

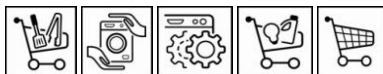


K DOKONALÝM VÝSLEDKŮM

Děkujeme za zakoupení výrobku AEG. Vytvořili jsme jej, abychom Vám nabídli zboží s dlouholetou a bezchybnou funkčností a s novými možnostmi, které usnadňují život a které můžete postrádat u obyčejných spotřebičů. Věnujte, prosím, trochu svého času čtení této příručky, aby Vám náš výrobek co nejlépe sloužil.

PŘÍSLUŠENSTVÍ A SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

Ve webovém obchodě AEG najdete vše, co potřebujete k tomu, aby spotřebiče AEG vypadaly jako ze škatulky a dokonale fungovaly. Dále si zde můžete vybrat ze širokého sortimentu příslušenství, které bylo navrženo a vyrobeno podle náročných norem, jak lze od nás očekávat, a to od speciálního nádobí po koše na příbory, od držáků na lahve po vaky na jemné prádlo...



Náš webový obchod můžete navštívit na adrese:
www.aeg-electrolux.com/shop

OBSAH

4	Pokyny k instalaci
5	Bezpečnostní pokyny
7	Popis trouby
8	Základní nastavení
12	Parní funkce
13	Speciální funkce
19	Během provozu trouby
21	Praktické využívání, tabulky a rady
28	Péče a údržba
34	Technické vlastnosti
35	Instalace

V této uživatelské příručce jsou použity následující symboly:



Důležité informace, které se týkají bezpečnosti osob, a informace o tom, jak se vyhnout poškození spotřebiče.



Obecné informace a tipy.




Informace k ochraně životního prostředí.

POKYNY K INSTALACI

Než se provede instalace:

Zkontrolujte, zda napájecí napětí uvedené na typovém štítku souhlasí s napětím síťové zásuvky, která bude sloužit k napájení trouby.

Otevřete dvířka trouby a vyjměte všechna příslušenství i obalový materiál.


 **Upozornění!** Na povrchu přední strany trouby může být nanесena ochranná fólie. Než začnete troubu používat, odstraňte opatrně tuto fólii a začněte zevnitř troubu.

Ubezpečte se, že trouba není jakkoli poškozena. Ujistěte se, že dvířka trouby se správně zavírají a že ani vnitřní strana dvířek ani čelo vstupního otvoru trouby nejsou poškozeny. Pokud byste našli nějaké poškození, spojte se s naším Střediskem zákaznické péče.

TROUBU NEPOUŽÍVEJTE, jestliže je poškozen kabel nebo zástrčka napájecího přívodu, jestliže trouba správně nefunguje nebo jestliže je poškozena či spadla. Spojte se s naším Střediskem zákaznické péče.

Umístěte troubu na rovný a pevný povrch. Trouba nesmí být umístěna v blízkosti zdrojů tepla a radiových nebo televizních přijímačů.


Během instalace dávejte pozor, aby napájecí přívod nepřišel do styku s vlhkostí nebo ostrými hranami, ani se zadní stranou trouby. Vysoké teploty mohou kabel poškodit.

 **Upozornění:** po instalaci trouby musíte mít přístup k její síťové zástrčce.

Po instalaci

Trouba je vybavena přívodním napájecím kabelem a zástrčkou pro jednofázovou domácí zásuvku 230 až 240 V / 50 Hz.

Případnou instalaci s pevným napájecím přívodem musí provést kvalifikovaný odborník. Trouba by v takovém případě měla být připojena přes proudový jistič s odepínáním všech vodičů a se vzdáleností rozepnutých kontaktů minimálně 3 mm.

 **UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.**

Ani výrobce, ani prodejci nepřijímají odpovědnost za škody na osobách, zvířatech nebo majetku, způsobené při nedodržení těchto instalačních pokynů.

Trouba vykonává svoji provozní funkci pouze při správně zavřených dvířkách.

Před prvním použitím vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství podle pokynů v oddíle „Čištění trouby“.

Během instalace postupujte podle samostatně dodaných pokynů.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Upozornění! Nenechávejte troubu bez dozoru.

Upozornění! Jestliže uvidíte v prostoru trouby kouř nebo oheň, nechte zavřená dvířka na utlumení plamenů. Troubu vypněte a vyjměte zástrčku ze zásuvky nebo odpojte napájení trouby.

Přehřátý tuk nebo olej se může snadno vznítit. Ohřívání oleje v prostoru pro tepelnou úpravu za účelem restování masa je nebezpečné a nemělo by se provádět. Nikdy se nesnažte hasit hořící olej nebo tuk vodou (hrozí nebezpečí prudkého rozstříknutí)! Plameny uduste vlhkým hadrem, přičemž ponechte všechny dveře a okna zavřeny.

Upozornění! Tento spotřebič není určen k používání lidmi (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, ledaže by byli pod dohledem osoby nebo dostali pokyny k používání trouby od osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dozorem, aby si s troubou nehrály.



Upozornění! Během používání je trouba velmi horká. Je třeba dbát, aby se zabránilo dotyku topných těles uvnitř trouby. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**



Upozornění! Přístupné části mohou být během používání horké. Malé děti by se měly zdržovat mimo dosah trouby.



Upozornění! Při otevírání dvířek během nebo po ukončení tepelné úpravy dávejte pozor na proud horkého vzduchu nebo páry a kapek vody, které vycházejí z vnitřního prostoru trouby. Ustupte zpět nebo stranou, aby nedošlo k popálení.



Upozornění! Pozor, abyste nikdy teplými dvířky trouby nezachytili elektrický přívod jiných elektrospotřebičů. Izolace kabelu by se mohla roztavit. **Nebezpečí zkratu.**

**Tato trouba je určena výhradně pro domácí používání!**

Trouba je určena k přípravě jídel v domácnosti. Není možné vyvodit odpovědnost za případné škody způsobené nevhodným či nesprávným používáním.

Aby nedošlo k poškození trouby ani k nebezpečným situacím, dodržujte následující pokyny:

- Nezakrývejte ani neblokujejte větrací otvory.
- Nenechávejte uvnitř trouby žádné hořlavé předměty, protože při zapnutí trouby může dojít k jejich shoření.
- Nepoužívejte troubu ke skladování potravin.
- Nepřelévejte horké jídlo lihovinami (např. pálenkou, whisky, kořalkou atd.). Hrozí výbuch!
- Příslušenství, např. rošty a pečicí plechy, se v prostoru tepelné úpravy rozžhaví. Vždy používejte ochranné rukavice nebo chňapky.
- Aby se zabránilo popálení, vždy použijte při manipulaci s nádobím a obaly nebo při dotýkání trouby ochranné rukavice.
- Na otevřená dvířka trouby nesedejte, ani se o ně neopírejte. To by mohlo troubu poškodit, zejména v oblasti závěsů dvířek. Dveře unesou hmotnost maximálně 8 kg.
- Rošty unesou hmotnost maximálně 8 kg. Aby nedošlo k poškození trouby, nepřekračujte tuto zátěž.

Čištění:

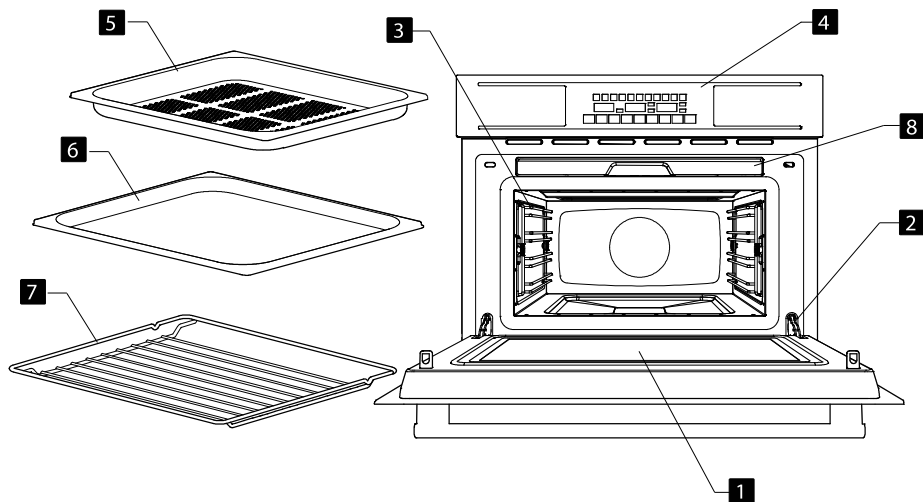
- Trouba zůstane nějakou dobu po vypnutí stále horká a pomalu vychladne na okolní teplotu. Před manipulací, například čištěním, nechte troubu dostatečně vychladnout.
- Nepoužívejte na čištění skla dvířek trouby hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést až k rozbití skla.
- K zajištění správné funkce trouby se musí dotykové plochy dvířek (přední strana prostoru pro tepelnou úpravu, tedy vnitřní části dvířek) udržovat v čistotě.
- Postupujte podle pokynů k čištění v oddílu „Čištění a údržba trouby“.

Opravy:

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být vyměněn výrobcem, autorizovaným zástupcem nebo technikem, který má pro takový zásah kvalifikaci, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečí. K tomuto zásahu jsou dále potřeba speciální nástroje.

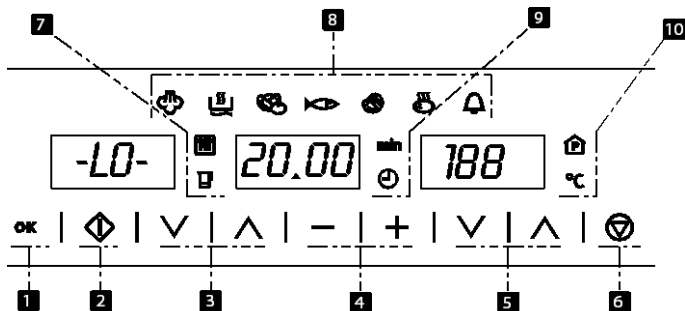
Opravy a údržbu, zejména u elektrických částí trouby, smí provádět pouze technik s pověřením výrobce.

POPIS TROUBY



- 1** Prosklení dvířek
- 2** Závěsy
- 3** Výsuvné držáky
- 4** Ovládací panel

- 5** Děrovaný pečicí plech
- 6** Pečicí plech
- 7** Rošt
- 8** Zásobník na vodu



- 1** Tlačítko Potvrdit
- 2** Tlačítko Start
- 3** Tlačítka pro nastavení parametrů
- 4** Tlačítka „plus“ a „minus“
- 5** Tlačítka výběru funkce

- 6** Tlačítko Stop
- 7** Kontrolka hladiny vody a odvápňování
- 8** Kontrolky funkcí
- 9** Hodiny, čas přípravy
- 10** Tlačítko teploty, kategorie jídel

ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

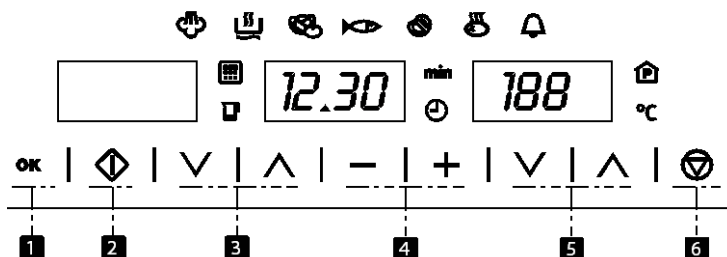
První nastavení

Po prvním připojení parní trouby k napájení nebo po výpadku proudu bude blikat časový údaj hodin a to znamená, že čas není nastaven.

Trouba nebude fungovat, dokud se nenastaví hodiny a tvrdost vody.

Tyto parametry nastavte podle následujících pokynů.

Nastavení hodin



Čas hodin nastavte následovně:

- Zvolte symbol hodin pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3** (není nutné, pokud je trouba zapnuta poprvé nebo je po výpadku napájení). Začne blikat hodinový údaj.
- Nastavte, kolik je aktuálně hodin, tlačítka + a - **4**.
- Nastavení uložte tlačítkem Potvrdit **1**. Začne blikat minutový údaj.
- Nastavte minuty aktuálního časového údaje tlačítka + a - **4**.
- Nastavení uložte tlačítkem Potvrdit **1**.

Zobrazení askrytí hodin

- Zvolte symbol hodin pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3**. Začne blikat hodinový údaj.
- Stiskněte tlačítko Potvrdit **1** a k němu současně tlačítko Stop **6** (tlačítko Potvrdit je potřeba stisknout jako první).

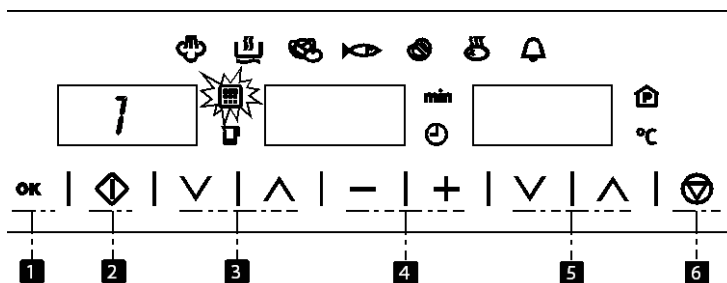
Chcete-li znovu zobrazit hodiny, opakujte tento postup.

Nastavení tvrdosti vody

Trouba je vybavena systémem, který automaticky ukazuje, kdy je potřeba provést odvápnění.

Tento systém lze optimalizovat na velmi měkkou vodu (i změkčovanou) nebo velmi tvrdou vodu změnou nastavení na příslušné rozpětí tvrdosti vody (viz tabulka níže).

Parametr tvrdosti vody nastavte následovně:

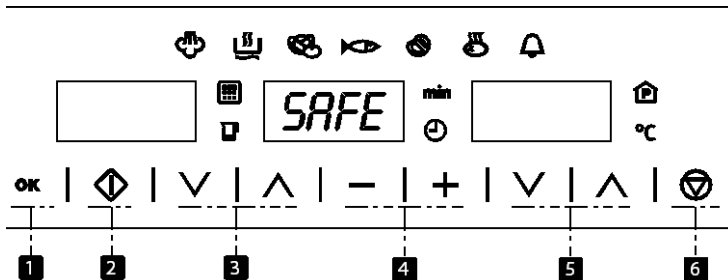


- Zvolte symbol odvápnění pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3**. Na příslušném displeji začne blikat číslo tvrdosti vody (není potřeba, pokud je trouba poprvé připojena k napájení nebo po výpadku napájení).
- Tlačítka + a - **4** nastavte správné číslo tvrdosti vody podle níže uvedené tabulky.
- Nastavení uložte tlačítkem Potvrdit **1** (zhasne displej odvápnění).
- Součástí trouby jsou papírky k určení tvrdosti vody. Zkušební papírek krátce (na 1 sekundu) namočte ve vyhodnocované vodě a oklepejte z něj nadbytečnou vodu. Po jedné minutě porovnejte zbarvení zkušebního papírku se stupnicí vytištěnou na obalu zkušebních papírků.

typ vody	tvrdost vody			displej
	anglická stupnice [°eH]	francouzská stupnice [°dF]	německá stupnice [°dH]	
měkká voda	< 8,75	< 12,6	< 7	1
středně tvrdá voda	8,75 až 26,25	12,6 až 25,2	7 až 21	2
tvrdá voda	> 26,25	> 25,2	> 21	3

Bezpečnostní zablokování

Funkčnost trouby lze zablokovat (např. aby se zabránilo jejímu používání dětmi).



- Troubu zablokujete stisknutím tlačítka Stop **6** na 3 sekundy. Uslyšíte zvukový signál a na displeji hodin se objeví slovo „SAFE“. Troubu nelze v tomto stavu používat.
- Troubu odblokujete opětovným stisknutím tlačítka Stop **6** na 3 sekundy. Uslyšíte zvukový signál a na displeji hodin se znovu objeví časový údaj.

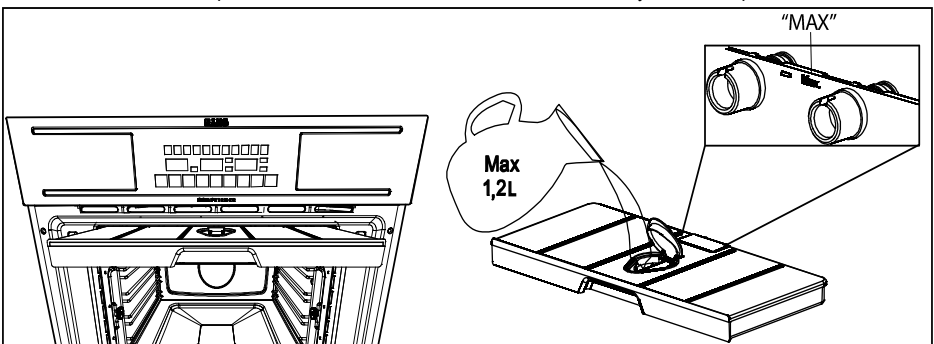
Doplňování vody

Naplnění zásobníku na vodu

Všechny funkce vyžadují plný zásobník na vodu.

Naplňte zásobník na vodu až ke značce „MAX“ chladnou, čistou pitnou vodou a zasuňte jej do prostoru nad vnitřkem trouby (přibližně 1,2 litrů).

Pokud se zobrazí nápis „rES“, znamená to, že zásobník na vodu nebyl zasunut správně.

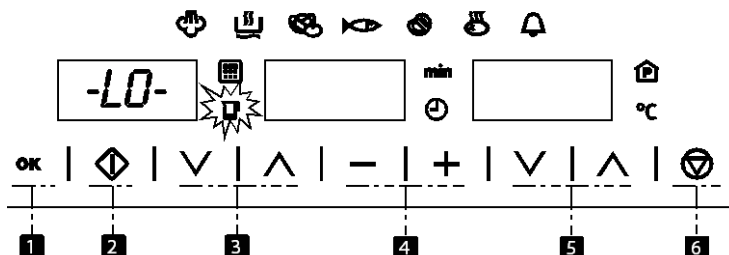


Doplňování vody

Obsah zásobníku vody obvykle stačí na 50 až 60 minut tepelné úpravy.

Pokud je však potřeba zásobník na vodu doplnit, je to oznámeno zprávou

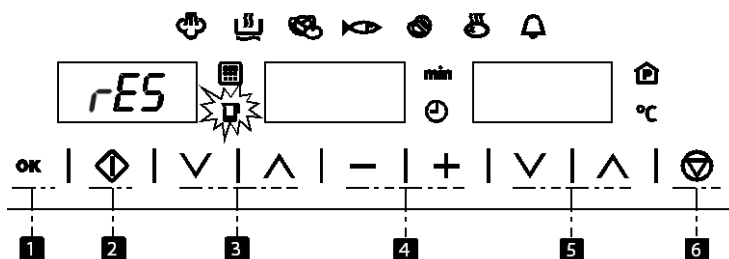
„-LO-“ a rozsvícenou kontrolkou hladiny vody, což znamená, že je zásobník na vodu prázdný.



⚠ Upozornění! Zásobník na vodu doplňujte maximálně v objemu 0,5 l, aby voda během čerpání zpět do zásobníku nepřetekla. **NEBEZPEČÍ PŘETEČENÍ.**

Chybová zpráva zásobníku na vodu

Když je zásobník na vodu vyjmut nebo nesprávně zasunut, zobrazí se na displeji hladiny vody zpráva „rES“.



Zprávu „rES“ odstraníte správným zasunutím zásobníku na vodu po otevření dvířek trouby.

Vyprázdnění zásobníku na vodu

Po vypnutí trouby se voda, která zbyla v parním systému, přečerpá zpět do zásobníku na vodu.

Během tohoto přečerpávání se na displeji objeví slovo „PUMP“.

Toto slovo zůstane na displeji tak dlouho, dokud teplota vody neklesne na 75 °C, aby mohla být všechna přečerpána zpět do zásobníku na vodu.

Upozornění: voda v zásobníku může být horká. Hrozí nebezpečí popálení!

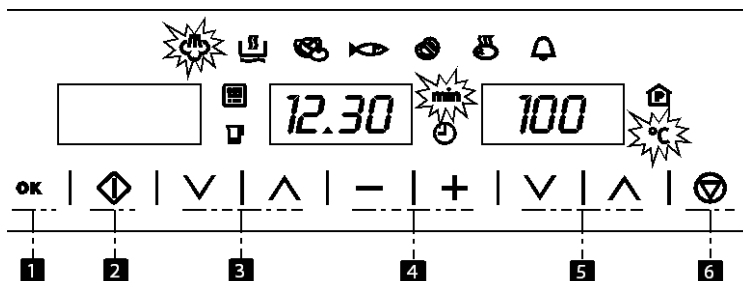
Po přečerpání vody zpět do zásobníku na vodu se na displeji zobrazí zpráva „DEP“ a je potřeba provést následující:

- Vyjmout a vyprázdnit zásobník na vodu.
 - Nechat zásobník na vodu vyschnout a poté zasunout zpět do prostoru nad vnitřkem trouby. Vyčistit a vysušit prostor pro tepelnou úpravu pokrmů.
 - Nechte dvířka trouby otevřená, aby prostor pro tepelnou úpravu pokrmů zcela vychladl a vysušil se.
- DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Po skončení tepelné úpravy je žádoucí vyjmout zásobník na vodu a vyprázdnit jej. Tím se brání tvorbě bakterií a vápence uvnitř trouby.**

⚠ Pokud se na displeji zobrazuje zpráva „DEP“ (protože zásobník na vodu nebyl vyjmut) a chcete zahájit další tepelnou úpravu, lze zprávu „DEP“ zrušit stisknutím tlačítka Stop. Takto můžete zahájit další tepelnou úpravu bez vyjímání a vyprázdnění zásobníku na vodu.

PARNÍ FUNKCE

Pomocí této funkce lze vařit všechny druhy zeleniny, rýži, obilniny a maso. Také se hodí k odšťavňování bobulových plodů a k současnému rozmrazování a vaření zeleniny.

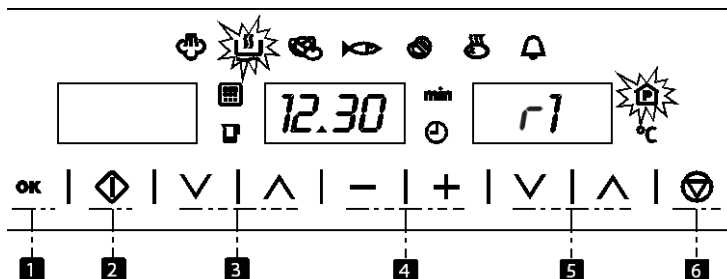


- Parní funkci zvolte pomocí tlačítek pro výběr funkce **5**.
- Zvolte teplotu pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3**.
- Začnou blikat symbol a displej teploty. Pokud nezměníte nastavení teploty, trouba použije výchozí hodnotu 100 °C.
- Nastavte teplotu tepelné úpravy tlačítky + a - **4**.
- Zvolte dobu tepelné úpravy pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3** (začnou blikat symbol a displej doby tepelné úpravy).
- Nastavte dobu tepelné úpravy tlačítky + a - **4**.
- Potvrďte dobu tepelné úpravy tlačítkem Potvrdit **1** (přestanou blikat symbol a displej doby tepelné úpravy).
- Stiskněte tlačítko Start **2** a trouba se spustí.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

Ohřívání a zavařování

Pomocí této funkce lze ohřívát jídla a sterilizovat nebo zavařovat ovoce.

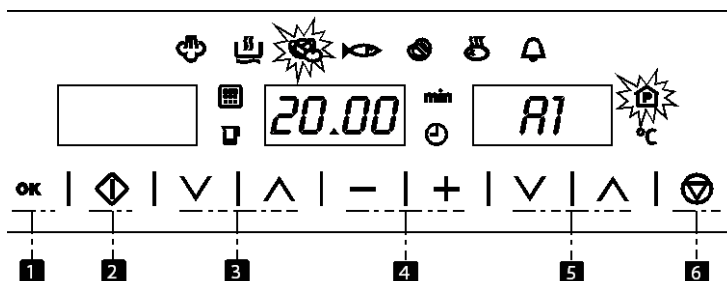


- Funkci ohřevu a zavařování zvolte pomocí tlačítek pro výběr funkce **5**.
- Zvolte druh potravin pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3** (začnou blikat příslušný symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Potvrdit **1** na potvrzení doby (přestanou blikat symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Start **2**. Trouba se spustí.

program	druh potravin	teplota (°C)	dobu (min.)	pokyny
r 1	jídlo na talíři	100 °C	13	
r 2	hotová nebo mražená jídla	100 °C	18	odstranit víko obalu a položit na rošt
r 3	fazole	100 °C	35	sterilizace:
r 4	třešně	80 °C	35	časy a teploty jsou pro zavařovací sklenice s objemem
r 5	švestky	90 °C	35	1 litr

Vaření zeleniny

Pomocí této funkce uvaříte zeleninu podle níže uvedené tabulky.



- Funkci vaření zeleniny zvolte pomocí tlačítek pro výběr funkce **5**.
- Zvolte druh potravin pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3** (začnou blikat příslušný symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Potvrdit **1** na potvrzení doby (přestanou blikat symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Start **2**. Trouba se spustí.
- Následující tabulka ukazuje jednotlivé programy vaření zeleniny s uvedením intervalů hmotnosti a časů vaření a odstátí (s cílem zajistit rovnoměrnou teplotu jídla).

program	typ zeleniny	teplota (°C)	doba (min.)
A 1	brokolice (růžičky)	100 °C	20
A 2	květák (růžičky)	100 °C	25
A 3	brambory (krájené)	100 °C	25
A 4	hrách	100 °C	15
A 5	chřest	100 °C	25



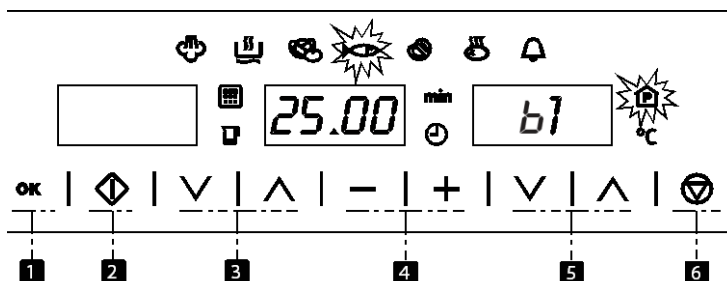
Při kladení potravin do nádoby pro tepelnou úpravu v troubě dbejte na to, abyste nedávali jednotlivé kusky na sebe.

Potraviny krájejte tak, aby se jejich velikost co nejméně lišila.

Nádoby na tepelnou úpravu v troubě naplňujte maximálně do výšky 3 cm.

Tepelná úprava ryb

Pomocí této funkce uvaříte různé druhy ryb podle níže uvedené tabulky.



- Funkci tepelné úpravy ryb zvolte pomocí tlačítek pro výběr funkce **5**.
- Zvolte druh potravin pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3** (začnou blikat příslušný symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Potvrdit **1** na potvrzení doby (přestanou blikat symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Start **2**. Trouba se spustí.
- Následující tabulka ukazuje jednotlivé programy tepelné úpravy ryb s uvedením intervalů hmotnosti a časů vaření a odstátí (s cílem zajistit rovnoměrnou teplotu jídla).

program	druh ryb	teplota (°C)	doba (min.)
b 1	pstruh	80 °C	25
b 2	kreveti	90 °C	15
b 3	rybí filé	80 °C	18
b 4	slávky	100 °C	25
b 5	humr	100 °C	30

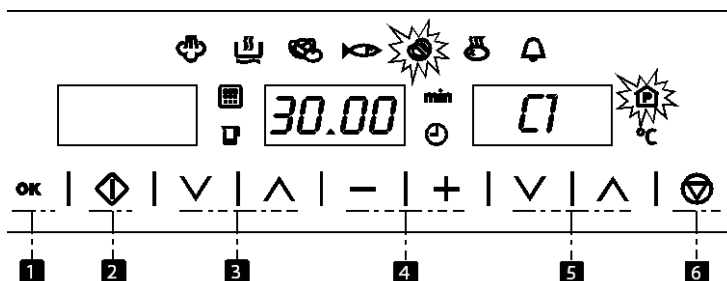
Při kladení potravin do nádoby pro tepelnou úpravu v troubě dbejte na to, abyste nedávali jednotlivé kousky na sebe.

Potraviny krájejte na takovou velikost, aby se co nejméně lišila.

Nádobu na tepelnou úpravu v troubě naplňujte maximálně do výšky 3 cm.

Tepelná úprava masa

Pomocí této funkce uvaříte různé druhy masa podle níže uvedené tabulky.



- Funkci tepelné úpravy masa zvolte pomocí tlačítek pro výběr funkce **5**.
- Zvolte druh potravin pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3** (začnou blikat příslušný symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Potvrdit **1** na potvrzení výběru (přestanou blikat symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Start **2**. Trouba se spustí.
- Následující tabulka ukazuje jednotlivé programy tepelné přípravy masa s uvedením intervalů hmotnosti a časů vaření a odstátí (s cílem zajistit rovnoměrnou teplotu jídla).

program	druh masa	teplota (°C)	doba (min.)
C 1	kuřecí prsa	100 °C	30
C 2	uzená vepřová pečeně (nakrájená)	100 °C	45
C 3	krutí řízky	100 °C	20
C 4	vepřový plátek, celý	100 °C	25
C 5	vídeňské párky	90 °C	15

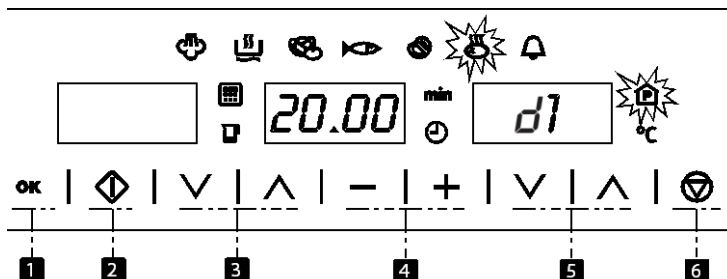
Při kladení potravin do nádoby pro tepelnou úpravu v troubě dbejte na to, abyste nedávali jednotlivé kousky na sebe.

Potraviny krájejte na takovou velikost, aby se co nejméně lišila.

Nádobu na tepelnou úpravu v troubě naplňujte maximálně do výšky 3 cm.

Vaření příloh

Pomocí této funkce uvaříte přílohy podle níže uvedené tabulky.



- Funkci vaření příloh zvolte pomocí tlačítek pro výběr funkce **5**
- Zvolte druh potravin pomocí tlačítek pro nastavení parametrů **3** (začnou blikat příslušný symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Potvrdit **1** na potvrzení výběru (přestanou blikat symbol a displej).
- Stiskněte tlačítko Start **2**. Trouba se spustí.

program	druh potravin	teplota (°C)	doba (min.)
d 1	sladké kynuté knedlíky	100 °C	20
d 2	kynuté knedlíky	100 °C	25
d 3	knedlíky v plátně	100 °C	30
d 4	rýže	100 °C	35
d 5	čočka	100 °C	40

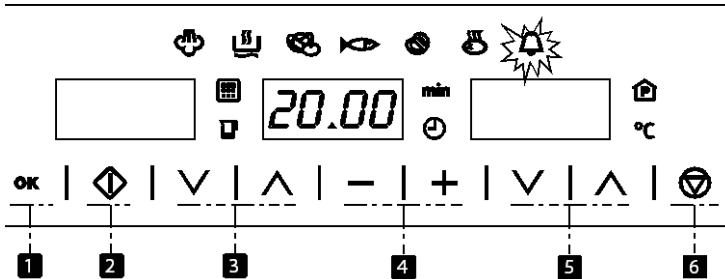
Při kladení potravin do nádoby pro tepelnou úpravu v troubě dbejte na to, abyste nedávali jednotlivé kousky na sebe.

Potraviny krájejte na takovou velikost, aby se co nejméně lišila.

Nádoby na tepelnou úpravu v troubě naplňujte maximálně do výšky 3 cm.

Časovač

Funkce časovače slouží stejně jako kuchyňská minutka. Lze ji kdykoli využívat nezávisle na všech ostatních funkcích.



Časovač nastavte následovně:

- Zvolte symbol časovače pomocí tlačítek pro výběr funkce **5**.
- Nastavte dobu tlačítky + a - **4**.
- Stiskněte tlačítko Potvrdit **1**.
- Stiskněte tlačítko Start **2**.

Po uplynutí nastaveného času vydá trouba tři pípnutí, která se opakují každých 30 sekund až do stisknutí tlačítka **Stop**.

Při spuštění funkce časovače svítí kontrolka časovače. Displej a kontrolky:

Jestliže není spuštěna žádná jiná funkce, ukazuje displej hodin odpočítávání hodnoty časovače.

Pokud je spuštěna i nějaká jiná funkce, displeje a kontrolky ukazují její parametry běžným způsobem.

Zbývající hodnotu časovače zkontrolujete stisknutím tlačítka Časovač. Na displeji se zobrazí aktuální hodnota časovače a po 10 sekundách nebo po opětovném stisknutí tlačítka Časovač se vrátí zobrazení spuštěné funkce tepelné úpravy.

BĚHEM PROVOZU TROUBY

Přerušení tepelné úpravy

Tepelnou úpravu můžete kdykoli zastavit jedním stisknutím tlačítka **Stop**.

Trouba má funkci ubírání páry, která se uvede v činnost při stisknutí tlačítka **Stop** a postupně uvolňuje páru z vnitřku trouby, aby se pára nevyvalila ve velkém objemu při otevření dvířek trouby.

Tato funkce zabere asi 3 minuty a během nich se na displeji objeví slovo „VAP“.

Upozornění! Při otevírání dvířek během nebo po ukončení tepelné úpravy dávejte pozor na proud horkého vzduchu nebo páry vycházející z vnitřního prostoru trouby. Ustupte zpět nebo stranou, aby nedošlo k popálení.

V tuto chvíli:

- Je přerušeno vytváření páry.
- Stěny vnitřního prostoru trouby a zásobník na vodu jsou stále velmi horké. **Nebezpečí popálení!**
- Časovač se zastaví a na displeji se zobrazí zbývající doba provozu (pokud byla nastavena).

V tuto chvíli můžete:

1. Otočit nebo zamíchat jídlo, aby se uvařilo rovnoměrně.
2. Změnit parametry tepelné úpravy.

Tepelnou úpravu opět spustíte zavřením dvířek trouby a stisknutím tlačítka **Start**.

Změna parametrů

Provozní parametry (dobu a teplotu) lze při přerušení tepelné úpravy změnit následujícím postupem:

1. Změňte dobu tepelné úpravy tlačítky + a -. Nově nastavená doba platí okamžitě.
2. Změňte teplotu stiskem jednoho z tlačítek nastavení parametrů (displej a příslušná kontrolka začnou blikat). Hodnotu změňte tlačítky + a - a potvrďte ji dalším stisknutím jednoho z tlačítek nastavení parametrů.

Zrušení tepelné úpravy

Jestliže chcete ukončit tepelnou úpravu, stiskněte dvakrát tlačítko **Stop**.

Ozvou se tři pípnutí a na **displeji** se objeví slovo „End“.

Konec tepelné úpravy

Na konci nastavené doby tepelné úpravy nebo po dvojitým stisknutím tlačítka **Stop** se spustí funkce ubírání páry.

Tato funkce postupně uvolňuje páru z vnitřního prostoru, aby se pára nevyvalila ve velkém objemu při otevření dvířek trouby.

Tato funkce zabere asi 3 minuty a během nich se na displeji objeví slovo „VAP“.

Na konci tohoto postupu zazní tři pípnutí a na displeji se objeví slovo "End".

Upozornění! Při otevírání dvířek během nebo po ukončení tepelné úpravy dávejte pozor na proud horkého vzduchu nebo páry vycházející z vnitřního prostoru trouby. Ustupte zpět nebo stranou, aby nedošlo k popálení.

Pípnutí se opakuje každých 30 sekund, dokud neotevřete dvířka trouby nebo nestisknete tlačítko Stop. Po vypnutí trouby pokračuje ještě nějakou chvíli v činnosti chladicí ventilátor. Jedná se o běžnou funkci, která je určena ke snížení teploty uvnitř trouby.

Když se na displeji zobrazí slovo „DEP“, znamená to, že voda byla přečerpána a že lze vyjmout zásobník na vodu.

Vyjměte zásobník na vodu a důkladně jej vysušte. Nechte prostor pro tepelnou úpravu vychladnout a pak jej vyčistěte a vysušte hadříkem. Dvířka by měla zůstat po nějakou dobu otevřená, aby trouba úplně vyschla.

Proudění páry

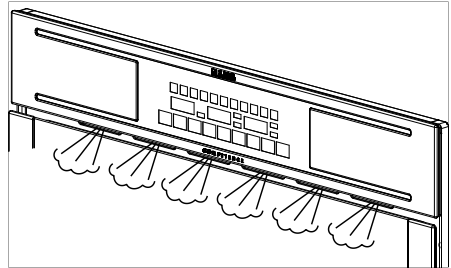
Z přední části trouby běžně vychází nesouvislý proud páry.

Toto je zejména patrné v zimním období nebo při vysoké vlhkosti prostředí.

Zbytková voda v troubě

Ke snížení objemu zbytkové vody se doporučuje vložit do spodního držáku pečicí plech.

Vysrážená voda uvolněná z upravovaného jídla se hromadí na vloženém plechu a snižuje se tak objem zbytkové vody v troubě. Zbývající zbytkovou vodu lze snadno vysušit utěrkou.



PRAKTICKÉ VYUŽÍVÁNÍ, TABULKY A RADY

Při kladení potravin do nádoby pro tepelnou úpravu v troubě dbejte na to, abyste nedávali jednotlivé kousky na sebe.

Potraviny krájejte na takovou velikost, aby se co nejméně lišila.

Nádobu na tepelnou úpravu v troubě naplňujte maximálně do výšky 3 cm.

Ryby

ryba	množství	teplota (°C)	doba (min.)	nádoba	stupeň
pražma	800-1200 g	80	30-40	děrovaný plech	2
pstruh	4 x 250 g	80	20-25	děrovaný plech	2
filet z lososa	500-1000 g	80	15-25	děrovaný plech	2
pstruh mořský	1000-1200 g	80	25-35	děrovaný plech	1/2
kreveťy	500-1000 g	80	15-20	děrovaný plech	2
slávky zelené	1000-1500 g	100	25-35	děrovaný plech	2
filet z platýze	500-1000 g	80	20-25	děrovaný plech	2
srdcovky	500-1000 g	100	10-20	děrovaný plech	2
humr	800-1200 g	100	25-30	děrovaný plech	1/2
filet z tresky	1000-1200 g	80	20-25	děrovaný plech	2
slávka modrá	1000-1200 g	100	15-25	děrovaný plech	2
pstruh jezerní	4 x 250 g	80	25-30	děrovaný plech	2
treska skvrnitá	1000-1200 g	80	20-25	děrovaný plech	2
filet z tuňáka	500-1000 g	80	15-20	děrovaný plech	2
candát	4 x 250 g	80	25-30	děrovaný plech	2

Maso

maso	množství	teplota (°C)	doba (min.)	nádoba	stupeň
kuřecí stehno	4-10	100	40-45	děrovaný plech	2
kuřecí prsa	4-6	100	25-35	děrovaný plech	2
uzená vepřová pečeně	500–1000 g	100	40-50	děrovaný plech	2
krůtí řízky	4-8	100	20-25	děrovaný plech	2
vepřový plátek, celý	4-8	100	20-30	děrovaný plech	2
klobásy		80-100	10-15	děrovaný plech	2

Vejce

vejce	teplota °C	čas min.	nádoba	stupeň
vejce ve skle	100	10-15	rošt	2
vejce natvrdo	100	15	rošt	2
vejce naměkko	100	10-12	rošt	2

Přílohy

přílohy	množství	teplota °C	čas min.	nádoba	stupeň
kroupy + kapalina	200 g + 400 ml	100	30-35	rošt, skleněná mísa	2
krupice + kapalina	200 g + 300 ml	100	10-20	rošt, skleněná mísa	2
čočka + kapalina	200 g + 375 ml	100	20-50	rošt, skleněná mísa	2
rýže + kapalina	200 g + 250 ml	100	25-40	rošt, skleněná mísa	2

Zelenina

zelenina		teplota °C	čas min.	nádoba	stupeň
lilek	na plátky	100	15-20	děrovaný plech	2
fazole		100	35-45	děrovaný plech	2
brokolice	růžičky i kmen	100	25-30	děrovaný plech	2
brokolice	růžičky bez kmene	100	15-20	děrovaný plech	2
květák	růžičky	100	25-30	děrovaný plech	2
květák	celá hlava	100	40-45	děrovaný plech	1
hrášek		100	30-35	děrovaný plech	2
fenykl	na proužky	100	15-20	děrovaný plech	2
fenykl	překrojený na poloviny	100	20-30	děrovaný plech	2
brambory ve slupce	celé, velmi malé	100	20-25	děrovaný plech	2
brambory ve slupce	celé, velmi velké	100	45-50	děrovaný plech	2
loupané brambory	nakrájené	100	20-25	děrovaný plech	2
vodnice	hranolky	100	20-25	děrovaný plech	2
hrách		100	15-20	děrovaný plech	2
mrkev	na plátky	100	25-30	děrovaný plech	2
kukuřičné klasy		100	50-60	děrovaný plech	2
papriky	na proužky	100	12-15	děrovaný plech	2
feferonky		100	12-15	děrovaný plech	2
žampiony	rozčtvrcené	100	12-15	děrovaný plech	2
pórek	na plátky	100	10-12	děrovaný plech	2
růžičková kapusta		100	25-35	děrovaný plech	2
celer	na proužky	100	15-20	děrovaný plech	2

chřest		100	20-35	děrovaný plech	2
špenát		100	12-15	děrovaný plech	2
řapikátý celer		100	25-30	děrovaný plech	2
cuketa	na plátky	100	12-18	děrovaný plech	2

Knedlíky

knedlíky	teplota °C	čas min.	nádoba	stupeň
sladké knedlíky	100	20-30	bez děrování	2
sladké kynuté knedlíky	100	15-20	bez děrování	2
kynuté knedlíky	100	15-25	bez děrování	2
houskové knedlíky	100	20-25	bez děrování	2
knedlíky v plátně	100	25-30	bez děrování	2

Zákusky

zákusky	množství	teplota (°C)	doba (min.)	nádoba	stupeň
dušená jablka	500-1500 g	100	15-25	bez děrování	2
dušené hrušky	500-1500 g	100	25-30	bez děrování	2
crème brûlée		80	20-25	rošt, skleněná mísa	2
karamelový krém		80	25-30	rošt, skleněná mísa	2
jogurt		40	4-6 hodin	rošt, skleněná mísa	2
dušené broskve	500-1500 g	100	15-20	bez děrování	2

Ovoce (sterilizace, zavařování)

ovoce	množství	teplota °C	čas min.	nádoba	stupeň
hrušky	4-6 sklenic à 1 l	100	30-35	rošt	1
třešně	4-6 sklenic à 1 l	80	30-35	rošt	1
broskve	4-6 sklenic à 1 l	80	30-35	rošt	1
švestky	4-6 sklenic à 1 l	80	30-35	rošt	1

Ohřívání

ohřívání	množství	teplota °C	čas min.	nádoba	stupeň
jídlo na talíři	1-2	100	12-15	rošt	2
jídlo na talíři	3-4	100	15-20	rošt	2
hotová jídla		100	15-20	rošt	2

Předváření

zelenina	množství	teplota °C	čas min.	nádoba	stupeň
např. fazole, pórek		100	10-12	děrovaný plech	2
kadeřávek	1000-2000 g	100	12-16	děrovaný plech	2
kapusta	10-20	100	12-15	děrovaný plech	2
bílé zelí, celé	2000-2500 g	100	30-45	děrovaný plech	1
rajčata, loupaná		80	12	rošt	2

Rozmrazení

zelenina, přílohy		teplota °C	čas min.	nádoba	stupeň
brokolice	růžičky i kmen	100	15-20	děrovaný plech	2
míchaná zelenina		100	15-20	děrovaný plech	2
špenátové listy	porce	100	10-15	bez děrování	2
květák	růžičky	100	15-20	děrovaný plech	2
hrášek		100	15-25	děrovaný plech	2
kapusta	větší porce	100	25-35	bez děrování	2
mrkev	na plátky	100	15-20	děrovaný plech	2
růžičková kapusta		100	20-25	děrovaný plech	2
chřest		100	25-30	děrovaný plech	2
hotová jídla		100	podle potřeby	rošt	2
chléb		100	10-25	rošt	2
rýže		100	15-25	bez děrování	2
čočka		100	15-20	bez děrování	2
nudle		100	15-20	bez děrování	2

Tepelná úprava na dvou výškových pozicích

Některá doporučení:

Při tepelné úpravě ve dvou výškových pozicích najednou je jedna z nich 2. nebo 3. odspodu. Na nich lze umístit obvyklé varné nádoby z porcelánu, varného skla nebo nerezové oceli. Pečící plech, děrovaný nebo bez děrování, se vloží na 1. pozici odspodu. Také lze vařit na dvou roštech.

Rozdílné časy tepelné úpravy lze regulovat následovně:

- Potraviny, které vyžadují delší dobu tepelné úpravy, by se měly umístit v horní části trouby.
- Potraviny s kratší dobou tepelné úpravy by se měly umístit na spodní pozici.

Příklad: Zelenina, brambory a ryba.

Zeleninu a brambory vložte do vhodné nádoby a na rošt, který umístíte do 2. nebo 3. pozice odspodu.

Rybu vložte do 1. pozice odspodu.

Pokud na rybu použijete děrovaný plech, musíte na dno umístit plech bez děrování, který bude zachytávat kapalinu či šťávu odkapávající z tepelně upravované ryby. Takto zajistíte čistotu trouby.

Čas: zelenina a brambory 25-35 min.

Čas: ryba, v závislosti na druhu, 15-25 min.

Zvolte nejdelší dobu tepelné úpravy. Vzhledem k různým výškovým pozicím je celý pokrm hotov ve stejný čas a to bez rozvaření.

Využití příslušenství

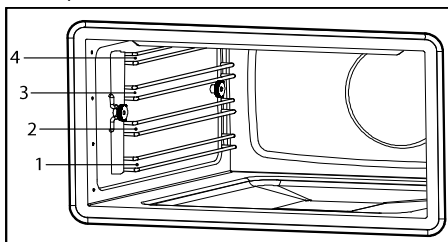
Děrovaná nádoba je vhodná k vaření čerstvé nebo zmražené zeleniny, masa a drůbeže. Při jejím použití je důležité do první výškové pozice odspodu umístit nádobu bez děrování. Ta zachytí odkapávající kapalinu, aby nepotříšnila troubu. Děrovaná nádoba s jídlem se vkládá do druhé výškové pozice odspodu.

Nádoba bez děr se používá na potraviny citlivé na páru, například pro kompoty nebo knedlíky.

Rošty se využívají k tepelné úpravě pokrmů v malých nádobách, např. v dezertních miskách a k ohřevu jídel na talíři.

Přesnější údaje najdete v tabulkách.

Uvedené časy a teploty jsou orientačními hodnotami. Skutečná doba tepelné úpravy se může lišit v závislosti na druhu a kvalitě potravin.



PÉČE A ÚDRŽBA

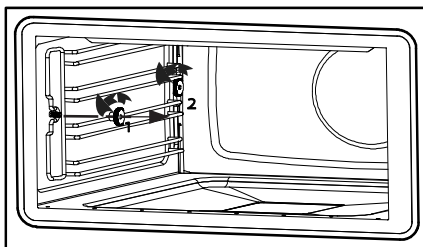
Čištění prostoru pro tepelnou úpravu pokrmů

Nepoužívejte abrazivní mycí prostředky, např. hrubou stranu houbiček na mytí nádobí, drátěnky atd., protože mohou poškodit povrch. Prostor pro tepelnou úpravu pokrmů vytřete do čista vlhkým hadříkem, dokud je trouba ještě teplá. Čištění dokončete vysušením prostoru.

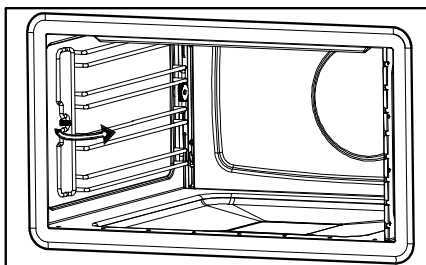
Čištění lze usnadnit vyjmutím držáků roštů a pečicích plechů (viz následující kapitola).

Vyjmutí držáků roštů

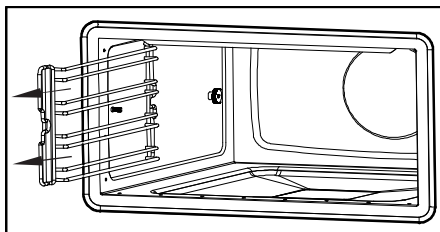
Vyšroubujte (otáčením proti směru chodu hodinových ručiček) a vyjměte vroubkované matice 1 v přední části držáků.



Povolte (otáčením proti směru chodu hodinových ručiček) vroubkované matice 2 v zadní části držáků. Zadní matice nesnímejte ze závitů.



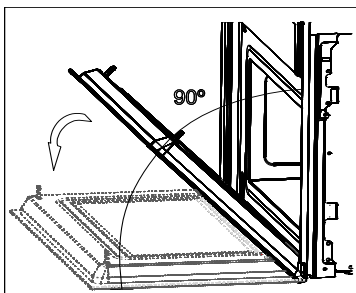
Držáky odtáhněte vpředu směrem do vnitřního prostoru trouby.



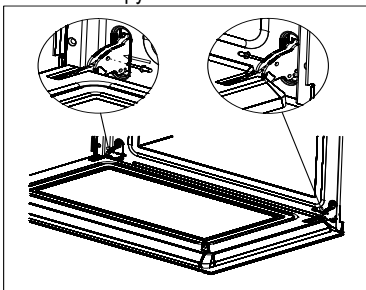
Zpět je dáte zasunutím do vroubkované matice 2 vzadu a umístěním na čepy s vnějším závitěm vpředu. Vroubkované matice 1 a 2 pevně zašroubujte otáčením ve směru chodu hodinových ručiček.

Sejmutí dvířek trouby

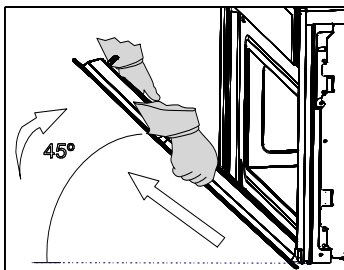
1. Otevřete dvířka trouby co nejvíce.



2. Do otvorů v závěsech zasuněte čepy.



3. Dvířka trouby zavřete jen do takové polohy, aby šla vyjmout.



4. Dvířka nasadíte zpět zasunutím závěsů zepředu do otvorů.
5. Otevřete dvířka trouby co nejdále a vytáhněte čepy ze závěsů.

Odvápnění

Kdykoli se vytváří pára, bez ohledu na tvrdost vody (tj. obsah vápníku), uvnitř parogenerátoru se ukládá vápenec neboli vodní kámen.

To, jak často opakovat odvápnění trouby, závisí na tvrdosti vody a také na četnosti používání trouby. Při vaření v páře 4 x 30 minut týdně je potřeba provést odvápnění (v závislosti na tvrdosti vody) přibližně následovně:

tvrdost vody	odvápnit přibližně po
velmi měkká	18 měsíců
středně tvrdá	9 měsíců
velmi tvrdá	6 měsíců

Trouba automaticky rozpozná, kdy je odvápnění potřeba a oznámí to rozsvícením kontrolky.

Jestliže není odvápnění provedeno, po několika použitích trouby začne kontrolka odvápnění blikat.

Jestliže ani poté není odvápnění provedeno, činnost trouby se po několika použitích zablokuje, kontrolka odvápnění trvale svítí a na displeji se zobrazí blikající slovo „CAL“.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Zanedbání odvápnění pravděpodobně způsobí zhoršení funkčnosti trouby nebo způsobí její poškození.

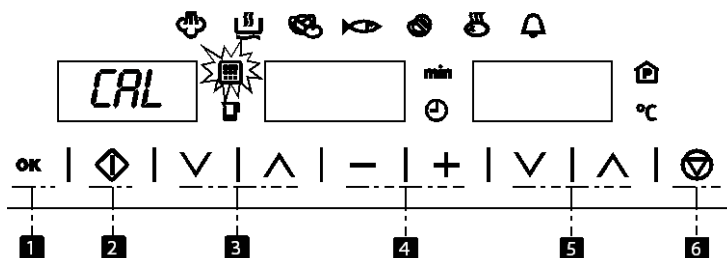
Vhodné odvápnovací roztoky

Na odvápnění použijte „drugol“ nebo jiný profesionální odvápnovací prostředek, který zabezpečí pečlivé odvápnění trouby. Spojte se případně s naším Střediskem zákaznické péče.

Upozornění! Nepoužívejte ocet ani výrobky na bázi octa, protože může dojít k poškození vnitřního okruhu trouby.

Tradiční odvápnovací prostředky nejsou vhodné, protože mohou obsahovat pěnídla.

Odvápnovací postup



Upozornění: Z bezpečnostních důvodů se nesmí postup odstraňování vodního kamene přerušovat. Troubu lze odvápnovat s dvířky otevřenými nebo zavřenými. Před spuštěním odvápnování musí být trouba v klidovém stavu.

Následuje popis odvápnovacího postupu:

- Stiskněte tlačítko Potvrdit **1** a tlačítko Stop **6** alespoň na 5 sekund. Na levém displeji se zobrazí „CAL“ a ozve se zapípání.
- Stiskněte tlačítko Start **2**.
- Když se na displeji zobrazí „0.5L“, vyjměte zásobník na vodu.
- Do zásobníku na vodu nalijte 0,5 litru správného roztoku na odstraňování vodního kamene a vraťte zásobník do trouby.
- Stiskněte tlačítko Start **2**. Spustí se odvápnění, které trvá asi 30 minut.
- Když na displeji odvápnění začne blikat „1.0L“ a ozve se zapípání, vyjměte a vyprázdněte zásobník na vodu.

- Nalijte do zásobníku na vodu 1 l studené vody a vložte jej zpět do trouby.
- Stiskněte tlačítko Start **2**. Spustí se první proplachování.
- Když na displeji odvápnění začne opět blikat „1.0L“ a ozve se další zapípnání, vyjměte a vyprázdněte zásobník na vodu.
- Nalijte do zásobníku na vodu 1 l studené vody a vložte jej zpět do trouby.
- Stiskněte tlačítko Start **2**. Spustí se druhé proplachování.
- Po skončení druhého proplachování se na displeji zobrazí „End“.
- Vyjměte a vyprázdněte zásobník na vodu.

Čištění trouby

Upozornění! Čištění by se mělo provádět při vypnuté troubě. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte troubu hlavním vypínačem.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnky, ani ostré předměty, abyste zabránili poškození povrchu.

Nepoužívejte vysokotlaká nebo parní trysková čisticí zařízení.

Čelní plochy

Běžně stačí čistit troubu vlhkým hadříkem. V případě silného znečištění přidejte do vody k čištění několik kapek přípravku na mytí nádobí. Poté troubu otřete suchým hadříkem.

Bezodkladně odstraňujte vodní kámen, tuky, škrob a vaječný bílek. Pod nimi může dojít ke korozi.

Nenechte do trouby vniknout žádnou vodu.

Vnitřek trouby

Po použití trouby odstraňte vodu, která je případně na dně prostoru pro tepelnou úpravu pokrmů, měkkým hadříkem. Nechte dvířka trouby otevřená, aby prostor pro tepelnou úpravu pokrmů zcela vychladl a vysušil se.

K odstranění silněji přilnutých nečistot použijte neagresivní čisticí prostředek. **Nepoužívejte spreje na trouby, ani jiné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.**

Udržujte dvířka a čelní stranu trouby stále v čistotě, aby byla zajištěna správná funkce otevírání a zavírání dvířek.

Pozor, aby se do větracích otvorů trouby nedostala voda.

V horní části vnitřního prostoru trouby se nachází skleněný kryt osvětlení, který lze snadno za účelem čištění vyjmout. Je potřeba jej pouze odšroubovat a umýt vodou s prostředkem na mytí nádobí.

Poznámka:

Skleněný kryt osvětlení má pryžové ploché těsnění, které brání styku páry s žárovkou. Před přišroubováním skleněného krytu na své místo pozor na to, aby toto těsnění bylo ve správné poloze. Na obrázku v oddíle „Výměna žárovky“ je znázorněno správné pořadí těchto plochých těsnění.

Příslušenství

Po každém použití příslušenství omyjte. Pokud je velmi znečištěné, nejprve jej namočte a pak použijte kartáč a mycí houbu. Příslušenství je možné mýt v myčce nádobí.

Co mám dělat, jestliže trouba nefunguje?

UPOZORNĚNÍ! Jakékoli opravy může provádět pouze specializovaný technik. Jakákoli oprava, provedená osobou bez oprávnění výrobce, je nebezpečná.

K vyřešení následujících potíží není nutné volat technickou pomoc:

- Nic se nestane, když stisknu nějaké tlačítko! Zkontrolujte, zda:
 - není aktivní bezpečnostní zablokování trouby (viz kapitola Základní nastavení).
- Trouba nefunguje! Zkontrolujte, zda:
 - je zásuvka správně zapojena do zásuvky.
 - je zapnuto napájení trouby.
- Když je trouba v provozu, slyším zvláštní zvuky! Nejde o závadu.

- Jedná se o provozní zvuky, které mohou vznikat v průběhu tepelné úpravy pokrmů, např. od vodních čerpadel v parogenerátoru.
- Pára uvnitř trouby působí nahromadění tlaku a někdy mohou stěny vnitřku trouby vydávat zvuky jako odezvu na tento tlak.
- Tyto zvuky jsou normální, nejedná se o závadu.
- Jídlo se neohřívá nebo se ohřívá velmi pomalu! Zkontrolujte, zda:
 - jste správně nastavili dobu a teplotu.
 - jídlo, které jste vložili do trouby, není větší porce nebo není studenější než obvykle.
- Trouba vydává hlasité zvuky i po dokončení tepelné úpravy pokrmu! Nejde o závadu.
 - Chladicí ventilátor je i nadále po nějakou dobu v provozu. Ventilátor se sám vypne při dostatečném poklesu teploty.
 - Několik minut po skončení tepelné úpravy pokrmu dojde k přečerpání vody z ohříváče vody zpět do zásobníku na vodu.
- Trouba se zapne, ale nezapne se vnitřní osvětlení!
 - Pokud jsou všechny funkce v pořádku, je pravděpodobné, že praskla žárovka. Troubu lze i nadále používat.
- Pokud se na displeji objeví „Err“ nebo „Hot“! Spojte se s naším Střediskem zákaznické péče.

Výměna žárovky

Žárovku vyměňte následovně:



- Odpojte troubu od napájení. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte troubu hlavním vypínačem.
- Odšroubujte a sejměte skleněný kryt osvětlení.
- Vyjměte žárovku. Upozornění! **Žárovka může být velmi horká.**
- Osadte novou žárovku **G9, 250 V, 25 W**. Řiďte se pokyny výrobce žárovky.
- Přišroubujte skleněný kryt osvětlení.
- Připojte troubu k napájení.

Důležitá poznámka:



Skleněný kryt osvětlení má pryžové ploché těsnění, které brání styku páry s žárovkou. Před přišroubováním skleněného krytu na své místo pozor, aby toto těsnění bylo ve správné poloze.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Přehled upozornění na displeji

nápis	význam
CAL	Je potřeba provést odvápnění trouby.
-L0-	V zásobníku na vodu není dost vody.
 ES	Není řádně vložen zásobník na vodu.
 EP	Zásobník na vodu je potřeba vyjmout, vyprázdnit a znovu vložit.
VAP	Probíhá ubírání páry.
PUMP	Oznámení, že do ohřivače vody vtéká studená voda a teplá voda je přečerpávána do zásobníku na vodu.
END	Oznámení konce tepelné přípravy pokrmu.

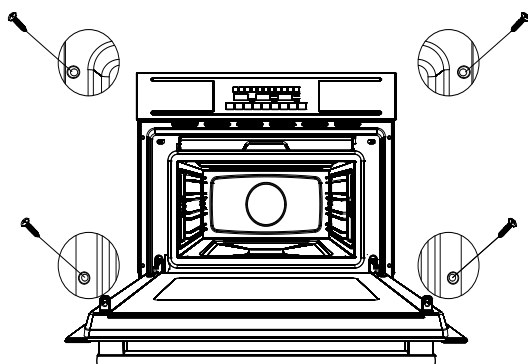
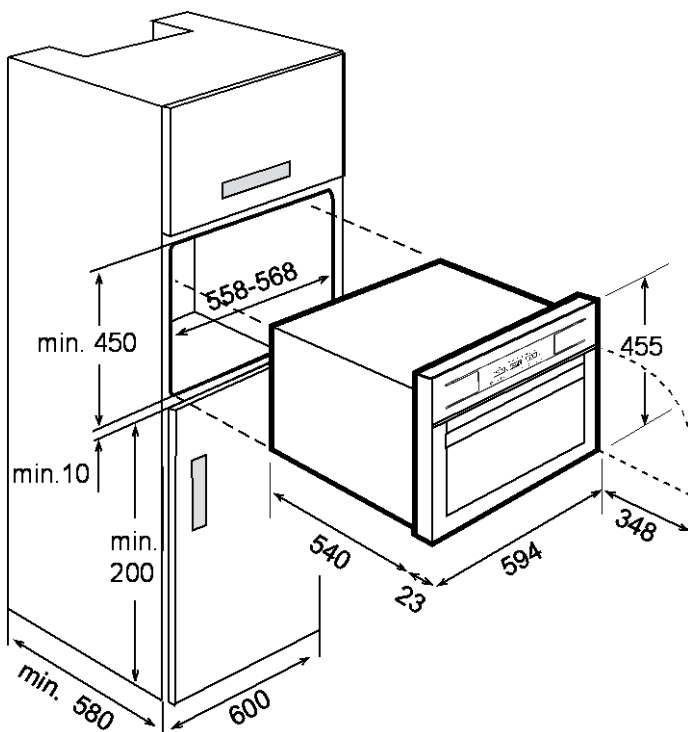
Popis funkcí

symbol	funkce	potraviny
	pára	Vaření všech druhů zeleniny, rýže, obilnin a masa. Odšťavňování bobulových plodů. Současné rozmrazování a vaření zeleniny.
	Ohřívání a zavařování	Ohřívání jídel na talíři a hotových jídel. Sterilizace a zavařování ovoce.
	Vaření zeleniny	Vaření různých druhů zeleniny.
	Tepelná úprava ryb	Vaření různých druhů ryb.
	Tepelná úprava masa	Vaření různých druhů masa.
	Přiložy	Vaření různých druhů příloh.

Technické parametry

střídavé napětí	(viz typový štítek)
maximální příkon	1500 W
vnější rozměry (Š×V×H)	595 × 455 × 472 mm
vnitřní rozměry (Š×V×H)	420 × 210 × 390 mm
objem trouby	35 l
hmotnost	32 kg

INSTALACE



CS

- Zasuňte troubu do rámečku a vycentrujte ji.
- Otevřete dvířka a připevněte troubu k rámečku pomocí 4 přiložených šroubů. Šrouby vložte srz čelní otvory.

