



BY9314001
BY931400P

CS Návod k použití



 **AEG**
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	8
5. OVLÁDACÍ PANEL	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	10
7. FUNKCE HODIN	14
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY	15
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	15
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE	18
11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY	19
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	38
13. CO DĚLAT, KDYŽ...	42
14. TECHNICKÉ INFORMACE	42

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- 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 osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ

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 noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- 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. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní sítovou 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.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádob vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.

- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- 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 neumísťte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebiče vždy vypněte a vytáhněte sítovou 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 vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!

- Spotřebič čistíte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- 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.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

Pyrolytické čištění



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení.

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - Jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - Během a po každém pyrolytickém čištění zajistěte dobré větrání.
 - Během používání a po prvním použití při maximální teplotě zajistěte dobré větrání.
 - Během chodu pyrolytického čištění odnese z blízkosti trouby všechna

domácí zvířata (obzvláště psů) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.

- Na rozdíl od lidí, mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.5 Likvidace

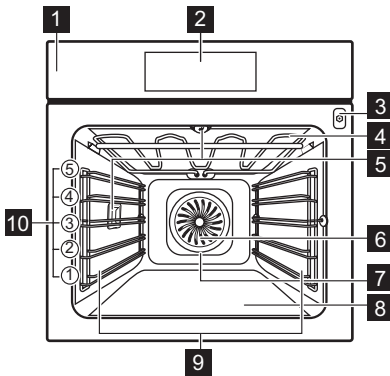


UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

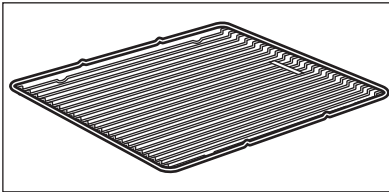
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE



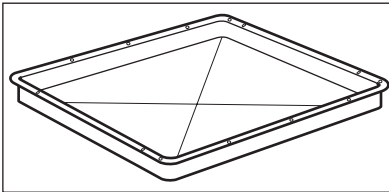
- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásuvka pečicí sondy
- 4** Topné těleso
- 5** Žárovka
- 6** Ventilátor
- 7** Zadní topné těleso
- 8** Spodní ohřev
- 9** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 10** Polohy roštů

3.1 Příslušenství



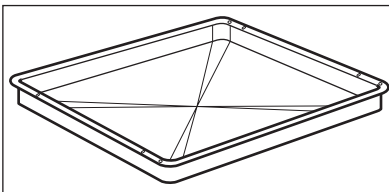
Tvarovaný rošť

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



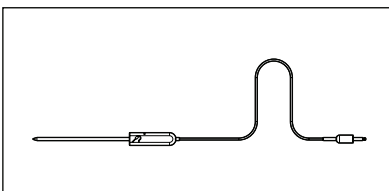
Plech na pečení

Na koláče a sušenky.



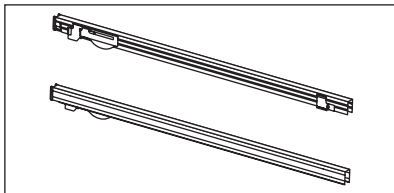
Hluboký pekáč / plech

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



Pečicí sonda

Používá se k měření stupně propečení masa.



Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.



Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas. Nastavení provedte pomocí kolečka Shuttle. K potvrzení stiskněte **OK**.

4.3 Kalibrace

Pro nejlepší výsledky použití funkce Automatické pečení je nutné spotřebič nakalibrovat. Proces kalibrace trvá čtyři hodiny.



Pokud používáte pouze manuální způsob vaření, tento postup můžete ignorovat.

Podmínky:

- Teplota v kuchyni musí být pod 35 °C.
- Spotřebič musí být umístěn na svém stálém místě.
- Připojte troubu ke zdroji napájení a neodpojujte ji.
- Pokud změníte umístění spotřebiče nebo elektrické přípojky, musíte tyto kroky provést znovu.

Kalibrace:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte Základní nastavení a stiskněte **OK**.
3. Zvolte funkci Kalibrace a stiskněte **OK**.



Pokud provádíte kalibraci poprvé, můžete ji spustit volbou kategorie na ovládacím panelu nebo funkce Automatické pečení v hlavní nabídce.

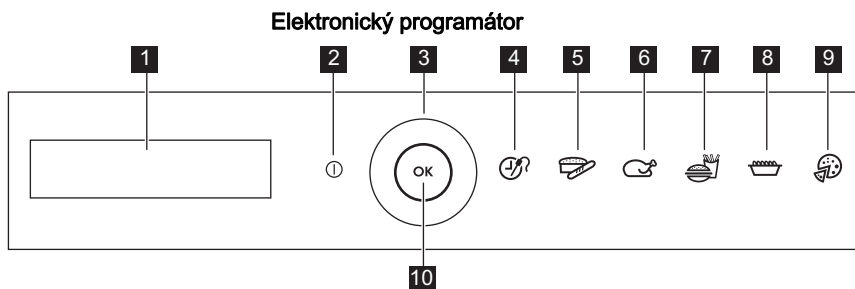


POZOR

Před tím, než spotřebič budete používat, se ujistěte, že je chladný.

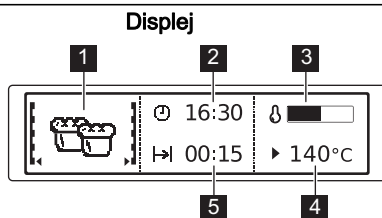
5. OVLÁDACÍ PANEĽ

5.1 Ovládací panel



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	-	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
2		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
3	-	Kolečko Shuttle	Slouží k volbě pozice v nabídce.
4		Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce stisknutím příslušného senzorového tlačítka nastavíte časovač, v paměti uložené Obľíbené nastavení, Blokování tlačítek, nebo změníte nastavení funkce Pečicí sonda.
5		Pečení moučných jídel	Kategorie automatických programů.
6		Pečení masa	Kategorie automatických programů.
7		Polotovary (zmraz./konz.)	Kategorie automatických programů.
8		Jídla z trouby	Kategorie automatických programů.
9		Pizza	Kategorie automatických programů.
10	OK	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.



- 1** Pečicí funkce
- 2** Denní čas
- 3** Ukazatel ohřevu
- 4** Teplota
- 5** Ukazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

Ostatní ukazatele na displeji

Symbol		Funkce
	Minutka	Funkce je zapnutá.
	Denní čas	Ukazuje aktuální čas.
	Trvání	Ukazuje čas potřebný pro cyklus vaření.
	Ukončení	Ukazuje čas, kdy se cyklus vaření ukončí.
	Výpočet	Vypočítává čas potřebný pro vaření.
	Ukazatel ohřevu	Ukazuje úroveň teploty ve spotřebiči.
	Kontrolka rychlého ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehrání.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

2. Použitím kolečka Shuttle po směru a proti směru hodinových ručiček zvolíte možnost nabídky.
3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo přijmete nastavení.

6.1 Navigace nabídkami


Používání nabídek:

1. Zapněte spotřebič.

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Automatické pečení	Obsahuje seznam automatických kategorií.
	Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Pyrolýza	Pyrolytické čištění.
	Základní nastavení	Obsahuje seznam ostatních nastavení.

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel uložených uživatelem.






Podnabídky pro: Základní nastavení

Symbol	Podnabídka	Použití
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	NASTAVIT A SPUSTIT	Když je tato podnabídka zapnutá, můžete tuto funkci zapnout po spuštění pečicí funkce.
	Ohřev a uchování teploty	Když je tato podnabídka zapnutá, můžete tuto funkci zapnout po spuštění pečicí funkce.
	Prodloužení doby pečení	Zapne nebo vypne tuto funkci.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Průvodce čištěním	Pomáhá vám s procesem čištění.
	Připomínka čištění	Upozorní na to, kdy spotřebič vyčistit.
	Pachový filtr	Zapne nebo vypne funkci, která během vaření odstraňuje pachy. Pokud je funkce vypnuta, pravidelně se čistí.
	Kalibrace	Spustí kalibraci.
	Obsluha	Zobrazuje verzi softwaru a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Pečicí funkce

Podnabídky pro: Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Právý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u funkce Konvenční ohřev .
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propéčenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u funkce Konvenční ohřev .
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě velmi libových a křehkých pečeni.
 Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako jsou hranolky, americké brambory nebo křupavé jarní závitky.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání chleba.
 Gril	Ke grilování plochých kousků potravin uprostřed grilu. K opékání chleba.
 Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení či přípravě za sucha pečených potravin. Také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni.
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem.
 Zkouška těsta	Ke kynutí těsta před pečením.
 Pečení chleba	K pečení chleba.

Pečicí funkce	Použití
 Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako jsou lasagne či zapéčené brambory. Také k opékání dozlato-va.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení ovoce a zeleniny nakrájené na plátky (např. jablka, švestky, broskve, rajčata, cukety, houby, atd).
 Ohřev talířů	K předeřtání talířů před jejich servírováním.
 Eco pečení	Eco funkce vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé pečicí funkce.

6.4 Zapnutí pečicí funkce


1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Pečicí funkce . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Zvolte pečicí funkci. K potvrzení stiskněte **OK**.
4. Nastavte teplotu. K potvrzení stiskněte **OK**.

Po nastavení funkce: Pokud chcete změnit pečicí funkci, stiskněte **OK**. Pokud chcete změnit teplotu, otočte kolečkem Shuttle doprava nebo doleva.

6.5 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu.

Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozeřtání. Tu- to funkci zapnete opětovným stisknutím  , dokud se na displeji nezobrazí Rychlé zahřátí. Stisknutím **OK** tuto funkci zapnete nebo vypnete.

Zbytkové teplo

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.





6.6 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření:

- **Zbytkové teplo:**
 - Při spuštěné pečicí funkci nebo programu se topné články vypnou o 10 % dříve, zatímco osvětlení a ventilátor budou dále pracovat. Aby tato funkce fungovala, musí být doba přípravy jídla delší než 30 minut, jinak budete muset použít funkce hodin (Trvání , Ukončení).
 - Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Na displeji se zobrazí zbývající teplota.
- **Eco funkce** - viz část „Pečicí funkce“ (pouze u vybraných modelů).

7. FUNKCE HODIN


Symbol	Funkce	Popis
	Minutka	Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Lze ji použít i u vypnutého spotřebiče. K zapnutí této funkce stiskněte  . K nastavení minut použijte kolečko Shuttle a funkci spustíte stisknutím tlačítka OK .
	Trvání	Slouží k nastavení délky provozu (max. 23 hod 59 min).
	Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut).

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.



Pokud použijete funkce hodin Trvání a Ukončení, spotřebič využije zbytkové teplo k dokončení přípravy jídla až do konce nastaveného času. Zbytkové teplo může ve spotřebiči působit od 3 do 20 minut.

Nastavení funkcí hodin

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. K nastavení požadovaného času použijte kolečko Shuttle. K potvrzení stiskněte **OK**. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
4. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.



Užitečné informace:

- U funkce Trvání a Ukončení musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Poté můžete nastavit funkci hodin. Spotřebič se automaticky vypne.
- Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně, pokud chcete spotřebič později ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.


- Při použití pečicí sondy (je-li součástí výbavy) funkce Trvání a Ukončení nefungují.

7.1 Ohřev a uchování teploty

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

- Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce Základní nastavení.
- Podmínky pro funkci:
 - Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
 - Je nastavená funkce Trvání.

Aktivace funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Ohřev a uchování teploty. K potvrzení stiskněte **OK**.

Po skončení funkce zazní zvukový signál.

Pokud změníte pečicí funkce, funkce Ohřev a uchování teploty zůstane zapnutá.

7.2 Prodloužení doby pečení


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

- Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická váha.

- Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

Zapnutí funkce:

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolné senzorové tlačítko.
2. Na displeji se na pět minut zobrazí zpráva pro Prodloužení doby pečení .

3. Stisknutím  funkci zapněte nebo zrušte pomocí **OK**.
4. Když je nastavená funkce Prodloužení doby pečení , zobrazí se dodatečná minuta.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Automatické pečení

Tento spotřebič je vybavený automatickými programy pro přípravu jídel. Na ovládacím panelu volíte kategorie. Pro příklady pokrmů v jednotlivých kategoriích viz Rejstřík jídel dodávaný se spotřebičem. Používejte jej jako pomůc-

ku při vaření. Automatické programy používají přednastavené teploty, pečicí funkce trouby a časy přípravy.





Pro použití automatických programů je nutné spotřebič nakalibrovat.



Používejte doporučené příslušenství. Viz tabulky vaření v kapitole „Užitečné rady a tipy“.

Kategorie funkce Automatické pečení

Symbol	Kategorie
	Pečení moučných jídel
	Pečení masa
	Polotovary (zmraz./konz.)
	Jídla z trouby
	Pizza

Automatické pečení:

1. Zapněte spotřebič
2. Z rejstříku jídel zvolte pokrm a kategorii.
3. Zvolte kategorii na ovládacím panelu.
4. Řiďte se údaji na displeji.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebič se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

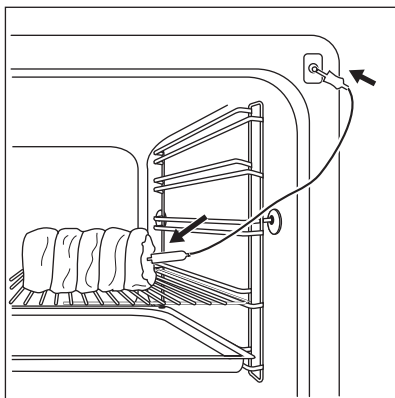
- Teplota trouby
- Teplotu středu masa



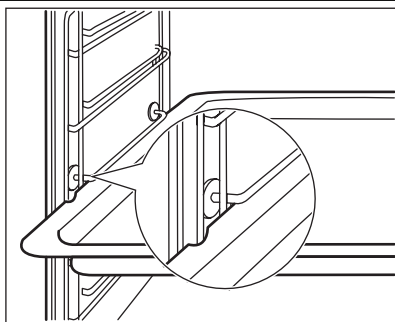
Používejte pouze dodávanou pečicí sondou nebo originální náhradní díly.

Použití pečicí sondy:

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
2. Zapněte spotřebič.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



9.2 Vložení příslušenství trouby




- Na displeji se zobrazí pečicí sonda.
4. Pomocí kolečka Shuttle do pěti sekund nastavte teplotu středu masa.
 5. Nastavte funkci trouby a v případě potřeby teplotu trouby.
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Čas konce pečení se liší v závislosti na množství jídla, nastavené teplotě trouby (minimálně 120 °C) a zvoleném provozním režimu. Spotřebič vypočítá čas konce pečení do přibližně 30 minut.



Pečicí sonda musí během pečení zůstat v maso a v zásuvce.

6. Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.



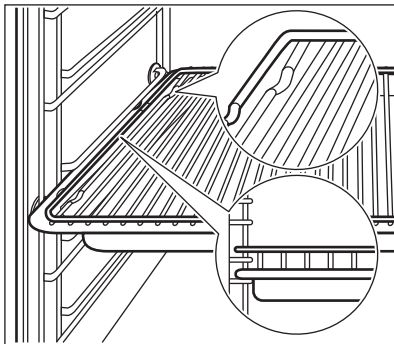
Změnu teploty středu masa provede stisknutím .



UPOZORNĚNÍ

Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní.

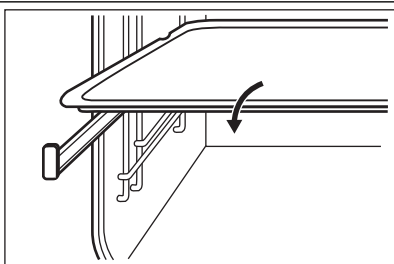
Hluboký pekáč / plech a tvarovaný rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar vodicích lišt slouží jako speciální zařízení bránící vyklouznutí nádobí.



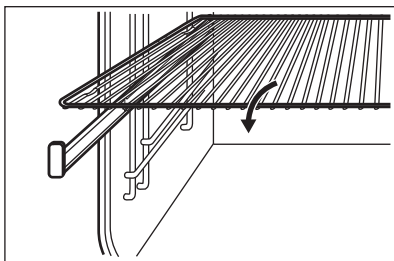
Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu

Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Zasuňte hluboký pekáč / plech do drážek na jedné z úrovní trouby.

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby



Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.

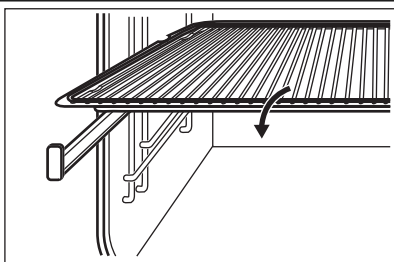


Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.



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

9.4 Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu




Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech umístěte na teleskopické výsuvy.

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Nabídka Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako dobu pečení, teplotu nebo pečicí funkci si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce Oblíbené. Můžete uložit maximálně 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. V nabídce Automatické pečení nastavte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „ULOŽIT“. K potvrzení stiskněte **OK**.
4. Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti. K potvrzení stiskněte **OK**.
5. Zadejte název programu. První písmeno bliká. Pomocí kolečka Shuttle změníte písmena. Stiskněte **OK**.
6. Pomocí kolečka Shuttle posuňte kurzor doprava nebo doleva. Stiskněte **OK**. Následující písmeno bliká. Podle potřeby proveďte kroky 5 a 6.
7. Stisknutím a podržením tlačítka **OK** název uložíte.



Užitečné informace:

- Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, použijte kolečko Shuttle a přepište existující program stisknutím **OK**.
- Název programu můžete změnit v nabídce Změnit název programu.


Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Oblíbené. K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Zvolte název svého oblíbeného programu. K potvrzení stiskněte **OK**.

10.2 Blokování tlačítek

Funkce Blokování tlačítek brání náhodné změně pečicí funkce. Funkci Blokování tlačítek můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.


Zapnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Blokování tlačítek.
4. K potvrzení stiskněte **OK**.



Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zablokována.

Vypnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Stiskněte .
2. K potvrzení stiskněte **OK**.



10.3 Dětská bezpečnostní pojistka

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.



Funkci dětské bezpečnostní pojistky lze zapnout pouze, když je zapnutá funkce Automatického pečení.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky:

1. Zapněte spotřebič.
2. Současně stiskněte  a , dokud se na displeji nezobrazí zpráva.






Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění, jsou během jejího chodu dvířka zablokována automaticky. Když stisknete jakékoliv senzоровé tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

10.4 NASTAV A JDI

Funkce NASTAV A JDI umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím senzоровého tlačítka.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.

3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Trvání .
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí NASTAV A JDI .
6. Potvrďte stisknutím OK.
Funkci NASTAV A JDI spustíte stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka (kromě tlačítka ). Nastavená pečicí funkce se spustí.
Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

- Když probíhá pečicí funkce, funkce Blokování tlačítek je zapnutá.
- Funkci NASTAV A JDI můžete zapnout v nabídce Základní nastavení .

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době sám vypne:

- Pokud pracuje pečicí funkce.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.



Užitečné informace:

Teplota	Čas vypnutí
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - max. hodnota °C	3,0 h



Automatické vypnutí funguje se všemi funkcemi s výjimkou funkce osvětlení , Trvání , Ukončení a Pečicí sonda.

udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

10.6 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby

11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

11.1 Automatické pečení

Pečení moučných jídel

Jídlo k pečení	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Piškotový koláč	Otvírací forma	Tvarovaný rošt	Použijte těsto s velmi nízkým nebo žádným obsahem tuku
Vánočka	-	Plech na pečení	1 kus
Plech na pečení koláčů	-	Plech na pečení	Plech na pečení zcela vyplňte; nepoužívejte hluboký plech

Jídlo k pečení	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Forma na koláče	Forma na koláče	Rošt	Pro různé druhy koláčků, které se pečou ve formách
Ovocný koláč	Forma na ovocný koláč Otvírací forma	Rošt	Koláče s minimální náplní (např. s džemem)
Koláč / slaný koláč	Forma na slaný koláč Otvírací forma Forma na ovocný koláč	Rošt	-
Závin	-	Plech na pečení	1 kus
Ovocný koláč	Čtvercová forma Otvírací forma	Rošt	Se sušeným ovocem
Sladké pečivo :			
- Cukroví	-	Plech na pečení	Více kousků
- Slané	-	Plech na pečení	Více kousků
Chléb :			
- Forma na pečení	Forma na chleba	Rošt	1 forma
- Plech na pečení	-	Plech na pečení	1 forma
- Chléb pita	-	Plech na pečení	1 nebo 2 kusy (např. bagety)
Pečivo :			
- Předkrmý	-	Plech na pečení	Více malých kousků
- Cukroví	-	Plech na pečení	Více malých kousků (např. sladké kynuté žemle)
Spec. prog. pečení koláčů :			
- Viktoriin piškotový koláč	-	-	Anglická specialita

11.2 Pečení masa

Hovězí/Zvěřina/Jehněčí

Typ	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Hovězí pečeně	Mělký pečicí plech	Pečicí sonda a hluboký pekáč / plech	Zvolte potřebný stupeň pečení (nepropečené, středně propečené nebo dobře propečené).
Hovězí na skandinávský zp.	Mělký pečicí plech	Pečicí sonda a hluboký pekáč / plech	Zvolte potřebný stupeň pečení (nepropečené, středně propečené nebo dobře propečené).
Dušené hovězí	Mělký pečicí plech	Hluboký pekáč / plech	Nastavte hmotnost, pokrm přikryjte pokličkou nebo víkem.
Středně propečené jehněčí	Mělký pečicí plech	Pečicí sonda a hluboký pekáč / plech	-
Jehněčí pečeně	Mělký pečicí plech	Hluboký pekáč / plech	Nastavte hmotnost.
Zadní pečeně ze zvěřiny	Mělký pečicí plech	Pečicí sonda a hluboký pekáč / plech	-
Pečená zvěřina	Mělký pečicí plech	Hluboký pekáč / plech	Nastavte hmotnost, pokrm přikryjte pokličkou nebo víkem.

Drůbež/ryby

Typ	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Kostí drůbeže	Plech na pečení masa	Pečicí sonda a hluboký plech na pečení	-
Celé kuře	Plech na pečení masa	Hluboký plech na pečení	Nastavte hmotnost.
Kuřecí křídla	Plech na pečení masa	Hluboký plech na pečení	Nastavte hmotnost.
Kuřecí stehna	Plech na pečení masa	Hluboký plech na pečení	Nastavte hmotnost.
Celá krůta	Plech na pečení masa	Hluboký plech na pečení	Nastavte hmotnost.
Celá kachna	Plech na pečení masa	Hluboký plech na pečení	Nastavte hmotnost.
Celá husa	Plech na pečení masa	Hluboký plech na pečení	Nastavte hmotnost.

Typ	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Celá ryba nad 1 kg	Plech na pečení masa	Pečicí sonda a hluboký plech na pečení	-

Vepřové/Telecí

Typ	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Vepřová kýta	Plech na pečení masa	Pečicí sonda a hluboký plech na pečení	-
Vepřová pečeně	Plech na pečení masa	Hluboký plech na pečení	Nastavte hmotnost.
Telecí kotlety	Plech na pečení masa	Pečicí sonda a hluboký plech na pečení	-
Telecí pečeně	Plech na pečení masa	Hluboký plech na pečení	Nastavte hmotnost, pokrm přikryjte pokličkou nebo víkem.

11.3 Polotovary (zmraz./konz.)

Typ	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Mražené přílohy z brambor	-	Plech na pečení	Bramborové polotovary jako např. hranolky, americké brambory, krokety
Mražené sladké pečivo :			
- Cukroví	-	Plech na pečení	Více malých kousků
- Slané	-	Plech na pečení	Více malých kousků
Čerstvé sladké pečivo			
- Cukroví	-	Plech na pečení	Více malých kousků
- Slané	-	Plech na pečení	Více malých kousků
Rohlíky/Bagety			Více malých kousků
- Mražené pokrmy	-	Plech na pečení	Více malých kousků
- Nemražené	-	Plech na pečení	-

Typ	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Mražené ryby/ma- so :			
- Gratinovaná ry- ba	Zapékací miska	Rošt	-
- Obalovaná ryba/ řízek	-	Plech na pečení	Více malých kou- sků, jako např. ry- bí prsty, Cordon Bleu
Mražený koláč/ slaný koláč	-	Plech na pečení	-
Pokrm z bram- bor :			
- Mražené pokrmy	Zapékací miska	Rošt	-
- Čerstvé pokrmy	Zapékací miska	Rošt	-
Těstoviny :			
- Mražené pokrmy	Zapékací miska	Rošt	-
- Čerstvé pokrmy	Zapékací miska	Rošt	-
Pokrm z rýže :			
- Mražené pokrmy	Zapékací miska	Rošt	Předvařená rýže
- Čerstvé pokrmy	Zapékací miska	Rošt	Předvařená rýže
Zeleninové po- krmy :			
- Mražené pokrmy	Zapékací miska	Rošt	-
- Čerstvé pokrmy	Zapékací miska	Rošt	-
Mražený závin	-	Plech na pečení	1 nebo 2 kusy
Snack	-	Plech na pečení	Více malých kou- sků

11.4 Jídla z trouby

Typ	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Dušená ryba se zeleninou :			
- Velký hrnec	Zapékací miska	Rošt	Méně než 4 cm
- Nízký rendlík	Zapékací miska	Rošt	Méně než 4 cm
Pokrm z brambor	Zapékací miska	Rošt	-
Těstoviny	Zapékací miska	Rošt	Ke konci pečení posypte parmezá- nem
Zeleninové po- krmy	Zapékací miska	Rošt	-

Typ	Nádoby	Příslušenství	Poznámky
Pokrmý z rýže	Zapékací miska	Rošt	Předvařená rýže
Sladké pokrmy	Zapékací miska	Rošt	-
Suflé :			
- Velká forma na pečení	Zapékací miska	Rošt	-
- Malé formy na pečení	V malých formách na pečení	Rošt	Více forem
Gratinované pokrmy	Zapékací miska	Rošt	Ke konci pečení posypte parmezánem

11.5 Pizza

Typ	Příslušenství	Poznámky
Čerstvá pizza :		
- Silná	Plech na pečení	Silné těsto, hodně náplně (americká)
- Tenká	Plech na pečení	Slabé těsto, malá náplň (italská)
- Calzone	Plech na pečení	-
Mražená pizza :		
- Předpečené	Plech na pečení	Těsto na pizzu, předpečené bez další náplně
- Nepředpečené	Plech na pečení	Bez extra náplně
- Calzone	Plech na pečení	-
Čerstvá pizza předpečená	Plech na pečení	-
Pizza Snack	Plech na pečení	-

11.6 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- Čísla poloh roštů.
- Informace o pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.



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

11.7 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé. Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí. Talíře a nádobí rozložte rovnoměrně na roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (prohodte spodní s horními).

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

Zkouška těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Na úroveň 1 vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci kynutí těsta. Nastavte potřebný čas.

11.8 Pečení moučných jídel

Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.

- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

11.9 Tipy k pečení moučných jídel

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

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

11.10 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / Ovocný koláč	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	2	160	35 - 50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170 - 180 1)	10 - 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč	Konvenční ohřev	1	170 - 190	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kynutá pletýnka / Věneček	Konvenční ohřev	3	170 - 190	30 - 40
Vánoční štola	Konvenční ohřev	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chléb (žitný chléb):				
1. První část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 1)	1. 20
2. Druhá část procesu pečení.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 35
Roláda	Konvenční ohřev	3	180 - 200 1)	10 - 20
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Mandlový koláč / Koláč s cukrovou polevou	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 30
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	3	150	35 - 55
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev	3	170	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 - 170	40 - 80
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 - 35
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	3	160 ¹⁾	20 - 30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	3	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160 ¹⁾	10 - 25
Pečivo	Konvenční ohřev	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.11 Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas (min)
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas (min)
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Čajové pečivo z vaječného bílku / Sněhové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Předehřejte troubu.

Horký vzduch s párou

Druh potravin	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Zapečené brambory	2	190 - 210	55 - 80
Sladké pokrmy	2	180 - 200	45 - 60
Kulatý koláč nebo brioška	1	160 - 170	50 - 70
Kynutá pleťinka/věneček	2	170 - 190	40 - 50
Drobenkový koláč (suchý)	3	160 - 170	20 - 40
Sušenky z kynutého těsta	2	160 - 170	20 - 40

11.12 Pečení masa

Nádoba na pečení

- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

11.13 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Dušené maso	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Plec / Krkovi- ce / Kýta v celku	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Že- bírka	1–1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g–1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové kole- no (předvařené)	750 g–1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Telecí pe- čeně	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Telecí kole- no	1,5–2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Jehněčí ký- ta / Jehněčí pečeně	1–1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Zvěřina

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Zaječí hřbet / stehno	až 1 kg	Konvenční ohřev	1	230 ¹⁾	30 - 40
Hřbet z vy- soké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	35 - 40
Kýta z vy- soké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Předehřejte troubu.

Drůbež

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1–1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5–2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5–5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5–3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4–6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Celá ryba	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	40 - 60

11.14 Gril

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.

Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.

Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.

Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

Prázdnou troubu předehejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovězí filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Vepřové kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telecí kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jehněčí kotlety	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Celé ryby, 500–1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Velkoplošný gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Čas (min)	
		1. strana	2. strana
Burgers / Karbanátky	4	8 - 10	6 - 8
Vepřový plátek	4	10 - 12	6 - 10
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8
Telecí filety / steaky	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Topinky ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	4	6 - 8	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.15 Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (s pestrou oblohou)	2	180 - 200	20 - 30
Ovocné koláčky	1	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	1	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Švýcarský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Jablečný koláč, s horní vrstvou	1	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Nekvašený chléb	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Listové těsto s náplní	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekueche (alsaské jídlo podobné pizze)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

11.16 Polotovary

Pravý horký vzduch

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	2	200 - 220	15 - 25
Americká mražená pizza	2	190 - 210	20 - 25
Chlazená pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mražená pizza snack	2	180 - 200	15 - 30
Hranolky, tenké	3	200 - 220	20 - 30
Hranolky, silné	3	200 - 220	25 - 35
Amer. brambory, krokety	3	220 - 230	20 - 35
Opečená bramborová kaše	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, čerstvé	2	170 - 190	35 - 45
Mražené lasagne/ cannelloni	2	160 - 180	40 - 60
Sýr pečený v troubě	3	170 - 190	20 - 30
Kuřecí křídla	2	190 - 210	20 - 30

Mražená hotová jídla

Jídlo k přípravě	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky ¹⁾ (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	3	200 - 220	podle pokynů výrobce
Bagety	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocné koláče	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

11.17 Nízkoteplotní pečení

Pomocí této funkce připravíte libové a křehké kusy masa a ryb, u kterých teplota středu nepřesahuje 65 °C. Nízkoteplotní pečení se nehodí pro přípravu receptů jako dušeného masa či tučné

vepřové pečeně. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu). Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80

°C. Automatickou funkci nízkoteplotního pečení nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Když používáte tuto funkci, vždy připravujte jídla bez pokličky.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.

2. Maso vložte spolu s horkým hlubokým plechem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu sondy.

Jídlo k přípravě	Hmotnost (g)	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Hovězí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Hovězí plátek	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Telecí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaky	200 - 300	3	120	20 - 40

11.18 Pečení chleba

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Bílý chléb	Chléb	2	180 - 200	40 - 60
Bagety	Chléb	2	200 - 220	35 - 45
Briošky	Chléb	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Chléb	2	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	Chléb	2	190 - 210	50 - 70
Tmavý chléb	Chléb	2	180 - 200	50 - 70
Celozrnný chléb	Chléb	2	170 - 190	60 - 90

11.19 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

Nezakrývejte je mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

Používejte první polohu roštu zdola.

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Kuře, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso, 500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Máslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Dort, 1400 g	60	60	-

11.20 Sušení

Rošty trouby zakryjte papírem na pečení.

Nejllepších výsledků dosáhnete, když v polovině doby sušení spotřebič vypnete. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.21 Zavařování

Upozornění:

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.22 Tabulka pečicí sondy**Hovězí**

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Filet / Steak z nízkého roštěnce: nepečené	45 - 50
Filet / Steak z nízkého roštěnce: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak z nízkého roštěnce: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Vepřová plec / kýta / krkovice	80 - 82
Vepřové kotlety (hřbet), uzené vepřové maso	75 - 80

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Sekaná	75 - 80

Telecí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90

Skopové / Jehněčí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Skopová kýta	80 - 85
Skopový hřbet	80 - 85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	70 - 75

Zvěřina

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Zaječí hřbet	70 - 75
Zaječí stehno	70 - 75
Celý zajíc	70 - 75
Hřbet z vysoké zvěře	70 - 75
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75

Ryby

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Losos	65 - 70
Pstruhovité ryby	65 - 70

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u

škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění:

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte běžný čistící prostředek.

- Vnitřek spotřebiče čistíte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vycištěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit.

Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.

- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

12.1 Pyrolytické čištění

1. Ze spotřebiče odstraňte vyjímatelné drážky roštů (jsou-li součástí výbavy) a příslušenství.

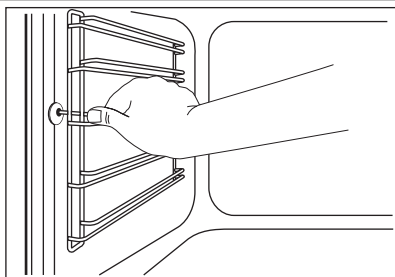


Proces pyrolytického čištění nemůže začít:

- Pokud neodstraníte drážky roštů nebo teleskopické výsuvy (jsou-li součástí výbavy).
 - Pokud neodpojíte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.
 - Pokud nezavřete správně dvířka spotřebiče.
2. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
 3. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.

12.2 Drážky roštů

Vyjmutí drážek na rošty



4. Zapněte spotřebič a v hlavní nabídce nastavte funkci Pyrolýza. K potvrzení stiskněte **OK**.
5. Nastavte délku čištění:
 - **Rychlé** – 1 hodina pro nízký stupeň nečistot
 - **Obvyklý** – 1 hodina 30 minut pro obvyklý stupeň nečistot
 - **Intenzivní** – 2 hodiny 30 minut pro vysoký stupeň nečistot.
6. Potvrďte stisknutím **OK**.



Jakmile se pyrolytické čištění spustí, dvířka spotřebiče se zamknou. Po dokončení funkce zůstanou dvířka zamčená po dobu fáze chladnutí. Během fáze chladnutí nelze použít některé funkce spotřebiče.

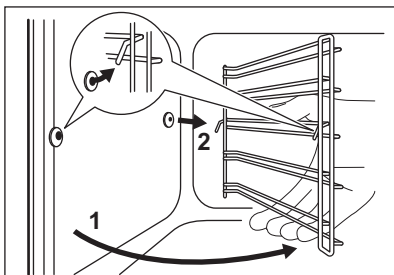


UPOZORNĚNÍ

Po dokončení funkce je spotřebič velmi horký. Nechte jej vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

1. Odtáhněte přední část drážek od stěny trouby.



Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Platí pro teleskopické výsuvy:
Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

12.3 Žárovka



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.



POZOR

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.
Vždy použijte žárovku stejného typu.

Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

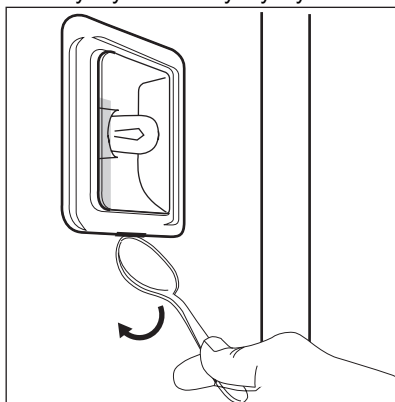
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.

2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

Výměna žárovky na levé straně vnitřku trouby:

1. Odstraňte levé drážky roštů.
2. Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt. Skleněný kryt vyčistěte.



3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.
5. Namontujte levé drážky roštů.

12.4 Čištění dvířek trouby

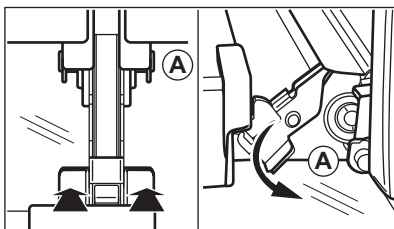
Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

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

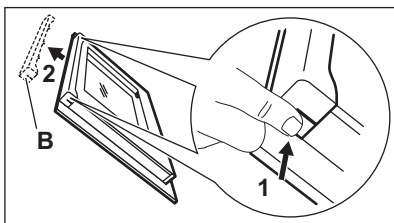


UPOZORNĚNÍ

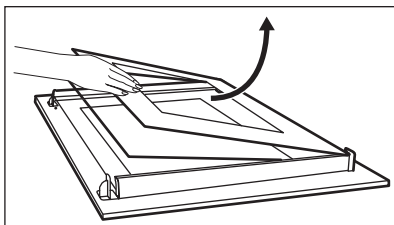
Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.



5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.
7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.
9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uve-

dené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

13. CO DĚLAT, KDYŽ...



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá dětská bezpečnostní pojistka.	Viz „Zapnutí či vypnutí funkce dětské pojistky“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Na displeji se zobrazí F111.	Pečící sonda nemá správně zapojenou zástrčku do zásuvky.	Zástrčku pečící sondy zasuňte co nejhluběji do zásuvky.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Osvětlení nefunguje.	Vybrali jste funkci ECO nebo Horký vzduch s párou . U těchto funkcí nelze aktivovat osvětlení.	Osvětlení nelze aktivovat, protože tyto funkce pomáhají šetřit energii.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko. Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

14. TECHNICKÉ INFORMACE

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 Hz

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♻️. Obaly vyhoďte 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



892949122-B-372012



 **AEG**

perfekt in form und funktion