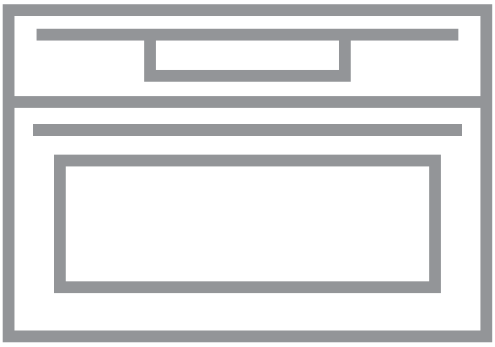
CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W
KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

USER MANUAL

CS **Návod k použití**
Kombinovaná mikrovlnná trouba



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE....3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY....5
3. POPIS SPOTŘEBIČE....8
4. OVLÁDACÍ PANEL....9
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....11
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....11
7. REŽIM MIKROVLNNÉ TROUBY....15
8. FUNKCE HODIN....19
9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY....20
10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ....21
11. DOPLŇKOVÉ FUNKCE....22
12. TIPY A RADY....24
13. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....42
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....43
15. TECHNICKÉ ÚDAJE....44
16. ENERGETICKÁ ÚČINNOST....45

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.registeraeg.com



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

⚠ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

ⓘ Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce 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.
- 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.
- Pokud je spotřebič prázdný, nezapínejte jej. Kovové součásti uvnitř spotřebiče mohou způsobit elektrický oblouk.
- Pro přípravu pokrmů a nápojů v mikrovlnné troubě nesmí být použity kovové nádoby. Tento požadavek neplatí, pokud výrobce stanoví velikost a tvar kovových nádob, které jsou vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě.
- Jsou-li poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se spotřebič používat, dokud jej neopraví kvalifikovaná osoba.
- Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze k tomu kvalifikovaná osoba.
- Tekutiny či jiné potraviny neohřívejte v hermeticky uzavřených nádobách. Mohou explodovat.
- Používejte jen nádobí vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.

- Tento spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, hub, vlhkých hadrů a podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení či požár.
- Pokud ze spotřebiče vychází kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se případné plameny uhasily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.
- Kojenecké láhve nebo skleničky s dětskou výživou byste měli zamíchat nebo protřepat, a před podáním si ještě ověřit jejich teplotu, aby se dítě nespálilo.
- Vajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívat, protože mohou explodovat i po dokončení mikrovlnného ohřevu.
- Spotřebič je nutné pravidelně čistit a odstraňovat jakékoliv zbytky potravin.
- Pokud není spotřebič udržován v čistém stavu, může jeho povrch zkorodovat, a ovlivnit tak celkovou životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.

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 přemisťování 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.

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

2.3 Použití spotřebiče

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.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- 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.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k předehřátí trouby.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - 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. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 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.
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou při chodu mikrovlnné funkce způsobit požár a elektrický oblouk.
- 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 čisticího prostředku.

2.5 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.

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

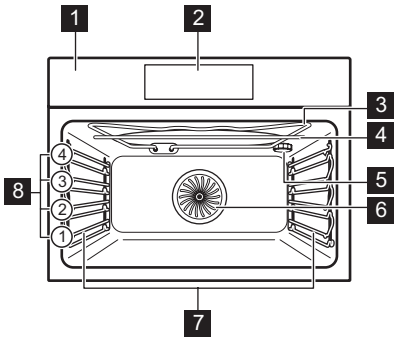
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.7 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

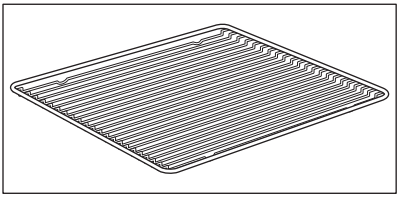
3.1 Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Elektronický programátor
3 Topné těleso
4 Magnetron
5 Osvětlení
6 Ventilátor
7 Drážky na rošty, vyjímatelné
8 Polohy polic

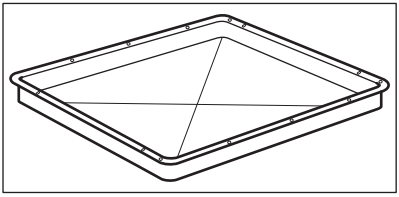
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



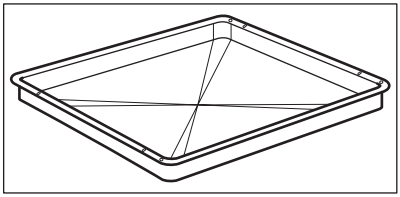
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



Na koláče a sušenky.

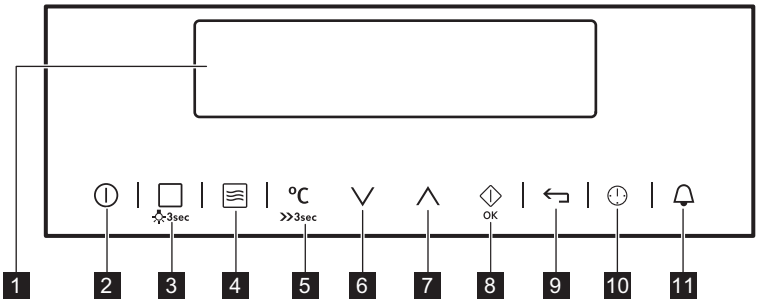
Hluboký pekáč / plech



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

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

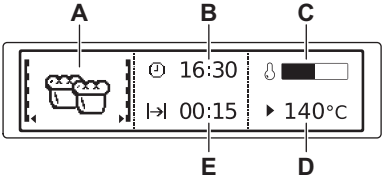


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	-	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
2		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
3	3sec	Pečicí Funkce nebo Podporované Vaření	Jednou stiskněte senzorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: Podporované Vaření. Dalším stisknutím senzorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí Funkce, Podporované Vaření. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
4		Mikrovlnná funkce	Slouží ke spuštění mikrovlnné funkce. Lze použít i s vypnutým spotřebičem. Když použijete mikrovlnnou funkci s funkcí: Trvání na déle než sedm minut a v kombinovaném režimu, nemůže být mikrovlnný výkon vyšší než 600 W.
5	°C >>3sec	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 / Rychlý start - mikrovlny	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. Slouží ke spuštění mikrovlnné funkce. Lze použít i s vypnutým spotřebičem.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
9	↩	Tlačítko Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.
10		Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného senzorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování Tlačítek, Oblíbené, Ohřev A Uchování Teploty, Nastavit A Spustit.
11		Minutka	Nastavení funkce: Minutka.

4.2 Displej



A. Pečicí funkce nebo mikrovlnná funkce
B. Denní čas
C. Ukazatel ohřevu
D. Teplota nebo výkon mikrovlnné funkce
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.
→|	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 ∧.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.
	Kontrolka Rychlého Ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehřátí.

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 ∧ nebo ∨ k nastavení hodnot.
2. Potvrďte stisknutím OK.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí ∨ nebo ∧ nastavte možnosti 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

Symbol	Položka nabídky	Použití
	Pečicí Funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Podporované Vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
	Základní Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.

Symbol	Položka nabídky	Použití
☆	Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.

Podnabídka pro: Základní Nastavení

Symbol	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.
°C»	Rychlé zahřátí	Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu rozehřátí.
	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.
DEMO	Režim DEMO	Aktivační / deaktivační kód: 2468
i	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární Nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Pečicí Funkce

Pečicí funkce		Použití
	Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na dvou 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 (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.
	Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Turbo Gril	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.

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

6.4 Speciality

Pečicí funkce		Použití
	Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Ohřev Talířů	K předehřátí talířů k servírování.
	Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
	Sušení	K sušení plátkovaného ovoce (např. jabka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd).

Pečicí funkce		Použití
	Kynutí Těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
	Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
	Pečení Chleba	K pečení chleba.
	Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 Kontrolka Rychlého Ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozehřátí.

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

Funkci zapnete podržením °C na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

6.8 Zbytkové teplo

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

6.9 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 nádobí, avšak pouze pokud používáte jinou než mikrovlnnou funkci trouby.

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 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 vypněte a zapínejte ho pouze v případě potřeby.

7. REŽIM MIKROVLNNÉ TROUBY

7.1 Mikrovlnná trouba

Obecné informace:

POZOR!
Nezapínejte spotřebič, nejsou-li v něm vloženy potraviny.

- Po vypnutí spotřebiče nechte jídlo několik minut odstát. Viz tabulky pro vaření pomocí mikrovln: čas dojití.
- Před přípravou pokrmu sejměte obal z hliníkové fólie, kovové nádoby atd.
- Při režimu mikrovlnné trouby se nedoporučuje používat více než jednu úroveň.
- Není-li uvedeno jinak, jídlo vložte na talíři na dno trouby.
- Pokud je to možné, před podáváním jídlo vždy zamíchejte.

Vaření:

- Pokud to je možné, vařte pokrm zakrytý materiálem vhodným pro mikrovlnou troubou. Nezakryté potraviny připravujte pouze tehdy, chcete-li uchovat kůrčičku.
- Neohřívejte potraviny příliš dlouho a na příliš vysoký výkon. Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo se na některých místech vznítit.
- Ve spotřebiči nepřipravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. V případě smažených vajec nejprve propíchněte žloutek.
- Potraviny se slupkou nebo kůžičkou - např. brambory, rajčata, uzeniny a podobně - před vařením propíchněte několikrát vidličkou, aby nepraskly.
- Chlazené nebo zmrazené pokrmy vyžadují delší dobu přípravy.
- Pokrmy obsahující omáčku by měly být občas zamíchány.
- V polovině přípravy vždy větší kousky otočte.
- Pokud to je možné, rozřízněte zeleninu na podobně velké kusy.
- Použijte ploché, široké mísy.
- Nepoužívejte nádobí z porcelánu, keramiky nebo hlíny s neglazovaným dnem nebo malými dírkami, například na rukojetích. Vlhkost pronikající do otvorů může způsobit prasknutí nádobí po jeho zahřátí.

Rozmrazování masa, ryb, drůbeže:

- Umístěte zmražené, rozbalené potraviny na malý hluboký talíř s nádobkou umístěnou vespodu nebo na rozmrazovací rošt či plastové síto, aby při rozmrazování mohla odtékat tekutina.
- Asi v polovině času rozmrazování potraviny obraťte. Pokud to je možné, rozdělte a pak odeberte kusy, které se již rozmrazily.

Rozmrazování másla, částí dortů, tvarohu:

- Nerozmrazujte zcela ve spotřebiči, ale nechte úplně dokončit rozmrazování při pokojové teplotě. Dosáhnete tím rovnoměrnějších výsledků. Před rozmrazováním zcela odstraňte kovový nebo hliníkový obal nebo jeho části.

Rozmrazování ovoce a zeleniny:

- Pokud ovoce a zelenina mají zůstat v syrovém stavu, nerozmrazujte je ve spotřebiči zcela, ale nechte dokončit rozmrazování při pokojové teplotě.
- Vyšší mikrovlnný výkon můžete použít k vaření ovoce a zeleniny bez jejich předchozího rozmrazení.

Hotová jídla:

- Hotová jídla v kovových obalech nebo umělohmotných vaničkách se mohou rozmrazovat nebo ohřívat pomocí mikrovln pouze tehdy, jestliže jsou

výslovně označeny jako vhodné pro mikrovlnnou troubu.
- Je nutné se řídit pokyny výrobce uvedenými na obalu (například sejmutí kovového obalu a propíchnutí plastové fólie).

7.2 Vhodné nádobí a materiály

Nádobí / materiál	Mikrovlnná trouba			Gril
	Rozmrazování	Ohřev	Vaření	♥♥♥♥
Žáruvzdorné sklo a porcelán (bez kovových dílů, například žáruvzdorné sklo)	✓	✓	✓	✓
Nežáruvzdorné sklo a porcelán[1)]	✓	X	X	X
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓	✓
Keramika[2)], kamenina[2)]	✓	✓	✓	X
Plast, žáruvzdorný do 200 °C[3)]	✓	✓	✓	X
Kartón, papír	✓	X	X	X
Fólie	✓	X	X	X
Fólie na pečení s uzávěrem vhodným pro mikrovlnnou troubu[3)]	✓	✓	✓	X
Pečicí misky zhotovené z kovu, například smaltované, litinové	X	X	X	✓
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou[3)]	X	X	X	✓
Plech na pečení	X	X	X	✓
Tvarovaný rošt	X	X	X	✓
Nádoby do mikrovlnné trouby, například pražicí pánvička	X	✓	✓	X
Hotová jídla v obalech[3)]	✓	✓	✓	✓

1) Bez stříbrné, zlaté, platinové nebo kovové vrstvy/dekorace.

2) Bez skleněných nebo kovových částí, bez glazury s obsahem kovu

3) Je nutné řídit se pokyny výrobce ohledně maximálních teplot.

7.3 Tipy pro mikrovlnou troubu

Výsledek	Řešení
Pro připravované množství jídla nenajdete žádné údaje.	Vyhledejte údaje pro podobný typ jídla. Prodlužte nebo zkraťte čas přípravy podle následujícího pravidla: dvojnásobné množství jídla - téměř dvojnásobný čas, poloviční množství jídla - poloviční čas.
Pokrm je po přípravě příliš suchý.	Nastavte kratší čas přípravy nebo zvolte nižší mikrovlnný výkon a použijte kryt z materiálu, který je vhodný k použití v mikrovlnné troubě.
Pokrm stále není rozmrazený, horký nebo uvařený ani po uplynutí nastaveného času.	Nastavte delší dobu přípravy nebo vyšší výkon mikrovln. Mějte na paměti, že větší pokrmy potřebují více času k přípravě. Během přípravy pokrm zamíchejte nebo otočte.
Po uplynutí doby přípravy je pokrm přehřátý na okrajích, ale uprostřed není hotový.	Příště zvolte nižší výkon a delší čas. Tekutiny, např. polévky, v polovině doby přípravy zamíchejte.

Co dalšího je nutné zvážit…

- Potraviny jsou různých tvarů a kvality. Jsou připravovány v různých množstvích. Proto se čas nutný k přípravě a výkon potřebný k rozmrazování, ohřevu či přípravě může lišit. Hrubé vodítko: **dvojité množství - téměř dvojnásobek času.**
- Mikrovlny vytváří teplotu přímo v pokrmu. Z tohoto důvodu nemohou být všechna místa prohřátá současně. Ohřívané pokrmy proto musíte míchat či otáčet, obzvláště u větších množství jídla.
- V tabulkách je uveden **čas dojití**. Ponechte pokrm odstát, ve spotřebiči nebo venku, aby teplo mohlo být rozvedeno rovnoměrně.
- Nastavte výkon podle množství jídla. Použijete-li příliš vysoký výkon na malé množství jídla, jídlo se může spálit nebo může při použití příslušenství dojít k jiskření.
- V případě rýže dosáhnete lepších výsledků při použití plochých a širších misek.

7.4 Funkce mikrovlnné trouby

Funkce	Popis
Mikrovlnná trouba	Vytváří teplotu přímo v pokrmu. Funkci použijte k ohřívání hotových pokrmů a nápojů, k rozmrazování masa nebo ovoce a také k vaření zeleniny a pečení ryb.
Kombinovaná funkce	Používá se pro ovládání pečicí funkce a mikrovlnné trouby společně. Používá se také k vaření pokrmů s kratší dobou přípravy a současnému opékání. Maximální výkon při této funkci je 600 W.
Rychlý start	Používá se k zapnutí funkce mikrovlnné trouby jedním stisknutím symbolu ⏀ s maximálním výkonem mikrovlnné trouby. Provozní čas: 30 sekund.

7.5 Nastavení funkce mikrovlnné trouby

1. Zapněte spotřebič.
2. Stisknutím zapnete funkci mikrovlnné trouby.
3. Stiskněte OK. Funkce: Funkce Trvání je nastavena na 30 sekund a mikrovlnná trouba začne pracovat.

Každým stisknutím OK přidáte 30 sekund k délce funkce: Trvání.

Pokud nestisknete OK, spotřebič se po 20 sekundách vypne.

4. Pomocí nastavíte funkci: Trvání. Viz „Nastavení funkcí hodin“.

Když je čas funkce: Trvání delší než sedm minut, mikrovlnný výkon se sníží na 600 W.

Maximální nastavení délky funkce: Trvání je 90 minut.

Lze měnit výkon mikrovlnné trouby (stiskněte a poté ∨ nebo ∧) a funkci: Trvání kdykoliv během chodu mikrovlnné funkce.

5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Mikrovlnná trouba se automaticky vypne. Akustický signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Funkci mikrovlnné trouby vypnete stisknutím .

Stisknutím nebo otevřením dvířek funkci vypnete. Funkci opět spustíte stisknutím OK.

7.6 Nastavení kombinované funkce

1. Zapněte pečicí funkci. Viz „Zapnutí pečicí funkce”.
2. Stiskněte a proveďte stejné kroky jako při nastavování funkce mikrovlnné trouby.

U některých funkcí se mikrovlnná trouba spustí, jakmile je dosaženo nastavené teploty.

Funkce, které nelze použít v rámci kombinované funkce: Oblíbené, Ukončení, Nastavit A Spustit, Ohřev A Uchování Teploty.

7.7 Nastavení funkce rychlého spuštění

1. V případě potřeby vypněte spotřebič pomocí .
2. Stisknutím OK zapnete funkci rychlého spuštění.

Každým stisknutím OK přidáte 30 sekund k délce funkce Trvání.

Mikrovlnný výkon můžete změnit (viz „Nastavení funkce mikrovlnné trouby“).

3. Pomocí nastavíte čas funkce: Trvání. Viz „Nastavení funkcí hodin“.

7.8 Příklady vaření a nastavení výkonu

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení výkonu	Použití spotřebiče
• 1 000 W • 900 W • 800 W • 700 W	Ohřívání tekutin Uvedení do varu na začátku vaření Vaření zeleniny Rozpouštění želatiny a másla
• 600 W • 500 W	Rozmrazování a ohřívání hlubokozmrazených jídel Ohřívání porcí na talíři Vaření jídel „v jednom hrnci“ Vaření vaječných jídel
• 400 W • 300 W • 200 W	Další vaření jídel Vaření choulostivých potravin Ohřívání dětské výživy Dušení rýže Ohřívání choulostivých jídel Rozpouštění sýrů
• 100 W	Rozmrazování masa, ryb, chleba Rozmrazování sýrů, smetany, másla Rozmrazování ovoce a koláčů (šlehačkové dorty) Vykynutí těsta Ohřívání studených jídel a nápojů

8. FUNKCE HODIN

8.1 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 spusťte pomocí OK.
|→|	Trvání	Slouží k nastavení délky provozu (max. 23 hod 59 min).
→|	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, 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).

8.2 Nastavení funkcí hodin

Před použitím funkcí: Trvání, Ukončení, musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Spotřebič se automaticky vypne. Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete spotřebič ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.

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.

8.3 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.

8.4 Prodloužení Doby Pečení

Funkce: Prodloužení Doby Pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání.

Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická Váha.

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.

9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 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.

9.2 Podporované Vaření s Automatický Recept

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

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

Při použití funkce: Manuální spotřebič použije automatické nastavení. Tato nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

9.3 Podporované Vaření s Automatická Váha

Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Abyste funkci mohli použít, musíte zadat hmotnost jídla.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Podporované Vaření. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hmotnost potravin. Potvrďte stisknutím OK.

Automatický program se spustí.

5. Hmotnost můžete kdykoli změnit. Stisknutím ∧ nebo ∨ změníte hmotnost.
6. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.

U některých programů je nutné jídlo po 30 minutách otočit. Na displeji se zobrazí upozornění.

10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

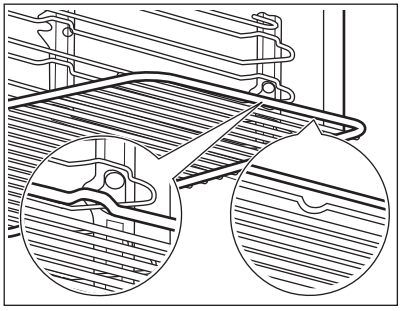
10.1 Vložení příslušenství

Používejte výhradně vhodné nádobí a materiály.

VAROVÁNÍ!
Viz část „Režim mikrovlnné trouby“.

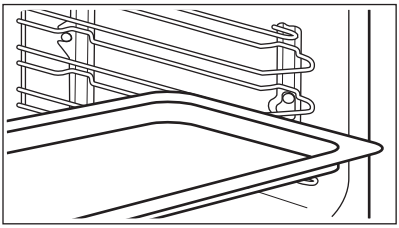
Tvarovaný rošt:

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



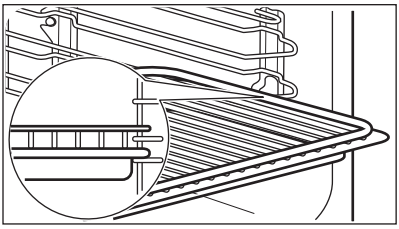
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí 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.

11. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

11.1 Oblíbené

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

Mikrovlnné a kombinované mikrovlnné funkce nelze uložit jako oblíbené programy.

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 ∧ změníte 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.

11.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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

1. Stisknutím ⏻ zapnete displej.
2. Současně stiskněte ⏻ a ≋, dokud se na displeji nezobrazí hlášení.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

11.3 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 stiskněte ⏲ a poté OK.

Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce.

11.4 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.

11.5 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, Trvání, Ukončení.

11.6 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/VYP), 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.

11.7 Chladící ventilátor

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

12. 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.

12.1 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 nádobí 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, a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Do první polohy vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci: Kynutí Těsta. Nastavte potřebný čas.

12.2 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.
- Různě 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.

12.3 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.**

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

12.4 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo briošk a	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	2
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Piškotový koláč	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Piškotový koláč	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto[1)]	Pravý Horký Vzduch	170 - 180	10 - 25	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	70 - 90	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Tvarohový koláč, plech[2)]	Horní/spodní ohřev	160 - 170	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pletýnka / věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	2
Vánoční štola[1)]	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb)[1)]	Horní/spodní ohřev			2
první		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	
Zákusky z listového těsta s krémem / banány[1)]	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	2
Piškotová roláda[1)]	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	2
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky[1)]	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)[2)]	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)[2)]	Horní/spodní ohřev	170	35 - 55	1
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)[1)]	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 80	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	20 - 35	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta[1)]	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	2
Sušenky z piškotového těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 20	2
Sněhové pusinky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	1
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Drobné pečivo z listového těsta[1)]	Pravý Horký Vzduch	170 - 180	20 - 30	3
Pečivo[1)]	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Malé koláčky[1)]	Pravý Horký Vzduch	160	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky[1)]	Horní/spodní ohřev	170	20 - 35	2

[1)] Předehřejte troubu.

12.5 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)]	Turbo Gril	210 - 230	10 - 20	1

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

12.6 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý Horký Vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zákusky z listového těsta s krémem / banány**1)**	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 3
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.7 Nízkoteplotní Pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa.

VAROVÁNÍ!
Viz část „Tipy a rady“.

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. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Telecí pečeně	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Steak	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

12.8 Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)[1)]	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (s velkou náplní)[2)]	180 - 200	20 - 30	3
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	3
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	3
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	3
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	3
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	3
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	3
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	3
Nekvašený chléb[1)]	230	10 - 20	3
Listové těsto s náplní[1)]	160 - 180	45 - 55	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)[1)]	230	12 - 20	3
Pirohy (ruské pirohy s náplní)[1)]	180 - 200	15 - 25	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

12.9 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 pečeni (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.

12.10 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	Horní/ spodní ohřev	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	Turbo Gril	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
Sekaná	Turbo Gril	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Vepřové koleno (předvařené)	Turbo Gril	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Telecí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	Turbo Gril	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Telecí koleno	Turbo Gril	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jehněčí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	Turbo Gril	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Drůbež

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	Turbo Gril	0,2 - 0,25 každý	200	200 - 220	20 - 35	1
Půlka kuřete	Turbo Gril	0,4 - 0,5 každá	200	190 - 210	25 - 40	1
Kuře, brojler	Turbo Gril	1 - 1,5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kachna	Turbo Gril	1,5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	Horní/ spodní ohřev	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Pokrmy

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sladké pokrmy	Pravý Horký Vzduch	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pikantní pokrmy s vařenými přísadami (nudle, zelenina)	Pravý Horký Vzduch	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pikantní pokrmy se syrovými přísadami (brambor, zelenina)	Pravý Horký Vzduch	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 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, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovězí filet, středně propečený	230	20 - 30	20 - 30	1
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Velkoplošný Gril

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	9 - 13	8 - 10	3
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	2
Klobásy	10 - 12	6 - 8	3
Hovězí steaky / telecí steaky	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Topinky	1 - 3	1 - 3	3
Topinky s oblohou	6 - 8	-	2

12.12 Mražené potraviny

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	3
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	3
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	3
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	3
Hranolky, tenké[1)]	210 - 230	20 - 30	3
Hranolky, silné[1)]	210 - 230	25 - 35	3
Amer. brambory, krokety[1)]	210 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	3

1) Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

Tabulka pro mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza[1)]	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2
Hranolky[2)] (300 - 600 g)	Horní/spodní ohřev nebo Turbo Gril	200 - 220	podle pokynů výrobce	2
Bagety[3)]	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2
Ovocný koláč	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2

1) Předehřejte troubu.

2) Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

3) Předehřejte troubu.

12.13 Rozmrazování

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

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

12.14 Zavařování

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

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

Měkké ovoce

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

12.15 Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Fazole	60 - 70	6 - 8	3
Papriky	60 - 70	5 - 6	3
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6	3
Houby	50 - 60	6 - 8	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Byliny	40 - 50	2 - 3	3
Švestky	60 - 70	8 - 10	3
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3

12.16 Pečení Chleba

Předehřátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý Chléb	180 - 200	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Briošky	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Žitný Chléb	180 - 200	50 - 70	2
Tmavý chléb	180 - 200	50 - 70	2
Celozrnný chléb	170 - 190	60 - 90	2

12.17 Tabulky pro vaření pomocí mikrovln

Není-li uvedeno jinak, vložte jídlo na dno trouby na talíři nebo v nádobě.

Rozmrazování masa

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Celé kusy masa	200	0,5	10 - 12	10 - 15	V polovině doby obraťte.
Steak	200	0,2	3 - 5	5 - 10	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části.

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Míchaná sekaná	200	0,5	10 - 15	10 - 15	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části.
Guláš	200	0,5	10 - 15	10 - 15	V polovině doby obraťte; odeberte rozmražené části.

Rozmrazování drůbeže

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Kuře	200	1	25 - 30	10 - 20	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií.
Kuřecí prsa	200	0,1 - 0,2	3 - 5	10 - 15	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií.
Kuřecí stehna	200	0,1 - 0,2	3 - 5	10 - 15	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií.
Kachna	200	2	45 - 60	20 - 30	V polovině doby obraťte; zakryjte rozmrazené části hliníkovou fólií.

Rozmrazování ryb

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Celá Ryba	100	0,5	10 - 15	15 - 20	V polovině doby obraťte.
Rybí filety	100	0,5	10 - 12	15 - 20	V polovině doby obraťte.

Rozmrazování klobás

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Nařezaná klobása	100	0,1	2 - 4	20 - 40	V polovině doby obraťte.

Rozmrazování mléčných výrobků

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Tvaroh	100	0,25	10 - 15	25 - 30	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Máslo	100	0,25	3 - 5	15 - 20	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Sýr	100	0,25	3 - 5	30 - 60	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Smetana	100	0,2	7 - 12	20 - 30	Odstraňte hliníkové vrchní části obalu, v polovině doby promíchejte.

Rozmrazování koláčů/pečiva

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Kynuté těsto	100	1 kus	2 - 3	15 - 20	V polovině doby otočte.

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Tvarohový koláč	100	1 kus	2 - 4	15 - 20	V polovině doby otočte.
Dort (zdobený)	100	1 kus	1 - 2	15 - 20	V polovině doby otočte.
Suchý koláč (např. piškotová buchta)	100	1 kus	2 - 4	15 - 20	V polovině doby otočte.
Ovocný koláč	100	1 kus	1 - 2	15 - 20	V polovině doby otočte.
Chléb	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	V polovině doby obraťte.
Krájený chléb	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	V polovině doby obraťte.
Bagety/ kaiserky	100	4 kusy pečiva	5 - 8	5 - 10	V polovině doby obraťte.

Rozmrazování ovoce

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Jahody	100	0,3	8 - 12	10 - 15	Rozmrazte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Švestky, třešně, maliny, borůvky, meruňky	100	0,25	8 - 10	10 - 15	Rozmrazte zakryté, v polovině doby promíchejte.

Vaření / tavení

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Čokoláda / čokoládová poleva	600	0,15	2 - 3	-	V polovině doby promíchejte.
Máslo	200	0,1	2 - 4	-	V polovině doby promíchejte.

Rozmrazování - ohřívání

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Dětská výživa ve sklenicích	300	0,2 kg	2 - 3	-	V polovině doby promíchejte; zkontrolujte teplotu.
Dětské mléko (láhev 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Do lahvičky vložte lžičku, zamíchejte, zkontrolujte teplotu.
Polotovary	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Mražená hotová jídla	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Odstraňte hliníkové části obalu, v polovině doby obraťte.
Mléko	1000	1 kelímek asi 200 ml	1:15 - 1:45	-	Do nádobky vložte lžičku.
Voda	1000	1 kelímek asi 200 ml	1:30 - 2	-	Do nádobky vložte lžičku.
Omáčka	600	200 ml	1 - 2	-	V polovině doby promíchejte.
Polévka	600	300 ml	2 - 4	-	V polovině doby promíchejte.

Tabulka pro vaření

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Celá ryba	500	0,5 kg	8 - 10	-	Připravujte zakryté, nádobu několikrát otočte.

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství	Čas (min)	Čas do konce (min)	Poznámky
Rybí filety	500	0,5 kg	6 - 8	-	Připravujte zakryté, nádobu několikrát otočte.
Zelenina, krátký čas vaření, čerstvá[1)]	600	0,5 kg	12 - 16	-	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Zelenina, krátký čas vaření, zmrazená[1)]	600	0,5 kg	14 - 18	-	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Zelenina, dlouhý čas vaření, čerstvá[1)]	600	0,5 kg	14 - 20	-	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Zelenina, dlouhý čas vaření, zmrazená[1)]	600	0,5 kg	18 - 24	-	Přidejte asi 50 ml vody, připravujte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Brambory ve slupce	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Vařte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Rýže	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Vařte zakryté, v polovině doby promíchejte.
Pražená kukuřice	1000	-	3 - 4	-	Kukuřici k upražení vložte na talíři na spodní úroveň.

[1)] Všechnu zeleninu připravujte zakrytou.

Tabulka kombinované funkce

- Pouze u vybraných modelů.
- Použijte funkce: Gril a mikrovlny.

Jídlo	Nádoby	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
2 kuřecí půlky (2 x 0,55 kg)	Kulatá skleněná nádoba, Ø 26 cm	300	220	40	2	Zapněte na 20 minut, 5 minut čas dojití.
zapékané brambory (1 kg)	Zapékané jídlo	300	200	40	2	10 minut čas dojití.
Vepřová pečeně z krkovice (1,1 kg)	Skleněná mísa se sítkem	300	200	70	1	V průběhu obracejte, 10 minut čas dojití.

13. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čištění

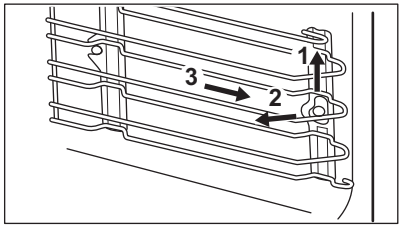
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Vnitřek trouby důkladně vyčistěte od zbytků jídla a mastnoty.
- 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 nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Po použití vlhký vnitřek trouby vysušte.

13.2 Vyjmutí drážek na rošty

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

K vyčištění spotřebiče vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchytu.

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

13.3 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte 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.

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

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. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojená 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 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.	1. Vypněte spotřebič. 2. Stiskněte a podržte ⏻, dokud se spotřebič nezapne a nevypne. 3. Současně stiskněte a podržte ☰ a ⏻, dokud nezazní zvukový signál a nepřestane se zobrazovat **"Demo"**.

14.2 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)	.....

15. TECHNICKÉ ÚDAJE

15.1 Technické údaje

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 Hz

16. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

16.1 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 nádobí, avšak pouze pokud používáte jinou než mikrovlnnou funkci trouby.

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.

17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly vyhoďte 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



867336394-C-142017

CE

AEG