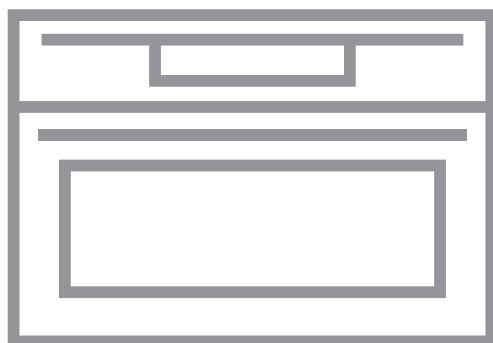


► KSE782220M
KSK782220M

CS Návod k použití
Parní trouba

USER MANUAL



AE**G**

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	20
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	21
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	24
11. TIPY A RADY.....	25
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	45
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	49
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	51

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registreaeg.com



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné 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 neumísťujte 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 čistících 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.

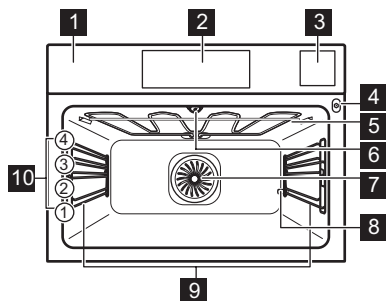
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

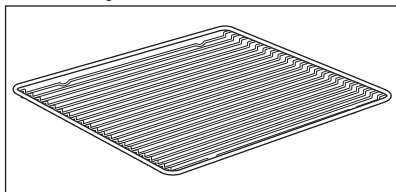
3.1 Celkový pohled



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

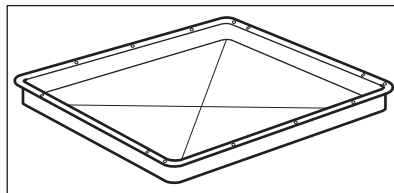
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



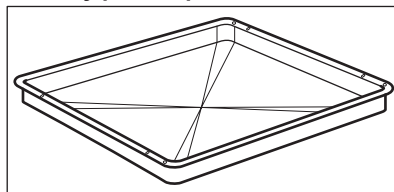
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



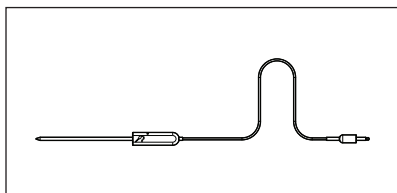
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



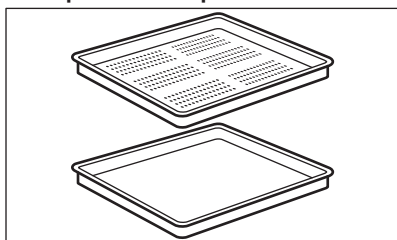
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

Sada pro vaření v páře

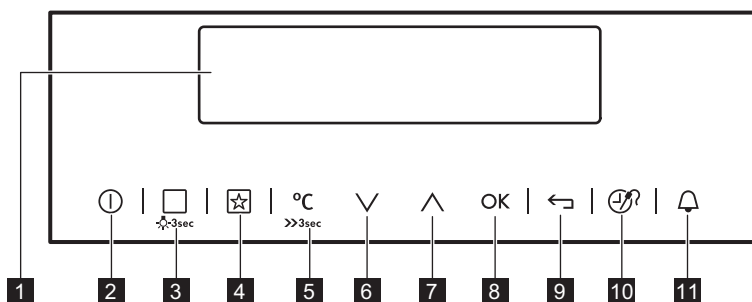


Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

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

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

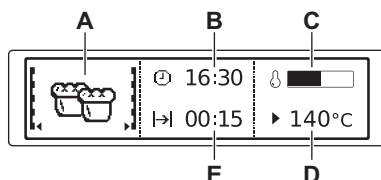


K ovládání spotřebiče použijte senzorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	-	Displej
2	ZAP/YP	Slouží k zapnutí a vypnutí trouby.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
3 	Pečicí funkce nebo VarioGuide	Jednou stiskněte senzorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: VarioGuide. Dalším stisknutím senzorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, VarioGuide. 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.
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 senzorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkci: 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
	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 pečicí funkce v provozu. Čas vynuluje- te současným stisknutím  a  .
	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 vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby 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  nebo  k nastavení hodnot.
2. Potvrďte stisknutím **OK**.

5.3 Nastavení stupně tvrdosti vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

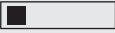
Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody.

Tvrdost vody		Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Třída	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Měkká
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  nebo  nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.



Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí .

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol / Položka nabídky	Použití
 Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
 Podporované Vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
 Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.

Symbol / Položka nabídky	Použití
 Čištění	Obsahuje seznam čistících programů.
 Základní nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
 Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.
 VarioGuide	Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a 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.
 Tvrdost vody	Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4).
 Připomínka čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
 Obsluha	Zobrazuje verzi softwaru a konfiguraci.
 Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Podnabídka pro: Čištění

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
	Čištění párou plus	Program k odstranění odolné nečistoty pomocí prostředku k čištění trouby.
	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.

6.4 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Právý 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.
 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.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.

Pečicí funkce	Použití
 Turbo gril	K pečení velkých 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.

Pečicí funkce	Použití
 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 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.
 Nízká vlhkost	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
 Vysoká vlhkost	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě, a pro vaření ryb.
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.



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

6.5 Speciality

Pečicí funkce	Použití
 Uchovat teple	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Zavařování	K přípravě zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 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 profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 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.

Pečicí funkce	Použití
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

6.6 VarioGuide

Druh jídla: Ryby / mořské plody

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

Druh jídla: Drůbež

Jídlo	
Drůbež bez kostí	-
Drůbež bez kostí 	-

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

Druh jídla: maso

Jídlo	
Hovězí	Kvalitní vařené hovězí
	Dušené maso 
	Sekaná
Hovězí pečeně	Nepropečené
	Nepropečené 
	Středně Propečené
	Středně Propečené 
	Dobře propečené
	Dobře propečené 

Jídlo	
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 
Jehněčí	Jehněčí kýta
	Jehněčí pečeně 
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí peč., stř. propeč.
	Jehněčí peč., stř. propeč. 

Jídlo	
Zvěřina	Zajíc
	• Zaječí stehno
	• Zaječí hřbet
	• Zaječí hřbet 
	Srnčí/jelení
	• Kýta z vysoké zvěře
	• Hřbet z vysoké zvěře
	Pecená 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	-

Jídlo	
Švýcarský koláč, pikantní	-
Slaný lotrinský koláč	-
Slaný koláč	-

Druh jídla: Koláče/sušenky

Jídlo	
Kulatý koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový koláč	-
Jablečný koláč	-
Tvarohový koláč, ve formě	-
Brioška	-
Linečný koláč	-
Ovocný koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový koláč	-
Muffin	-
Sladké pečivo	-
Pruhy těsta	-
Krém. zákusky z list. těsta	-
Malé listové pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky z křehkého těsta	-
Vánoční štola	-
Mražený jablečný závin	-

Jídlo	
Koláč na plechu	Piškotové těsto
	Kynuté těsto
Tvarohový koláč, 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
Ciabatta	-
Bageta	Bagety, předpečené
	Bagety, mražené

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

Druh jídla: Zelenina

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

Jídlo	
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 na- hniličku
	Vejce, vařená na- tvrdo
	Zapečená vejce

Druh jídla: Přílohy

Jídlo	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, silné	-
Hranolky, mražené	-
Krokety	-
Americké brambory	-
Opečená bramboro- vá kaše	-
Vařené brambory, čtvrtky	-
Vařené brambory	-
Brambory ve slupce	-
Bramborové knedlí- ky	-

Jídlo	
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 $\vee$.

6.7 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.

6.8 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



VAROVÁNÍ!

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

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplníte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Nepřekračujte maximální

objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.

3. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.
4. Zapněte troubu.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci: Trvání $\rightarrow$ nebo : Ukončení $\rightarrow$ I. 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. Viz čisticí funkce: Vyprázdnění zásobníku.



POZOR!

Trouba je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

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 předeheatím trouby pomocí funkce Pravý horký vzduch o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

6.9 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.

6.10 rychlé zahřátí

Tato funkce zkracuje dobu rozehtání.



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

Funkci zapnete podržením $\gg_{\text{min}}$ 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.

6.11 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 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.

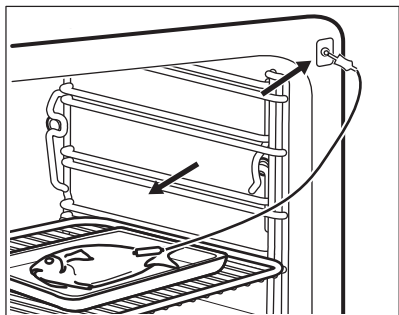
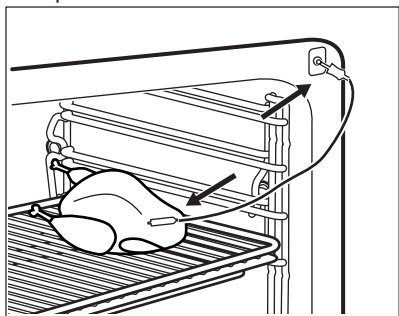
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.



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.



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.

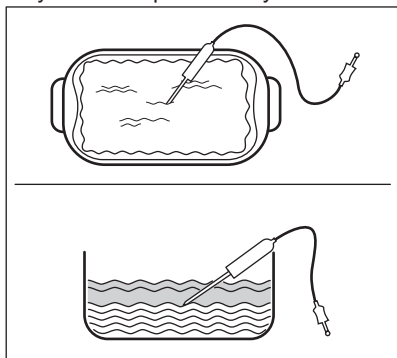


VAROVÁNÍ!

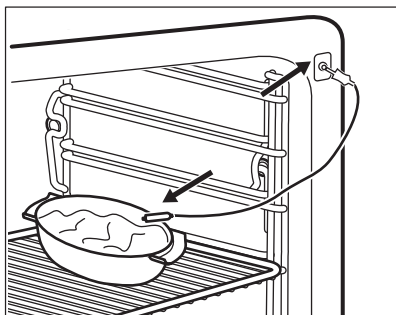
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené jídlo

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



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



Na displeji se zobrazí symbol pečení 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.



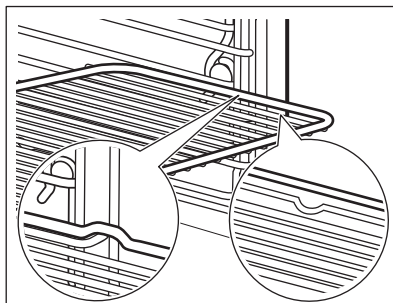
VAROVÁNÍ!

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

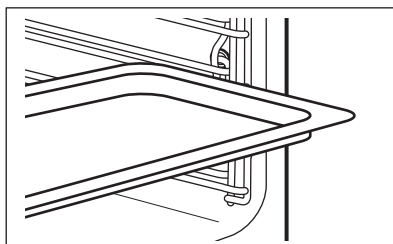
Tvarovaný rošt:

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



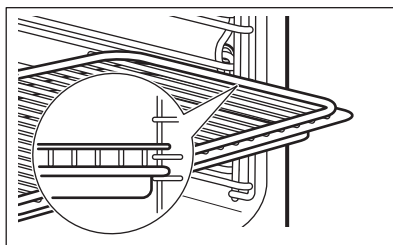
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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



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

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



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

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  zapnete 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

①) 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 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat teplé

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

Ohřev talířů

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

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

Rozmrazování

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

11.3 Vaření v páře

Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání 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.

Použijte první polohu roštu.

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



ZELENINA



(min)

Brokolice, růžičky, předehřejte prázdnou troubu	13 - 15
---	---------

Loupaná rajčata	10
-----------------	----

Zelenina, spařená	15
-------------------	----

Špenát, čerstvý	15 - 20
-----------------	---------

Cukety, plátky	15 - 25
----------------	---------

Houby, plátky	15 - 20
---------------	---------

Paprika, proužky	15 - 20
------------------	---------

Lilek	15 - 25
-------	---------

Brokolice, celá	30 - 40
-----------------	---------

Chřest, zelený	15 - 25
----------------	---------

Dýně, kostičky	15 - 25
----------------	---------

Rajčata	15 - 25
---------	---------

Polníček, listy	20 - 25
-----------------	---------

Fazole, spařené	20 - 25
-----------------	---------

Kapusta, kadeřavá	20 - 25
-------------------	---------

Hrášek	20 - 30
--------	---------

Fenykl	25 - 35
--------	---------

Mrkev	25 - 35
-------	---------

Pórek, kroužky	20 - 30
----------------	---------

Celer, kostičky	20 - 30
-----------------	---------

Hrách velkoplodý / Hrách velkoplodý	20 - 30
--	---------

Sladké brambory	20 - 30
-----------------	---------

Květák, růžičky	25 - 35
-----------------	---------

Kedluběn, proužky	25 - 35
-------------------	---------

Růžičková kapusta	25 - 35
-------------------	---------

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

 PŘÍLOHY	
	 (min)
Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1	15 - 20
Čerstvé tagliatelle	15 - 25
Krupicový pudink, poměr vody ke krupici 3,5:1	20 - 25
Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1	20 - 30
Špecle	25 - 30
Bulgur, poměr vody k bulguru 1:1	25 - 35
Kynuté knedlíky	25 - 35

 PŘÍLOHY	
	 (min)
Aromatická rýže, poměr vody k rýži 1:1	30 - 35
Vařené brambory, čtvrtky	30 - 40
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	35 - 45
Polenta, poměr vody 3:1	40 - 50
Rýžový pudink, poměr mléka k rýži 2,5:1	40 - 55
Neloupané brambory, střední	45 - 55
Čočka, hnědá a zelená, poměr vody k čočce 2:1	55 - 60

 OVOCE	
	 (min)
Jablečné plátky	10 - 15
Horké bobulovité plody	10 - 15
Rozpouštění čokolády	10 - 20
Ovocný kompot	20 - 25

 RYBY		
	 (°C)	 (min)
Tenký plátek ryby	75 - 80	15 - 20

 RYBY			
	 (°C)	 (min)	
Krevety, čerstvé	75 - 85	20 - 25	
Slávky	100	20 - 30	
Silný plátek ryby	75 - 85	20 - 30	
Pstruh, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30	
Krevety, mražené	75 - 85	30 - 40	

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

 VEJCE		
	 (min)	
Vejde, naměkko	10 - 11	
Vejde, na hniličku	11 - 12	
Vejde, natvrdo	18 - 21	

11.4 Kombinovaná funkce: Právý horký vzduch + Vaření v páře

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

1. Nastavte funkci: Právý horký vzduch k pečení masa.
2. Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
3. Nechte teplotu trouby klesnout na cca 80 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
4. Spustíte funkci: Vaření v páře. Peče všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.

Maximální množství vody je 650 ml.

11.5 Vysoká vlhkost

Použijte druhou polohu roštu.

	 (°C)	 (min)
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

	 (°C)	 (min)
Malé ryby, až 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba, až 1 kg	90	30 - 40

	 (°C)	 (min)
Knedlíky	120 - 130	40 - 50

11.6 Nízká vlhkost

 Použijte první polohu roštu.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Vepřová pečeně	1	160 - 180	90 - 100
Hovězí pečeně	1	180 - 200	60 - 90
Telecí pečeně	1	180	80 - 90
Sekaná, syrová,	0,5	180	30 - 40
Vepřová kýta, uzená	0,6 - 1	160 - 180	60 - 70
Kuře	1	180 - 210	50 - 60
Kachna	1,5 - 2	180	70 - 90
Zapečené brambory	-	160 - 170	50 - 60
Zapečené těstoviny	-	170 - 190	40 - 50
Lasagne	-	170 - 180	45 - 55
Chléb	0,5 - 1	180 - 190	45 - 60
Bagety/kaiserky	0,04 - 0,06	180 - 200	25 - 35
Housky či rohlíky k pečení	-	200	15 - 20
Bagety k pečení	0,04 - 0,05	200	15 - 20
Bagety k pečení, zmrazené	0,04 - 0,05	200	25 - 35

11.7 Regenerace

Použijte první polohu roštu.

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

	 (°C)	 (min)
Rýže	110	10 - 15
Knedlíky	110	15 - 25

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.

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

11.8 Pečení moučných jídel

Použijte vždy nejprve nižší teplotu.

11.9 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 uvedeném v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

11.10 Pečení na jedné úrovni

 PEČENÍ VE FORMĚ				
		 (°C)	 (min)	
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1



PEČENÍ VE FORMĚ

		 (°C)	 (min)	
Linecký koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Piškotový koláč	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	1
Piškotový koláč	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	1
Dortový korpus - křehké těsto, předehejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 30	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, použijte hluboký pekáč / plech	Horní/spodní ohřev	160 - 170	70 - 90	2



KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ



Předehejte prázdnou troubu.

		 (°C)	 (min)	
Kynutá pletýnka / Věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	1
Drážďanská štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	1
Žitný chléb	Horní/spodní ohřev	nejprve: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	1



KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ



Přehřejte prázdnou troubu.

		 (°C)	 (min)	
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	2
Roláda	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	2
Drobenkový koláč	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	2
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)	Pravý horký vzduch	150 - 170	30 - 55	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)	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)	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 80	2



SUŠENKY



Použijte druhou polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 25
Křehké těsto / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35
Křehké těsto / Pruhy těsta, přehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
Čajové pečivo z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20

 SUŠENKY			
 Použijte druhou polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Sněhové pusinky z vaječného bílku	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Čajové pečivo 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	Pravý horký vzduch	160	10 - 25
	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25
Malé moučníky, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	160	20 - 35
	Horní/spodní ohřev	170	20 - 35

11.11 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

11.12 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

 KOLÁČE / KOLÁČKY / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ		
	 (°C)	 (min)
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40
Křehké těsto / Pruhy	140	25 - 45

11.14 Tabulka pro pečení masa

Použijte první polohu roštu.

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

 KOLÁČE / KOLÁČKY / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ		
	 (°C)	 (min)
Čajové pečivo z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40
Sněhové pusinky z vaječného bílku / Pusinky	80 - 100	130 - 170
Makronky	100 - 120	40 - 80
Čajové pečivo z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60

11.13 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.

 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo fileť, nepro- pečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený	na cm tloušťky	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený	na cm tloušťky	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 žebír- ka	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	120 - 150	
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 - 180	100 - 120	
Jehněčí hřbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 ZVĚŘINA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hřbet / Zaječí kýta, předehejte prázdnou troubu	až 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)**

Kuře	0,2 - 0,25 g každý kus	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 g každá	190 - 210	40 - 50
Kusy drůbeže	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kachna	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

**RYBY****(kg)****(°C)****(min)**

Celá ryba	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50
-----------	---------	------------	-----------	---------

11.15 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	170 - 190	45 - 55
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55

**PIZZA****Použijte první polohu roštu.****(°C)****(min)**

Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

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

11.16 Pečení chleba

Předehřátí se nedoporučuje.

 CHLÉB			
 Použijte první polohu roštu, není-li uvedeno jinak.			
	 (°C)	 (min)	
Bílý chléb	190 - 210	40 - 60	
Bageta	200 - 220	35 - 45	
Brioška	180 - 200	40 - 60	
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	
Žitný chléb	190 - 210	50 - 70	
Celozrnný chléb	190 - 210	50 - 70	
Celozrnný chléb	190 - 210	40 - 60	
Bagety/kaiserky, použijte druhou polohu roštu	200 - 220	25 - 35	

11.17 Gril

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

 GRIL			
 Použijte první polohu roštu.			
	 (°C)	 (min)	
		1. strana	2. strana
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40



Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

1. strana

2. strana

Hov. plátek, středně prop.

230

20 - 30

20 - 30

Vepřová kýta

210 - 230

30 - 40

30 - 40

Telecí kýta

210 - 230

30 - 40

30 - 40

Jehněčí hřbet

210 - 230

25 - 35

20 - 35

Celá ryba, 0,5 - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

11.18 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.



Použijte první polohu roštu.



(kg)



(°C)



(min)

Hovězí pečeně

1 - 1,5

150

120 - 150

Hovězí plátek

1 - 1,5

150

90 - 110

Telecí pečeně

1 - 1,5

150

120 - 150

Steak

0,2 - 0,3

120

20 - 40

11.19 Mražené potraviny

Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů.
Potraviny položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

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

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.

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 snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

 MĚKKÉ OVOCE		
	 (min) Doba zavařování do začátku perle- ní	
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an- grešt	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	-
Smišená na- kládaná zele- nina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20

11.21 Sušení

 Použijte třetí polohu roštu.		
	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3
Švestky	60 - 70	8 - 10
Meruňky	60 - 70	8 - 10



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)



(h)

Jablečné plátky

60 - 70

6 - 8

Hrušky

60 - 70

6 - 9

11.22 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 fenýkl	85	88	91

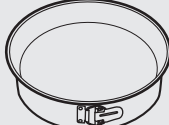
 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PIKATNÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

 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

11.23 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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

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

			
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

11.24 Vlhký konvekční vzduch

 Použijte první polohu roštu.			
	 (°C)	 (min)	
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 60	
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85	
Moussaka	180 - 200	75 - 90	
Lasagne	180 - 200	70 - 90	
Zapečené cannelloni	180 - 200	65 - 80	
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70	

 Použijte první polohu roštu.			
	 (°C)	 (min)	
Rýžový pudink	180 - 200	55 - 70	
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80	
Bílý chléb	200 - 210	55 - 70	

11.25 Informace pro zkušebny

Testy podle normy EN 60350 a IEC 60350.

Použití funkce: Vaření v páře.

Použijte druhou polohu roštu.

Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

Nastavte teplotu 99 °C.

FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE	 Nádoba (Gastrom)	 (kg)	 (min)
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 1/2 perforovaný	0.3	13 - 15
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 1/2 perforovaný	max.	15 - 18
Hrášek, mražený	1 x 1/2 perforovaný	2	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.

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 čisticí prostředek.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.



Každodenní použití

Vnitřek trouby čistěte 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.

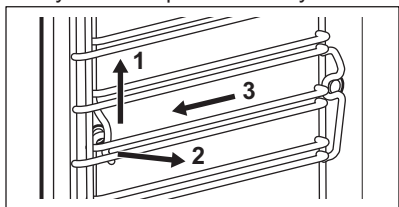
Nepřílnavé příslušenství nečistěte agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty nebo je nemýjte v myčce nádobí.

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

Čištění párou - tato funkce trvá přibližně 30 minut.

- a) Zapněte funkci.
- b) 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.
-  Čištění dokončete podle pokynů na displeji.
- d) Otřete 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. Otřete vnitřek trouby neabrazivní houbičkou. Můžete použít teplou 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 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. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.
2. Stiskněte OK.
3. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
4. Stiskněte OK.
5. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
6. Zbývající část zásobníku na vodu naplňte vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
7. Stiskněte OK.
Zapnete tím první část postupu: Odstraňování vod. kamene.



Tato část trvá přibližně 1 hodinu 40 minut.

8. Na konci první části vyprázdněte hluboký pekáč / plech a vložte jej opět na první polohu roštu.
9. Stiskněte OK.
10. Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
11. Stiskněte OK.
Zapnete tím druhou část postupu: Odstraňování vod. kamene. Ta propláchne okruh tvoření páry.



Tato část trvá přibližně 35 minut.

Na konci postupu vyjměte hluboký pekáč / plech.



Pokud se funkce: Odstraňování vod. kamene neprovede správným způsobem, na displeji se zobrazí výzva k jejímu opakování.

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

12.6 Připomínka odstranění vodního kamene

Existují dvě připomínky k provedení funkce odstranění vodního kamene: Odstraňování vod. kamene. Tyto

připomínky se aktivují pokaždé, když vypnete spotřebič.

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

Důrazná připomínka vám přikáže provést odstranění vodního kamene.



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

12.7 Systém tvoření páry - Proplachování

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zvolte funkci z nabídky: Čištění.

Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

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

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.8 Vyprázdnění zásobníku

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Zvolte funkci z nabídky: Čištění.

Uživatelské rozhraní vás provede tímto postupem.

Tato funkce trvá přibližně 6 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

2. Stiskněte OK.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

12.9 Odstranění a instalace dvířek

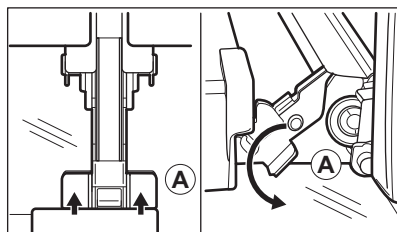
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



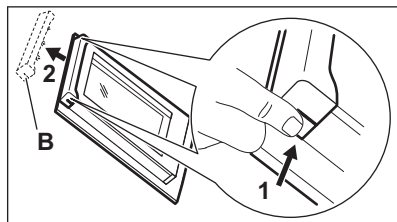
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

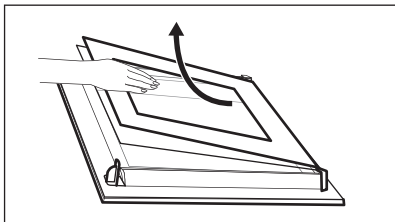
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivřete 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.

12.10 Jak vyměnit: Osvětlení



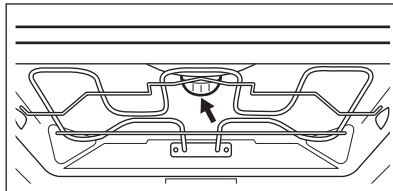
VAROVÁNÍ!

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.

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“.

Problém	Možná příčina	Řešení
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.	- Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. - Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Postup odstranění vodního kamene je přerušen před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po provedení postupu odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu jste nenaplnili na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda. Postup opakujte.
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Postup opakujte.
Funkce čištění je přerušena před dokončením.	Funkce byla uživatelem zastavena.	Postup opakujte.
Po ukončení funkce čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před spuštěním čistícího programu jste do spotřebiče nastříkali příliš mnoho čistícího prostředku.	Naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na všechny části vnitřku trouby. Čistící prostředek nastříkejte rovnoměrně.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Počáteční teplota vnitřku trouby při čištění párou byla příliš vysoká.	Opakujte program. Spustěte program tehdy, když je spotřebič chladný.
Postup čištění nevede k dobrému výsledku.	Před spuštěním postupu čištění jste neodstranili boční mřížky. Mohou přenášet teplo na stěny trouby a snižovat tak účinnost čištění.	Vyměňte 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.	Vyměňte 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	KSE782220M 944066445, 944066730 KSK782220M 944066425, 944066728	
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	
Hlasitost	43 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	KSE782220M	34.4 kg
	KSK782220M	34.4 kg

*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními 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 použijte 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 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. 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



867335821-G-402019



AEG