

USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	21
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	24
10. TIPY A RADY.....	24
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	47
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	50
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	53

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

 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 nenese

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.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu 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.

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.
- 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 roštů 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 používejte 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 přírodní 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.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- 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. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- 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, byt nebo podlahu.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Obsluha

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

2.8 Likvidace



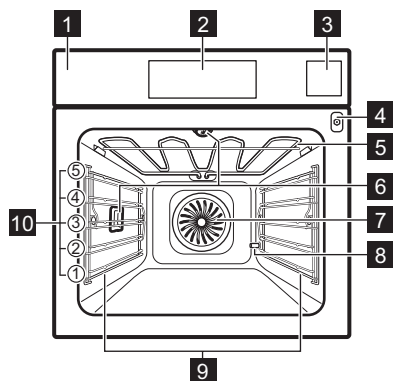
VAROVÁNÍ!

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.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

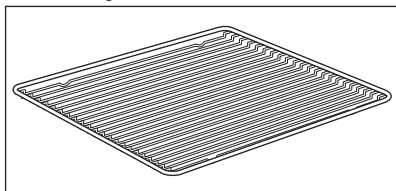
3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sonda
- 5** Topný článek
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod trubky odstraňování vodního kamene
- 9** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10** Polohy polic

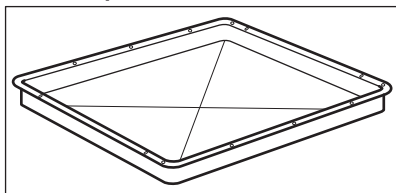
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



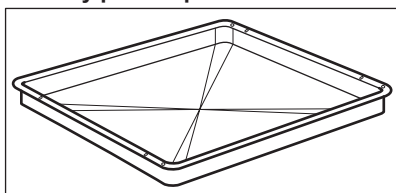
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



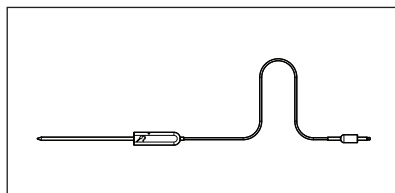
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



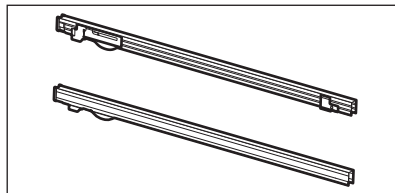
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

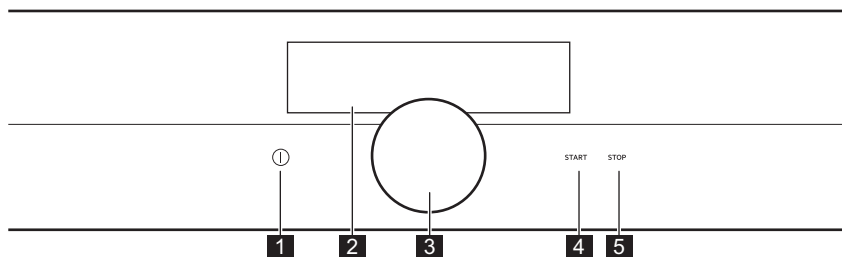
Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

4.1 Ovládací panel



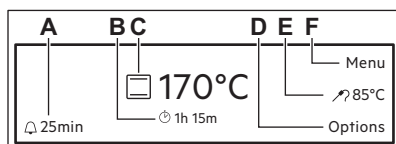
Funkce	Poznámka
1 Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné spotřebiče.
2 Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
3 Otočný volič	Slouží k úpravě nastavení a procházení nabídkami. Stisknutím ① zapnete spotřebič. Podržte otočný volič k vyvolání obrazovky nastavení. Podržením a otáčením otočného voliče procházejte nabídkou. Podržením a stisknutím otočného voliče potvrďte nastavení nebo přejděte do zvolené podnabídky. Pro návrat do předchozí nabídky vyhledejte funkci Zpět v seznamu nabídek nebo potvrďte zvolené nastavení.
4 START	Slouží k zapnutí zvolené funkce.
5 STOP	Slouží k vypnutí zvolené funkce.

4.2 Displej

Po zapnutí se na displeji zobrazí poslední zvolený režim pečicí funkce.



Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.



- A. Připomínka
- B. Měřič času
- C. Pečicí funkce a teplota
- D. Funkce nebo denní čas
- E. Trvání nebo Ukončení funkce nebo Pečicí sonda
- F. Nabídka

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 První zapojení

Po prvním zapojení se na sedm sekund zobrazí verze software.

Musíte nastavit jazyk, Displej Jas, Tvrdost vody a Denní čas.

5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody

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

Tvrdost 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 ořeptejte přebytečnou vodu.
4. Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.
5. Nastavení tvrdosti vody: nabídka: Základní Nastavení.

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	1
	2
	3
	4

Tvrdost vody můžete změnit v nabídce: Základní Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí Funkce

Zapnutí a vypnutí pečicích funkcí.

1. Zapněte troubu.
 2. Podržte otočný volič.
- Poslední použitá funkce je potvrzena.
3. Stisknutím otočného voliče přejděte do podnabídky a jeho otočením zvolte pečicí funkci.
 4. Potvrďte stisknutím otočného voliče.
 5. Nastavte teplotu a potvrďte.

6. Stiskněte **START**. Pečicí sonda lze odpojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Některé funkce obsahují sled vyskakovacích oken. Stisknutím otočného voliče přejdete na další vyskakovací okno. Po posledním potvrzení se funkce spustí.

K vypnutí funkce stiskněte **STOP**.



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

Pečicí funkce: Speciality

Pečicí funkce		Použití
	Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
	Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Ohřev Taliřů	K předehřátí talířů k servírování.
	Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
	Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
	Funkce Jogurtu	Tato funkce slouží k přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
	Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
	Gratinované Pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také k zapékání a vytvoření zlatohnědé barvy jídla.

Pečicí funkce: Standardní

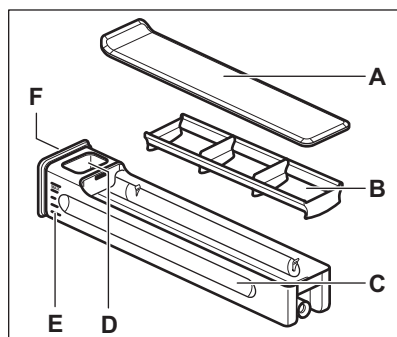
Pečicí funkce	Použití
 Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Pravý horký vzduch + spodní ohřev	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev + gril + ventilátor	K přípravě polotovarů do křupava, jako např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Gril + ventilátor	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení do zlatova.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodem a zavařování potravin.
 Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další informace viz kapitola „Tipy a rady“, Horký vzduch s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Vzhledem k využití zbytkového tepla může být tepelný výkon nižší. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

Pečicí funkce: Pára

Pečicí funkce	Použití
 Vaření V Páře	K přípravě zeleniny, příloh nebo ryb v páře.
 Vysoká Vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu choulostivějších pokrmů jako jsou krémy, koláče, teriny a ryby.

Pečicí funkce	Použití
 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.
 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.
 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.
 Vakuové vaření	Název funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vakuové vaření a kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami přípravy.
 Pečení Chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí Těsta	Zvlhčování párou zlepšuje a urychluje kynutí těsta, brání vysychání jeho povrchu a udržuje jeho pružnost.

Zásobník na vodu



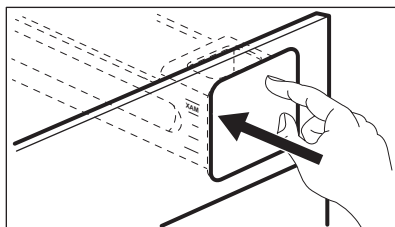
- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Těleso zásobníku

D. Otvor pro plnění vodou

E. Stupnice

F. Přední tlačítko

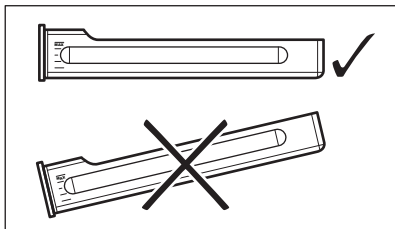
Zásobník na vodu můžete vyjmout z trouby. Mírně zatlačte na přední tlačítko. Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune z trouby.



Zásobník na vodu lze naplnit dvěma způsoby:

- ponechte zásobník na vodu v troubě a naplňte jej pomocí konvice na vodu,
- vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.

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



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

Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.



POZOR!

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

Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

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

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

3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.



Mokrý zásobník na vodu otřete před vložením do spotřebiče měkkým hadříkem.

4. Zapněte spotřebič.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci:

Trvání $\rightarrow$ nebo : Ukončení $\rightarrow$.
Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

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.

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 předeheatím spotřebiče pomocí funkce Pravý Horký Vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.



Na konci vaření v páře chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.

Vakuové vaření

- Beze ztrát chuti a vůni z důvodu odpařování si potraviny zachovávají 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.



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 troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit předeřtáním trouby horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

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 potravin 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.

6.2 Nabídka - přehled



Nabídka

Položka nabídky	Použití
Podporované Vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
Čištění	Obsahuje seznam čistících programů.
Základní Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.

Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka	Popis
Čištění Párou	Program k vyčištění spotřebiče, když je lehce znečištěný a nikoliv několikrát připálený.
Čištění Párou Plus	Program k odstranění odolné nečistoty pomocí prostředku k čištění trouby.
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.

Podnabídka pro: Základní Nastavení

Podnabídka	Popis
Dětská Bezp. Pojistka	Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout. Tuto funkci můžete zapnout a vypnout v nabídce Základní nastavení. Jakmile je funkce dětské bezpečnostní pojistky zapnutá, zobrazí se na displeji při zapnutí spotřebiče. Abyste mohli troubu používat, zvolte pomocí otočného ovladače písmena v tomto pořadí: A B C. Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky a trouba je vypnutá, dvířka trouby jsou zablokována.
Rychlé Zahřátí	Snižuje výchozí čas ohřátí. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Ohřev A Uchování Teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy. Chcete-li funkci vypnout dříve, stiskněte otočný ovladač. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se zobrazí zpráva „Funkce Uchovat teplé zapnuta“. Upozorňujeme, že tato funkce je k dispozici pouze s některými pečicími funkcemi a je-li nastavená funkce Trvání.
Prodloužení Doby Pečení	K prodloužení přednastavené doby přípravy. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Nastavení	Ke konfiguraci trouby.
Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

Podnabídka pro: Nastavení

Podnabídka	Popis
Jazyk	Nastavení jazyka na displeji.
Denní čas	Nastavuje aktuální čas a datum.
Tóny Tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Nelze deaktivovat tón tlačítka ZAP/VYP a STOP.
Alarm/Chybový Tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
Hlasitost Zvuk. Signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
Displej Jas	Úprava jasu displeje po stupních.
Tvrdost vody	Slouží k nastavení tvrdosti vody.

Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
DEMO	Aktivační / deaktivací kód: 2468
Zobrazit licence	Informace o licencích.
Zobrazit verze softwaru	Informace o verzi softwaru.
Tovární Nastavení	Obnoví tovární nastavení.

Podnabídka pro: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má navrženou funkci a teplotu. Tyto parametry lze ručně upravit podle přání uživatele.

U některých pokrmů můžete také zvolit způsob jejich přípravy:

- Automatická Váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečený nebo Méně
- Středně Propečené
- Dobře Propečené nebo Více

Druh jídla: Maso a ryby

Maso	
Hovězí	Hovězí svičková
	Pečeně
	Hovězí svičková
	Kvalitní Vařené Hovězí
	Sekaná
	Hovězí Na Skandinávský Zp.
Uzené	
Pečeně	

Maso		
Telecí	Křehká svičková	
	Pečeně	
	Koleno	
Jehněčí	Křehká svičková	
	Pečeně	
	Hřbet	
	Kýta	
Zvěřina	Srncí/Jelení	Hřbet
		Kýta
	Zajíc	Hřbet
		Kýta

Drůbež		
Kuře	Celý	
	Půlka	
	Hrudí	Připravené v páře
		Vakuové vaření
	Stehna	
Křídla		
Kachna	Celý:	
	Hrudí	
Husa		

Drůbež		
Krůta	Celý: _____	
	Hrudí	

Ryby		
Celá Ryba	Malé	Pečené
		Připravené v páře
	Středně Pro-pečené	Pečené
		Připravené v páře
	Velké	Pečené
		Připravené v páře
Filety	Tenká	Připravené v páře
		Vakuové vaření
	Silná	Připravené v páře
		Vakuové vaření
Rybí nákypy		
Rybí Prsty		

Mořské plody	
Krevety	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Slávky	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Mušle	

Druh jídla: Přílohy / Jídlo z trouby

Pokrmý		
Přílohy	Brambory Čerstvé Po- krmý	Připravené v páře
		Vakuové vaření
	Brambory Mražené Po- krmý	Hranolky
		Krokety
		Americké Brambory
		Opečená Bramborová Kaše
	Rýže	
	Těstoviny, čerstvé	
	Polenta	
	Knedlíky	Houskový Knedlík
Bramborové Knedlíky		
Kynuté kne- dlíky		
Jídlo Z Trou- by	Lasagne	
	Zapečené Brambory	
	Zapečené těstoviny	
	Zapékaná zelenina	
	Dušené jí- dlo, slané	
	Dušená ze- lenina	
Luskoviny a zrna		
Paštiky terri- ne		

Pokrmy	
Vejce	Vařená na-měkko
	Středně Pro-pečené
	Vařená na-tvrdo
	Zapečená vejce

Druh jídla: Pečení slaných pokrmů

Jídlo		
Pizza	Čerstvé Po-krmy	Tenká Silná
	Mražené Po-krmy	Tenká Silná Snack
	Chlazené	
	Slaný koláč	Tenká Silná
Chléb	Čerstvé Po-krmy	Bageta
		Ciabatta
		Bílý Chléb
		Tmavý chléb
		Žitný Chléb
	Mražené Po-krmy	Celozrnný chléb
		Nekvašený Chléb
		Vánočka
		Bageta
		Chléb
	Předpečené	

Jídlo	
Pečivo	Čerstvé Po-krmy
	Mražené Po-krmy
	Předpečené

Druh jídla: Dezerty / Pečení

Jídlo	
Koláč ve for-mě	Mandlový Koláč
	Jablečný Ko-láč
	Tvarohový Koláč
	Koláč s ja-blečnou vr-stvou
	Křehké těsto
	Koláčový korpus z pi-škotového těsta
	Linecký Ko-láč
	Piškotový Koláč
	Koláče

Jídlo	
Koláč na plechu	Mražený jablečný závin
	Brownies - Čok. Sušenky
	Tvarohový Koláč
	Vánoční Štola
	Ovocný Koláč
	Křehké těsto
	Piškotové Těsto
	Kynuté Těsto
	Piškotový Koláč
	Cukrový Koláč
Malé moučníky	Roláda
	Švýcarský koláč, sladký
	Kynutý Koláč
	Koláče, malé
	Krém. Zákusky Z List. Těsta
	Banánky
	Makronky
	Muffin
	Proužky Těsta
	Malé Listové Pečivo
	Sušenky Z Křehkého Těsta

Jídlo
Koláč s náplní
Krém
Dušené jídlo, sladké
Sladké knedlíky

Druh jídla: Zelenina

Jídlo	
Artyčoky	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Chřest, zelený	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Chřest, bílý	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Červená Řepa	
Černý Kořen	
Brokolice	Růžičky
	Celý
Růžičková Kapusta	
Kedlubena	
Mrkev	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Květák	Růžičky
	Celý
Celer	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Celer, Kořen	
Cukety, Plátky	Připravené v páře
	Vakuové vaření

Jídlo	
Lilek	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Fenykl	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Zelené Fazolky	
Pórek, Kroužky	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Houby, Plátky	
Hrášek	
Paprika	Připravené v páře
	Vakuové vaření
Dýně	
Kapusta, Kadeřavá	
Špenát, čerstvý	

Jídlo
Rajčata
Druh jídla: Ovoce
Jídlo
Jablka
Mango
Nektarinky
Broskve
Hrušky
Ananas
Švestky

6.3 Funkce



Funkce	Popis
Nastavení časovače	Obsahuje seznam funkcí hodin.
Rychlé Zahřátí	Slouží ke zkrácení doby rozehrátí u aktuálně probíhající pečicí funkce. Zapnout / Vypnout
Nastavit A Spustit	K nastavení funkce a pozdějšímu zapnutí. Jakmile je funkce nastavena, na displeji se zobrazí zpráva „Funkce Nastavit a spustit zapnuta“. Stisknutím tlačítka Start ji spustíte. Když je tato funkce spuštěná, zpráva se na displeji již nebude zobrazovat a trouba začne pracovat. Upozorňujeme, že tato funkce je k dispozici pouze s některými pečicími funkcemi a je-li nastavená funkce Trvání / Ukončení.
Osvětlení	Zapnout / Vypnout

6.4 Zbytkové teplo

Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Nastavení časovače

Funkce hodin	Použití
 Měřič času	Automaticky monitoruje, jak dlouho funkce pracuje. Zobrazení Měřič času lze zapnout a vypnout.
 Trvání	Slouží k nastavení délky chodu. ¹⁾
 Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce. Tato funkce je dostupná, pouze když je nastavena funkce Trvání. Funkce Trvání a Ukončení použijte současně k automatickému zapnutí a pozdějšímu vypnutí trouby. ¹⁾
 Připomínka	Slouží k nastavení odpočítávání času. ¹⁾ Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Zvolte  a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič. Když je trouba vypnutá, tuto funkci zapnete stisknutím otočného voliče.

¹⁾ Maximum 23 h 59 min

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 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 dodávané příslušenství a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda 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.



VAROVÁNÍ!

Viz část „Tipy a rady“.



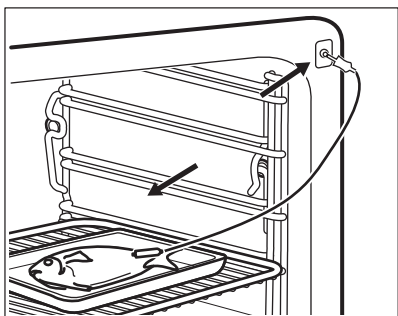
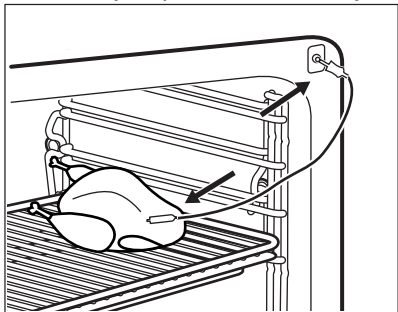
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte troubu.
2. Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte

se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.

3. Zapojte zástrčku Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby.



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

4. Nastavte teplotu středu pokrmu.

5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

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

6. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.

7. Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.



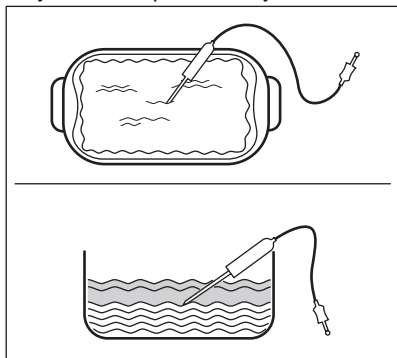
VAROVÁNÍ!

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 maso

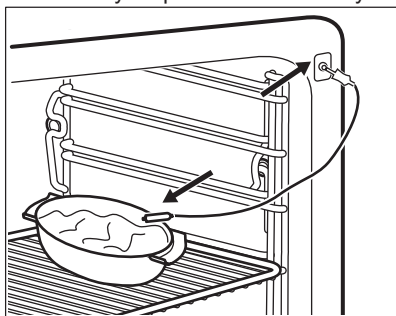
1. Zapněte troubu.
2. Polovinu přísad vložte do zapékací mísy.

3. Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.



4. Pečicí sonda zakryjte zbývajících přísadami.

5. Zapojte zástrčku Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby.



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

6. Nastavte teplotu středu pokrmu.

7. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

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

8. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.

9. Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.



VAROVÁNÍ!

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

Změna teploty středu pokrmu

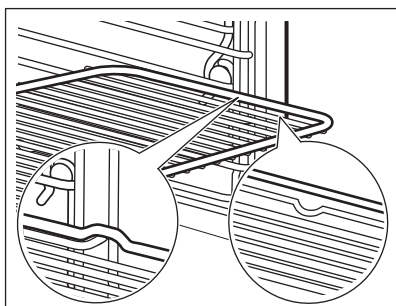
Teplotu středu pokrmu lze změnit kdykoliv během jeho přípravy.

1. Na displeji zvolte .
2. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.
3. Potvrďte stisknutím .

8.2 Vložení příslušenství

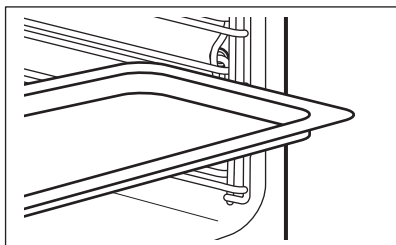
Tvarovaný rošt:

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



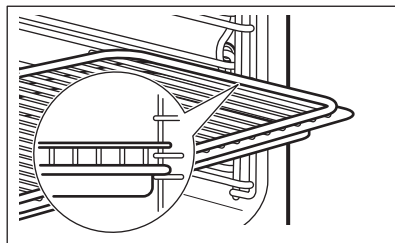
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení /hlubokého pekáče / plechu:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



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.

8.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

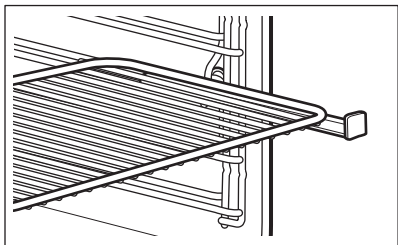
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

Zasuněte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.

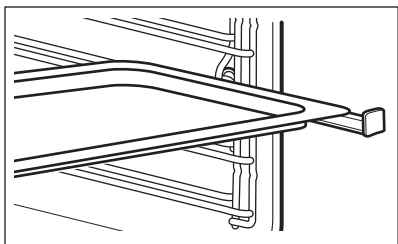


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



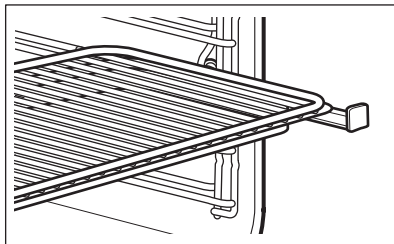
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba 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, Pečící sonda, Trvání, Ukončení.

9.2 Chladicí ventilátor

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

10. 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.

10.1 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

10.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat Teplé

Tato funkce vám umožňuje uchovávat pokrmy teplé. Teplota je nastavena automaticky na 80 °C.

Ohřev Talířů

Tato funkce vám umožňuje ohřívat talíře a nádobí před podáváním jídla. Teplota je nastavena automaticky na 70 °C.

Talíře a nádobí rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Použijte první polohu roštu. V polovině doby ohřevu je mezi sebou vyměňte.

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

10.3 Vakuové vaření

Tato funkce využívá nižší teploty přípravy pokrmů, než jsou běžné při tradičním vaření.

Doporučení Vakuové vaření

Používejte čerstvé syrové potraviny vysoké kvality. Před přípravou potraviny vždy očistěte. Při použití syrových vajec buďte opatrní.

Nízké teploty jsou vhodné pouze pro takové typy potravin, které lze konzumovat syrové.

Připravujete-li jídlo při teplotě nižší než 60 °C, nevařte ho dlouho.

Před zabalením do vakuového sáčku považte ingredience obsahující alkohol.

Vakuové sáčky položte na rošt vedle sebe.

Uvařené pokrmy můžete uchovat v chladničce 2 – 3 dny. Jídlo rychle ochlaďte (v ledové lázni).

Tuto funkci nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.

Balení do vakuových sáčků

Používejte pouze vakuové sáčky a komorový vakuový přístroj na zatavování, které jsou doporučeny k vakuovému vaření. Pouze tento typ přístroje dokáže vakuově zabalit tekutiny.

Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.

Rychlejších a lepších výsledků dosáhnete nastavením maximálního stupně vakuování.

Bezpečné uzavření vakuového sáčku zaručíte ujistěním se o čistotě oblasti zatavení.

Před zatavením vakuového sáčku se ujistěte, že hrany jeho vnitřní strany jsou čisté.

10.4 Vakuové vaření: Maso

Abyste zabránili propíchnutí vakuových sáčků, používejte pouze maso bez kostí.

Aby plátky z drůbeže chutnaly lépe, před zabalením do vakuového sáčku je osmahněte kůží dolů.

Použijte třetí polohu roštu.

Hovězí

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Středně propečený hovězí plátek, 4 cm silný, 0,8 kg	60	110 - 120
Dobře propečený hovězí plátek, 4 cm silný, 0,8 kg	65	90 - 100
Středně propečený telecí plátek, 4 cm silný, 0,8 kg	60	110 - 120
Dobře propečený telecí plátek, 4 cm silný, 0,8 kg	65	90 - 100

Jehněčí / Zvěřina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Nepropečené jehněčí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Středně propečené jehněčí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Králičí, 1,5 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Drůbež

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kuřecí prsa, 3 cm silná, 0,75 kg	70	70 - 80

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kachní prsa, 2 cm silná, 0,9 kg	60	140 - 160
Krůtí prsa, 2 cm silná, 0,8 kg	70	75 - 85

10.5 Vakuové vaření: Ryby a mořské plody

Filety z ryb před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.

Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Použijte třetí polohu roštu.

Jídlo	Tloušťka potravin	Teplota (°C)	Čas (min)
Filé z pražmy, 0,5 kg	4 filety 1 cm	70	25
Filé z kanice, 0,5 kg	4 filety 1 cm	70	25
Treska, 0,65 kg	2 filety 2 cm	65	70 - 75
Mušle, 0,65 kg	velké	60	100 - 110
Slávky s lasturou, 1 kg		95	20 - 25
Krevety bez krunýře, 0,5 kg	velké	75	26 - 30
Chobotnice, 1 kg		85	100 - 110
Filé ze pstruha, 0,65 kg ¹⁾	2 filety 1,5 cm	65	55 - 65
Filet z lososa, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

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.

10.6 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
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

10.7 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 potravin 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

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Polo- ha roštu
Hrušky	půlky	4 kusy ovoce	95	15 - 30	3
Vanilkový krém	350 g v každém sáčku	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Vaření v páře

Používejte pouze žáruvzdorné nádobí odolné proti korozi nebo nádobí z chromované oceli.

Pečete-li na více než jedné úrovni trouby, ujistěte se, že mezi rošty je dostatek místa pro cirkulaci páry.

Pokud není v tabulce níže doporučeno předehtí troubu, zahajte přípravu jídla se studenou troubou.

10.9 Vaření V Páře



VAROVÁNÍ!

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

Sterilizace

Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.

Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

Vaření

Tato funkce umožňuje přípravu všech druhů čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, krupice a vajec.

Celé jídlo můžete připravit najednou. Připravujte společně pokrm s podobnou dobou přípravy. Když připravujete pokrm najednou, použijte největší potřebné množství vody.

Použijte druhou polohu roštu.

Pokud v tabulce níže není doporučeno jiné nastavení, nastavte teplotu na 99 °C.

Zelenina

Jídlo	Čas (min)
Loupaná rajčata	10
Brokolice, růžičky ¹⁾	13 - 15
Zelenina, spařená	15
Houby, plátky	15 - 20
Papriky, proužky	15 - 20
Špenát, čerstvý	15 - 20
Chřest, zelený	15 - 25
Lilek	15 - 25
Cukety, plátky	15 - 25
Dýně, kostičky	15 - 25
Rajčata	15 - 25
Fazole, spařené	20 - 25
Polníček, listy	20 - 25
Kapusta, kadeřavá	20 - 25
Celer, kostičky	20 - 30
Pórek, kroužky	20 - 30
Hrášek	20 - 30
Hrách velkoploď	20 - 30
Sladké brambory	20 - 30
Chřest, bílý	25 - 35
Růžičková kapusta	25 - 35
Mrkev	25 - 35
Květák, růžičky	25 - 35

Jídlo	Čas (min)
Fenykl	25 - 35
Kedluben, proužky	25 - 35
Bílé fazole	25 - 35
Brokolice, celá	30 - 40
Kukuřičný klas	30 - 40
Černý kořen	35 - 45
Květák, celý	35 - 45
Zelené fazolky	35 - 45
Bílé nebo červené zelí, proužky	40 - 45
Artyčoky	50 - 60
Sušené fazole, namočené (poměr vody k fazolím 2:1)	55 - 65
Kyselé zelí	60 - 90
Červená Řepa	70 - 90

¹⁾ Předehejte troubu po dobu pěti minut.

Přílohy

Jídlo	Čas (min)
Kuskus (poměr vody ke kuskusu 1:1)	15 - 20
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	15 - 25
Krupicový pudink (poměr mléka ke krupici 3,5:1)	20 - 25
Červená čočka (poměr vody k čočce 1:1)	20 - 30

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Plochý plátek ryby	80	15
Krevety, čerstvé	85	20 - 25
Slávky	99	20 - 30
Losos, filety	85	20 - 30

Jídlo	Čas (min)
Špecle	25 - 30
Bulgur (poměr vody k bulguru 1:1)	25 - 35
Kynuté knedlíky	25 - 35
Aromatická rýže (poměr vody k rýži 1:1)	30 - 35
Vařené brambory, čtvrtky	35 - 45
Houskový knedlík	35 - 45
Bramborové knedlíky	35 - 45
Rýže (poměr vody k rýži 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (poměr vody 3:1)	40 - 50
Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5:1)	40 - 55
Neloupané brambory, střední	45 - 55
Hnědá a zelená čočka (poměr vody k čočce 2:1)	55 - 60

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

Ovoce

Jídlo	Čas (min)
Jablečné plátky	10 - 15
Horké bobulovité plody	10 - 15
Rozpuštění čokolády	10 - 20
Ovocný kompot	20 - 25

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pstruh, 0,25 kg	85	20 - 30
Krevety, mražené	85	30 - 40
Pstruh, cca 1 kg	85	40 - 45

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Bavorská klobása (bílá klobása)	80	20 - 30
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35
Kuře, pošírované, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	99	110 - 120

Vejce

Jídlo	Čas (min)
Vejce, naměkko	10 - 11
Vejce, na hniličku	12 - 13
Vejce, natvrdo	18 - 21

- Nastavte funkci: Gril + ventilátor k pečení masa.
- Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
- Snižte teplotu trouby na přibližně 90 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
- Nastavte funkci: Vaření V Páře. Pečte všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.

10.10 Kombinace funkcí Gril + ventilátor a Vaření V Páře

Můžete tyto funkce zkombinovat a připravovat maso, zeleninu i přílohy současně.

Jídlo	Gril + ventilátor (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
Telecí pečeně 1 kg, Rýže, zelenina	180	50 - 60	maso: 1	99	30 - 40	maso: 1 zelenina: 3

10.11 Nízká Vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
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
Různé druhy chleba 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Bagety/kaiserky	180 - 210	25 - 35	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

10.12 Vaření Dle Vlhkosti - 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 0,35 kg	90	20 - 30	2
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40	2
Knedlíky	120 - 130	40 - 50	2

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

10.13 Vaření Dle Vlhkosti - Střední Vlhkost

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Různé druhy chleba 0,5 - 1 kg	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
Pečené rybí filé	170 - 180	25 - 40	2
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45	2

10.14 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

10.15 Funkce Jogurtu

Tato funkce vám umožní připravovat jogurt.

Smíchejte 0,25 kg jogurtu s 1 litrem mléka. Směs naplňte do sklenic na jogurt.

Používáte-li syrové mléko, nejprve ho přiveďte do varu a poté nechte vychladnout na 40 °C.

Použijte druhou polohu roštu.

Nastavte teplotu 42 °C.

Jídlo	Čas (hod)
Krémový jogurt	5 - 6
Tučný jogurt	7 - 8

10.16 Pečení moučných jídel

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-

li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.17 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.
	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Doba pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používejte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
	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.
	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.

10.18 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
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 pletýnka / Věneček	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. Prvních 20 minut: 2. Poté snižte na:	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	Horní/spodní ohřev	180	35 - 55	3
Kynutý koláč s náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Předehřejte troubu.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Křehké těsto / piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 25	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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	Horní/spodní ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.19 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
Zapékaná zelenina ¹⁾	Gril + ventilátor	170 - 190	15 - 35	1
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Mléčná rýže	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.

10.20 Vlhký horkovzduch

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	210 - 220	45 - 60	3
Chlebový pudink	200 - 210	45 - 60	3
Rýžový pudink	200 - 210	45 - 60	3

10.21 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Právý 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 / banány	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta / piškotového těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Malé listové pečivo	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.22 Pečení křupavého těsta pomocí funkce Právý horký vzduch + spodní ohřev

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (tlustá)	180 - 200	20 - 30	2
Koláče	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

10.23 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

Pečení otočte 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 ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.24 Pečení masa

Hovězí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Dušené hovězí	1 - 1.5	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečený	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně	1	Gril + ventilátor	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1.5 - 2	Gril + ventilátor	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1.5	Gril + ventilátor	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1.5	Gril + ventilátor	160 - 180	40 - 60

Zvěřina

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Zaječí hřbet / kýta	1	Gril + ventilátor	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Hřbet z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90
Kýta z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Kusy drůbeže	0.2 - 0.25	Gril + ventilátor	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	0.4 - 0.5	Gril + ventilátor	190 - 210	40 - 50
Kuře, brojler	1 - 1.5	Gril + ventilátor	190 - 210	50 - 70
Kachna	1.5 - 2	Gril + ventilátor	180 - 200	80 - 100
Husa	3.5 - 5	Gril + ventilátor	160 - 180	120 - 180
Krůta	2.5 - 3.5	Gril + ventilátor	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6	Gril + ventilátor	140 - 160	150 - 240

Ryby

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba	1 - 1.5	Gril + ventilátor	180 - 200	30 - 50

10.25 Gril

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

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
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Velkoplošný Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Telecí filety / steaky	7 - 10	6 - 8	4
Topinky s oblohou	6 - 8	-	4

10.26 Spodní ohřev + gril + ventilátor

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 Brambora- vá Kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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 Gril + ventilátor	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.

10.27 Nízkoteplotní Pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb s teplotou ve středu nižší než 65 °C. 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.

Nastavte teplotu 120 °C.

Jídlo	Čas (min)	Poloha ro- štu
Hovězí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Hovězí plátek, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Telecí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaky, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.28 Zavařování

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za

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.

10.29 Sušení

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

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

Zelenina

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

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

Ovoce

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

10.30 Pečení Chleba

Předehtátí 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

10.31 Tabulka Pečící sonda

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70

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

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Sekaná	80	83	86

Telecí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90

Skopové / jehněčí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	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

Drůbež	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
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 ze- lina	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 Prope- čené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovo- cem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

10.32 Informace pro zkušební

Testy podle normy EN 60350-1:2013 a
IEC 60350-1:2011.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/Spodní Ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/Spodní Ohřev	180	70 - 90	1

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Spodní Ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Spodní Ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polohy	Tři polohy
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Topinky	Gril	max	1 - 3	5

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí steak	Gril	max	24 - 30 ¹⁾	4

1) V polovině doby obraťte.

Velkoplošný Gril

Přehřejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Hamburgery	8 - 10	6 - 8	4
Topinky	1 - 3	1 - 3	4

10.33 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vysoká Vlhkost.

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) Přehřejte troubu po dobu 5 minut.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

K čištění spodní strany v případě usazenin vápence použijte několik kapek octa.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

11.2 Doporučené čisticí prostředky

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

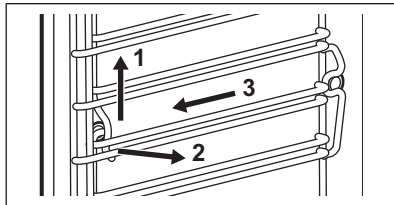
Naše výrobky můžete zakoupit na www.aeg.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

11.3 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda trouba již vychladla. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



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

11.4 Čištění Párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku trouby párou.

Před spuštěním čisticí funkce se ujistěte, že je trouba chladná.

Když probíhá funkce čištění párou, 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) Po skončení programu zazní zvukový signál.
- c) Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.

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.
- b) Zapněte funkci. První část programu se dokončí po asi 50 minutách.
- c) Otřete vnitřek trouby neabrazivní měkkou houbičkou. Můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.

- d) Spustí se poslední část programu. Tato fáze trvá přibližně 25 minut.
3. Otrete vnitřek trouby neabrazivní houbičkou. Můžete použít teplou vodu.
4. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.

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

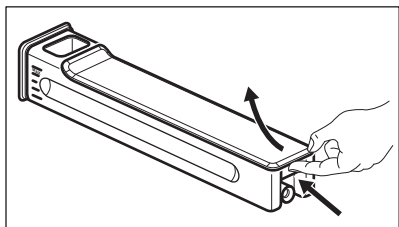
11.5 Připomínka Čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Proveďte funkci Čištění Párou Plus.

11.6 Čištění zásobníku na vodu

Vyjměte zásobník na vodu z trouby.

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



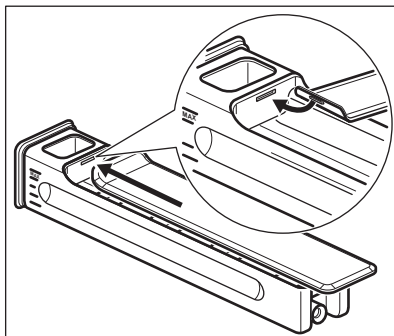
2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.
3. Součásti zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

Nepoužívejte abrazivní houbičky. Zásobník na vodu nevkládějte do myčky nádobí.

Po vyčištění součástí zásobníku na vodu zásobník sestavte.

1. Naklapněte 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.

11.7 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, okruh tvoření páry čistěte.

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
3. Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
4. Vložte zásobník na vodu.
5. Stiskněte otočný volič. Zapnete tím první část postupu: Odstraňování Vod. Kamene.



Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

6. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
7. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbývá žádný čistící prostředek.
8. Vložte zásobník na vodu.
9. Stiskněte **START**.
Zapnete tím druhou část postupu: Odstraňování Vod. Kamene. Ta propláchne okruh tvoření páry.

i Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte hluboký pekáč / plech.

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

Pokud je trouba vlhká či mokrá, vytřete ji dosucha utěrkou. Nechte troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky.

11.8 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování Vod. Kamene.

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

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

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

11.9 Systém tvoření páry - Proplachování

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
3. Stiskněte **START**.
Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

11.10 Odstranění a instalace dvířek

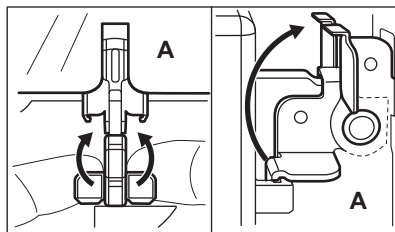
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



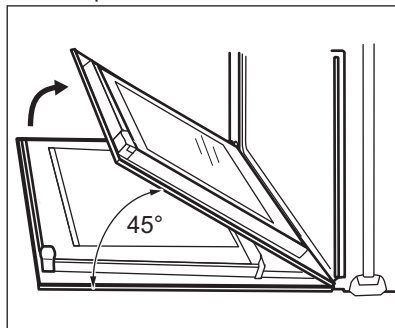
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

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

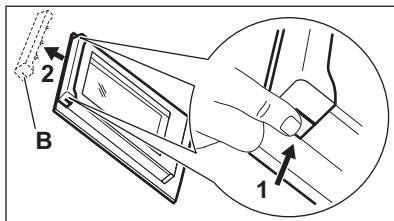


3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.



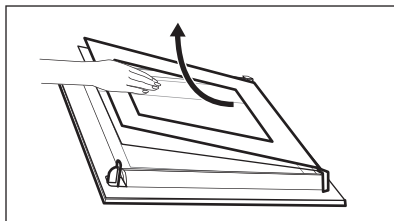
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.

5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
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 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.

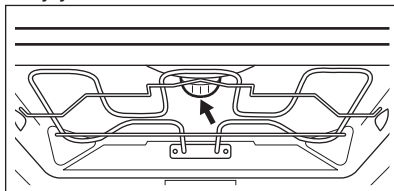
11.11 Výměna žárovky**VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu.
2. Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.
3. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte 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.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 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.	Dveře nejsou správně zavřené.	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 pokyn k nastavení Jazyk.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu na déle než tři dny.	Viz část „Před prvním použitím“.
Na displeji se zobrazí pokyn k nastavení Jazyk.	Je zapnutý režim demo.	Vypnout režim demo za: Nabídka / Základní Nastavení / DEMO. Aktivační / deaktivní kód: 2468.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nejhlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	- Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. - 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
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.
Po provedení programu k odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je v nesprávné poloze roštu.	Odstraňte ze dna vnitřku trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po ukončení funkce čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před spuštěním čistícího programu jste do spotřebiče nastříkali příliš mnoho čistícího prostředku.	Naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na všechny části vnitřku trouby. Čistící prostředek nastříkejte rovnoměrně.

Problém	Možná příčina	Řešení
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Počáteční teplota vnitřku trouby při čištění párou byla příliš vysoká.	Opakujte program. Spustěte 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.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

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

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BSK892330M
Index energetické účinnosti	61,9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,89 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,52 kWh/cyklus

Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	39.0 kg

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

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

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.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

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

Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte funkci Vlhký horkovzduch, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.aeg.com/shop



867336453-C-022018



AEG