 60 | 70 |

| Hovězí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|--------|----------------------------|--------------------|------|
| | Méně | Středně Pro-pečené | Více |
| Sekaná | 80 | 83 | 86 |

| Vepřové | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|------|
| | Méně | Středně Pro-pečené | Více |
| Šunka, Pečeně | 80 | 84 | 88 |
| Kotleta (hřbet), Uzená vepřová kýta, Uzená kýta, pošírovaná | 75 | 78 | 82 |

| Telecí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---------------|----------------------------|--------------------|------|
| | Méně | Středně Pro-pečené | Více |
| Telecí pečeně | 75 | 80 | 85 |
| Telecí koleno | 85 | 88 | 90 |

| Skopové / jehněčí | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|----------------------------------|----------------------------|--------------------|------|
| | Méně | Středně Pro-pečené | Více |
| Skopová kýta | 80 | 85 | 88 |
| Skopový hřbet | 75 | 80 | 85 |
| Jehněčí kýta, Jehněčí pečeně, | 65 | 70 | 75 |

| Zvěřina | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|----------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Zaječí hřbet, Hřbet z vysoké zvěře | 65 | 70 | 75 |
| Zaječí kýta, Celý zajíc, Kýta z vysoké zvěře | 70 | 75 | 80 |

| Drůbež | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Kuře (celé / půlka / prsa) | 80 | 83 | 86 |
| Kachna (celá / půlka), Krůta (celá / prsa) | 75 | 80 | 85 |
| Kachna (prsa) | 60 | 65 | 70 |

| Ryba (losos, pstruh, candát) | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Ryba (celá / velká / dušená), Ryba (celá / velká / pečená) | 60 | 64 | 68 |

| Dušená jídla - Předvařená zele- nina | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Dušená cuketa, Dušená brokolice, Dušený fenykl | 85 | 88 | 91 |

| Dušená jídla - Slaná | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | Méně | Středně Prope- čené | Více |
| Cannelloni, Lasagne, Zapečené těstoviny | 85 | 88 | 91 |

| Dušená jídla - Sladká | Teplota středu pokrmu (°C) | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|------|
| | Méně | Středně Propečené | Více |
| Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi | 80 | 85 | 90 |

11.31 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vaření v páře.

| Jídlo | Nádoba (Gastro-norm) | Množství (g) | Poloha roštu | Teplota (°C) | Čas (min) | Poznámky |
|-------------------------|----------------------|--------------|--------------|--------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Brokolice ¹⁾ | 1 x 2/3 perforovaný | 300 | 3 | 99 | 13 - 15 | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Brokolice ¹⁾ | 2 x 2/3 perforovaný | 2 x 300 | 2 a 4 | 99 | 13 - 15 | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Brokolice ¹⁾ | 1 x 2/3 perforovaný | max. | 3 | 99 | 15 - 18 | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Mražený hrášek | 2 x 2/3 perforovaný | 2 x 1500 | 2 a 4 | 99 | Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C. | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

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 speciální 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 nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Po použití vlhký vnitřek trouby vysušte.

12.2 Doporučené čisticí prostředky

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

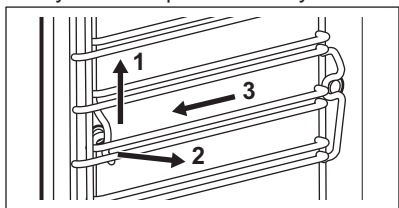
Naše výrobky můžete zakoupit na www.aeg.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

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 úchytu.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.

3. Drážky vytáhněte ze zadního úchytu. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

12.4 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 stisknutím některého sensorového tlačítka.

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.
- c) Stiskněte OK.

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

- d) Otřete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.
 - e) Stiskněte **OK**. 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 předeohřátím 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

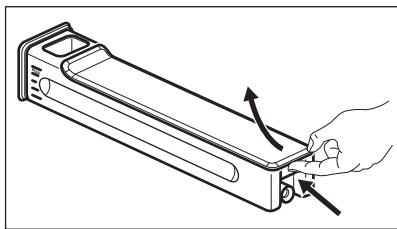
Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Provedte funkci Čištění párou plus.

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.



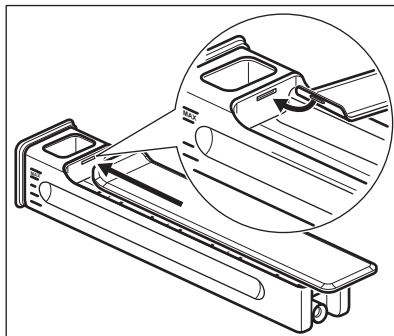
2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklopne.

3. Součásti zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

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

Po vyčištění součástí zásobníku na vodu zásobník sestavte.

1. Naklápěte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.
2. Sestavte víko. Nejprve zasuňte 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. Stiskněte OK.
3. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
4. Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
5. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
6. Stiskněte OK.

Zapnete tím první část postupu:
Odstraňování vod. kamene.


 Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

7. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
8. Stiskněte OK.
9. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbývá žádný čisticí prostředek.
10. Vložte zásobník na vodu do spotřebiče.
11. Stiskněte OK.

Zapnete tím druhou část postupu:
Odstraňování vod. kamene. Ta propláchne okruh tvoření páry.

 Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte hluboký pekáč / plech.

 Pokud se funkce:
Odstraňování vod. kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejím 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 vypnete spotřebič.

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

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

 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. Stiskněte OK.
3. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
4. Stiskněte OK.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.10 Odstranění a instalace dvířek

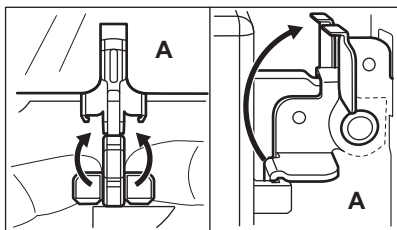
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



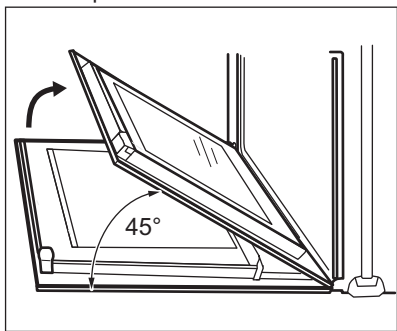
VAROVÁNÍ!

Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

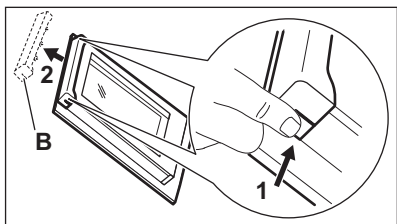
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.



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 (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

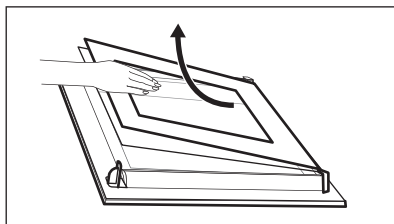


POZOR!

Hrubé zacházení se skleněnými panely, obzvláště kolem okrajů předního panelu, může způsobit prasknutí skla.

7. Vytáhněte okrajovou 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 s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

12.11 Výměna žárovky

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



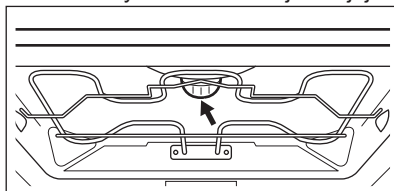
VAROVÁNÍ!

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

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

Horní žárovka

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



2. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.

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

Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.

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

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troubu nelze zapnout ani používat. | Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici). |
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Hodiny nejsou nastavené. | Nastavte hodiny. |
| Trouba nehřeje. | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| Trouba nehřeje. | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. | Viz „Automatické vypnutí“. |
| Trouba nehřeje. | Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá. | Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“. |
| Trouba nehřeje. | Dvířka nejsou správně zavřená. | Zcela dvířka zavřete. |
| Trouba nehřeje. | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Na displeji se zobrazí F111. | Zástrčka pečící sondy není správně zasunuta do zásuvky. | Zástrčku pečící sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce. | Jedná se o závadu na elektroinstalaci. | <ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky. |
| 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. |
| Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo". | Je zapnutý režim demo. | Viz „Základní nastavení“ v části „Denní používání“. |
| 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 nevyjmuli 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 nenaplnili 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 ne-správné 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. Spusťte 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 | BSK792320M |
| Index energetické účinnosti | 81.0 |
| Třída energetické účinnosti | A+ |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 1.09 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.68 kWh/cyklus |
| Počet pečících prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Objem | 70 l |
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost | 42.5 kg |

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

14.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou Trvání nebo Čas ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Během pečení osvětlení vypnete a zapínáte ho pouze v případě potřeby.

Horký vzduch s párou


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při této funkci se teplota uvnitř


trouby v průběhu pečení může lišit od teploty udávané na displeji a doba pečení se může lišit od doby pečení u jiných programů.

Pokud používáte funkci Horký vzduch s párou, osvětlení se vypne po 30 sekundách.

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale tím omezíte předpokládanou úsporu energie.

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



867336234-A-062017



AEG