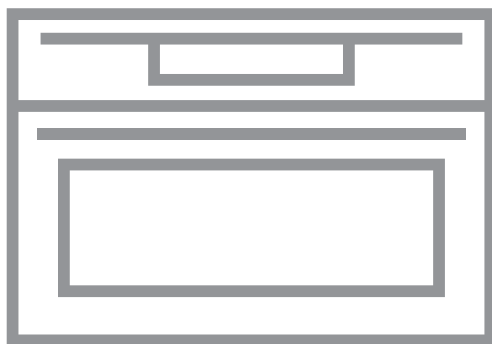


▶ KSE782220M  
KSK782220M

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.....	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
7. FUNKCE HODIN.....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	14
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	17
11. TIPY A RADY.....	19
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	39
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	41
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	43

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.aeg.com/shop](http://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 části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky pro instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

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

## 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 otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Vaření v páře



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.5 Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.6 Vnitřní osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.7 Obsluha

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

## 2.8 Likvidace



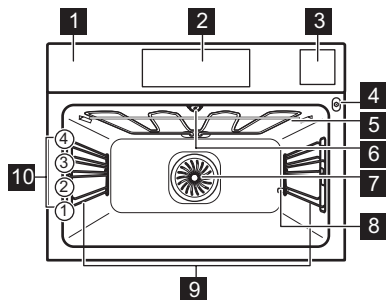
### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

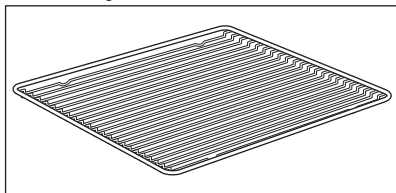
### 3.1 Celkový pohled



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

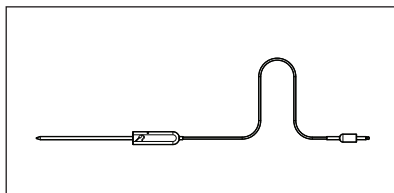
### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt



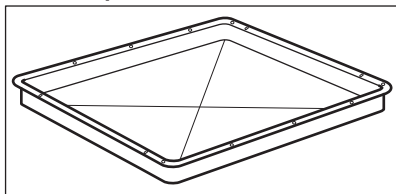
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

#### Pečicí sonda



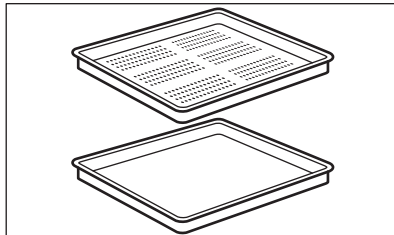
K měření teploty uvnitř pokrmu.

#### Plech na pečení



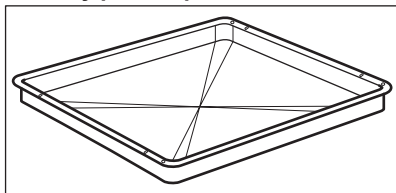
Na koláče a sušenky.

#### Sada pro vaření v páře



Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

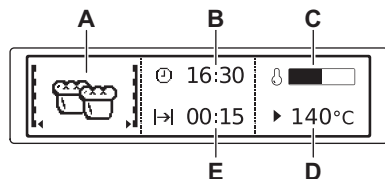
#### Hluboký pekáč / plech



Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.

## 4. OVLÁDACÍ PANEĽ

### 4.1 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol		Funkce
	Minutka	Funkce je v provozu.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečící funkce v provozu. Čas vynuluje- te současným stisknutím $\nabla$ a $\blacktriangle$ .
	Výpočet	Trouba vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř trouby.
	Rychlé Zahřátí	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu roze- hřátí.
	Automatická Váha	Na displeji se zobrazuje, že je zapnutý automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev A Uchování Tplo- ty	Funkce je zapnutá.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.



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

## 5.2 První zapojení

Když troubu připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

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

## 5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody


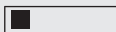
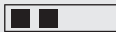


Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody.

Tvrdost vody		Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Třída	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Měkká
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Středně tvrdá
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Tvrdá
4	více než 21	více než 3,8	více než 150	Velmi tvrdá

Když tvrdost vody překročí hodnoty uvedené v tabulce, naplňte zásobník lahvou vodou.

1. Vezměte čtyřbarevný reakční proužek dodaný spolu se sadou pro vaření v parní troubě.
2. Vložte všechny reakční plochy proužku do vody na přibližně jednu sekundu. Proužek nedávejte do tekoucí vody.
3. Z proužku 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  $\vee$  nebo  $\wedge$  nastavte možnosti nabídky.








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




Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí  $\leftarrow$ .












## 6.2 Přehled nabídek




Hlavní nabídka

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



Podnabídka pro: Základní Nastavení

Symbol / Položka nabídky	Popis
 Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.



Symbol / Položka nabídky	Popis
 Časové Údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
 Nastavit A Spustit	K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu.
 Ohřev A Uchovávací Teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.
 Prodloužení Doby Pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.
 Displej Kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
 Displej Jas	Úprava jasu displeje po stupních.
 Nastavení Jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
 Hlasitost Zvuk. Signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
 Tóny Tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
 Alarm/Chybový Tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
 Tvrdost vody	Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4).

Symbol / Položka nabídky	Popis
 Připomínka Čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
 Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
 Tovární Nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.





### 6.3 Podnabídka pro: Asistent Čištění

Položka nabídky	Popis
 Čištění Párou	Čištění spotřebiče pomocí páry.
 Odvápnění	Čištění generátoru páry.

### 6.4 Pečicí Funkce

Pečicí funkce	Použití
 Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Příprava Pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.








Pečicí funkce	Použití
 Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 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.



Pečící funkce	Použití
 Vlhký horkovzduch	<p>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušování funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. 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.</p>
 Horká Pára Interval	<p>K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.</p>
 Horká Pára Interval Plus	<p>K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti, pudinku do polévky a terin ve vodě, a pro vaření ryb.</p>
 Vaření V Páře	<p>K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.</p>



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

## 6.5 Speciality

Pečící funkce	Použití
 Uchovat Teplé	<p>K udržení teploty pokrmů.</p>
 Ohřev Talířů	<p>K předehřátí talířů k servírování.</p>
 Zavařování	<p>K přípravě zeleninových zavařenin či nakládané zeleniny.</p>
 Sušení	<p>K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.</p>
 Kynutí Těsta	<p>K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.</p>
 Nízkoteplotní Pečení	<p>K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.</p>
 Pečení Chleba	<p>Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.</p>





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

## 6.6 Nastavení pečicí funkce

1. Zapněte troubu.
2. Potvrďte stisknutím **OK**.

# 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 spusťte pomocí <b>OK</b> .

3. Nastavte teplotu.
4. Potvrďte stisknutím **OK**.

## 6.7 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 zablíká a poté se přestane zobrazovat.

## 6.8 Rychlé Zahřátí

Tato funkce zkracuje dobu rozehrátí.





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

Funkci zapnete podržením  $\ggg_{\text{min}}^{\circ\text{C}}$  na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění. Tato funkce není u některých funkcí trouby k dispozici.

## 6.9 Zbytkové teplo

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

Funkce hodin	Použití
 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).

## 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  $\wedge$  nebo  $\vee$  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. Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

## 7.4 Prodloužení Doby Pečení

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



Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

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

# 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



## VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 8.1 Online recepty



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

## 8.2 Podporované Vaření 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: Podporované Vaření. 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:

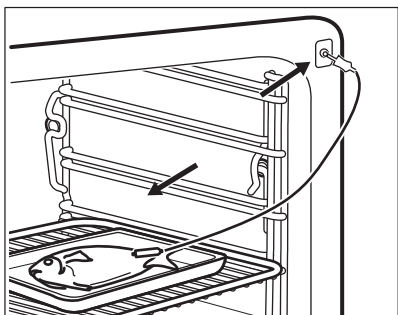
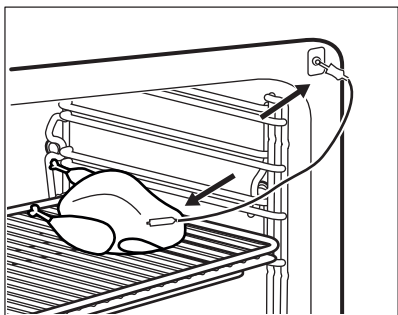
- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.



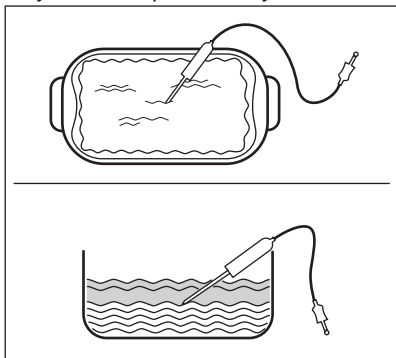
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

## 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.



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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

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

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

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



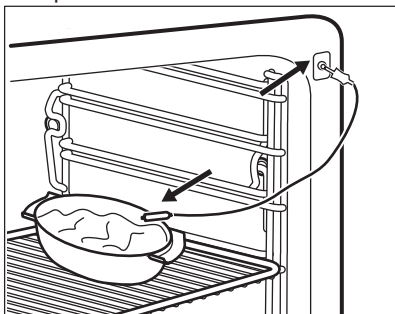
### VAROVÁNÍ!

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

## Druh jídla: dušené jídlo

1. Zapněte spotřebič.

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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

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



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

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



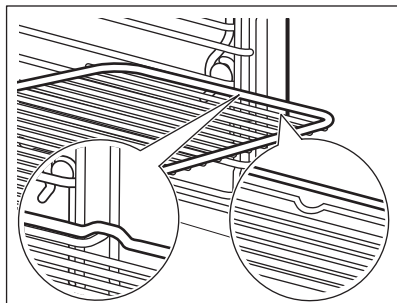
### VAROVÁNÍ!

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

## 9.2 Vložení příslušenství

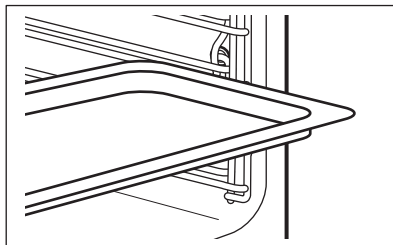
Tvarovaný rošt:

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



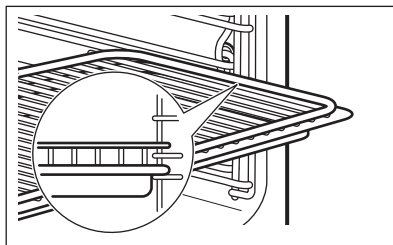
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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 ním.



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




## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Oblíbené



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

### Uložení programu

1. Zapněte 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 přepíšete 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.

## 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.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

## 10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je 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. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

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

## 11.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

### Uchovat Teplé

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

### Ohřev Talířů


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

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

### Rozmrazování

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

## 11.3 Vaření V Páře

 **VAROVÁNÍ!**  
Je-li funkce zapnutá, buďte při otvírání dvířek trouby opatrní. Může dojít k úniku páry.

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

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

**Sterilizace**

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

**Zelenina**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Artyčoky	99	50 - 60	1
Lilek	99	15 - 25	1
Květák, celý	99	35 - 45	1
Květák, růžičky	99	25 - 35	1
Brokolice, celá	99	30 - 40	1
Brokolice, růžičky <sup>1)</sup>	99	13 - 15	1
Houby, plátky	99	15 - 20	1
Hrášek	99	20 - 30	1
Fenykl	99	25 - 35	1
Mrkev	99	25 - 35	1
Kedluben, proužky	99	25 - 35	1
Papriky, proužky	99	15 - 20	1
Pórek, kroužky	99	20 - 30	1
Zelené fazolky	99	35 - 45	1
Polníček, listy	99	20 - 25	1
Růžičková kapusta	99	25 - 35	1
Červená Řepa	99	70 - 90	1
Černý kořen	99	35 - 45	1
Celer, kostičky	99	20 - 30	1
Chřest, zelený	99	15 - 25	1
Chřest, bílý	99	25 - 35	1
Špenát, čerstvý	99	15 - 20	1
Loupaná rajčata	99	10	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílé fazole	99	25 - 35	1
Kapusta, kadeřavá	99	20 - 25	1
Cukety, plátky	99	15 - 25	1
Fazole, spařené	99	20 - 25	1
Zelenina, spařená	99	15	1
Sušené fazole, namočené (poměr vody k fazolím 2:1)	99	55 - 65	1
Hrách velkoplodý	99	20 - 30	1
Bílé nebo červené zelí, proužky	99	40 - 45	1
Dýně, kostičky	99	15 - 25	1
Kyselé zelí	99	60 - 90	1
Sladké brambory	99	20 - 30	1
Rajčata	99	15 - 25	1
Kukuřičný klas	99	30 - 40	1

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

#### Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynuté knedlíky	99	25 - 35	1
Bramborové knedlíky	99	35 - 45	1
Neloupané brambory, střední	99	45 - 55	1
Rýže (poměr vody k rýži 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	1
Vařené brambory, čtvrtky	99	35 - 45	1
Houskový knedlík	99	35 - 45	1
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	99	15 - 25	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Polenta (poměr vody 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgur (poměr vody k bulguru 1:1)	99	25 - 35	1
Kuskus (poměr vody ke kuskusu 1:1)	99	15 - 20	1
Špecle (typ německých těstovin)	99	25 - 30	1
Aromatická rýže (poměr vody k rýži 1:1)	99	30 - 35	1
Červená čočka (poměr vody k čočce 1:1)	99	20 - 30	1
Hnědá a zelená čočka (poměr vody k čočce 3:1)	99	55 - 60	1
Rýžový pudink (poměr mléka k rýži 2,5:1)	99	40 - 55	1
Krupicový pudink (poměr mléka ke krupici 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

#### Ovoce

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

#### Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pstruh, cca 250 g	85	20 - 30	1

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

## Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vařená šunka 1 000 g	99	55 - 65	1
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35	1
Kuře, pošírované, 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	1
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	1
Uzené maso (vepřová kýta), pošírované	90	70 - 90	1
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	99	110 - 120	1
Klobásy Chipolatas	80	15 - 20	1
Bavorská klobása (bílá klobása)	80	20 - 30	1
Vídeňské párky	80	20 - 30	1

## Vejce

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

## 11.4 Pravý Horký Vzduch a Vaření V Páře po sobě

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

- K opečení potravin nejprve použijte tuto funkci: Pravý Horký Vzduch .
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do žáruvzdorných nádob. Vložte je do trouby spolu s pečením.
- Snižte teplotu trouby na přibližně 80 °C. Chcete-li urychlit ochlazování spotřebiče, nechte dvířka trouby otevřená v první poloze po dobu přibližně 15 minut.
- Spusťte funkci: Vaření V Páře. Dokončete přípravu všech jídel dohromady.



Maximální množství vody je 650 ml.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pudinkový krém / koláč v malých miskách	90	35 - 45
Zapečená vejce	90 - 110	15 - 30
Paštiky Terrine	90	40 - 50
Tenký plátek ryby	85	15 - 25
Silný plátek ryby	90	25 - 35
Malá ryba do 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40
Knedlíky	120 - 130	40 - 50

## 11.5 Horká Pára Interval Plus

Použijte druhou polohu roštu.

## 11.6 Horká Pára Interval

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřová pečeně	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Hovězí pečeně	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Telecí pečeně	1 kg	180	80 - 90	1
Sekaná, syrová	0,5 kg	180	30 - 40	1
Uzená vepřová kýta (dvě hodiny namáčet)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kuře	1 kg	180 - 210	50 - 60	1
Kachna	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Zapečené brambory	-	160 - 170	50 - 60	1
Zapečené těstoviny	-	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne	-	170 - 180	45 - 55	1



Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Různé druhy chleba	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Bagety/kaiserky	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35	1
Housky či rohlíky k pečení	-	200	15 - 20	1
Bagety k pečení	40 - 50 g	200	15 - 20	1
Bagety k pečení, zmrazené	40 - 50 g	200	25 - 35	1

## 11.7 Regenerace

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

## 11.8 Pečení moučných jídel

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

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

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

## 11.9 Tipy k pečení moučných jídel

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

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

## 11.10 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	20 - 35	2

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 11.11 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina <sup>1)</sup>	Turbo Gril	170 - 190	15 - 35	1
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Mléčná rýže	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

## 11.12 Vlhký horkovzduch

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

## 11.13 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý Horký Vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Předehřejte troubu.

## Koláče / koláčky / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4

**11.14 Nízkoteplotní Pečení**

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa. Použitím Pečicí sonda můžete zajistit správnou teplotu středu masa.

**VAROVÁNÍ!**

Viz část „Tipy a rady“.

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sonda do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

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

## 11.15 Příprava Pizzy

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

<sup>2)</sup> Použijte hluboký pekáč / plech.

## 11.16 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

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

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

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

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

K uchování šťavnatějšího masa:

- libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
- maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

## 11.17 Tabulka pro pečení masa

### Hovězí

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	Horní/spodní ohřev	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené <sup>1)</sup>	Turbo Gril	na cm tloušťky	190 - 200	na 5 - 6 cm tloušťky	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	Turbo Gril	na cm tloušťky	180 - 190	na 6 - 8 cm tloušťky	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	Turbo Gril	na cm tloušťky	170 - 180	na 8 - 10 cm tloušťky	1

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkoviče, kýta v celku	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Sekaná	Turbo Gril	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	Turbo Gril	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Telecí

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



## Jehněčí

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

## Zvěřina

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

1) Předehřejte troubu.

## Drůbež

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

## Ryby (dušené)

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

## 11.18 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy předehejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



**POZOR!**  
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

## Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Doba grilování (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovězí fileť, středně propečený	230	20 - 30	20 - 30	1
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## 11.19 Mražené Potraviny

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.

- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	190 - 210	15 - 25	2
Hranolky, silné	190 - 210	20 - 30	2
Amer. Brambory, Kroketky	190 - 210	20 - 40	2
Opečená Bramborová Kaše	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2

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

#### Mražená hotová jídla

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

<sup>1)</sup> Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

## 11.20 Zavařování

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

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

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

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

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

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

#### Měkké ovoce

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

## Peckoviny

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

## Zelenina

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

<sup>1)</sup> Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

## 11.21 Sušení

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

## 11.22 Pečení Chleba

Předeřtátí se nedoporučuje.

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

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

### 11.23 Tabulka Pečicí sonda

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11.24 Informace pro zkušebny

### Horká Pára Interval Plus

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

Testy podle normy IEC 60350-1.

Použijte druhou polohu roštu.

Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

Nastavte teplotu 99 °C.

Předehřejte troubu po dobu pěti minut: brokolice.

Jídlo	Nádoba (Gastro-norm)	Množství (kg)	Čas (min)
Brokolice	1 x 1/2 perforovaný	0.3	13 - 15
Brokolice	1 x 1/2 perforovaný	max.	15 - 18
Mražený hrášek	1 x 1/2 perforovaný	1.5	Dokud teplota v nejméně chladném místě nedosáhne 85 °C.

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

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

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

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

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

## 12.2 Odstraňování vodního kamene z generátoru páry

1. Přímo do generátoru páry nalijte cca 250 ml vody s třemi polévkovými lžicemi octa.
  2. V nabídce zvolte: Asistent Čištění.
  3. Zapněte funkci: Odvápnění.
- Na displeji se zobrazí délka funkce (15 minut).

Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.

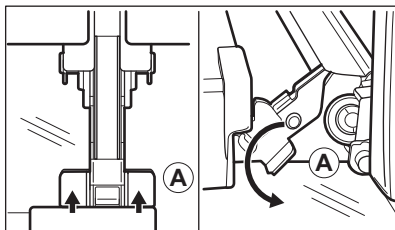
4. Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.
5. Odstraňte zbylou vodu z generátoru páry.
6. Nechte dvířka otevřená asi na jednu hodinu, aby spotřebič zcela vyschl. Sušení můžete urychlit přehřátím spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

## 12.3 Odstranění a instalace dvířek

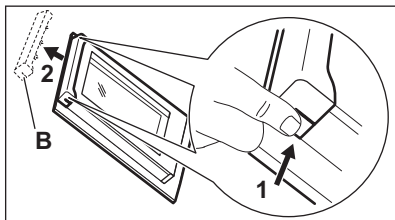
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

**VAROVÁNÍ!**  
Dvířka jsou těžká.

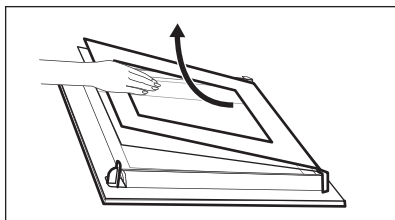
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od 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.



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



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



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



#### **VAROVÁNÍ!**

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

## 12.4 Výměna žárovky



#### **VAROVÁNÍ!**

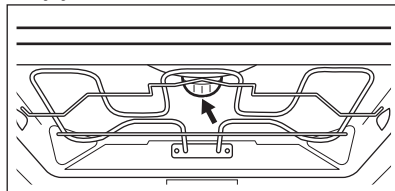
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu.  
Vyčkejte, 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.

## 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.	Dveře nejsou správně zavřené.	Zcela dvířka zavřete.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy 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"> <li>Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce.</li> <li>Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po provedení postupu odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nenaplnili na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte.
Po provedení programu k odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je v nesprávné poloze roštu.	Odstraňte ze dna vnitřku trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.

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

### 13.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se 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 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	KSE782220M KSK782220M
Index energetické účinnosti	80.8

Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.89 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.59 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	43 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	KSE782220M	34.4 kg
	KSK782220M	34.4 kg

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

## 14.2 Úspora energie



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

### Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně 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 použijte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

### Uchování teploty jídla

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

### Pečení s vypnutým osvětlením

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


### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.


Pokud používáte 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](http://www.aeg.com/shop)



867335821-E-432018



**AEG**