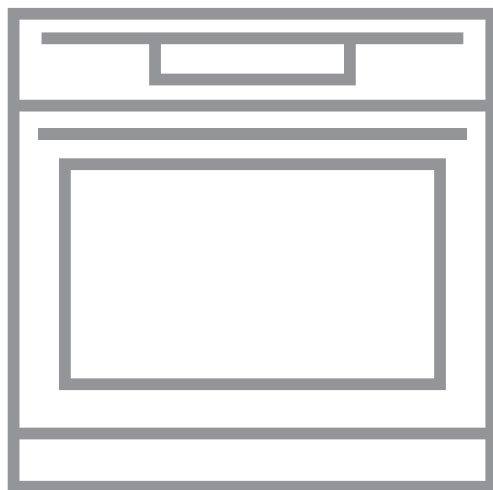


► BSE782320B  
BSE782320M  
BSE782320M  
BSK782320M  
BSK782320M

CS Návod k použití  
Parní trouba

# USER MANUAL



**AEG**

# OBSAH

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 2  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....   | 4  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE.....       | 7  |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....         | 8  |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....   | 10 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 11 |
| 7. FUNKCE HODIN.....           | 20 |
| 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....   | 21 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 22 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....      | 25 |
| 11. TIPY A RADY.....           | 26 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 50 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 54 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....  | 56 |

## 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

 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.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- 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      |
| Vestavní 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, nezapojte 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 zemnice 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 nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 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.

## 2.5 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.

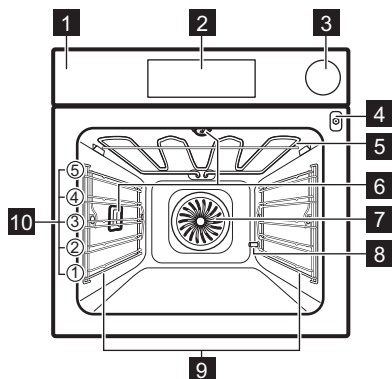
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.7 Obsluha

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

# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

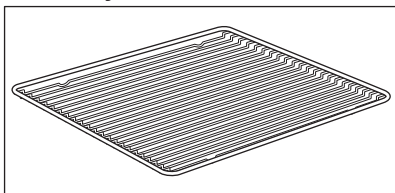
## 3.1 Celkový pohled



- 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

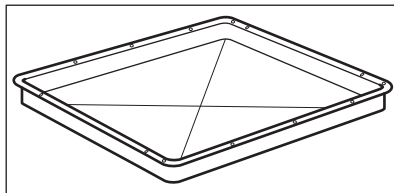
## 3.2 Příslušenství

### Tvarovaný rošt



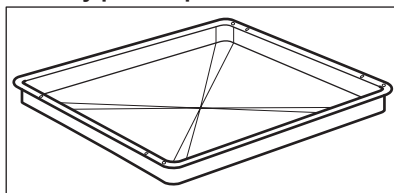
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

### Plech na pečení



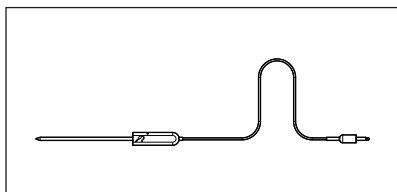
Na koláče a sušenky.

### Hluboký pekáč / plech



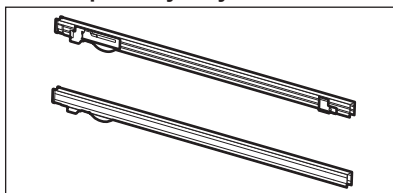
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

### Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

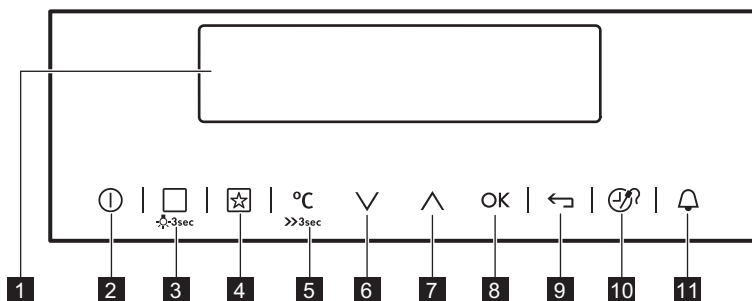
### Teleskopické výsuvy



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Elektronický programátor



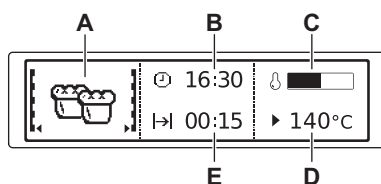
K ovládání spotřebiče použijte sensorová tlačítka.

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



| Senzorové tlačítko                                                                   | Funkce                    | Poznámka                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5   | Volba teploty             | Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty v troubě. Stiskněte tlačítko na tři sekundy, chcete-li zapnout nebo vypnout funkci: rychlé zahřátí.                                                                                                       |
| 6   | Tlačítko dolů             | Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.                                                                                                                                                                                                                               |
| 7   | Tlačítko nahoru           | Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.                                                                                                                                                                                                                             |
| 8   | OK                        | Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.                                                                                                                                                                                                                            |
| 9   | Tlačítko Zpět             | Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.                                                                                                                                                                 |
| 10  | Časové a doplňkové funkce | Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného senzorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování tlačítek, Oblíbené, Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy. |
| 11  | Minutka                   | Nastavení funkce: Minutka.                                                                                                                                                                                                                                           |

## 4.2 Displej



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

Ostatní ukazatele na displeji:

| Symbol                                                                              | Funkce    |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|
|  | Minutka   | Funkce je v provozu.                           |
|  | Denní čas | Na displeji se zobrazí aktuální čas.           |
|  | Trvání    | Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy. |

| Symbol                                                                            |                          | Funkce                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ukončení                 | Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Teplota                  | Na displeji se zobrazí teplota.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Časové Údaje             | Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynuluje-<br>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 roze-<br>hřátí.                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Automatická váha         | Na displeji se zobrazuje, že je zapnutý<br>automatický systém hmotnosti nebo<br>že lze hmotnost změnit.                                                                                                                                                                           |
|  | Ohřev a uchování teploty | Funkce je zapnutá.                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

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

### 5.2 První zapojení

Když troubu připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického

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

1. Použijte  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.

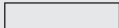
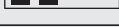
| Tvrdost vody |       | Ukládání vápníku<br>(mmol/l) | Ukládání vápníku<br>(mg/l) | Klasifikace<br>vody |
|--------------|-------|------------------------------|----------------------------|---------------------|
| Třída        | dH    |                              |                            |  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

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

Když tvrdost vody překročí hodnoty uvedené v tabulce, naplňte zásobník 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 ořeptejte 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                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Pečící funkce | Obsahuje seznam pečících funkcí.                                               |
| <br>Recepty       | Obsahuje seznam automatických programů.                                        |
| <br>Oblíbené      | Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem. |
| <br>Čištění       | Obsahuje seznam čistících programů.                                            |

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

Podnabídka pro: Základní nastavení

| Symbol / Položka nabídky                                                                                        | Popis                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Nastavení denního času     | Nastavení aktuálního času na hodinách.                                                              |
| <br>Časové údaje               | Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.          |
| <br>rychlé zahřátí           | Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu rozehrátí.                                              |
| <br>Nastavit a spustit       | K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu. |
| <br>Ohřev a uchování teploty | Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.                 |

| Symbol / Položka nabídky                                                                                         | Popis                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Prodloužení doby pečení     | Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.                                                     |
| <br>Displej kontrast            | Úprava kontrastu displeje po stupních.                                                            |
| <br>Displej jas                 | Úprava jasu displeje po stupních.                                                                 |
| <br>Nastavení jazyka            | Nastavení jazyka na displeji.                                                                     |
| <br>Hlasitost zvuk. signalizace | Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.                                |
| <br>Tóny tlačítek               | Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp. |
| <br>Alarm/Chybový tón           | Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.                                                          |
| <br>Tvrdost vody                | Nastavuje stupeň tvrdosti vody (1 - 4).                                                           |
| <br>Připomínka čištění         | Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.                                                       |
| <br>Režim DEMO                | Aktivační / deaktivací kód: 2468.                                                                 |
| <br>Obsluha                   | Zobrazuje verzi software a konfiguraci.                                                           |
| <br>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                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Právý horký vzduch   | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.                 |
| <br>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. |
| <br>Horní/spodní ohřev | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.                                                                                                         |
| <br>Mražené potraviny  | K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).                                                                    |
| <br>Gril               | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.                                                                                                                 |

| Pečicí funkce                                                                                     | Použití                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Turbo gril   | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |
| <br>Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.                                        |

| Pečicí funkce                                                                                               | Použití                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Vlhký konvekční vzduch | <p>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.</p> |
| <br>Nízká vlhkost         | <p>K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Vysoká vlhkost       | <p>K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti, pudinku do polévky a terin ve vodě, a pro vaření ryb.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>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

| Pečicí funkce                                                                                             | Použití                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Uchovat teple        | <p>K udržení teploty pokrmů.</p>                                                                                                      |
| <br>Ohřev talířů         | <p>K předehřátí talířů k servírování.</p>                                                                                             |
| <br>Zavařování           | <p>K přípravě zeleninových zavařenin či nakládané zeleniny.</p>                                                                       |
| <br>Sušení               | <p>K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.</p>                                                                                      |
| <br>Kynutí těsta         | <p>K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.</p>                                               |
| <br>Nízkoteplotní pečení | <p>K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.</p>                                                                                        |
| <br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>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. |
| <br>Rozmrazování       | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.                                                                                                                                                                                      |
| <br>Gratinované pokrmy | K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. K zapékání a pečení dozlatova.                                                                                                                                                                                                                  |

## 6.6 Podporované Vaření

Druh jídla: Ryby/Mořské Plody

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

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 | Nepropečený                                                                                           |
|               | Nepropečený        |
|               | Středně propečené                                                                                     |
|               | Středně propečené  |
|               | Dobře propečené                                                                                       |
|               | Dobře propečené    |

| Jídlo                      |                                                                                                                |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hovězí na skandinávský zp. | Nepropečený                   |
|                            | 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                                                                                    |
|         | Pečená zvěřina           |
|         | Zadní pečeně ze zvěřiny  |

Druh jídla: Jídlo z trouby

| Jídlo                      |   |
|----------------------------|---|
| Lasagne                    | - |
| Mražené lasagne/cannelloni | - |
| Těstoviny                  | - |
| Zapečené brambory          | - |
| Zapékaná zelenina          | - |
| Sladké pokrmy              | - |

Druh jídla: Pizza/Slané koláče

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

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

Druh jídla: Koláče/sušenky

| Jídlo                       |   |
|-----------------------------|---|
| Kulatý koláč                | - |
| Koláč s jablečnou vrstvou   | - |
| Piškotový koláč             | - |
| Jablečný koláč              | - |
| Tvarohový koláč, ve formě   | - |
| Briošky                     | - |
| Linecký 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       | - |
| Kedluběn, proužky | - |
| Bílé fazole       | - |
| Kapusta, kadeřavá | - |

Druh jídla: Krémy a paštiky

| Jídlo            |                   |
|------------------|-------------------|
| Vaječný krém     | -                 |
| Karamelový koláč | -                 |
| Paštiky terrine  | -                 |
| Vejce            | Vařená naměkko    |
|                  | Vařená nahniličku |
|                  | Vařená natvrdo    |
|                  | Zapečená vejce    |

Druh jídla: Přílohy

| Jídlo                    |   |
|--------------------------|---|
| Hranolky, tenké          | - |
| Hranolky, silné          | - |
| Hranolky, mražené        | - |
| Krokety                  | - |
| Americké brambory        | - |
| Opečená bramborová kaše  | - |
| Vařené brambory, čtvrtky | - |
| Vařené brambory          | - |
| Brambory ve slupce       | - |
| Bramborové knedlíky      | - |
| Houskový knedlík         | - |
| Kynuté knedlíky, slané   | - |

| Jídlo                   |   |
|-------------------------|---|
| 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 či alkoholické tekutiny.

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

4. Zapněte troubu.
5. Nastavte funkci pečení v páře a teplotu.
6. V případě potřeby nastavte funkci:

Trvání  nebo : Ukončení .

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 předebrátím trouby pomocí funkce Právý 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 rozebrátí.



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

Funkci zapnete podržením  na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění. 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. 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.<br>K zapnutí této funkce stiskněte  . K nastavení minut použijte  nebo  a funkci spustíte pomocí OK. |

| 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  nebo  k nastavení potřebného času.
4. Potvrďte stisknutím OK.  
Po vypršení času zazní zvukový signál. Trouba se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.

## 7.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkci:

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

Funkce: Ohřev a uchování teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Ohřev a uchování teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.  
Po dokončení funkce zazní zvukový signál.

## 7.4 Prodloužení doby pečení

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



Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

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

# 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 8.1 Online recepty

Recepty pro automatické programy naleznete na našich webových

stránkách. Recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

## 8.2 Recepty s Automatický recept

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

1. Zapněte troubu.

2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím **OK**.

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Pečicí sonda

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

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



### POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

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

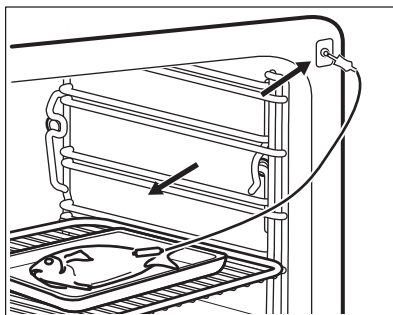
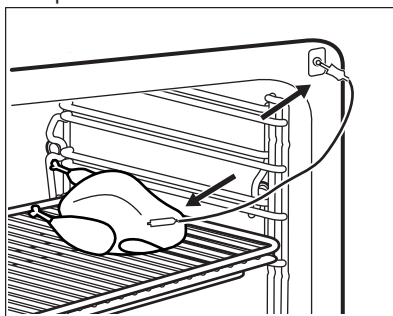


Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

### Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.

3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

4. Pomocí **^** nebo **v** do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
6. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím **⌂**.

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

7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.

8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

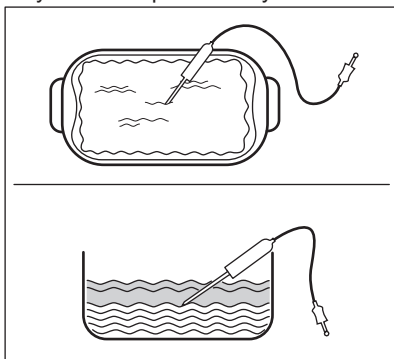


### VAROVÁNÍ!

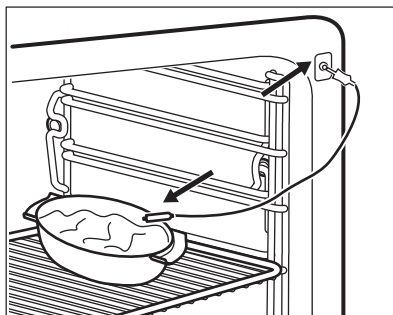
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

## Druh jídla: dušené jídlo

1. Zapněte spotřebič.
2. Polovinu přísad vložte do zapékačí 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 zapékačí misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačí misky.



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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

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

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.



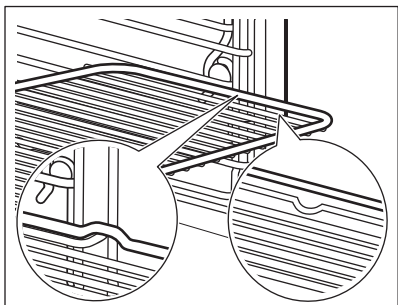
### VAROVÁNÍ!

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

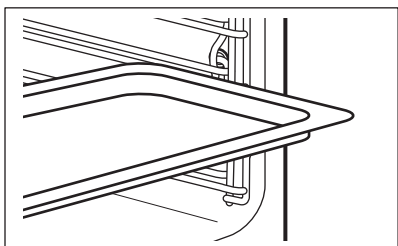
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



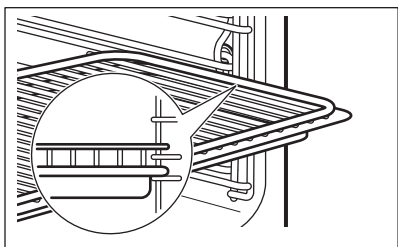
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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.

### 9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



#### POZOR!

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



#### POZOR!

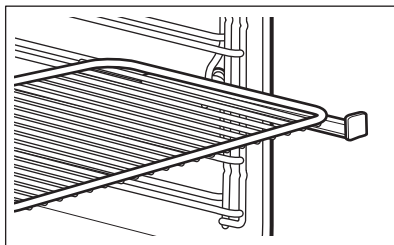
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

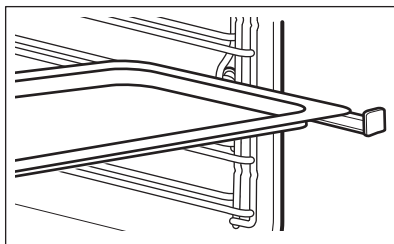


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



Hluboký pekáč / plech:

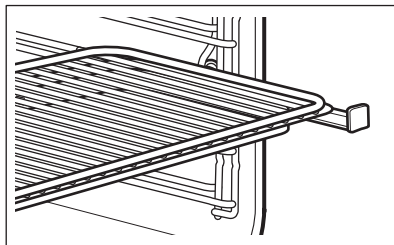
Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:



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



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Oblíbené

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

#### Uložení programu

1. Zapněte troubu.
  2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
  3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: ULOŽIT.
  4. Potvrďte stisknutím OK.
- Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.
5. Potvrďte stisknutím OK.
  6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.

7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
  8. Stiskněte OK.
- Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.

10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložíte.
- Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte  nebo  a stisknutím OK 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.

|                                                                                          |                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  (°C) |  (h) |
| 30 - 115                                                                                 | 12.5                                                                                    |

|                                                                                        |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  (°C) |  (h) |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                   |

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

## 10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je trouba vypnutá, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
  - když je trouba zapnutá.
  - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
  - pokud je trouba vypnutá a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

## 10.7 Chladicí ventilátor

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

# 11. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

## 11.1 Doporučení k pečení

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

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

## 11.2 Vnitřní strana dvířek

**Na vnitřní straně dvířek můžete najít:**

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

## 11.3 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

### Uchovat teplé

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

### Ohřev talířů

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

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

### Kynutí těsta

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

### Rozmrazování

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

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.

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

### Pečení

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

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

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



(min)

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Vařené brambory, čtvrtky | 40 |
| Losos, filety            | 20 |
| Brokolice, růžičky       | 10 |

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

Použijte druhou polohu roštu.

## 11.4 Vaření v páře

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

### Sterilizace

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

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

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



## PŘÍLOHY



Nastavte teplotu 99 °C.



(min)



|         |                                               |
|---------|-----------------------------------------------|
| 15 - 20 | Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1             |
| 15 - 25 | Čerstvé Tagliatelle                           |
| 20 - 25 | Krupicový pudink, poměr vody ke krupici 3,5:1 |

|  PŘÍLOHY                 |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Nastavte teplotu 99 °C. |                                                                                                    |
| <br>(min)                |                   |
| 20 - 30                                                                                                   | Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1                                                             |
| 25 - 30                                                                                                   | Špecle                                                                                             |
| 25 - 35                                                                                                   | Bulgur, poměr vody k bulgu-ru 1:1                                                                  |
| 25 - 35                                                                                                   | Kynuté knedlíky                                                                                    |
| 30 - 35                                                                                                   | Aromatická rýže, poměr vo-<br>dy k rýži 1:1                                                        |
| 30 - 40                                                                                                   | Vařené brambory, čtvrtky                                                                           |
| 35 - 45                                                                                                   | Houskový knedlík                                                                                   |
| 35 - 45                                                                                                   | Bramborové knedlíky                                                                                |
| 35 - 45                                                                                                   | Rýže, poměr vody k rýži<br>1:1, poměr vody k rýži může<br>být odlišný v závislosti na<br>typu rýže |
| 40 - 50                                                                                                   | Polenta, poměr vody 3:1                                                                            |
| 40 - 55                                                                                                   | Rýžový pudink, poměr mlé-<br>ka k rýži 2,5:1                                                       |
| 45 - 55                                                                                                   | Neloupané brambory,<br>střední                                                                     |
| 55 - 60                                                                                                   | Čočka, hnědá a zelená, po-<br>měr vody k čočce 2:1                                                 |

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

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

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

|  <b>VEJCE</b>             |                                                                                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Nastavte teplotu 99 °C. |                                                                                     |  |
|  (min)                   |  |  |
| 10 - 11                                                                                                     | Vejce, naměkko                                                                      |  |

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

## 11.5 Kombinovaná funkce: Turbo gril + Vaření v páře

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

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

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

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

## 11.6 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                                                                                 |
| Malé ryby, až 0,35 kg                                                             | 90                                                                                     | 20 - 30                                                                                 |
| Celá ryba, až 1 kg                                                                | 90                                                                                     | 30 - 40                                                                                 |
| Knedlíky                                                                          | 120 - 130                                                                              | 40 - 50                                                                                 |

## 11.7 Nízká vlhkost

Použijte druhou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

|  |  (°C) |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Housky či rohlíky k pečení                                                        | 200                                                                                    | 15 - 20                                                                                 |
| Bagety k pečení, 40 - 50 g                                                        | 200                                                                                    | 15 - 20                                                                                 |
| Bagety/kaiserky, 40 - 60 g                                                        | 180 - 200                                                                              | 25 - 35                                                                                 |
| Bagety k pečení, zmrazené, 40 - 50 g                                              | 200                                                                                    | 25 - 35                                                                                 |
| Sekaná, syrová, 0,5 kg                                                            | 180                                                                                    | 30 - 40                                                                                 |
| Zapečené těstoviny                                                                | 170 - 190                                                                              | 40 - 50                                                                                 |
| Lasagne                                                                           | 170 - 180                                                                              | 45 - 55                                                                                 |
| Chléb, 0,5 - 1 kg                                                                 | 180 - 190                                                                              | 45 - 60                                                                                 |
| Zapečené brambory                                                                 | 160 - 170                                                                              | 50 - 60                                                                                 |

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuře, 1 kg                                                                        | 180 - 210                                                                                 | 50 - 60                                                                                    |
| Vepřová kýta, uzená, 0,6 - 1 kg, dvě hodiny namáčet                               | 160 - 180                                                                                 | 60 - 70                                                                                    |
| Hovězí pečeně, 1 kg                                                               | 180 - 200                                                                                 | 60 - 90                                                                                    |
| Kachna, 1,5 - 2 kg                                                                | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    |
| Telecí pečeně, 1 kg                                                               | 180                                                                                       | 80 - 90                                                                                    |
| Vepřová pečeně, 1 kg                                                              | 160 - 180                                                                                 | 90 - 100                                                                                   |
| Husa, 3 kg, použijte první polohu roštu                                           | 170                                                                                       | 130 - 170                                                                                  |

## 11.8 Regenerace

Použijte druhou polohu roštu.

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jídla na jeden talíř                                                              | 110                                                                                       | 10 - 15                                                                                    |

## 11.10 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.                        |

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Těstoviny                                                                         | 110                                                                                       | 10 - 15                                                                                     |
| Rýže                                                                              | 110                                                                                       | 10 - 15                                                                                     |
| Knedlíky                                                                          | 110                                                                                       | 15 - 25                                                                                     |

## 11.9 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.



| Výsledek pečení                                       | Možná příčina                                                   | Řešení                                                        |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Koláč se peče nerovnoměrně.                           | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.        |
|                                                       | Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.                       | Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně. |
| Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový. | Teplota trouby je příliš nízká.                                 | Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.                  |

## 11.11 Pečení na jedné úrovni

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

|  KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ         |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.</b> |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                     |
|                                                             |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Kynutá pleťnka / Věnc, předehřátí není zapotřebí                                                                                               | Horní/spodní ohřev                                                                  | 170 - 190                                                                                   | 30 - 40                                                                                      | 3                                                                                   |



## KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ



Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.

|                                                              |                    | (°C)                             | (min)         |   |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|---------------|---|
| Drážďanská štola                                             | Horní/spodní ohřev | 160 - 180                        | 50 - 70       | 2 |
| Žitný chléb:                                                 | Horní/spodní ohřev | nejprve: 230<br>potom: 160 - 180 | 20<br>30 - 60 | 1 |
| Krém. zákusky z list. těsta / Banánky                        | Horní/spodní ohřev | 190 - 210                        | 20 - 35       | 3 |
| Roláda,                                                      | Horní/spodní ohřev | 180 - 200                        | 10 - 20       | 3 |
| Drobenkový koláč, předehřátí není zapotřebí                  | Pravý horký vzduch | 150 - 160                        | 20 - 40       | 3 |
| Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky                     | Horní/spodní ohřev | 190 - 210                        | 20 - 30       | 3 |
| Ovocné koláče, předehřátí není zapotřebí                     | Horní/spodní ohřev | 180                              | 35 - 55       | 3 |
| Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | Horní/spodní ohřev | 160 - 180                        | 40 - 60       | 3 |



## SUŠENKY



Použijte třetí polohu roštu.

|                                |                    | (°C)      | (min)   |
|--------------------------------|--------------------|-----------|---------|
| Křehké těsto / Piškotové těsto | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 15 - 25 |

|  <b>SUŠENKY</b>                      |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Použijte třetí polohu roštu.</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|                                      |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Pusinky                                                                                                               | Pravý horký vzduch                                                                | 80 - 100                                                                                  | 120 - 150                                                                                  |
| Makronky                                                                                                              | Pravý horký vzduch                                                                | 100 - 120                                                                                 | 30 - 50                                                                                    |
| Sušenky z kynutého těsta                                                                                              | Pravý horký vzduch                                                                | 150 - 160                                                                                 | 20 - 40                                                                                    |
| Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu                                                                      | Pravý horký vzduch                                                                | 170 - 180                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Pečivo, předehřejte prázdnou troubu                                                                                   | Horní/spodní ohřev                                                                | 190 - 210                                                                                 | 10 - 25                                                                                    |

## 11.12 Nákypy a zapékaná jídla

|  <b>Použijte první polohu roštu.</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      |  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                    |

## 11.13 Pečení na více úrovních

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

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

|  <b>SUŠENKY</b> |                                                                                   |  |                                                                                   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|                 |  |  |  |  |
|                                                                                                  | (°C)                                                                              |  | (min)                                                                             |  |
| Sušenky z křehkého těsta                                                                         | 150 - 160                                                                         |  | 20 - 40                                                                           |  |
| Pusinky                                                                                          | 80 - 100                                                                          |  | 130 - 170                                                                         |  |
| Makronky                                                                                         | 100 - 120                                                                         |  | 40 - 80                                                                           |  |
| Sušenky z kynutého těsta                                                                         | 160 - 170                                                                         |  | 30 - 60                                                                           |  |

|  <b>SUŠENKY</b> |                                                                                   |  |                                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                 |  |  |  |  |
|                                                                                                  | (°C)                                                                              |  | (min)                                                                              |  |
| Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu                                                 | 170 - 180                                                                         |  | 30 - 50                                                                            |  |
| Pečivo                                                                                           | 180                                                                               |  | 20 - 30                                                                            |  |

## 11.14 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté.

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

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

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

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

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

## 11.15 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

|  <b>HOVĚZÍ</b> |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                |  |  |  |           |
|                                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     | (°C)                                                                                | (min)     |
| Dušené maso                                                                                       | 1 - 1,5 kg                                                                          | Horní/spodní ohřev                                                                  | 230                                                                                 | 120 - 150 |
| Hovězí pečeně nebo fileť, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu                                | 1 cm tlustý                                                                         | Turbo gril                                                                          | 190 - 200                                                                           | 5 - 6     |

|  <b>HOVĚZÍ</b> |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehejte prázdnou troubu                         | 1 cm tlustý                                                                       | Turbo gril                                                                        | 180 - 190                                                                                 | 6 - 8                                                                                      |
| Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehejte prázdnou troubu                           | 1 cm tlustý                                                                       | Turbo gril                                                                        | 170 - 180                                                                                 | 8 - 10                                                                                     |

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

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



## JEHNĚČÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Jehněčí hřbet

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## ZVĚŘINA



(kg)



(°C)



(min)

Hřbet / Zaječí kýta, předehřejte prázdnou troubu

1

Turbo gril

180 - 200

35 - 55

Hřbet z vysoké zvěře

1.5 - 2

Horní/spodní ohřev

180 - 200

60 - 90

Kýta z vysoké zvěře

1.5 - 2

Horní/spodní ohřev

180 - 200

60 - 90



## DRŮBEŽ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Kusy drůbeže

0.2 - 0.25

200 - 220

30 - 50

Půlka kuřete

0,4 - 0,5

190 - 210

40 - 50

Kuře, brojler

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Kachna

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Husa

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

|  <b>DRŮBEŽ</b>               |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Použití funkce: Turbo gril. |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |  |
|                              | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Krůta                                                                                                         | 2,5 - 3,5                                                                                 | 160 - 180                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |  |
| Krůta                                                                                                         | 4 - 6                                                                                     | 140 - 160                                                                                 | 150 - 240                                                                                  |  |

|  <b>RYBY</b> |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <br>(kg) |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Celá ryba                                                                                     | 1 - 1,5                                                                                   | Turbo gril                                                                        | 180 - 200                                                                                 | 30 - 50                                                                                    |

## 11.16 Pečení chleba

Použijte druhou polohu roštu.

Přehřátí se nedoporučuje.

|  <b>CHLÉB</b> |                                                                                            |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <br>(°C) | <br>(min) |
| Bílý chléb                                                                                     | 170 - 190                                                                                  | 40 - 60                                                                                     |
| Bageta                                                                                         | 200 - 220                                                                                  | 35 - 45                                                                                     |
| Briošky                                                                                        | 180 - 200                                                                                  | 40 - 60                                                                                     |
| Ciabatta                                                                                       | 200 - 220                                                                                  | 35 - 45                                                                                     |
| Žitný chléb                                                                                    | 170 - 190                                                                                  | 50 - 70                                                                                     |
| Celozrnný chléb                                                                                | 170 - 190                                                                                  | 50 - 70                                                                                     |
| Celozrnný chléb                                                                                | 170 - 190                                                                                  | 40 - 60                                                                                     |
| Bagety/kaiserky                                                                                | 190 - 210                                                                                  | 20 - 35                                                                                     |

## 11.17 Pečení křupavého těsta pomocí funkce Pizza

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

|  PIZZA                                      |                                                                                           |                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Před přípravou předehejte prázdnou troubu. |                                                                                           |                                                                                            |
|  Použijte druhou polohu roštu.              |                                                                                           |                                                                                            |
|                                             | <br>(°C) | <br>(min) |
| Pizza, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech                                                                           | 210 - 230                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Pizza, silné těsto                                                                                                           | 180 - 200                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Nekvašený chléb                                                                                                              | 210 - 230                                                                                 | 10 - 20                                                                                    |
| Malé listové pečivo                                                                                                          | 160 - 180                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Flammekuchen                                                                                                                 | 210 - 230                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Pirohy                                                                                                                       | 180 - 200                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Zeleninový koláč                                                                                                             | 160 - 180                                                                                 | 50 - 60                                                                                    |

## 11.18 Gril

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

Před přípravou předehejte prázdnou troubu.



|  <b>GRIL</b> |                                                                                           |                                                                                                         |                                                                                                         |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|              | <br>(°C) | <br>(min)<br>1. strana | <br>(min)<br>2. strana |  |
| Hovězí pečeně                                                                                 | 210 - 230                                                                                 | 30 - 40                                                                                                 | 30 - 40                                                                                                 | 2                                                                                 |
| Hovězí plátek                                                                                 | 230                                                                                       | 20 - 30                                                                                                 | 20 - 30                                                                                                 | 3                                                                                 |
| Vepřová kýta                                                                                  | 210 - 230                                                                                 | 30 - 40                                                                                                 | 30 - 40                                                                                                 | 2                                                                                 |
| Telecí kýta                                                                                   | 210 - 230                                                                                 | 30 - 40                                                                                                 | 30 - 40                                                                                                 | 2                                                                                 |
| Jehněčí hřbet                                                                                 | 210 - 230                                                                                 | 25 - 35                                                                                                 | 20 - 25                                                                                                 | 3                                                                                 |
| Celá ryba, 0,5 - 1 kg                                                                         | 210 - 230                                                                                 | 15 - 30                                                                                                 | 15 - 30                                                                                                 | 3 / 4                                                                             |

### 11.19 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.

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.

|  <b>Nastavte teplotu 120 °C.</b> |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | <br>(kg) | <br>(min) |  |
| Steaky                                                                                                              | 0.2 - 0.3                                                                                   | 20 - 40                                                                                      | 3                                                                                   |
| Hovězí plátek                                                                                                       | 1 - 1.5                                                                                     | 90 - 150                                                                                     | 3                                                                                   |
| Hovězí pečeně                                                                                                       | 1 - 1.5                                                                                     | 120 - 150                                                                                    | 1                                                                                   |
| Telecí pečeně                                                                                                       | 1 - 1.5                                                                                     | 120 - 150                                                                                    | 1                                                                                   |

## 11.20 Mražené potraviny

|  ROZMRAZOVÁNÍ |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|               | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| 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                                                                                    | 3                                                                                 |
| Hranolky, silné                                                                                | 190 - 210                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |
| Americké brambory / Krokety                                                                    | 190 - 210                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | 3                                                                                 |
| Opečená bramborová kaše                                                                        | 210 - 230                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |
| Lasagne / Cannelloni, čerstvé                                                                  | 170 - 190                                                                                 | 35 - 45                                                                                    | 2                                                                                 |
| Lasagne / Cannelloni, mražené                                                                  | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                    | 2                                                                                 |
| Pečený sýr                                                                                     | 170 - 190                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |
| Kuřecí křídla                                                                                  | 180 - 200                                                                                 | 40 - 50                                                                                    | 2                                                                                 |

## 11.21 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 |                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <br>(min)<br>Doba zavařování<br>do začátku perle-<br>ní |
| Jahody / Borůvky /<br>Maliny / Zralý an-<br>grešt                                             | 35 - 45                                                                                                                                   |

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

|  <b>ZELENINA</b> |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <br>(min)<br><b>Doba</b><br><b>zavařování</b><br><b>do začátku</b><br><b>perlení</b> | <br>(min)<br><b>Další</b><br><b>vaření při</b><br><b>100 °C</b> |
| Mrkev                                                                                             | 50 - 60                                                                                                                                                               | 5 - 10                                                                                                                                           |
| Okurky                                                                                            | 50 - 60                                                                                                                                                               | -                                                                                                                                                |
| Smišená na-<br>kládaná zele-<br>nina                                                              | 50 - 60                                                                                                                                                               | 5 - 10                                                                                                                                           |
| Kedluběn /<br>Hrášek /<br>Chřest                                                                  | 50 - 60                                                                                                                                                               | 15 - 20                                                                                                                                          |

## 11.22 Sušení - Pravý horký vzduch

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

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

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

|  <b>ZELENINA</b> |                                                                                           |                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                     |

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

|  <b>OVOCE</b> |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <br>(h) |
| Švestky                                                                                        | 8 - 10                                                                                   |
| Meruňky                                                                                        | 8 - 10                                                                                   |
| Jablečné plátky                                                                                | 6 - 8                                                                                    |
| Hrušky                                                                                         | 6 - 9                                                                                    |

## 11.23 Pečicí sonda

|  <b>HOVĚZÍ</b> |  Teplota středu pokrmu (°C) |                   |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|                                                                                                 | Nepropečené                                                                                                  | Středně propečené | Dobře propečené |
| Hovězí pečeně                                                                                   | 45                                                                                                           | 60                | 70              |
| Hovězí svíčková                                                                                 | 45                                                                                                           | 60                | 70              |

|  <b>HOVĚZÍ</b> |  Teplota středu pokrmu (°C) |                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|
|                                                                                                 | Méně                                                                                                         | Středně propečené | Více |
| Sekaná                                                                                          | 80                                                                                                           | 83                | 86   |

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

|  <b>TELECÍ</b> |  Teplota středu pokrmu (°C) |                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|
|                                                                                                 | Méně                                                                                                         | Středně propečené | Více |
| Telecí pečeně                                                                                   | 75                                                                                                           | 80                | 85   |
| Telecí koleno                                                                                   | 85                                                                                                           | 88                | 90   |

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

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

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

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

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

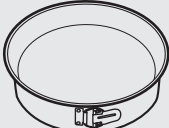
|  DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PIKATNÍ |  Teplota středu pokrmu (°C) |                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|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

|  <b>DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - SLADKÁ</b>                   |  <b>Teplota středu pokrmu (°C)</b> |                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|
|                                                                                                                                           | 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 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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

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

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Plech na pizzu</b>                                                             | <b>Zapékací mísa</b>                                                              | <b>Pečicí šálky</b>                                                               | <b>Dortový korpus</b>                                                              |
| Tmavý, nereflexní<br>Průměr 28 cm                                                 | Tmavý, nereflexní<br>Průměr 26 cm                                                 | Sklokeramika<br>Průměr 8 cm,<br>výška 5 cm                                        | Tmavý, nereflexní<br>Průměr 28 cm                                                  |

## 11.25 Vlhký konvekční vzduch

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

Použijte třetí polohu roštu.

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zapečené těstoviny                                                                  | 200 - 220                                                                                   | 45 - 55                                                                                      |
| Zapečené brambory                                                                   | 180 - 200                                                                                   | 70 - 85                                                                                      |
| Moussaka                                                                            | 170 - 190                                                                                   | 70 - 95                                                                                      |
| Lasagne                                                                             | 180 - 200                                                                                   | 75 - 90                                                                                      |

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zapečené cannelloni                                                               | 180 - 200                                                                                 | 70 - 85                                                                                    |
| Chlebový pudink                                                                   | 190 - 200                                                                                 | 55 - 70                                                                                    |
| Rýžový pudink                                                                     | 170 - 190                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |
| Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)                        | 160 - 170                                                                                 | 70 - 80                                                                                    |
| Bílý chléb                                                                        | 190 - 200                                                                                 | 55 - 70                                                                                    |

## 11.26 Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

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

|  PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Použijte třetí polohu roštu.    |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |
|                                  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Máslové sušenky / Pruhy těsta                                                                                       | Pravý horký vzduch                                                                  | 140                                                                                         | 25 - 40                                                                                      |



### PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)



(min)

Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu

Horní/spodní ohřev

160

20 - 30

Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

150

20 - 35

Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu

Horní/spodní ohřev

170

20 - 30



### PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky



(°C)



(min)



Dvě po-  
lohy

Tři polo-  
hy

Máslové sušenky / Pruhy těsta

Pravý horký vzduch

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

150

23 - 40

1 / 4

-





GRIL



Přehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.



(min)



|                                            |      |         |   |
|--------------------------------------------|------|---------|---|
| Topinky                                    | Gril | 1 - 3   | 5 |
| Hovězí steak, v polovině do-<br>by obraťte | Gril | 24 - 30 | 4 |

## 11.27 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350.

Testy pro funkci: Vaření v páře.



Nastavte teplotu na 99 °C.

Nádoba (Ga-  
stronorm)

(g)



(min)



|                                               |                          |         |       |         |                                                        |
|-----------------------------------------------|--------------------------|---------|-------|---------|--------------------------------------------------------|
| Brokolice,<br>přehřejte<br>prázdnou<br>troubu | 1 x 2/3 perfo-<br>rovaný | 300     | 3     | 13 - 15 | Vložte plech<br>na pečení do<br>první polohy<br>roštu. |
| Brokolice,<br>přehřejte<br>prázdnou<br>troubu | 2 x 2/3 perfo-<br>rovaný | 2 x 300 | 2 a 4 | 13 - 15 | Vložte plech<br>na pečení do<br>první polohy<br>roštu. |
| Brokolice,<br>přehřejte<br>prázdnou<br>troubu | 1 x 2/3 perfo-<br>rovaný | max.    | 3     | 15 - 18 | Vložte plech<br>na pečení do<br>první polohy<br>roštu. |

|  Nastavte teplotu na 99 °C. |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|                             |  |  |  |  |  |  |
| Nádoba (Gastronorm)                                                                                          | (g)                                                                               |                                                                                   |                                                                                   | (min)                                                                             |                                                                                   |  |
| Hrášek, mražený                                                                                              | 2 x 2/3 perforovaný                                                               | 2 x 1500                                                                          | 2 a 4                                                                             | Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.                             | Vložte plech na pečení do první polohy roštu.                                     |  |

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

|                                                                                     |                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.                                                                 |
|                                                                                     | K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.                                                                                                       |
| <b>Čisticí prostředky</b>                                                           | Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.                                                                                              |
|   | 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.                                                                                                                         |
| <b>Každodenní použití</b>                                                           |                                                                                                                                                                         |
|  | 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.                                                   |
| <b>Příslušenství</b>                                                                |                                                                                                                                                                         |

### 12.2 Doporučené čisticí prostředky

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní houbičky. Mohou

poškodit smalt či součásti z nerezové oceli.

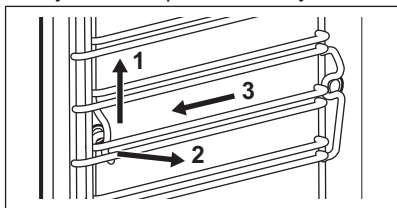
Naše výrobky můžete zakoupit na [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) a u těch nejlepších maloobchodních prodejců.

## 12.3 Vyjmutí drážek 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 roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 12.4 Čištění párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Při čištění bočních stěn vyjměte příslušenství a drážky roštů.

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) Očistíte 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. Očistíte 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.

## 12.5 Připomínka čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Proved'te funkci Čištění párou plus.

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

## 12.6 Systém tvoření páry - Odstraňování vod. kamene

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

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

## 12.7 Připomínka odstranění vodního kamene

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

připomínky se aktivují pokaždé, když vypnete spotřebič.

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

Důrazná připomínka vám 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.

## 12.8 Systém tvoření páry - Proplachování

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

Tato funkce trvá přibližně 30 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

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

## 12.9 Vyprázdnění zásobníku

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

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

Tato funkce trvá přibližně 6 minut.

Osvětlení je při této funkci vypnuté.

1. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

## 2. Stiskněte OK.

Na konci postupu vyjměte plech na pečení.

## 12.10 Odstranění a instalace dvířek

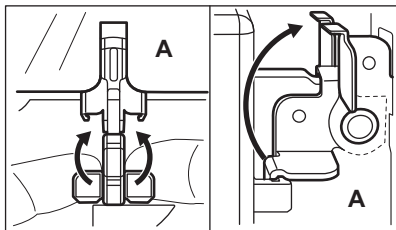
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



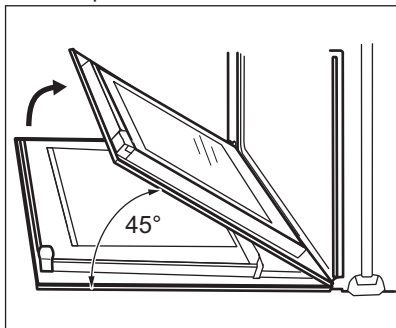
### VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

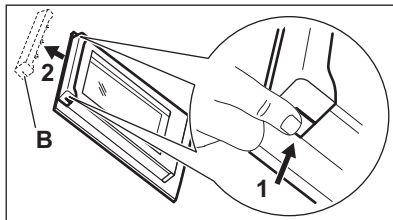
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



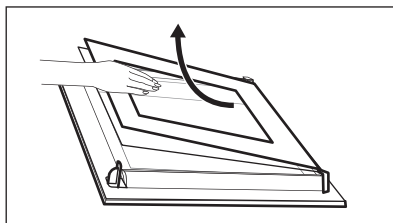
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



### POZOR!

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

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



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

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



### VAROVÁNÍ!

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

## 12.11 Výměna žárovky



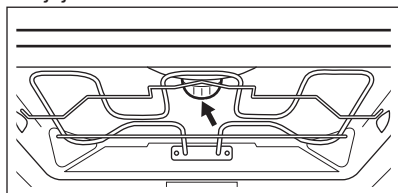
### VAROVÁNÍ!

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 nasadíte kovový kroužek.

5. Nasadíte skleněný kryt.

## Boční žárovka

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

# 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 13.1 Co dělat, když...

| Problém                            | Možná příčina                                                        | Řešení                                                                                                                          |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troubu nelze zapnout ani používat. | Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).                       |
| Trouba nehřeje.                    | Trouba je vypnutá.                                                   | Zapněte troubu.                                                                                                                 |
| Trouba nehřeje.                    | Hodiny nejsou nastavené.                                             | Nastavte hodiny.                                                                                                                |
| Trouba nehřeje.                    | Nejsou provedena nutná nastavení.                                    | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.                                                                                       |
| Trouba nehřeje.                    | Funkce automatického vypnutí je zapnutá.                             | Viz „Automatické vypnutí“.                                                                                                      |
| Trouba nehřeje.                    | Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.                             | Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.                                                                                     |
| Trouba nehřeje.                    | Je spálena pojistka.                                                 | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Osvětlení nefunguje.               | Vadná žárovka.                                                       | Vyměňte žárovku.                                                                                                                |

| Problém                                                                                  | Možná příčina                                           | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pečicí sonda nefunguje.                                                                  | Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky. | Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.                                                                                                                                                                                                            |
| Na displeji se zobrazí F111.                                                             | Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky. | Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.                                                                                                                                                                                                            |
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.                      | Jedná se o závadu na elektroinstalaci.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce.</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.                                                                                                                                                                                           |
| Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".  | Je zapnutý režim demo.                                  | Viz „Základní nastavení“ v části „Denní používání“.                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 List s údaji o výrobku

### Produktové informace dle směrnice Komise EU 65-66/2014

|                  |     |
|------------------|-----|
| Název dodavatele | AEG |
|------------------|-----|



|                                                                          |                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Označení modelu                                                          | BSE782320B 944187995<br>BSE782320M 944187788<br>BSE782320M 944187789<br>BSK782320M 944187786<br>BSK782320M 944187787 |         |
| Index energetické účinnosti                                              | 81.0                                                                                                                 |         |
| Třída energetické účinnosti                                              | A+                                                                                                                   |         |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim               | 1.09 kWh/cyklus                                                                                                      |         |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.68 kWh/cyklus                                                                                                      |         |
| Počet pečicích prostorů                                                  | 1                                                                                                                    |         |
| Tepelný zdroj                                                            | Elektrická energie                                                                                                   |         |
| Objem                                                                    | 70 l                                                                                                                 |         |
| Typ trouby                                                               | Vestavná trouba                                                                                                      |         |
| Hmotnost                                                                 | BSE782320B                                                                                                           | 39.5 kg |
|                                                                          | BSE782320M                                                                                                           | 40.0 kg |
|                                                                          | BSK782320M                                                                                                           | 39.5 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.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se

zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

### **Pečení s vypnutým osvětlením**

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

### **Vlhký konvekční vzduch**

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## **15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

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



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336119-D-322019

**AEG**