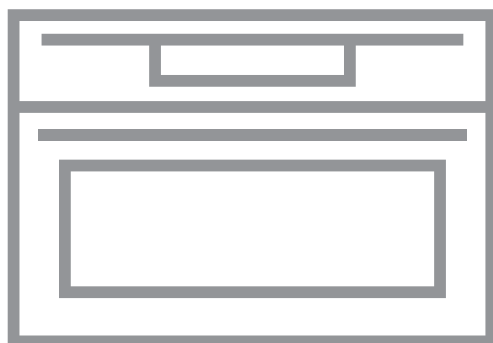


▶ KSE782220M

CS Návod k použití
Parní trouba

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	20
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	21
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	22
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	24
11. TIPY A RADY.....	25
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	46
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	50
14. 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

ℹ Všeobecné informace a rady

📄 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem

může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.5 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

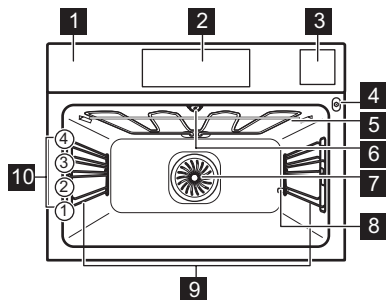
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

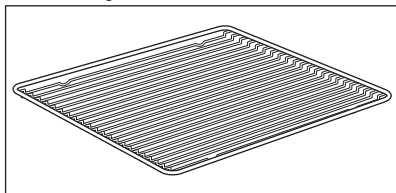
3.1 Celkový pohled



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

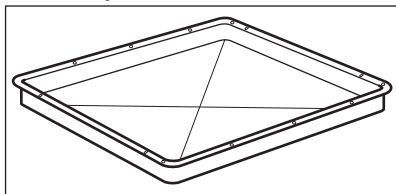
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



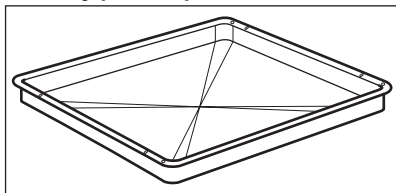
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



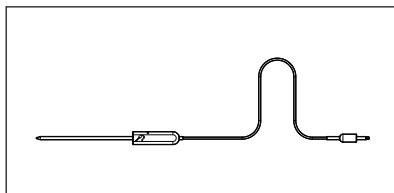
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



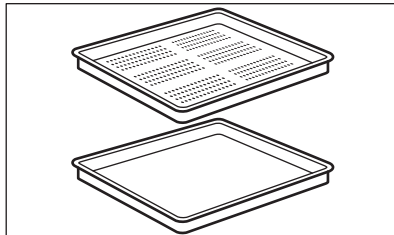
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečící sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

Sada pro vaření v páře



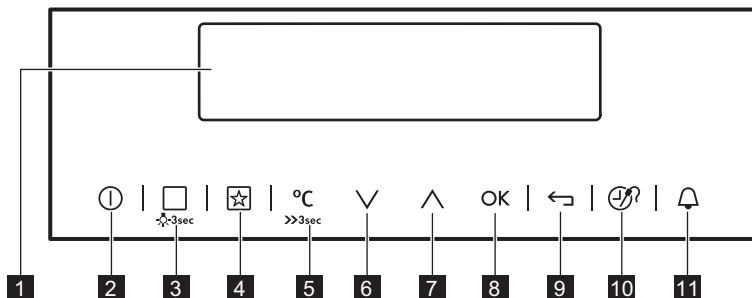
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla,

kteřá je zapotřebí namáčet ve vodě,
např. rýže, polenta, těstoviny.




4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

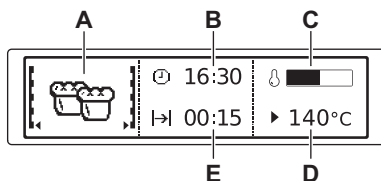


K ovládání spotřebiče použijete sensorová tlačítka.

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











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 senzoro- vého tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování Tlačítek, Oblíbené, Ohřev A Uchování Teploty, Nastavit A Spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy.
11 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka.




4.2 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Funkce	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 vynuluje- te současným stisknutím  a  .
	Výpočet	Spotřebič vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.

Symbol		Funkce
	Kontrolka Rychlého Ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehrání.
	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**.

5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

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

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 otrepejte přebytečnou vodu.

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

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	1
	2

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	3
	4

Černé čtverečky v tabulce odpovídají červeným čtverečkům na zkušebním proužku.

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

- Zapněte spotřebič.
- Pomocí nebo nastavte možnosti nabídky.

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka


















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

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








Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí .

Podnabídka pro: Základní Nastavení









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




6.3 Podnabídka pro: Čištění


Symbol	Položka nabídky	Popis
	Vyprázdnění Zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Čistění Párou Plus	Program k odstranění odolné nečistoty pomocí prostředku k čištění trouby.
	Čistění Párou	Program k vyčištění spotřebiče, když je lehce znečištěný a nikoliv několikrát připálený.
	Odstraňování Vod. Kamene	Program k vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
	Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.








6.4 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	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 větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení do zlatova.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Horký Vzduch S Párou	K pečení chleba, koláčů a sušenek. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkou Horký vzduch s párou. Více informací o doporučených nastaveních viz část Tipy a rady, tabulka Horký vzduch s párou. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1.

Pečící funkce	Použití
 Horká Pára Interval	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
 Horká Pára Interval Plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti a pro vaření ryb, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě.
 Vaření V Páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.

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


6.5 Speciality

Pečící 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. jablka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd).
 Kynutí Těsta	Zvlhčování párou zlepšuje a urychluje kynutí těsta, brání vysychání jeho povrchu a udržuje jeho pružnost.
 Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Pečení Chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.






Pečící funkce	Použití
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

6.6 Podnabídka pro: VarioGuide








Druh jídla: Ryby/Mořské Plody





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




Druh jídla: Drůbež

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

Druh jídla: Maso

Jídlo	
Hovězí	Kvalitní Vařené Hovězí
	Dušené maso 
	Sekaná
Hovězí Pečeně	Nepropečený
	Nepropečený 
	Středně Propečené
	Středně Propečené 
	Dobře Propečené
	Dobře Propečené 
Hovězí Na Skandinávský Zp.	Nepropečený 
	Středně Propečené 
	Dobře Propečené 

Jídlo	
Vepřové	Klobásy Chipolatas
	Vepřová Žebírka
	Vepř. koleno, předvařené
	Vepřová Pečeně
	Vepřová kýta
	Vepřová kýta 
	Vepřová kýta, uzenná
	Vepřová kýta, pošírovaná
	Krkovice
	Vepřové Plecko
	Vepřová pečeně 
Vařená Šunka	
Telecí	Telecí Koleno
	Telecí kýta
Jehněčí	Telecí pečeně 
	Jehněčí kýta
	Jehněčí pečeně 
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí pečeně, střední
Jehněčí pečeně, střední 	

Jídlo	
Zvěřina	Zajíc <ul style="list-style-type: none"> • Zaječí kýta • Zaječí hřbet • Zaječí hřbet 
	Srnčí/Jelení <ul style="list-style-type: none"> • Kýta z vysoké zvěře • Hřbet z vysoké zvěře
	Pečená zvěřina 
	Zadní pečeně ze zvěřiny 

Druh jídla: Jídlo Z Trouby

Jídlo	
Lasagne	-
Mražené lasagne/cannelloni	-
Těstoviny	-
Zapečené Brambory	-
Zapékaná zelenina	-
Sladké Pokrmy	-

Druh jídla: Pizza/Slané Koláče

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

Jídlo	
Švýcarský koláč, pikantní	-
Slaný Lotrinský Koláč	-
Slaný Koláč	-

Druh jídla: Koláče/Sušenky

Jídlo	
Kulatý Koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový Koláč	-
Jablečný Koláč	-
Tvarohový Koláč, Forma	-
Briošky	-
Linecký Koláč	-
Ovocný Koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový Koláč	-
Muffin	-
Sladké Pečivo	-
Proužky Těsta	-
Krém. Zákusky Z List. Těsta	-
Malé Listové Pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky Z Křehkého Těsta	-
Vánoční Štola	-
Mražený jablečný závin	-

Jídlo	
Koláč na plechu	Piškotové Těsto
	Kynuté Těsto
Tvarohový Koláč, Plech	-
Brownies - Čok. Sušenky	-
Roláda	-
Kynutý Koláč	-
Koláč S Drobenkou	-
Cukrový Koláč	-
Dortový Korpus	Křehké Těsto
	Piškotový Korpus Na Koláč
Ovocný Koláč	Křehký Ovocný Koláč
	Ovocný Piškotový Koláč
	Kynuté Těsto

Druh jídla: Bagety/Kaiserky

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

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

Druh jídla: Zelenina

Jídlo	
Brokolice, Růžičky	-
Brokolice, celá	-
Květák, Růžičky	-
Květák, celý	-
Mrkev	-
Cukety, Plátky	-
Chřest, zelený	-
Chřest, bílý	-
Papriky, Proužky	-
Špenát, čerstvý	-
Pórek, Kroužky	-
Zelené Fazolky	-
Houby, Plátky	-
Loupaná Rajčata	-
Růžičková Kapusta	-
Celer, kostičky	-
Hrášek	-
Lilek	-
Fenykl	-
Artyčoky	-

Jídlo	
Červená Řepa	-
Černý Kořen	-
Kedluběn, Proužky	-
Bílé Fazole	-
Kapusta, Kadeřavá	-

Druh jídla: Přílohy

Jídlo	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, silné	-
Hranolky, mražené	-
Krokety	-
Americké Brambory	-
Opečená Brambo- rová Kaše	-
Vařené brambory, čtvrtky	-
Vařené Brambory	-
Brambory ve slupce	-
Bramborové Knedlí- ky	-
Houskový Knedlík	-
Kynuté knedlíky, slané	-
Kynuté knedlíky, sladké	-
Rýže	-
Těstoviny tagliatel- le, čerstvé	-
Polenta	-



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

6.7 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Potvrďte stisknutím OK.
3. Nastavte teplotu.
4. Potvrďte stisknutím OK.

6.8 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

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

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Nepřekračujte maximální objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.
3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
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.

Viz čisticí funkce: Vyprázdnění Zásobníku.



POZOR!

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení.

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



6.9 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečící 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.

6.10 Kontrolka Rychlého Ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozeřhání.



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







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

6.11 Zbytkové teplo

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

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

7.2 Nastavení funkcí hodin

i 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. Funkce: Trvání a Ukončení nefungují, když používáte pečicí sondu.

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


7.3 Ohřev A Uchování Teploty

Podmínky pro funkci:

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

Funkce: Ohřev A Uchování Teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní Nastavení.



1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Ohřev A Uchování Teploty.

5. Potvrďte stisknutím OK.
Po skončení funkce zazní zvukový signál.
Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

7.4 Prodloužení Doby Pečení

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

i Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

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

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Online recepty



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

8.2 Recepty 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: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím OK.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

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



POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondou a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

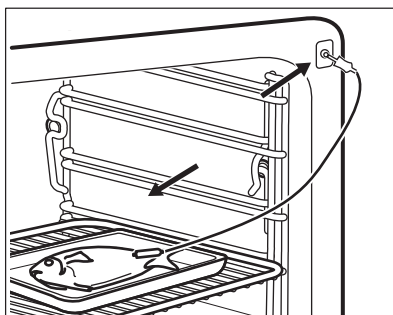
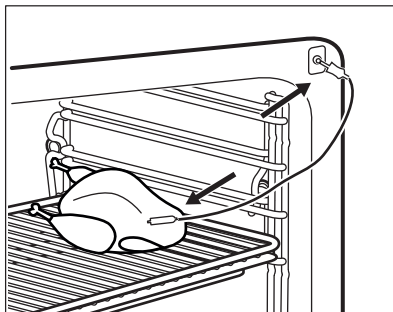
- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.



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

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

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

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

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

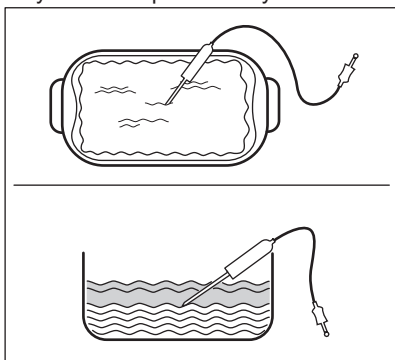


VAROVÁNÍ!

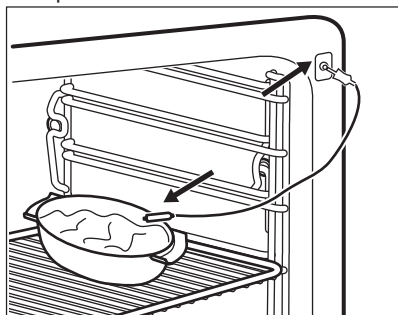
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené jídlo

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



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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí \wedge nebo \vee do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
7. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

8. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím ⌂ . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
9. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



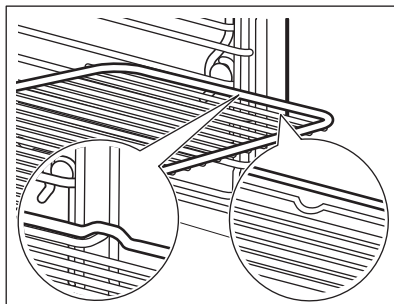
VAROVÁNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

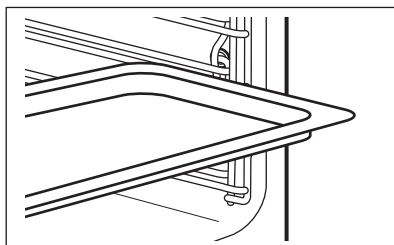
Tvarovaný rošt:

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



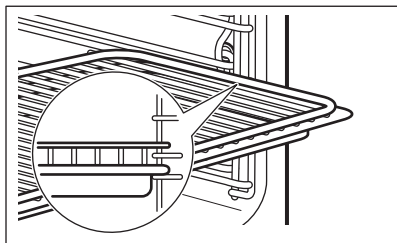
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení / hluboký pekáč / plech zasuňte 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.




i 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.

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



10.1 Oblíbené

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



Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.
4. Potvrďte stisknutím OK.

Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.

5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.
7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
8. Stiskněte OK.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.

10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložit.

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.

10.2 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.

10.3 Blokování Tlačítek

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



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


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

 Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce.


10.4 Nastavit A Spustit

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

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Nastavit A Spustit.

6. Potvrďte stisknutím OK.
Stisknutím libovolného symbolu (kromě ) spustíte funkci: Nastavit A Spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.


-  • V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování Tlačítek.
- Nabídka: Základní Nastavení vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: Nastavit A Spustit.

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká

funkce a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

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

 Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Trvání, Ukončení.

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:


- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
 - když je spotřebič zapnutý.
 - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka ZAP/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.

10.7 Chladicí ventilátor

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

11. TIPY A RADY

 **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

11.1 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat Teplé

Tuto funkci použijte, 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. Není nutné ji zakrývat. Do první polohy vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci: Kynutí Těsta. Nastavte potřebný čas.

Rozmrazování

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Artyčoky	99	50 - 60	1
Lilek	99	15 - 25	1
Květák, celý	99	35 - 45	1
Květák, růžičky	99	25 - 35	1
Brokolice, celá	99	30 - 40	1
Brokolice, růžičky ¹⁾	99	13 - 15	1
Houby, plátky	99	15 - 20	1
Hrášek	99	20 - 30	1
Fenykl	99	25 - 35	1

11.2 Vaření V Páře



VAROVÁNÍ!

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

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

Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobnější dobou přípravy. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

Sterilizace

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mrkev	99	25 - 35	1
Kedluben, proužky	99	25 - 35	1
Papriky, proužky	99	15 - 20	1
Pórek, kroužky	99	20 - 30	1
Zelené fazolky	99	35 - 45	1
Polníček, listy	99	20 - 25	1
Růžičková kapusta	99	25 - 35	1
Červená řepa	99	70 - 90	1
Černý kořen	99	35 - 45	1
Celer, kostičky	99	20 - 30	1
Chřest, zelený	99	15 - 25	1
Chřest, bílý	99	25 - 35	1
Špenát, čerstvý	99	15 - 20	1
Loupaná rajčata	99	10	1
Bílé fazole	99	25 - 35	1
Kapusta, kadeřavá	99	20 - 25	1
Cukety, plátky	99	15 - 25	1
Fazole, spařené	99	20 - 25	1
Zelenina, spařená	99	15	1
Sušené fazole, namočené (poměr vody k fazolím 2:1)	99	55 - 65	1
Hrách velkoplodý	99	20 - 30	1
Bílé nebo červené zelí, proužky	99	40 - 45	1
Dýně, kostičky	99	15 - 25	1
Kyselé zelí	99	60 - 90	1
Sladké brambory	99	20 - 30	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rajčata	99	15 - 25	1
Kukuříčný klas	99	30 - 40	1

1) Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynuté knedlíky	99	25 - 35	1
Bramborové knedlíky	99	35 - 45	1
Neloupané brambory, střední	99	45 - 55	1
Rýže (poměr vody k rýži 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
Vařené brambory, čtvrtky	99	35 - 45	1
Houskový knedlík	99	35 - 45	1
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	99	15 - 25	1
Polenta (poměr vody 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgur (poměr vody k bulguru 1:1)	99	25 - 35	1
Kuskus (poměr vody ke kuskusu 1:1)	99	15 - 20	1
Špecle (typ německých těstovin)	99	25 - 30	1
Aromatická rýže (poměr vody k rýži 1:1)	99	30 - 35	1
Červená čočka (poměr vody k čočce 1:1)	99	20 - 30	1
Hnědá a zelená čočka (poměr vody k čočce 3:1)	99	55 - 60	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5:1)	99	40 - 55	1
Krupicový pudink (poměr mléka ke krupici 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jablečné plátky	99	10 - 15	1
Horké bobulovité plody	99	10 - 15	1
Ovocný kompot	99	20 - 25	1
Rozpouštění čo- kolády	99	10 - 20	1

Ryby

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

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vařená šunka 1 000 g	99	55 - 65	1
Kuřecí prsa, pošírova- ná	90	25 - 35	1
Kuře, pošírované, 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	1
Uzené maso (vepřová kýta), pošírované	90	70 - 90	1
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	99	110 - 120	1
Klobásy chipolatas	80	15 - 20	1
Bavorská klobása (bílá klobása)	80	20 - 30	1
Vídeňské párky	80	20 - 30	1

Vejce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vejce, natvrdo	99	18 - 21	1
Vejce, na hniličku	99	11 - 12	1
Vejce, naměkko	99	10 - 11	1

11.3 Právý Horký Vzduch a Vaření V Páře po sobě

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

- K opečení potravin nejprve použijte tuto funkci: Právý Horký Vzduch .
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do žáruvzdorných nádob. Vložte je do trouby spolu s pečením.

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



Maximální množství vody je 650 ml.

11.4 Horká Pára Interval Plus

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách ¹⁾	90	35 - 40	1
Zapečená vejce ¹⁾	90 - 110	15 - 30	1
Paštika terrine ¹⁾	90	40 - 50	1
Tenký plátek ryby	85	15 - 20	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Silný plátek ryby	90	25 - 35	1
Malá ryba do 350 g	90	20 - 30	1
Celá ryba do 1 000 g	90	30 - 40	1
Knedlíky	120 - 130	40 - 50	1

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

11.5 Horká Pára Interval

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřová pečeně	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Hovězí pečeně	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Telecí pečeně	1 kg	180	80 - 90	1
Sekaná, syrová	0,5 kg	180	30 - 40	1
Uzená vepřová kýta (dvě hodiny namáčet)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kuře	1 kg	180 - 210	50 - 60	1
Kachna	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Zapečené brambory	-	160 - 170	50 - 60	1
Zapečené těstoviny	-	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne	-	170 - 180	45 - 55	1
Různé druhy chleba	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Bagety/kaiserky	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35	1
Housky či rohlíky k pečení	-	200	15 - 20	1
Bagety k pečení	40 - 50 g	200	15 - 20	1
Bagety k pečení, zmrazené	40 - 50 g	200	25 - 35	1

11.6 Regenerace

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jídla na jeden talíř	110	10 - 15	1
Těstoviny	110	10 - 15	1
Rýže	110	10 - 15	1
Knedlíky	110	15 - 25	1

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

11.8 Tipy k pečení moučných jídel

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

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

11.9 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo briška	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Piškotový koláč	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Piškotový koláč	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	1
Dortový korpus - křehké těsto ¹⁾	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 30	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	70 - 90	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, plech ²⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 170	70 - 90	2

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 pleťynka / věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	1
Vánoční štola ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb (žitný chléb) ¹⁾	Horní/spodní ohřev			1
nejprve		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky 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	2
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 - 170	30 - 55	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/spodní ohřev	170	35 - 55	2
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	40 - 80	2
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	15 - 25	2
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	20 - 35	2
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	2

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

¹⁾ Předehejte troubu.

11.10 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	170 - 190	15 - 35	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

11.11 Horký Vzduch S Párou

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 60	1
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Zapečené Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70	1
Rýžový pudink	180 - 200	55 - 70	1
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80	1
Bílý chléb	200 - 210	55 - 70	1

11.12 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 / banánky ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Předehřejte troubu.

Koláče / koláčky / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.13 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. Použitím Pečicí sonda můžete zajistit správnou teplotu středu 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. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 - 1,5	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

11.14 Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (s velkou náplní) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	1
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
Listové těsto s náplní ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.15 Pečení masa

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

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

11.16 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Dušené ma- so	Horní/spodní ohřev	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Hovězí pe- čeně nebo filet: nepro- pečené ¹⁾	Turbo Gril	na cm tloušťky	190 - 200	na 5 - 6 cm tloušťky	1
Hovězí pe- čeně nebo filet: středně propečené	Turbo Gril	na cm tloušťky	180 - 190	na 6 - 8 cm tloušťky	1
Hovězí pe- čeně nebo filet: dobře propečené	Turbo Gril	na cm tloušťky	170 - 180	na 8 - 10 cm tloušťky	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Plec, krkovi- ce, kýta v celku	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Kotlety, že- bírka	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Sekaná	Turbo Gril	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové ko- leno (předvařené)	Turbo Gril	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Telecí peče- ně	Turbo Gril	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Telecí koleno	Turbo Gril	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jehněčí

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

Zvěřina

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet, zaječí kýta 1)	Turbo Gril	až 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
Hřbet z vysoké zvěře	Horní/ spodní ohřev	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kýta z vysoké zvěře	Horní/ spodní ohřev	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuře, jarní kuře	Turbo Gril	200 – 250 g každé	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	Turbo Gril	400 – 500 g každá	190 - 210	40 - 50	1
Kousky drůbeže	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	Turbo Gril	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

11.17 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 přehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Doba grilování (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

11.18 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	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	2
Hranolky, silné	190 - 210	20 - 30	2
Amer. Brambory, Krokety	190 - 210	20 - 40	2
Opečená Bramborová Kaše	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	2
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	2
Hranolky ¹⁾ (300 - 600 g)	Horní/spodní ohřev nebo Turbo Gril	200 - 220	podle pokynů výrobce	2
Bagety	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2
Ovocný koláč	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

11.19 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.

11.20 Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Fazole	60 - 70	6 - 8	2
Papriky	60 - 70	5 - 6	2
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6	2
Houby	50 - 60	6 - 8	2
Byliny	40 - 50	2 - 3	2
Švestky	60 - 70	8 - 10	2
Meruňky	60 - 70	8 - 10	2
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	2
Hrušky	60 - 70	6 - 9	2

11.21 Pečení Chleba

Předehtátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý Chléb	190 - 210	40 - 60	1
Bageta	200 - 220	35 - 45	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Briošky	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Žitný Chléb	190 - 210	50 - 70	1
Tmavý chléb	190 - 210	50 - 70	1
Celozrnný chléb	190 - 210	40 - 60	1
Bagety/kaiserky	200 - 220	25 - 35	2

11.22 Tabulka Pečící sonda

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

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

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

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
Kachna (celá / půlka), Kruťa (celá / prsa)	75	80	85
Kachna (prsa)	60	65	70

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

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

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

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

11.23 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vaření V Páře.

Jídlo	Nádoba (Gastro-norm)	Množství (g)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolice ¹⁾	1 x 1/2 perforovaná	300	2	99	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice ¹⁾	1 x 1/2 perforovaná	max.	2	99	15 - 18	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Mražený hrášek	1 x 1/2 perforovaná	1 500	2	99	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

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

12.2 Doporučené čisticí prostředky

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

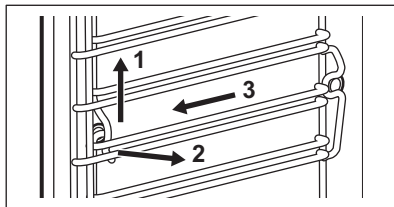
Naše výrobky můžete zakoupit na www.aeg.com/shop a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

12.3 Vyjmutí drážek na rošty

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

K vyčištění spotřebiče vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



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

12.4 Čištění Párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku spotřebiče párou.



Lepších výsledků dosáhnete spuštěním čisticí funkce po vychladnutí spotřebiče.



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

Když je funkce čištění párou aktivní, osvětlení je vypnuté.

1. Zásobník na vodu naplňte na maximální úroveň (asi 950 ml vody), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
2. Z nabídky zvolte funkci čištění párou: Čištění.

Čištění Párou - tato funkce trvá přibližně 30 minut.

- a) Zapněte funkci.
- b) Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.
- c) Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.

Čištění Párou Plus - tato funkce trvá přibližně 75 minut.

- a) Rovnoměrně po celém vnitřku trouby nastříkejte jak na smaltované tak ocelové části vhodný čisticí prostředek. Před spuštěním této čisticí funkce se ujistěte, že je spotřebič chladný.

- b) Zapněte funkci.
Po přibližně 50 minutách zazní zvukový signál, když se dokončí první část programu.
- c) Stiskněte OK.
- i** Toto není konec čisticího programu. Čištění dokončete podle pokynů na displeji.
- d) Očtete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.
- e) Stiskněte OK.
Spustí se poslední část programu. Tato fáze trvá přibližně 25 minut.

3. Očtete vnitřní povrch spotřebiče neabrazivní měkkou houbičkou. K vyčištění vnitřku můžete použít vlažnou vodu.

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

12.5 Připomínka Čištění

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

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

12.6 Systém tvoření páry - Odstraňování Vod. Kamene

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

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.
2. Stiskněte OK.
3. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
4. Stiskněte OK.
5. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
6. Zbývající část zásobníku na vodu naplňte vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
7. Stiskněte OK.
Zapnete tím první část postupu: Odstraňování Vod. Kamene.

i Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

8. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
9. Stiskněte OK.
10. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
11. Stiskněte OK.
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 spotřebič vlhký či mokrý, vytřete jej dosucha utěrkou. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

12.7 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování Vod. Kamene. Tyto připomínky se aktivují pokaždé, když vypnete spotřebič.

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

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.

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

12.8 Systém tvoření páry - Proplachování

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Stiskněte OK.
3. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
4. Stiskněte OK.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.9 Vyprázdnění Zásobníku

Vyjměte veškeré příslušenství.

Čisticí funkce odstraní zbytkovou vodu ze zásobníku. Funkci použijte po vaření v páře.

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

Tato funkce trvá přibližně 6 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
2. Stiskněte OK.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.10 Odstranění a instalace dvířek

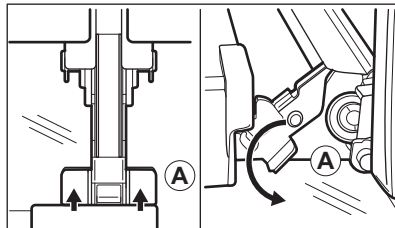
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



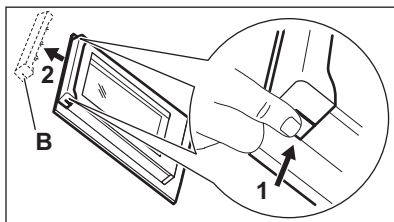
VAROVÁNÍ!

Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

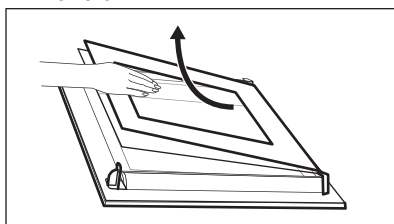
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



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



9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



VAROVÁNÍ!

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

12.11 Výměna žárovky

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



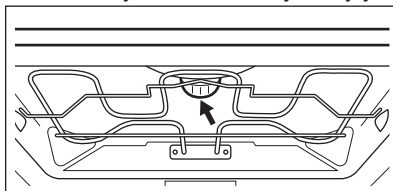
VAROVÁNÍ!

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

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

Horní žárovka

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



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

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po provedení postupu odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nenaplnili na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte.

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

13.2 Servisní údaje

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

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	KSE782220M
Index energetické účinnosti	80.8
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.89 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.59 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	43 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.4 kg

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

14.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřena. 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.


Horký Vzduch S Párou


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při této funkci se teplota uvnitř trouby v průběhu pečení může lišit od teploty udávané na displeji a doba

pečení se může lišit od doby pečení u jiných programů.

Pokud používáte funkci Horký vzduch s párou, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

15. 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



867335821-C-142017



AEG