

▶ BSE798380B
BSE798380M
BSK798380M

CS Návod k použití
Parní trouba

USER MANUAL



AEG

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 funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registeraeg.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:


www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	5
1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob.....	5
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	5
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	7
2.1 Instalace.....	7
2.2 Připojení k elektrické síti.....	8
2.3 Použijte.....	8
2.4 Čištění a údržba.....	9
2.5 Vaření v páře.....	9
2.6 Vnitřní osvětlení.....	10
2.7 Obsluha.....	10
2.8 Likvidace.....	10
3. POPIS SPOTŘEBIČE	11
3.1 Celkový pohled.....	11
3.2 Příslušenství.....	11
4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU	13
4.1 Ovládací panel.....	13
4.2 Displej.....	13
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	16
5.1 První čištění	16
5.2 První připojení.....	16
5.3 Bezdrátové připojení.....	16
5.4 První předeohřátí.....	17
5.5 Jak nastavit: Tvrdost vody.....	17
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	19
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	19
6.2 Zásobník na vodu.....	19
6.3 Jak použít: Zásobník na vodu.....	20
6.4 Jak nastavit: Steamify - Parní pečicí funkce.....	20
6.5 Jak nastavit: Vaření SousVide.....	22
6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	22
6.7 Pečicí funkce.....	23
6.8 Poznámky: Vlhký horký vzduch.....	26
7. FUNKCE HODIN	27
7.1 Popis funkcí hodin.....	27
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	27
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ	30
8.1 Vkládání příslušenství.....	30
8.2 Použití teleskopických výsuvů.....	30
8.3 Pečicí sonda.....	31
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE	34
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	34
9.2 Blokování tlačítek.....	34
9.3 Automatické vypnutí.....	34
9.4 Chladicí ventilátor.....	35

10. TIPY A RADY	36
10.1 Doporučení k pečení.....	36
10.2 Vlhký horký vzduch.....	36
10.3 Vlhký horký vzduch - doporučená příslušenství.....	37
10.4 Tabulky vaření pro zkušebny.....	37
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	41
11.1 Poznámky k čištění.....	41
11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty	41
11.3 Jak používat: Čištění párou.....	42
11.4 Připomínka čištění.....	42
11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu.....	43
11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene.....	43
11.7 Připomínka odstranění vodního kamene.....	44
11.8 Pokyny k použití: Proplachování.....	45
11.9 Připomínka sušení.....	45
11.10 Jak použít: Sušení.....	45
11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	45
11.12 Jak vyměnit: Osvětlení.....	46
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	48
12.1 Co dělat, když.....	48
12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.....	50
12.3 Servisní údaje.....	51
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST	52
13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	52
13.2 Úspora energie.....	52
14. STRUKTURA NABÍDKY	54
14.1 Nabídka.....	54
14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	54
14.3 Podnabídka pro: Funkce.....	55
14.4 Podnabídka pro: Připojení.....	55
14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	56
14.6 Podnabídka pro: Obsluha.....	56
15. JE TO SNADNÉ!	57
16. VYUŽIJTE ZKRATKU!	59

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte 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 mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací My AEG Kitchen.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovali. Přístupné součásti se při použití zahřívají 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 pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	600 (600) mm
Šířka skříňky	550 mm
Hloubka skříňky	605 (580) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	549 mm
Šířka zadní části spotřebiče	548 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1017 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	550 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 12 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

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.
- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změně barvy smaltu:
 - 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, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Obsluha

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

2.8 Likvidace

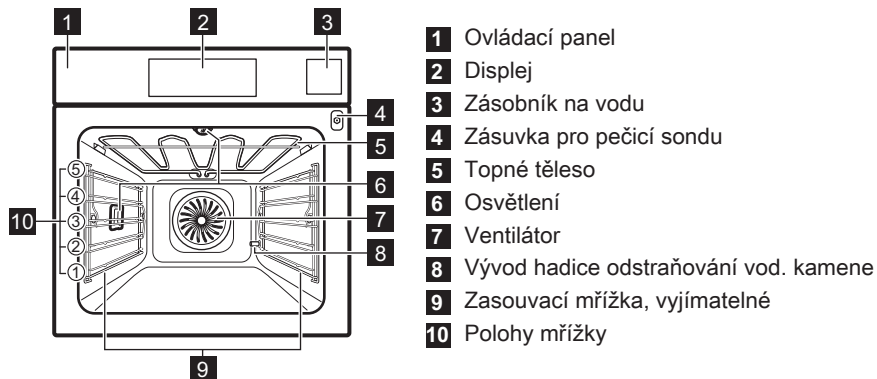
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

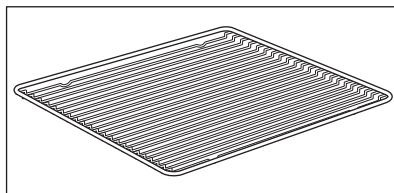
3.1 Celkový pohled



3.2 Příslušenství

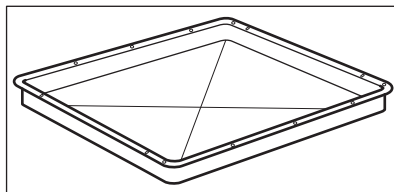
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



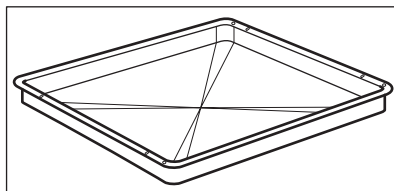
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



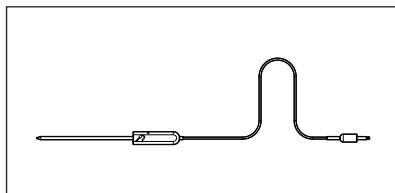
Hluboký pekáč/plech

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



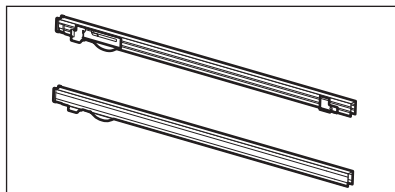
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

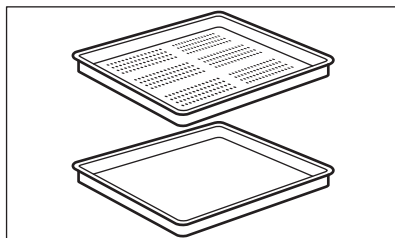


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

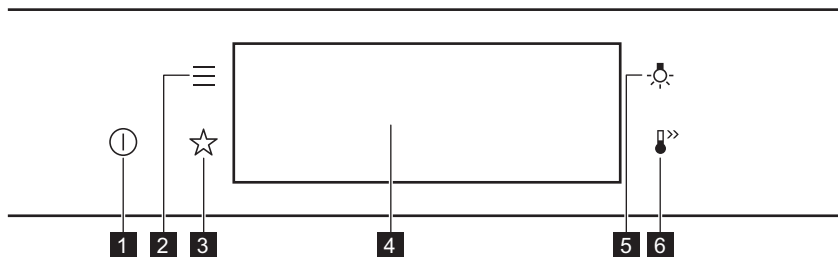
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.



4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4.1 Ovládací panel



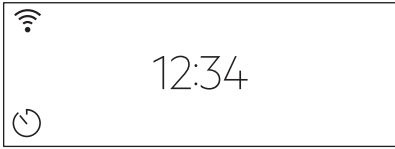
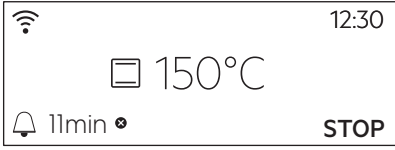
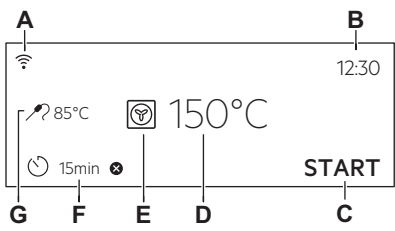
1	Zap / Vyp	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
2	Nabídka	Zobrazí funkce trouby.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.









 Mačkejte tlačítko	 Posuňte	 Stiskněte a podržte
Dotkněte se povrchu koneč- kem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři se- kundy.

4.2 Displej

<p>The screenshot shows a digital display with a Wi-Fi icon in the top left, a clock showing 12:30 in the top right, a temperature of 150°C in the center, and a START button in the bottom right. There is also a power icon in the bottom left.</p>	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obra- zovka s pečící funkcí a výchozí teplotou.
---	---

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

	<p>Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.</p>
	<p>Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.</p>
	<p>Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. WiFi B. Denní čas C. ZAPNOUT / VYPNOUT D. Teplota E. Pečící funkce F. Časovač G. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)

<h2>Ukazatele na displeji</h2>			
<p>Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.</p>			
<p>OK K potvrzení volby/nastavení.</p>	<p> K návratu o jednu úroveň v nabídce.</p>	<p> K vrácení posledního úkonu.</p>	<p> K zapnutí a vypnutí funkcí.</p>
<p>Ukazatele funkce Zvukový signál – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.</p>			
<p> Funkce je zapnutá.</p>	<p> Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.</p>	<p> Zvukový signál je vypnutý.</p>	
<h2>Ukazatele časovače</h2>			
<p> Pro nastavení funkce: Odložený start.</p>	<p> Ke zrušení nastavení.</p>		
<p>Ukazatel WiFi – troubu lze připojit k síti Wi-Fi.</p>			

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU






Připojení k síti WiFi je zapnuté.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.



Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

5.3 Bezdrátové připojení

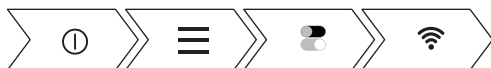
K připojení trouby potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené k vaší bezdrátové síti.

Stáhněte si mobilní aplikaci a v dalších krocích se řiďte pokyny.

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte:  . Zvolte: Nastavení / Připojení.
Krok 3	 – přetažením nebo stisknutím zapněte: WiFi.
Krok 4	Bezdrátový modul trouby se spustí během 90 sekund.

Využijte zkratku!







Frekvence	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frekvence Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maximální výkon	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Členské státy EU, na které se vztahují ustanovení směrnice 2014/53/EU: Belgie, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Německo, Estonsko, Irsko, Řecko, Španělsko, Francie, Chorvatsko, Itálie, Kypr, Lotyšsko, Litva, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Rakousko, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Finsko, Švédsko, Norsko, Švýcarsko, Velká Británie, Turecko.






5.4 První přehřátí

 Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.	
Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat 15 minut.
 Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.	

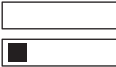



5.5 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody. Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.	Ze zkušebního papíru otřepte přebytečnou vodu.	Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.	Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.
<p> Barvy na zkušebním papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.</p>			
<p>Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.</p>			

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Tvrdost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	měkká
2	8–14		1,4–2,5	51–100	středně tvrdá
3	15–21		2,6–3,8	101–150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

Když stupeň tvrdosti dodávané vody dosáhne hodnoty 4, naplňte zásobník na vodu neperlivou lahvovou vodou.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

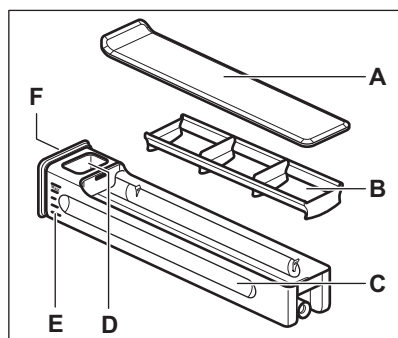
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
Krok 2	Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.
Krok 3	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota .
Krok 4	Nastavte: teplotu . Stiskněte: OK.
Krok 5	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sonda lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
Krok 6	troubu vypněte.

Využijte zkratku!

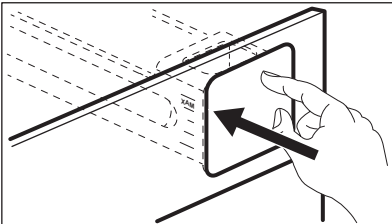
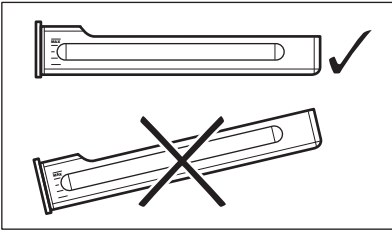


6.2 Zásobník na vodu




- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Zásuvka
- D. Otvor pro plnění vodou
- E. Stupnice
- F. Přední kryt

6.3 Jak použít: Zásobník na vodu

Krok 1	Stiskněte přední kryt zásobníku na vodu.	
Krok 2	Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Lze tak učinit dvěma způsoby:	
	A: Zásobník na vodu ponechte uvnitř trouby a vylijte z něj vodu.	B: Vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.
Krok 3	Zásobník přenášejte ve vodorovné poloze, abyste zabránili rozlití vody.	
Krok 4	Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední kryt, dokud zásobník na vodu není uvnitř trouby.	
Krok 5	Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ POZOR! Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.</p> </div>		

6.4 Jak nastavit: Steamify - Parní pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím ovladače přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte  . Nastavte funkci pečení v páře.
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.

<p>Pára k přípravě v páře 50 - 100 °C</p>	<p>Pro vaření zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.</p>
<p>Pára k dušení 105 - 130 °C</p>	<p>K vaření dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako sýrových koláčů a dušených/zapékaných jídel.</p>
<p>Pára k šetrnému dopékání 135 - 150 °C</p>	<p>Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut přípravy jídla, aby se pokrm jemně zapekl.</p>
<p>Pára k pečení moučníků a masa 155 - 230 °C</p>	<p>Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného pečiva, dortů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první úroveň, automaticky se během posledních minut přípravy zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.</p>
<p>Krok 5</p>	<p>Stiskněte: OK.</p>
<p>Krok 6</p>	<p>Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.</p>
<p>Krok 7</p>	<p>Naplňte zásobník na vodu studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou vodu z kohoutku. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p> </div>
<p>Krok 8</p>	<p>V případě potřeby otřete vnějšík zásobníku vody měkkým hadříkem. Zatlačte zásobník na vodu na do původní polohy.</p>
<p>Krok 9</p>	<p>Stiskněte: START . Pára se objeví po zhruba dvou minutách. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</p>
<p>Krok 10</p>	<p>Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci přípravy chladič ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.</p>
<p>Krok 11</p>	<p>Vypněte troubu.</p>



DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Krok 12	Po každém dokončení přípravy zásobník na vodu vyprázdněte.
Krok 13	Uvnitř trouby se může kondenzovat zbytková voda. Po dokončení přípravy jídla opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.

Využijte zkratku!



6.5 Jak nastavit: Vaření SousVide

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím ovladače přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu a stiskněte OK.
Krok 5	Stiskněte  . Na displeji se zobrazí nastavení časovače.
Krok 6	Nastavte časovač a stiskněte OK.
Krok 7	Stiskněte: START .
Krok 8	Může docházet ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po ukončení přípravy jídla opatrně otevřete dvířka trouby. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Když trouba vychladla, odstraňte vodu ze dna vnitřku pomocí houbičky. Osušte vnitřek měkkým hadrem.

Využijte zkratku!





6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně Propečené
- Dobře propečené nebo Více




Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte: 
Krok 3	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.
Krok 4	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
Krok 5	Stiskněte: START .

Využijte zkratku!







6.7 Pečicí funkce






Standardní pečicí funkce





Pečicí funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ





Pečicí funkce	Použití
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.






Speciální pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Zavařování	K přípravě zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Dehydratace	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Příprava jogurtu	K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Pečící funkce	Použití
 Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Vlhký horký vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horký vzduch.

Parní pečící funkce

Pečící funkce	Použití
 Steamify	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
 Vaření SousVide	Název této funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vaření SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami vaření.
 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.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.

Pečící funkce	Použití
 <p>Kynutí těsta</p>	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 <p>Vaření v páře</p>	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře.
 <p>Vysoká vlhkost</p>	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.
 <p>Střední vlhkost</p>	Funkce je vhodná pro pečení dušeného a praženého masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
 <p>Nízká vlhkost</p>	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

6.8 Poznámky: Vlhký horký vzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Zkoušky dle normy EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejlépe.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horký vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.


7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Stiskněte: Denní čas.
Krok 2	Nastavte čas. Stiskněte: OK.


Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.


Využijte zkratku!




Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

FUNKCE HODIN

Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Ukončit akci.
Krok 6	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
Krok 1	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Odložený start.
Krok 6	Zvolte hodnotu.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy	
Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.	
Stisknutím +1min prodloužíte dobu přípravy.	

Jak změnit nastavení časovače	
Krok 1	Stiskněte:  .

Jak změnit nastavení časovače

Krok 2 Nastavte hodnotu časovače.

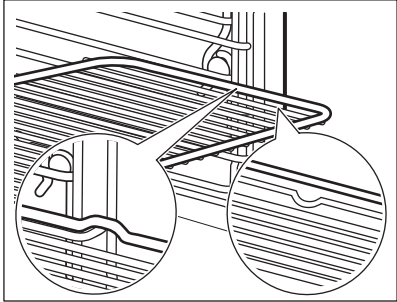
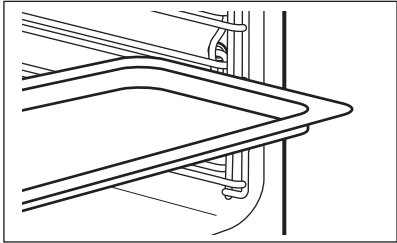
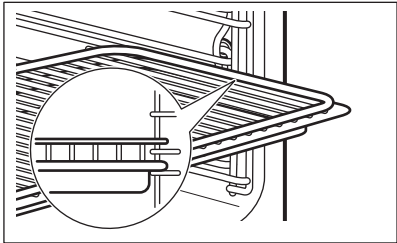
Krok 3 Stiskněte: OK.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

8.1 Vkládání příslušenství

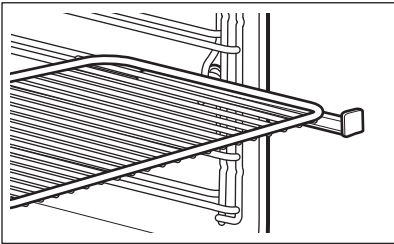
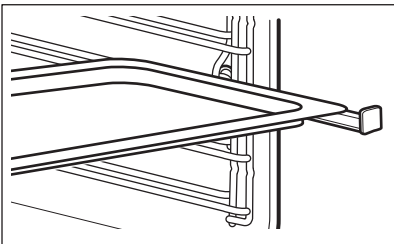
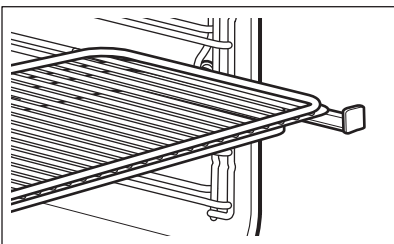
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

<p>Tvarovaný rošt: Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů .</p>	
<p>Plech na pečení /Hluboký pekáč: Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.</p>	
<p>Tvarovaný rošt, Plech na pečení /Hluboký pekáč: Plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.</p>	

8.2 Použití teleskopických výsuvů


Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

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

<p>Tvarovaný rošt: Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.</p>	
<p>Hluboký pekáč / plech: Vložte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.</p>	
<p>Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu: Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně na teleskopické výsuvy.</p>	

8.3 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

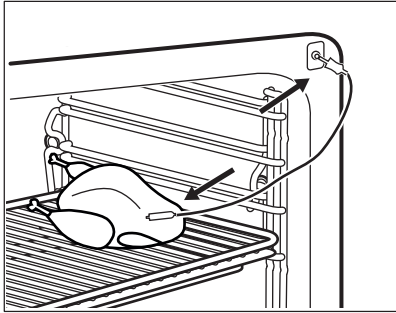
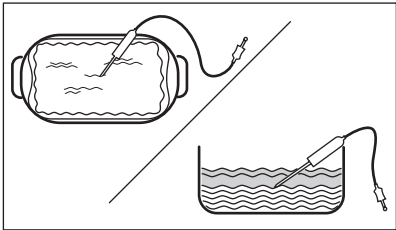

Lze nastavit dvě teploty:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Teplota trouby: minimálně 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Teplota ve středu pokrmu.</p>


Pro dosažení nejlepších výsledků:		
Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

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

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pokyny k použití: Pečící sonda

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečící funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečící sonda.
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla
Zasuňte špičku pečící sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečící sondy jsou vsunuty do pokrmu.	Zasuňte špičku pečící sondy přesně do středu mísy. Během pečení musí pečící sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečící sondy. Špička pečící sondy by se neměla dotýkat dna zapékačké mísy. Pečící sondu zakryjte zbývajícími přísadami.
	
Krok 4	Zapojte pečící sondu do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečící sonda.
Krok 5	 – stisknutím nastavíte teplotu pečící sondy ve středu pokrmu.
Krok 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● – stisknutím nastavíte upřednostňovanou volbu:• Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.• Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.
Krok 7	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku.

Krok 8	Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
Krok 9	Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p></div>


Využijte zkratku!



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



9.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čistící funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Zvolte upřednostňované nastavení.
Krok 3	Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.
Krok 4	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
Krok 5	Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte tlačítko OK.
↶ – stisknutím resetujete nastavení. ⊗ – stisknutím zrušíte nastavení.	



9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci.
Krok 3	Současným stisknutím  a  zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

9.3 Automatické vypnutí

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

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

9.4 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.

10. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Doporučení k pečení



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






Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Nižší 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.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

10.2 Vlhký horký vzduch



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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horký vzduch - doporučená příslušenství







Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

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

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny






Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotová buchta bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě





		 (°C)	 (min)	
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
















PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 35
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30

 PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4
Piškotová buchta bez tuhu	Pravý horký vzduch	160	35 - 50	1 / 4

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







Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.
Testy podle normy IEC 60350.

TIPY A RADY



Nastavte teplotu 100 °C.


	 Nádoba (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Brokolice, předehřejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	0,3	3	8–9	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, předehřejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	max.	3	10–11	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Hrášek, mražený	2 x 2/3 děrovaná	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.


11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA


⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

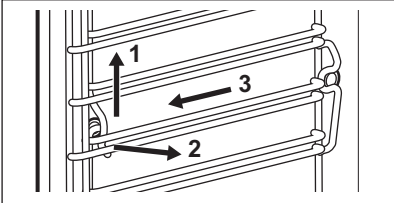
 Čistící prostředky	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Spodní část vnitřku trouby očistěte pomocí několika kapek octa a odstraňte zbytky vodního kamene.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

 Každodenní použití	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.

 Příslušenství	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty


K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.	
Krok 3	Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.	
Krok 4	Drážky vytáhněte ze zadního úchytu.	

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

11.3 Jak používat: Čištění párou

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky roštů.	Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1	Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.	
Krok 2	Zvolte: Nabídka / Čištění.	
Funkce	Popis	Délka
Čištění párou	Lehké čištění	30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min
Krok 3	Stiskněte START . Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.	
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.	
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.		

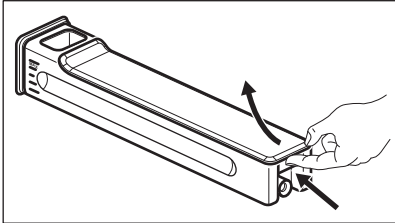
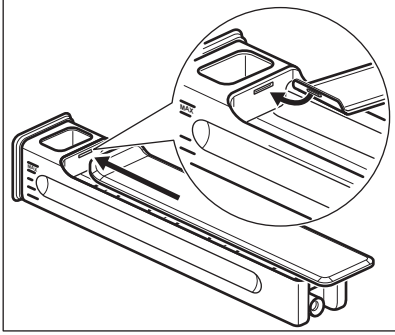
Po ukončení čištění:		
Vypněte troubu.	Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

11.4 Příklad připomínka čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění.

Použití funkce: Čištění párou plus.

11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu

Krok 1	Vyjměte zásobník na vodu z trouby.	
Krok 2	Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.	
Krok 3	Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.	
Krok 4	Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemýjte zásobník na vodu v myčce nádobí.	
Krok 5	Smontujte zpět zásobník na vodu.	
Krok 6	Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.	
Krok 7	Sestavte víko. Nejprve zasuňte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.	
Krok 8	Vložte zásobník na vodu.	
Krok 9	Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.	

11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.	Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

Trvání první části: zhruba 100 min

Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
---------------	---

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 2	Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
Krok 3	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
Krok 4	Vyberte: Nabídka / Čištění.
Krok 5	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
Krok 6	Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.
Trvání druhé části: zhruba 35 min	
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezůstaly zbytky prostředku na odstranění vodního kamene. Vložte zásobník na vodu.
Krok 8	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
❗ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

Po dokončení odstraňování vodního kamene:

troubu vypněte.	Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
❗ Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.		


11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

K odstranění vodního kamene vás vyzvou dvě připomínky. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

Typ	Popis
Měkká připomínka	Doporučí vám, abyste z trouby odstranili vodní kámen.
Tvrdá připomínka	Uloží vám povinnost odstranit z trouby vodní kámen. Pokud neodstraníte vodní kámen z trouby, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

11.8 Pokyny k použití: Proplachování

Než začnete:	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Zásobník na vodu naplňte vodou.
Krok 3	Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování. Délka: přibližně 30 min
Krok 4	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
Krok 5	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

11.9 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení trouby. Stisknutím ANO troubu vysušíte.

11.10 Jak použít: Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

Krok 1	Přesvědčte se, že je trouba chladná.
Krok 2	Vyjměte veškeré příslušenství.
Krok 3	Zvolte nabídku: Čištění / Sušení.
Krok 4	Řiďte se pokyny na obrazovce.

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

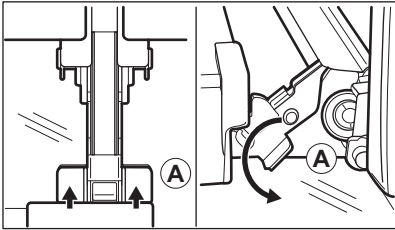
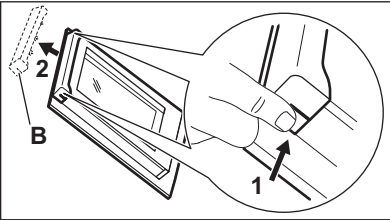
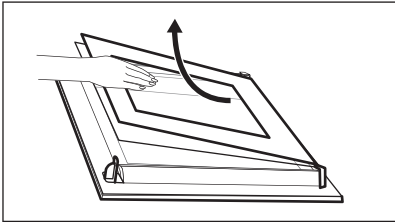
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

POZOR!

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Privřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
Krok 8	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
Krok 9	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.	

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení

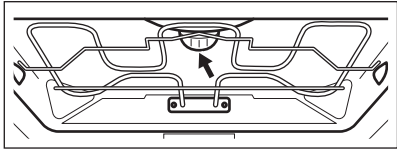
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

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

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.	
Krok 3	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.	
Krok 4	Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.	

Boční žárovka

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Trouba se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojená nesprávně.

Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.

Hodiny nejsou nastavené.

Nastavte hodiny, podrobnosti, jak je nastavit, naleznete v kapitole „Funkce hodin“: Funkce hodin.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela dvířka zavřete.

Je spálená pojistka.

Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnuta.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Je zapotřebí vyměnit součásti



Popis






Řešení

Spálená žárovka.

Vyměňte žárovku, podrobnosti, jak ji vyměnit, naleznete v kapitole „Čištění a údržba“: Žárovka.






Zásobník na vodu nefunguje správně

 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu po zasunutí do trouby nedrží správně.	Těleso zásobníku na vodu jste nezatlačili do spotřebiče zcela.	Zatlačte zásobník na vodu plně do trouby.
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nenamontovali jste správně víko nebo vlnolam zásobníku na vodu.	Opětovně namontujte víko a vlnolam zásobníku na vodu.






Potíže s čisticím postupem

 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Víko a vlnolam nebyly odstraněny.	Odstraňte víko a vlnolam.
Po odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po 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. Příště vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před započatím čištění jste do trouby dali příliš mnoho čistícího prostředku.	Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby.
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byla trouba příliš horká.	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Čištění zopakujte.
	Před čištěním jste ze trouby neodstranili veškeré příslušenství.	Vyjměte z trouby všechno příslušenství. Čištění zopakujte.



ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Pokud je čištění přerušené výpadkem proudu, zopakujte jej.

 Problémy s Wi-Fi signálem	
 Možná příčina	 Řešení
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte vaši bezdrátovou síť a router. Restartujte router.
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu konfigurovat troubu a mobilní zařízení, viz část <i>Bezdrátové připojení</i> v kapitole „Před prvním použitím“.
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejbližší k troubě.
Bezdrátový signál je rušen mikrovlnným spotřebičem umístěným poblíž trouby.	Vypněte mikrovlnný spotřebič.



12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 Kód a popis	 Řešení
F111 - Pečící sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F601 - je problém se signálem WiFi.	Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část „Před prvním použitím“, <i>Bezdrátové připojení</i> .
F604 - první připojení k WiFi selhalo.	Troubu vypněte a zapněte a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, <i>Bezdrátové připojení</i> .
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní

středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce trouby budou dále fungovat jako obvykle.

 Kód a popis	 Řešení
F131 - teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká.	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Troubu opět zapněte.
F144 - snímač v Zásobník na vodu nedokáže měřit hladinu vody.	Vyprázdněte Zásobník na vodu a doplňte jej.
F508 - Zásobník na vodu nefunguje správně.	Troubu vypněte a zapněte.
F602, F603 - WiFi není dostupná.	Troubu vypněte a zapněte.

12.3 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)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	AEG	
Označení modelu	BSE798380B 944188483 BSE798380M 944188503 BSK798380M 944188484	
Index energetické účinnosti	61.9	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.52 kWh/cyklus	
Počet pevicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.

Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horký vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Stisknutím  otevřete Nabídka.

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		K nastavení konfigurace trouby.
Nastavení	Připojení	Slouží ke konfiguraci sítě.
	Nastavení	K nastavení konfigurace trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbyvající po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Vyčištění okruhu generátoru páry. Po častém vaření v páře použijte propláchnutí.

14.3 Podnabídka pro: Funkce

Podnabídka	Použití
Osvětlení	K zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská pojistka“. Pro opětovné umožnění použití trouby zadejte písmena kódu v abecedním pořadí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřátí. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Připomínka čištění	K zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	K zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Ke změně formátu zobrazování časových údajů.

14.4 Podnabídka pro: Připojení

Podnabídka	Popis
WiFi	Zapnutí a vypnutí: WiFi.
Dálkové ovládání	K zapnut a vypnutí dálkového ovládání. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Automatický chod na dálku	K automatickému spuštění operace na dálku po stisknutí ZAPNOUT. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Sítě	Ke kontrole stavu sítě a signálu: WiFi.
Zapomenout síť	K vypnutí automatického připojení trouby k aktuální síti.

14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.6 Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivací kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

15. JE TO SNADNÉ!




Před prvním použitím musíte nastavit:

Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Tvrдост vody	Denní čas
-------	-------------	---------------	---------------------------	--------------	-----------




Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

 Zap / Vyp	 Nabídka	 Oblíbené	 WiFi	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP
--	--	---	---	--	---	--------------

Zahájení používání trouby

Rychlé spuštění	Zapněte troubu a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte:  .	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Troubu můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se trouba nevypne.		

Zahájení vaření

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 – stisknutím zapněte troubu.	 ... – zvolte pečící funkci.	 – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spustíte vaření.

Příprava v páře – Steamify




Nastavte teplotu. Typ parní pečící funkce závisí na nastavené teplotě.

Pára k přípravě v páře	Pára k dušení	Pára k šetrnému dopékání	Pára k pečení moučnicků a masa
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

JE TO SNADNÉ!

Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:

Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte: 	Stiskněte: 	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.



K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.

Podpora dokončení přípravy při 10 %

Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Vyčištění trouby pomocí parního čištění

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Stiskněte: 	Stiskněte: 	Zvolte režim:
Čištění párou		Pro lehké čištění.
Čištění párou plus		Pro důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene		Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování		Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

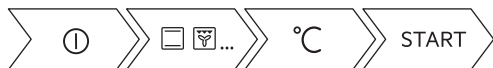
16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde můžete shlédnout všechny užitečné zkratky. Také je můžete nalézt ve vyhrazených kapitolách tohoto návodu k použití.

Bezdrátové připojení



Jak nastavit: Pečící funkce



Jak nastavit: Steamify - Příprava s funkcí pečení v páře



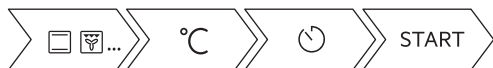
Jak nastavit: Režim vakuového vaření



Jak nastavit: Podporované vaření



Jak nastavit: Délka přípravy



Jak odložit začátek a konec přípravy

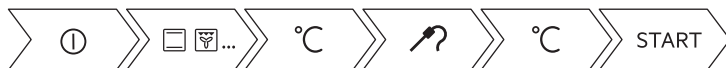


Jak zrušit nastavení časovače





VYUŽIJTE ZKRATKU!

Jak používat: Pečicí sonda



17. 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



867362343-A-492020