

▶ BSE792320B
BSE792320M

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.....	22
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	23
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	23
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	26
11. TIPY A RADY.....	28
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	54
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	59
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	61

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.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	600 (600) mm
Šířka skříňky	550 mm

Hloubka skříňky	605 (580) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	549 mm
Šířka zadní části spotřebiče	548 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1017 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	550 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 12 mm

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 přívodní kabel

vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

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 neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby 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 použijte 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.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt (je-li součástí spotřebiče) pomocí čisticích prostředků.

2.5 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích

spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.

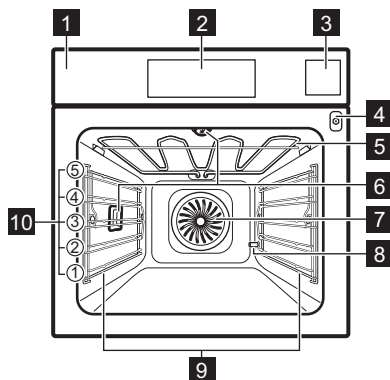
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

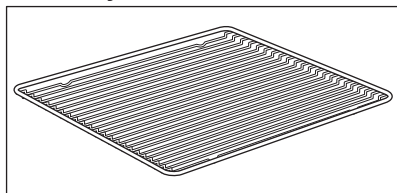
3.1 Celkový pohled



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

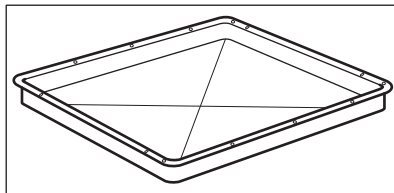
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



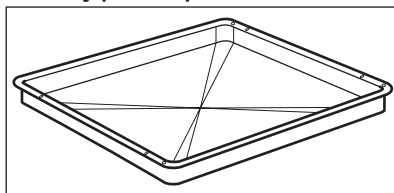
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



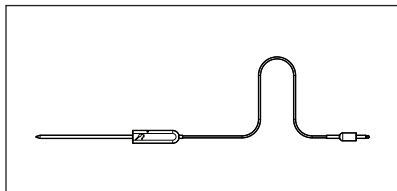
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



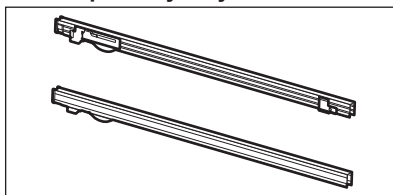
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

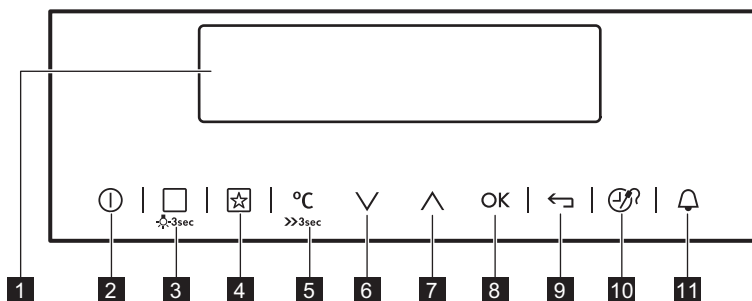
Teleskopické výsuvy



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.








4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

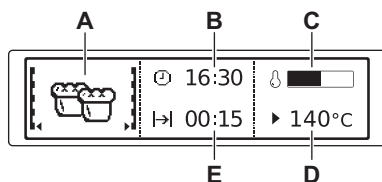


K ovládní spotřebiče použijte senzorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka	
1	-	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
2		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí trouby.
3		Pečicí funkce nebo Podporované Vaření	Jednou stisknete senzorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: Podporované Vaření. Dalším stisknutím senzorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, Podporované Vaření. Chcete-li zapnout nebo vypnout osvětlení, stiskněte tlačítko na tři sekundy. Osvětlení lze zapnout i u vypnuté trouby.
4		Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.




Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
5 	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty v troubě. Stiskněte tlačítko na tři sekundy, chcete-li zapnout nebo vypnout 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	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
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 senzorevého 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 v provozu.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.

Symbol		Funkce
	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečící funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím ∇ a \blacktriangle .
	Výpočet	Trouba vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř trouby.
	rychlé zahřátí	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehrátí.
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je zapnutý 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

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjimatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 První zapojení

Když troubu připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického

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

1. Použijte \blacktriangle nebo ∇ k nastavení hodnot.
2. Potvrďte stisknutím OK.

5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

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

Tvrdost vody		Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Třída	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Měkká

Tvrdost vody		Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Třída	dH			
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 lahvovou 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.
4. Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. Barvy na reakčních plochách se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.

5. Nastavení tvrdosti vody: nabídka: Základní nastavení.

Zkušební proužek	Tvrdost vody
	1
	2
	3
	4

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.





6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte troubu.
 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.
Režim vakuového vaření	Obsahuje pečicí funkci a seznam automatických programů.
Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.

Symbol / Položka nabídky	Použití
 Čištění	Obsahuje seznam čisticích programů.
 Základní nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
 Speciality	Obsahuje seznam dalších pečících funkcí.
 Podporované Vaření	Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spustíte pečicí proces. Teplota a doba přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků a lze je upravit. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Podnabídka pro: Základní nastavení




Symbol / Položka nabídky	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.

Symbol / Položka nabídky	Popis
 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.
 Tvrдость 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: Režim vakuového vaření

Tato technika vychází z technologie vakuového vaření Sous-vide


(francouzsky „pod vakuem“). Jedná se o způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách.



Symbol	Položka nabídky	Popis
	Režim vakuového vaření	Využívá páru k přípravě masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a ovoce. Nastavte teplotu v rozmezí od 50 °C do 95 °C.
	Recepty vakuové vaření	Seznam automatických programů.
	Předn. programy SousVide	Doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečicí proces. Teplota a doba přípravy jsou pouze orientační. Můžete je upravit podle různých receptů nebo množství ingrediencí.






6.4 Podnabídka pro: Čištění



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

6.5 Pečicí funkce




Pečicí funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.

Pečicí funkce	Použití
 Pizza	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.

Pečicí funkce	Použití
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (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. K zapékání a pečení dozlatova.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejušporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pečicí funkce	Použití
 Vaření dle vlhkosti	Můžete volit mezi třemi manuálními funkcemi přípravy s různými stupni vlhkosti. Tyto funkce spojují páru a horký vzduch. Pro široké možnosti přípravy slouží různé úrovně páry.
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, příloh nebo ryb v páře.









Podnabídka pro: Vaření dle vlhkosti



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



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


6.6 Speciality

Pečicí funkce	Použití
 Uchovat teple	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin či nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Příprava jogurtu	K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta 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.

Pečicí funkce	Použití
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovu 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	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.






6.7 Podporované Vaření

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










Jídlo	
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

Jídlo	
Hovězí pečeně	Nepropečené
	Nepropečené 
	Středně Propečené
	Středně Propečené 
	Dobře propečené
	Dobře propečené 
Hovězí na skandinávský zp.	Nepropečené 
	Středně Propečené 
	Dobře propečené 
Vepřové	Klobásy Chipolatas
	Vepřová žebírka
	Vepř. koleno, předvařené
	Vepřová pečeně
	Vepřová kýta
	Vepřová kýta 
	Vepřová kýta, uzená
	Vepřová kýta, pošírovaná
	Krkovice
	Vepřové plecko
Vepřová pečeně 	
Vařená šunka	
Telecí	Telecí koleno
	Telecí kýta
	Telecí pečeně 

Jídlo	
Jehněčí	Jehněčí kýta
	Jehněčí pečeně 
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí peč., stf. propeč.
	Jehněčí peč., stf. propeč. 
Zvěřina	Zajíc <ul style="list-style-type: none"> • Zaječí stehno • 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	-
Lasagne / Cannelloni, zmraz.	-
Těstoviny	-
Zapečené brambory	-
Zapékaná zelenina	-
Sladké pokrmy	-

Druh jídla: Pizza / slané koláče

Jídlo	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra náplň
	Pizza, mražená
	Americká pizza, mražená
	Pizza, chlazená
	Mražená pizza snack
Zapékané bagety	-
Flambovaný dort	-
Švýcarský koláč, pikantní	-
Slaný lotrinský koláč	-
Slaný koláč	-

Druh jídla: Koláče/sušenky

Jídlo	
Kulatý koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový koláč	-
Jablečný koláč	-
Tvarohový koláč, ve formě	-
Brioška	-
Linecký koláč	-
Ovocný koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový koláč	-
Muffin	-
Sladké pečivo	-
Pruhy těsta	-

Jídlo	
Krém. zákusky z list. těsta	-
Malé listové pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky z křehkého těsta	-
Vánoční štola	-
Mražený jablečný závin	-
Koláč na plechu	Piškotové těsto
	Kynuté těsto
Tvarohový koláč, na plechu	-
Brownies - čok. sušenky	-
Roláda	-
Kynutý koláč	-
Koláč s drobenkou	-
Cukrový koláč	-
Dortový korpus	Dortový korpus z křehkého těsta
	Koláčový korpus z piškotového těsta
Ovocný koláč	Ovocný koláč z křehkého těsta
	Ovocný koláč z piškotového těsta
	Kynuté těsto

Druh jídla: Bagety/kaiserky

Jídlo	
Pečivo	Pečivo
	Pečivo, předpečené
	Pečivo, mražené

Jídlo	
Ciabatta	-
Bageta	Bagety, předpečené
	Bagety, mražené
Chléb	Věnec
	Bílý chléb
	Vánočka
	Hnědý chléb
	Žitný chléb
	Celozrnný chléb
	Nekvašený chléb
	Mražené bagety/kaiserky

Druh jídla: Zelenina

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

Jídlo	
Lilek	-
Fenykl	-
Artyčoky	-
Červená řepa	-
Černý kořen	-
Kedluben, proužky	-
Bílé fazole	-
Kapusta, kadeřavá	-

Druh jídla: Krémy a paštiky

Jídlo	
Vaječný krém	-
Karamelový koláč	-
Paštiky terrine	-
Vejce	Vejce, vařená na měkko
	Vejce, vařená nahniličku
	Vejce, vařená na tvrdo
	Zapečená vejce

Druh jídla: Přílohy

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

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



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

6.8 Podnabídka pro: Předn. programu SousVide

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

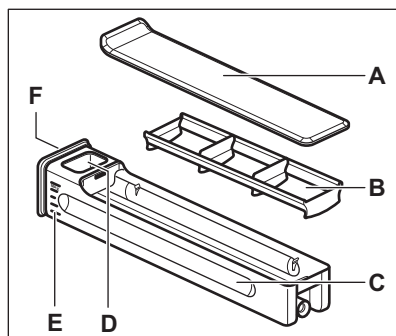
Druh jídla	Jídlo
maso	Hovězí <ul style="list-style-type: none"> • Hov. plátek, středně prop. • Hov. plátek, dobře prop.
	Jehněčí <ul style="list-style-type: none"> • Jehněčí, středně propečené • Jehněčí, dobře propečené
	Zvěřina <ul style="list-style-type: none"> • Kančí maso • Králík, bez kostí
Zelenina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

6.9 Nastavení pečicí funkce

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

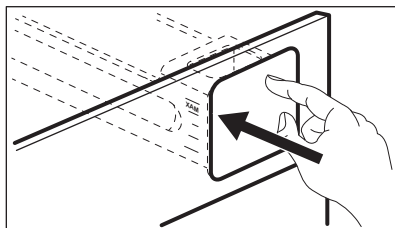
i Pokud výchozí nastavení nejsou změněna, trouba se spustí automaticky.

6.10 Zásobník na vodu



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

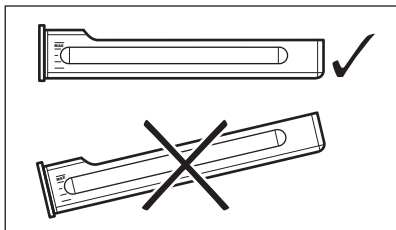
Zásobník na vodu můžete vyjmout z trouby. Mírně zatlačte na přední tlačítko. Když na zásobník na vodu zatlačíte, automaticky se vysune z trouby.



Zásobník na vodu lze naplnit dvěma způsoby:

- ponechte zásobník na vodu v troubě a naplňte jej pomocí konvice na vodu,

- vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku. Plníte-li zásobník na vodu z vodovodního kohoutku, přenášejte ho ve vodorovné poloze, aby nedošlo k rozlití.



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

Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.



POZOR!

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

6.11 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou vodou 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 a vytáhněte ho z trouby.
2. Zásobník na vodu dolijte plně vodou (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.
3. Zatláčte zásobník na vodu na do původní polohy.



Mokrý zásobník na vodu otřete před vložením do trouby mokrým hadříkem.

4. Zapněte troubu.
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 trouba 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 troubu.
8. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.



POZOR!

Trouba je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

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

Nechte troubu zcela vyschnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit zavřením dvířek a předeřhátím trouby pomocí funkce Pravý horký vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.



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

6.12 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.

6.13 rychlé zahřátí

Tato funkce zkracuje dobu rozeřhání.



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

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

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 trouby. Tuto funkci lze zapnout i u vypnuté trouby. K zapnutí této funkce stiskněte . K nastavení minut použijte nebo a funkci spustíte pomocí OK.
Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby (max. 23 hodin 59 minut).
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 trouba topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastaveného času (3–20 minut).

Tato funkce není u některých funkcí trouby k dispozici.

6.14 Zbytkové teplo

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

7.2 Nastavení funkcí hodin



Před použitím funkcí: Trvání, Ukončení, musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Trouba se vypne automaticky. Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete troubu 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 vypršení času zazní zvukový signál. Trouba 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 troubu.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Ohřev a uchování teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.
Po dokončení funkce zazní zvukový signál.

7.4 Prodloužení doby pečení

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



Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

1. Po vypršení doby 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 naleznete na našich webových stránkách. Recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

8.2 Recepty s Automatický recept

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

1. Zapněte troubu.
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 sondu a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.

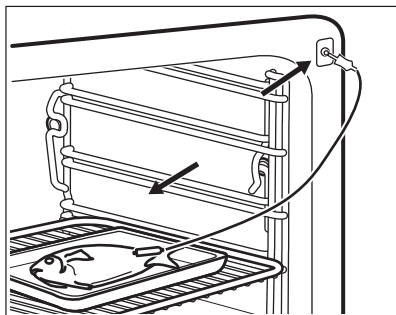
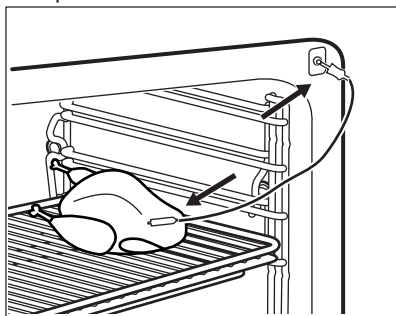
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.



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

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

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



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.

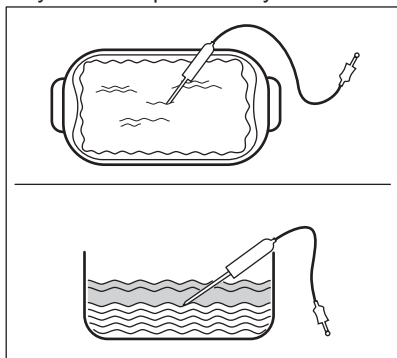


VAROVÁNÍ!

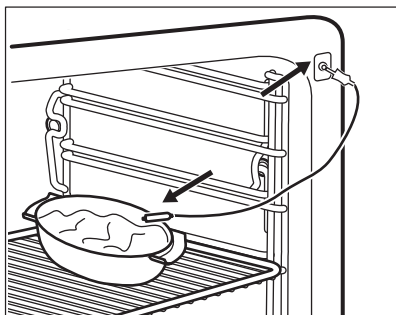
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené jídlo

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



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



Na displeji se zobrazí symbol pečící sondy.

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

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

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



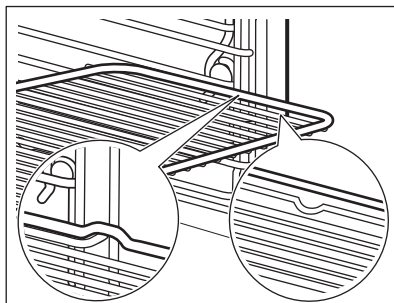
VAROVÁNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

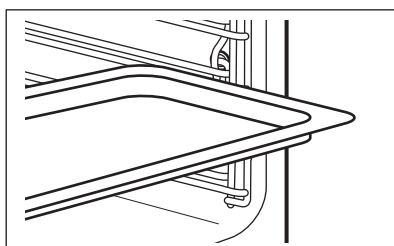
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů .



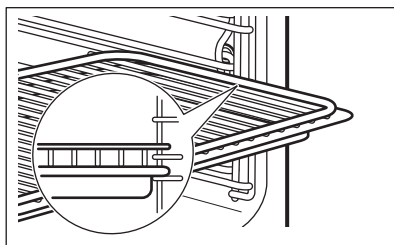
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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 zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



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

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

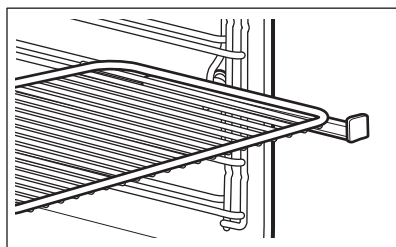
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

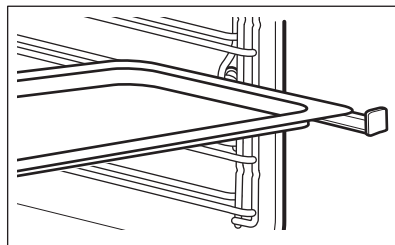


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



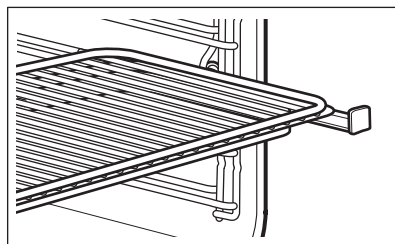
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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






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 troubu.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: ULOŽIT.

4. Potvrďte stisknutím **OK**. Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.
5. Potvrďte stisknutím **OK**.
6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.
7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
8. Stiskněte **OK**. Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.

10. Stisknutím a podržením tlačítka **OK** zadání uložíte.

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

Název programu můžete změnit v nabídce: Změnit název programu..

Spuštění programu

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

Stisknutím **☆** přejdete přímo do nabídky: Oblíbené. Lze použít i u vypnuté trouby.

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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

1. Stisknutím **Ⓛ** zapněte displej.
2. Současně stiskněte a podržte **Ⓢ** 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. Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby.

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

K vypnutí funkce stiskněte **Ⓢ**. Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stiskněte **Ⓢ** a poté **OK**.



Když troubu 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 troubu.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte **Ⓢ**, dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte **Ⓢ**, dokud se na displeji nezobrazí: Nastavit a spustit.
6. Potvrďte stisknutím **OK**.

Stisknutím libovolného symbolu (kromě

Ⓛ) spustíte funkci: Nastavit a spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.


Po dokončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování tlačítek.
- Nabídka: Základní nastavení umožňuje zapnutí a vypnutí funkce Nastavit a spustit.

10.5 Automatické vypnutí

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

 (°C)	 (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 trouba vypnutá, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
 - když je trouba zapnutá.
 - 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 trouba vypnutá a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

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 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

11.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

11.3 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat teplé

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

Ohřev talířů

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

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

Kynutí těsta

Tato funkce vám umožňuje nechat vykynout těsto. Těsto vložte do velké nádoby. Použijte první polohu roštu. Nastavte funkci Kynutí těsta a dobu pečení.

Rozmrazování

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

11.4 Režim vakuového vaření

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

Doporučení Režim vakuového vaření

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

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

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

Před zabalením do vakuového sáčku považte ingredience obsahující alkohol.

Vakuové sáčky položte na rošt vedle sebe.

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

Tuto funkci nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.

Balení do vakuových sáčků

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

Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.

Rychlejších a lepších výsledků dosáhnete nastavením maximálního stupně vakuování.

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





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





11.5 Režim vakuového vaření: Maso





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

Plátky z drůbeže před zabalením do vakuového sáčku osmahněte kůží dolů.

Použijte třetí polohu roštu.

 HOVĚZÍ		
 Hovězí / telecí plátek	 (°C)	 (min)
Středně propečený, 4 cm silný, 0,8 kg	60	110 - 120
Dobře propečený, 4 cm silný, 0,8 kg	65	90 - 100

 JEHNĚČÍ/ZVĚŘINA		
	 (°C)	 (min)
Nepropečené jehněčí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Středně propečené jehněčí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Kančí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Králičí, 1,5 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60





 DRŮBEŽ		
	 (°C)	 (min)
Kuřecí prsa, 3 cm silná, 0,75 kg	70	70 - 80
Kachní prsa, 2 cm silná, 0,9 kg	60	140 - 160
Krůtí prsa, 2 cm silná, 0,8 kg	70	75 - 85

11.6 Režim vakuového vaření: Ryby a mořské plody

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

Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Použijte třetí polohu roštu.





 RYBY A MOŘSKÉ PLODY		
	 (°C)	 (min)
Filet z pražmy, 4 filety 1 cm silné, 0,5 kg	70	25
Filet z kanice, 4 filety 1 cm silné, 0,5 kg	70	25
Treska, 2 filety 2 cm silné, 0,65 kg	65	70 - 75
Mušle, 0,65 kg	60	100 - 110
Slávky s lasturou, 1 kg	95	20 - 25
Krevety bez krunýře, 0,5 kg	75	25 - 30
Chobotnice, 1 kg	85	100 - 110
Pstruh, 2 filety 1,5 cm silné, 0,65 kg	65	55 - 65
Losos, 3 cm silný filet, 0,8 kg	65	100 - 110





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

11.7 Režim vakuového vaření: Zelenina

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

Použijte třetí polohu roštu.


 ZELENINA	
 Nastavte teplotu 90 °C.	
	 (min)
Zelený chřest, celý, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Bílý chřest, celý, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Cuketa, 1cm plátky, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Lilek, 1cm plátky, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Dýně, 2 cm silné kousky, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30

 ZELENINA	
 Nastavte teplotu 95 °C.	
	 (min)
Pórek, proužky nebo kroužky, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Paprika, proužky nebo čtvrtky, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Celer, 1cm kroužky, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Mrkev, 0,5cm plátky, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Celerový kořen, 1cm kroužky, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Fenykl, 1cm plátky, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Brambory, 1cm plátky, 0,8 - 1 kg	35 - 45
Artyčoky, srdíčka, čtvrtky, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

11.8 Režim vakuového vaření: Ovoce a cukroví

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

Použijte třetí polohu roštu.

 OVOCE		
	 (°C)	 (min)
Broskve, 4, napůl	90	20 - 25
Švestky, napůl, 0,6 kg	90	10 - 15
Manga, 2, nakrájená na 2 cm silné kostičky	90	10 - 15
Hrušky, 4, napůl	90	15 - 30
Nektarinky, 4, napůl	90	20 - 25
Ananasy, 1cm plátky, 0,6 kg	90	20 - 25
Jablka, 4, čtvrtky	95	25 - 30
Vanilkový krém x2, 350 g v každém sáčku	85	20 - 22

11.9 Vaření v páře

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

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

Pokud není v tabulce níže doporučeno předehřátí trouby, zahajte přípravu jídla se studenou troubou.

11.10 Vaření v páře

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

Sterilizace

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

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.



Naplňte zásobník po maximální hladinu a nastavte dobu na 40 minut.

Pečení

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

Můžete připravit jídlo sestávající z několika pokrmů v rámci jednoho vaření. Aby byly všechny pokrmy připraveny ve stejnou dobu, začněte s jídlem s nejdelší dobou přípravy a poté v příslušný čas podle tabulek vaření přidejte zbývající pokrmy.


Příklad: Celková doba tohoto vaření je 40 min. Nejprve vložte Vařené brambory, čtvrtky, po 20 minutách přidejte Losos, filety a Brokolice, růžičky po 30 minutách.

	 (min)
Vařené brambory, čtvrtky	40
Losos, filety	20
Brokolice, růžičky	10


Když připravujete více pokrmů najednou, použijte největší potřebné množství vody.



Použijte druhou polohu roštu.

 ZELENINA	
 Nastavte teplotu 99 °C.	
 (min)	
8 - 10	Brokolice, růžičky, předehejte prázdnou troubu
10	Loupaná rajčata
10 - 15	Špenát, čerstvý
10 - 15	Cukety, plátky
15	Zelenina, spařená
15 - 20	Houby, plátky
15 - 20	Paprika, proužky
15 - 25	Brokolice, celá
15 - 25	Chřest, zelený
15 - 25	Lilek
15 - 25	Dýně, kostičky
15 - 25	Rajčata
20 - 25	Fazole, spařené
20 - 25	Polníček, listy
20 - 25	Kapusta, kadeřavá
20 - 30	Celer, kostičky
20 - 30	Pórek, kroužky
20 - 30	Hrášek
20 - 30	Hrách velkoplodý / Hrách velkoplodý
20 - 30	Sladké brambory
20 - 30	Fenykl
20 - 30	Mrkev
25 - 35	Chřest, bílý
25 - 35	Růžičková kapusta





 ZELENINA	
 Nastavte teplotu 99 °C.	
 (min)	
25 - 35	Květák, růžičky
25 - 35	Kedluben, proužky
25 - 35	Bílé fazole
30 - 40	Kukuřičný klas
35 - 45	Černý kořen
35 - 45	Květák, celý
35 - 45	Zelené fazolky
40 - 45	Bílé nebo červené zelí, proužky
50 - 60	Artyčoky
55 - 65	Sušené fazole, namočené, poměr vody k fazolím 2:1
60 - 90	Kyselé zelí
70 - 90	Červená řepa



PŘÍLOHY






Nastavte teplotu 99 °C.





 (min)	
15 - 20	Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1
15 - 25	Čerstvé tagliatelle
20 - 25	Krupicový pudink, poměr vody ke krupici 3,5:1





 PŘÍLOHY	
 Nastavte teplotu 99 °C.	
 (min)	
20 - 30	Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1
25 - 30	Špeclé
25 - 35	Bulgur, poměr vody k bulguru 1:1
25 - 35	Kynuté knedlíky
30 - 35	Aromatická rýže, poměr vody k rýži 1:1
30 - 40	Vařené brambory, čtvrtky
35 - 45	Houskový knedlík
35 - 45	Bramborové knedlíky
35 - 45	Rýže, poměr vody k rýži 1:1, poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže
40 - 50	Polenta, poměr vody 3:1
40 - 55	Rýžový pudink, poměr mléka k rýži 2,5:1
45 - 55	Neloupané brambory, střední
55 - 60	Čočka, hnědá a zelená, poměr vody k čočce 2:1

 OVOCE	
 Nastavte teplotu 99 °C.	
 (min)	
10 - 15	Jablečné plátky
10 - 15	Horké bobulovité plody
10 - 20	Rozpouštění čokolády
20 - 25	Ovocný kompot

 RYBY		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Tenký plátek ryby	75 - 80
20 - 25	Krevety, čerstvé	75 - 85
20 - 30	Slávky	100
20 - 30	Losos, filety	85
20 - 30	Pstruh, 0,25 kg	85
30 - 40	Krevety, mražené	75 - 85
40 - 45	Pstruh, 1 kg	85

 MASO		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Klobásy Chipolatas	80
20 - 30	Bavorská telecí klobása / Bílá klobása	80
20 - 30	Vídeňské párky	80
25 - 35	Pošírovaná kuřecí prsa	90
55 - 65	Vařená šunka, 1 kg	99
60 - 70	Kuře, pošírované, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Uzené maso, pošírované	90
80 - 90	Telecí / Vepřová kýta, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Hovězí tafelspitz	99

 VEJCE		
 Nastavte teplotu 99 °C.		
 (min)		
10 - 11	Vejce, naměkko	








 VEJCE		
 Nastavte teplotu 99 °C.		
 (min)		
12 - 13	Vejce, na hniličku	
18 - 21	Vejce, natvrdo	

11.11 Kombinovaná funkce: Turbo gril + Vaření v páře





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

1. Nastavte funkci: Turbo gril k pečení masa.
2. Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
3. Nechte teplotu trouby klesnout na cca 90 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
4. Nastavte funkci: Vaření v páře. Pečte všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.


Použijte první polohu roštu pro maso a třetí polohu roštu pro zeleninu.

	 Turbo gril První krok: upečte maso		 Vaření v páře Druhý krok: přidejte zeleninu	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně, 1 kg / Růžičková kapusta, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Vepřová pečeně, 1 kg / Brambory / Zelenina, omáčka	180	60 - 70	99	30 - 40
Telecí pečeně, 1 kg / Rýže / Zelenina	180	50 - 60	99	30 - 40

11.12 Vysoká vlhkost




 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Tenký plátek ryby	85	15 - 25
Zapečená vejce	90 - 110	15 - 30
Malé ryby, až 0,35 kg	90	20 - 30
Silný plátek ryby	90	25 - 35
Celá ryba, až 1 kg	90	30 - 40
Krém, koláč v malých miskách	90	35 - 45
Paštiky terrine	90	40 - 50
Knedlíky	120 - 130	40 - 50

11.13 Střední vlhkost

 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Sladké kynuté pečivo	170 - 180	20 - 35
Bagety/kaiserky	180 - 200	25 - 35
Pečené rybí filé	170 - 180	25 - 40
Sladký chléb	160 - 170	30 - 45
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45
Sladká jídla z trouby	160 - 180	45 - 60
Různé druhy chleba, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Vepřová žebírka	140 - 150	75 - 100
Dušené / Dušené maso	140 - 150	100 - 140




11.14 Nízká vlhkost

Použijte druhou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

	 (°C)	 (min)
Housky či rohlíky k pečení	200	15 - 20
Bagety k pečení, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bagety/kaiserky, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Bagety k pečení, zmrazené, 40 - 50 g	200	25 - 35
Sekaná, syrová, 0,5 kg	180	30 - 40
Zapečené těstoviny	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chléb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60
Kuře, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Vepřová kýta, uzená, 0,6 - 1 kg, dvě hodiny namáčet	160 - 180	60 - 70
Hovězí pečeně, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kachna, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Telecí pečeně, 1 kg	180	80 - 90
Vepřová pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Husa, 3 kg, použijte první polohu roštu	170	130 - 170

11.15 Regenerace

Použijte druhou polohu roštu.




	 (°C)	 (min)
Jídla na jeden talíř	110	10 - 15
Těstoviny	110	10 - 15
Rýže	110	10 - 15
Knedlíky	110	15 - 25

11.16 Příprava jogurtu

Tato funkce vám umožní připravovat jogurt.

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

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

	Použijte druhou polohu roštu.	
	 (h)	
Krémový jogurt	5 - 6	
Tučný jogurt	7 - 8	

11.17 Pečení moučných jídel

Použijte vždy nejprve nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.







Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíl se během pečení vyrovnají.








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

11.18 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

11.19 Pečení na jedné úrovni

 PEČENÍ VE FORMĚ				
		 (°C)	 (min)	
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus - křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 30	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

 KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ				
 Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.				
		 (°C)	 (min)	
Kynutá pleťunka / Věvec, předehřátí není zapotřebí	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Drážďanská štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Žitný chléb:	Horní/spodní ohřev	nejprve: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	1
Krém. zákusky z list. těsta / Banán- ky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	3
Roláda,	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	3
Drobenkový koláč, předehřátí není zapotřebí	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / Cukrové ko- láčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	3
Ovocné koláče, předehřátí není zapotřebí	Horní/spodní ohřev	180	35 - 55	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, sme- tana, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 60	3



SUŠENKY



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)

(min)

Křehké těsto / Piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 25
Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25

11.20 Nákypy a zapékaná jídla



Použijte první polohu roštu.



(°C)

(min)



Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40
Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30
Mléčná rýže	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60





11.21 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

 KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ		
	 (°C)	 (min)
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky, předehejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45

 SUŠENKY		
	 (°C)	 (min)
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40
Pusinky	80 - 100	130 - 170
Makronky	100 - 120	40 - 80

 SUŠENKY		
	 (°C)	 (min)
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60
Malé listové pečivo, předehejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50
Pečivo	180	20 - 30

11.22 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté.

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

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.







Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.







Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).







Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.







11.23 Pečení masa







Použijte první polohu roštu.







 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150







 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo fileť, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







 VEPŘOVÉ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Vepřové koleno, předvařené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 TELECÍ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120	
Telecí koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 JEHNĚČÍ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Jehněčí hřbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 ZVĚŘINA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hřbet / Zaječí kýta, předehřejte prázdnou troubu	1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Hřbet z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90
Kýta z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90





 DRŮBEŽ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Kusy drůbeže	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Půlka kuřete	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 50	
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240	





 RYBY				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1,5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50

11.24 Pečení chleba






Použijte druhou polohu roštu.







Předehtání se nedoporučuje.

 CHLÉB			
	 (°C)	 (min)	
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60	
Bageta	200 - 220	35 - 45	
Brioška	180 - 200	40 - 60	
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	
Žitný chléb	170 - 190	50 - 70	

 CHLĚB		
	 (°C)	 (min)
Celozrnný chléb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	40 - 60
Bagety/kaiserky	190 - 210	20 - 35

11.25 Pečení křupavého těsta pomocí funkce Pizza

 PIZZA		
 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.		
 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech	210 - 230	15 - 25
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30



Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.



Použijte druhou polohu roštu.



(°C)



(min)

Nekvašený chléb	210 - 230	10 - 20
Malé listové pečivo	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen (ohnivý koláč)	210 - 230	15 - 25
Pirohy	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

11.26 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.



GRIL



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






11.27 Nízkoteplotní pečení

Tato funkce vám umožní připravovat libové, měkké maso a ryby. Není vhodná pro přípravu drůbeže, tučné vepřové pečeně, dušeného masa. Teplota Pečicí sonda by neměla překročit 65 °C. Teplota

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi při vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Vložte maso do plechu na pečení nebo přímo na tvarovaný rošt. Pod tvarovaný rošt položte plech k zachytávání tuku.

- Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.
3. Použijte Pečicí sonda.
 4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení.
Na prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C.

- Výchozí teplota je 90 °C. Nastavte teplotu pro Pečicí sonda.
5. Po 10 minutách trouba automaticky sníží teplotu na 80 °C.

 Nastavte teplotu 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaky	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Hovězí plátek	1 - 1,5	90 - 150	3
Hovězí pečeně	1 - 1,5	120 - 150	1
Telecí pečeně	1 - 1,5	120 - 150	1

11.28 Mražené potraviny

 ROZMRAZOVÁNÍ			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, mražená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mražená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chlazená	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	190 - 210	15 - 25	3
Hranolky, silné	190 - 210	20 - 30	3
Americké brambory / Krokety	190 - 210	20 - 40	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	180 - 200	40 - 50	2

11.29 Zavařování

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

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

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 snížete teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

 MĚKKÉ OVOCE	
	 (min) Doba zavařování do začátku perlení
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an-grešť	35 - 45

 PECKOVINY		
	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

 ZELENINA		
	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Směšaná nakládaná zele-nina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20





11.30 Sušení - Pravý horký vzduch





Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.




Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.




Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8



 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Byliny	40 - 50	2 - 3



Nastavte teplotu 60 - 70 °C.



 OVOCE	
	 (h)
Švestky	8 - 10



 OVOCE	
	 (h)
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9



11.31 Pečicí sonda



 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečené	Středně propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70



 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Sekaná	80	83	86



 VEPŘOVÉ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Šunka / Pečeně	80	84	88
Hřbetní kotleta / Vepřová kýta, uzená / Vepřová kýta, pošírovaná	75	78	82



 TELECÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90



 SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Skopová kýta	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	65	70	75



 ZVĚŘINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí kýta / Zajíc, celý / Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

 DRŮBEŽ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Kuře	80	83	86
Kachna, celá / půlka / Krůta, celá / prsa	75	80	85
Kachna, prsa	60	65	70

 RYBA (LOSOS, PSTRUH, CANDÁT)	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Ryba, celá / velká / dušená / Ryba, celá / velká / pečená	60	64	68

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PŘEDVAŘENÁ ZELENINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenykl	85	88	91

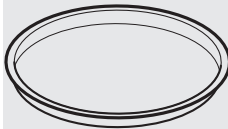
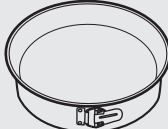


 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PIKATNÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ 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

11.32 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují




teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

			
Plech na pizzu	Zapékací mísa	Pečicí šálky	Dortový korpus
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Sklokeramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

11.33 Vlhký konvekční vzduch







Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.







Použijte třetí polohu roštu.







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







11.34 Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotová buchta bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky				
 Použijte třetí polohu roštu.				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40	
Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 35	
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30	








 PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky					
		 (°C)	 (min)		
				Dvě po- lohy	Tři polo- hy
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky, 20 kou- sků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4	-

 GRIL					
 Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.					
 Gril s maximálním nastavením teploty.					
					
		(min)			
Topinky	Gril	1 - 3		5	
Hovězí steak, v polovině do- by obraťte	Gril	24 - 30		4	

11.35 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350.

Testy pro funkci: Vaření v páře.

 Nastavte teplotu na 99 °C.					
	 Nádoba (Gastronorm)	 (g)		 (min)	
Brokolice, předehřejte prázdnou troubu	1 x 2/3 perforovaný	300	3	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, předehřejte prázdnou troubu	2 x 2/3 perforovaný	2 x 300	2 a 4	13 - 15	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, předehřejte prázdnou troubu	1 x 2/3 perforovaný	max.	3	15 - 18	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Hrášek, mražený	2 x 2/3 perforovaný	2 x 1500	2 a 4	Dokud teplota v nejnižším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čistící prostředek.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

K čištění dna vnitřku trouby od vodního kamene použijte pár kapek octa.



Každodenní použití

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

Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



Příslušenství

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

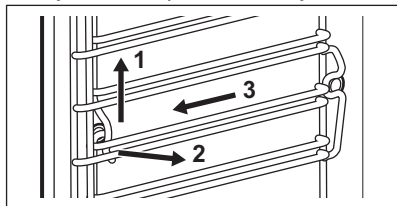
Nepřilnavé příslušenství nečistěte agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty nebo je nemyjte v myčce nádobí.

12.2 Jak vyjmout: drážky na rošty

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

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



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

12.3 Čištění párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštu.

Funkce čištění párou podporují čištění vnitřku trouby párou.

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

Když probíhá funkce čištění párou, osvětlení je vypnuté.

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

Čištění párou - tato funkce trvá přibližně 30 minut.

- a) Zapněte funkci.
- b) Po skončení programu zazní zvukový signál.
- c) 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.
 - b) Zapněte funkci. První část programu se dokončí po asi 50 minutách.
 - c) Stiskněte OK.
- i** Čištění dokončete podle pokynů na displeji.
- d) Očistěte vnitřek trouby neabrazivní měkkou houbičkou. Můžete použít vlažnou vodu nebo čisticí prostředky na trouby.
 - e) Stiskněte OK. Spustí se poslední část programu. Tato fáze trvá přibližně 25 minut.

3. Očistěte vnitřek trouby neabrazivní houbičkou. Můžete použít teplou vodu.
4. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.

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

12.4 Připomínka čištění

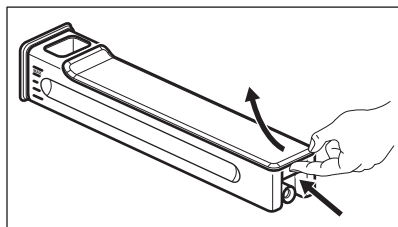
Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Použijte funkci Čištění párou plus.

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

12.5 Čištění zásobníku na vodu

Vyjměte zásobník na vodu z trouby.

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

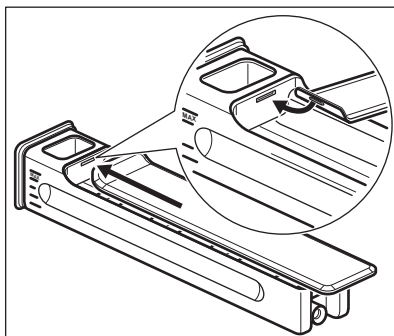


2. Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.
3. Součásti zásobníku na vodu omyjte ručně. Použijte vodu z kohoutku a mycí prostředek.

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

Po vyčištění součástí zásobníku na vodu zásobník sestavte.

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



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

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, okruh tvoření páry čistěte.

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Celý postup trvá přibližně dvě hodiny.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

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

i Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

7. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.

8. Stiskněte OK.
9. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.
Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezbývá žádný čisticí prostředek.
10. Vložte zásobník na vodu.
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 trouba vlhká či mokrá, vytřete ji dosucha utěrkou. Nechte troubu zcela vyschnout 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 píkáže 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.
4. Stiskněte OK.
Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

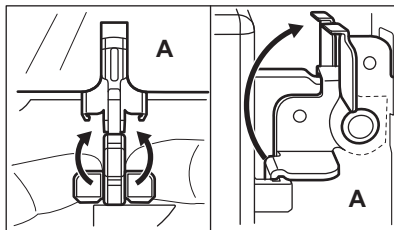
12.9 Odstranění a instalace dvířek

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

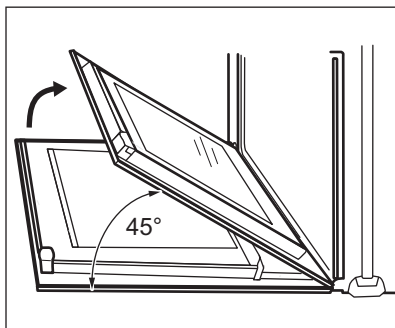


VAROVÁNÍ!
Dvířka jsou těžká.

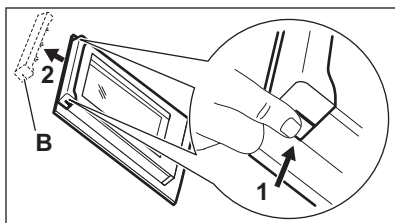
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



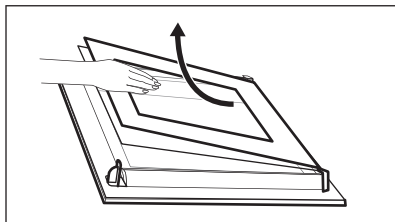
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



POZOR!

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

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



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

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



VAROVÁNÍ!

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

12.10 Jak vyměnit: Osvětlení



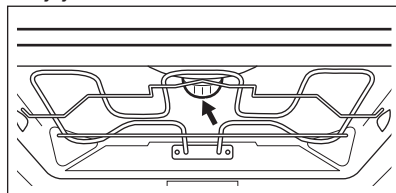
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



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

Boční žárovka

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

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 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.	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
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.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	Viz „Základní nastavení“ v části „Denní používání“.
Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.	Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu.	Namontujte víko zásobníku na vodu správně.
Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda.	Nenamontovali jste správně víko zásobníku na vodu.	Namontujte víko zásobníku na vodu správně.
Po přenesení nebo zasunutí zásobníku na vodu do spotřebiče z něj uniká voda.	Nenamontovali jste správně vlnolam.	Namontujte vlnolam v tělese zásobníku na vodu správně.
Zásobník na vodu po zatlačení na kryt nedrží správně.	Těleso zásobníku na vodu jste nezatlačili do spotřebiče zcela.	Zasuňte těleso zásobníku na vodu do spotřebiče a zatlačte je až do koncové polohy.
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Nesejmuli jste víko a nevyjmuli vlnolam.	Viz „Čištění zásobníku na vodu“.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po provedení postupu odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nenařadili na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte.
Po provedení programu k odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je v nesprávné poloze roštu.	Odstraňte ze dna vnitřku trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 čisticího programu jste do spotřebiče nastříkali příliš mnoho čisticího prostředku.	Naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku na všechny části vnitřku trouby. Čisticí prostředek nastříkejte rovnoměrně.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Počáteční teplota vnitřku trouby při čištění párou byla příliš vysoká.	Opakujte program. Spusťte program tehdy, když je spotřebič chladný.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste neodstranili boční mřížky. Mohou přenášet teplo na stěny trouby a snižovat tak účinnost čištění.	Vyjměte boční mřížky ze spotřebiče a zopakujte funkci.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste ze spotřebiče neodstranili příslušenství. Může narušovat parní program a snižovat tak účinnost čištění.	Vyjměte příslušenství ze spotřebiče a zopakujte funkci.

13.2 Servisní údaje

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

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o produktu a produktový informační list*

Název dodavatele

AEG

Označení modelu	BSE792320B 944187994 BSE792320M 944187784 944187785	
Index energetické účinnosti	81.0	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.68 kWh/cyklus	
Počet pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Hlasitost	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BSE792320B	39.5 kg
	BSE792320M	39.5 kg

*Pro Evropskou unii v souladu s nařízením EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B.

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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


Vlhký konvekční vzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, 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 vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

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

www.aeg.com/shop



867353804-A-372019



AEG