

USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. FUNKCE HODIN.....	12
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	13
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	17
9. TIPY A RADY.....	17
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	38
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	40

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku

nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy použijte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- 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.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti 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.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, 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.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- 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.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem

může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Pyrolytické čištění



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů). Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

- 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. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- 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 každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- 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 / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky

pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

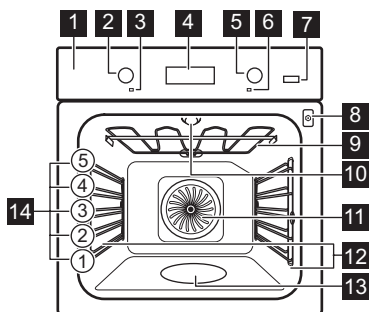
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

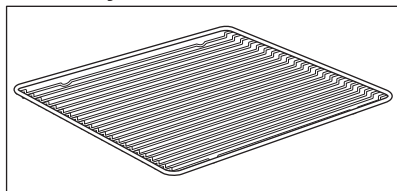
3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač funkcí trouby
- 3** Kontrolka / symbol napájení
- 4** Elektronický programátor
- 5** Ovladač teploty
- 6** Ukazatel / symbol teploty
- 7** Tlačítko S párou
- 8** Zásuvka pečící sondy
- 9** Topný článek
- 10** Osvětlení
- 11** Ventilátor
- 12** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13** Vlis vnitřku trouby
- 14** Polohy polic

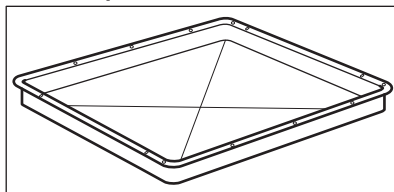
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



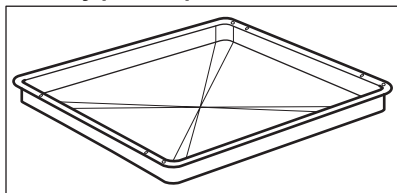
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



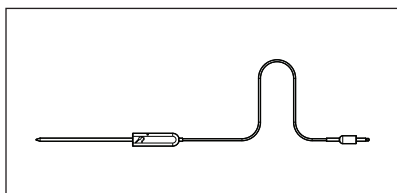
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



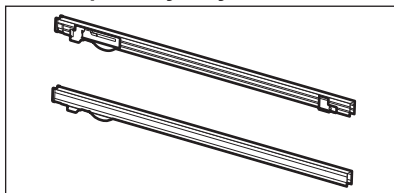
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečící sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladač

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.








5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče





i Podle daného modelu má váš spotřebič kontrolky, symboly ovladače nebo ukazatele:


- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí funkce trouby nebo teplotu.
- Ukazatel se zobrazí, když trouba začne hřát.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

5.3 Funkce trouby


Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
 Rychlé Zahřátí	Ke zkrácení doby rozehrátí.
 Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
Pravý horký vzduch PLUS	K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.
 Příprava Pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Funkce trouby	Použití
 <p>Horký Vzduch S Párou</p>	<p>K pečení chleba, koláčů a sušenek. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkou Horký vzduch s párou. Více informací o doporučených nastaveních viz část Tipy a rady, tabulka Horký vzduch s párou. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1.</p>
 <p>Gril</p>	<p>Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.</p>
 <p>Turbo Gril</p>	<p>K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.</p>
 <p>Pyrolýza</p>	<p>Spustí automatické pyrolytické čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě.</p>

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


5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



 **VAROVÁNÍ!**
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.


Vlhkost může způsobit popálení:


- V průběhu funkce Pravý horký vzduch PLUS neotvírejte dvířka spotřebiče, s výjimkou přehřívání.
- Po ukončení funkce Pravý horký vzduch PLUS otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.


 Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS: .
5. Stiskněte tlačítko S párou .
Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí Pravý horký vzduch PLUS.
Kontrolka se rozsvítí.
6. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

 **POZOR!**
Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.
Kontrolka tlačítka S párou zhasne.
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

 **VAROVÁNÍ!**
Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

5.5 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrání trouby.

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

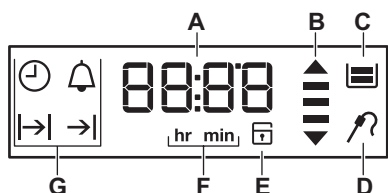
1. Nastavte funkci rychlého rozehrání. Viz tabulka Funkce trouby.

2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.

- i** Funkce rychlého zahřátí se po zaznění zvukového signálu nevypne. Funkci musíte vypnout ručně.

3. Nastavte funkci trouby.

5.6 Displej



- A. Časovač
- B. Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- C. Zásobník vody (pouze u vybraných modelů)
- D. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Funkce hodin

5.7 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	MINUTKA	Nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
°C	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečící sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.
	S párou	Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.






5.8 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji se budou postupně

rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.



6. FUNKCE HODIN



6.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.
 ODLOŽENÝ START	Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.
00:00 MĚŘIČ ČASU	Pokud nenastavíte žádnou jinou funkci hodin, MĚŘIČ ČASU automaticky sleduje, jak dlouho je spotřebič v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ, pečící sonda.

6.2 Nastavení a změna času





Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí **hr** a „12:00“. "12" bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte hodiny.
 2. Stisknutím  potvrďte nastavení a přejdete k nastavení minut.
- Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. "00" bliká.
3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.
 4. Stisknutím  nastavení potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.




Na displeji se zobrazí nový čas.
Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .

6.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby.

2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
4. Potvrďte stisknutím .
Po uplynutí času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.




6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
4. Potvrďte stisknutím .

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká →| a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.

- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

- Nastavte funkci trouby.
- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat |→|.
- Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
- Potvrďte stisknutím . Na displeji bliká →|.
- Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
- Potvrďte stisknutím .

Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká →| a nastavení času. Spotřebič se vypne.


- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.


- Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.6 Nastavení funkce MINUTKA



- Stiskněte .

Na displeji bliká  a „00“.

- Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím **+** nebo **-**. Nejprve nastavíte sekundy, poté minuty. Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.
- Nastavte hodiny.
- Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní zvukový signál.
- Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

6.7 MĚŘIČ ČASU

Měřič času vynulujete stisknutím a podržením **+** a **-**. Časovač začne opět měřit čas.

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Pečící sonda

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

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



POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečící sondu a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

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

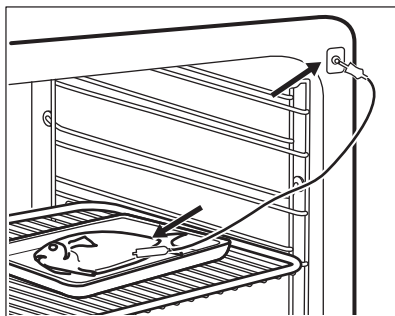
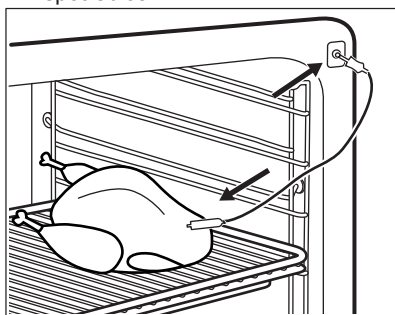


Při každém zasunutí pečící sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečící sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.

- i** Spotřebič vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může změnit.


Druhy jídla: maso, drůbež a ryby


1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.




Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

Když pečicí sondu používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C.

Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa. Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa.

4. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když teplota středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, začne výchozí teplota středu pokrmu a  blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

5. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

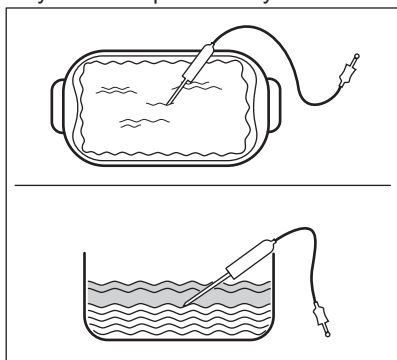


VAROVÁNÍ!

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

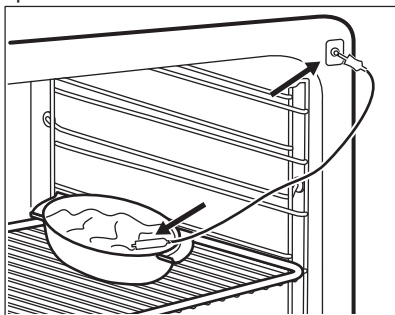
Druh jídla: dušené jídlo

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




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

spotřebiče.




Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když teplota středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, začne výchozí teplota

středu pokrmu a  blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

7. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



VAROVÁNÍ!

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

Změna teploty během přípravy jídla

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte **°C**:
- jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.

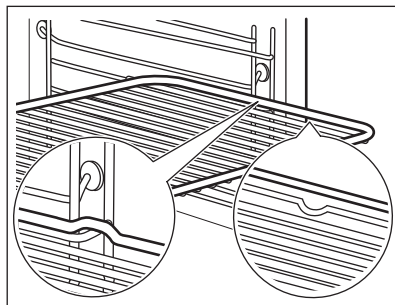
- dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
- třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.

2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

7.2 Vložení příslušenství

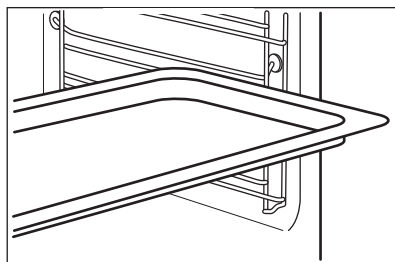
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



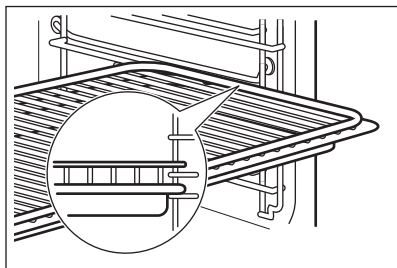
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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



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

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



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

7.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

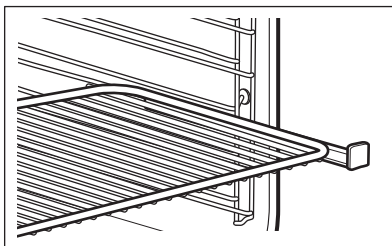
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

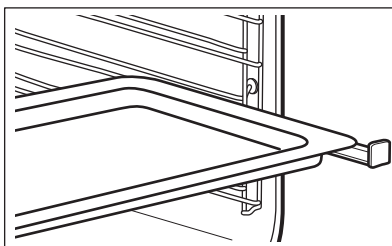


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



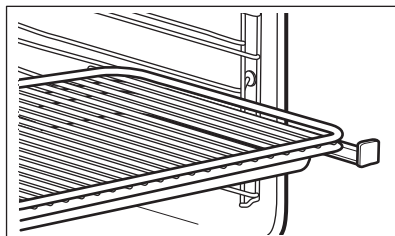
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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





8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Použití funkce Blokování tlačítek



Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je spotřebič v provozu.


Tato funkce zablokuje dvířka a brání náhodné změně nastavení teploty a času u probíhající funkce trouby.


1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí Loc.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

 Pokud probíhá funkce pyrolýzy, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí .

 Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se zobrazí Loc. Když otočíte ovladačem funkcí trouby, spotřebič se vypne.


 Když spotřebič vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

8.2 Automatické vypnutí

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

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoliv tlačítka.


 Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečení sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení.

8.3 Chladicí ventilátor

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

9. TIPY A RADY

 **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

9.2 Pravý horký vzduch PLUS

Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.



Před předeřháním trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

Pečivo

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Chléb	150	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Bagety/ kaiserky	150	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Domácí piz- za	150	230	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Italský chléb Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Sušenky, ča- jové koláčky, croissanty	150	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Švestkový koláč, ja- blečný koláč, skořicové rolky	150	160 - 180	30 - 60	2	Použijte koláčovou formu. ¹⁾

¹⁾ Před přípravou předeřhajte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagne, mraže- né	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Mražený crois- sant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Prázdnou troubu vždy na 10 minut předeřhajte.

Ohřev jídla

Jídlo	Množství vody ve vli- slu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb	100	110	15 - 25	2
Bagety/kaiserky	100	110	10 - 20	2
Domácí pizza	100	110	15 - 25	2
Italský chléb Fo- caccia	100	110	15 - 25	2
Zelenina	100	110	15 - 25	2
Rýže	100	110	15 - 25	2
Těstoviny	100	110	15 - 25	2
Maso	100	110	15 - 25	2

Pečení masa

Jídlo	Množství vody ve vli- su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Vepřová pe- čeně	200	180	65 - 80	2	Skleněná zapékačí mísa
Hovězí pe- čeně	200	200	50 - 60	2	Skleněná zapékačí mísa
Kuře	200	210	60 - 80	2	Skleněná zapékačí mísa

9.3 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučnický a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

9.4 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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. Držujte 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 hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
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.

9.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Horní/Spodní Ohřev	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / Věvec	Horní/Spodní Ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/Spodní Ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Horní/Spodní Ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Horní/Spodní Ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý Horký Vzduch	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/Spodní Ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/Spodní Ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	10 - 20	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Pravý Horký Vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Předehřejte troubu.

9.6 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

9.7 Horký Vzduch S Párou



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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené brambory	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Zapečené Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Chlebový pudink	150 - 160	75 - 90	2
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	2
Jablečný dort	150 - 160	75 - 85	2
Bílý chléb	180 - 190	50 - 60	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Zapečené Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70	3
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80	3
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70	3

9.8 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Malé listové pečivo	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

9.9 Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s velkou náplní)	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90	1
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

9.10 Pečení masa

- K pečení masa použijte žáruvzdorné nádoby. Řiďte se pokyny výrobce.
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Do hlubokého pekáče nalijte trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- K uchování šťavnatějšího masa:
 - libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
 - maso a ryby pečte v kusech, které váží minimálně 1 kg.
 - velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

9.11 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

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

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety / Žebírka	1 - 1,5	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	0,75 - 1	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1,5	Turbo gril	150 - 170	100 - 120	1
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	Turbo gril	160 - 180	40 - 60	1

Zvěřina

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet / kýta	až 1	Horní/Spodní ohřev	230 ¹⁾	30 - 40	1
Telecí hřbet	1,5 - 2	Horní/Spodní ohřev	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2	Horní/Spodní ohřev	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 každý	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 každá	Turbo gril	190 - 210	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5	Horní/Spodní ohřev	210 - 220	40 - 60	1

9.12 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 vždy přehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



POZOR!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

9.13 Mražené Potraviny

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

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

9.14 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.
- Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hlubokého talíře nebo nádoby a položte je na obrácený talíř. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	0.5	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

9.15 Zavařování - Spodní ohřev

- 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

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

Peckoviny

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°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	-

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Smíšená 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.

9.16 Sušení - Pravý horký vzduch

- Použijte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.17 Tabulka Pečící sonda

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Pro-pečené	Dobře propečené
Hovězí svíčková	45	60	70

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Sekaná	80	83	86

Vepřové	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Šunka, Pečené	80	84	88
Kotleta (hřbet), Uzená vepřová kýta, Uzená kýta, pošírovaná	75	78	82

Telecí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90

Skopové / jehněčí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Skopová kýta	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí kýta, Jehněčí pečeně,	65	70	75

Zvěřina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Zaječí hřbet, Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75

Zvěřina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Zaječí kýta, Celý zajíc, Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

Drůbež	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Kuře (celé / půlka / prsa)	80	83	86
Kachna (celá / půlka), Krůta (celá / prsa)	75	80	85
Kachna (prsa)	60	65	70

Ryba (losos, pstruh, candát)	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Ryba (celá / velká / dušená), Ryba (celá / velká / pečená)	60	64	68

Dušená jídla - Předvařená zele- nina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Dušená cuketa, Dušená brokolice, Dušený fenykl	85	88	91

Dušená jídla - Slaná	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Cannelloni, Lasagne, Zapečené těstoviny	85	88	91

Dušená jídla - Sladká	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

9.18 Informace pro zkušební

Testy podle normy EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Horní/Spodní Ohřev	160	35 - 50	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/Spodní Ohřev	180	70 - 90	1

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Spodní Ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Spodní Ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polohy	Tři polohy
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

Gril

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Toast / Topinky	Gril	max	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Hovězí steak	Gril	max	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

1) Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

2) V polovině doby obraťte.

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte 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 nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

10.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čistícím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.

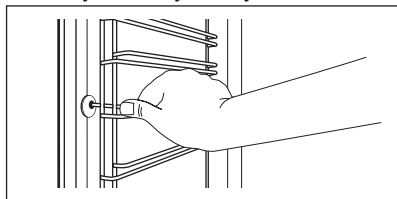
- i** Doporučujeme provádět čistící postup alespoň každých 5 - 10 cyklů funkce Pravý horký vzduch PLUS.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

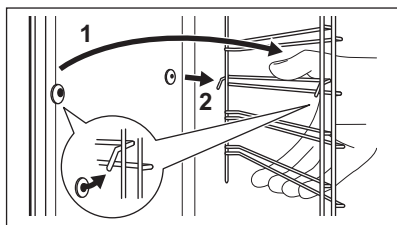
10.3 Vyjmutí drážek na rošty a

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.

10.4 Pyrolýza

- !** **POZOR!** Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

- !** **POZOR!** Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.

- i** Nespouštějte pyrolýzu, pokud jste plně nezavřeli dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.

- !** **VAROVÁNÍ!** Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

- !** **POZOR!** Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí pyrolýzy. Spotřebič by se mohl poškodit.






1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
3. Nastavte funkci pyrolýzy. Viz „Funkce trouby“.
4. Když zabliká **|>|**, stisknutím **+** nebo **—** nastavte požadovaný proces:

Funkce	Popis
P1	Pokud není trouba příliš znečištěná. Délka procesu: 1 h 30 min.

P2

Pokud nelze nečistoty snadno odstranit. Délka procesu: 3 h.

Po dvou sekundách se proces spustí. Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení. Během probíhající funkce pyrolýzy osvětlení nesvítí.



5. Výchozí délku procesu (P1 nebo P2) změníte pomocí , kdy nastavíte , a poté stisknutím  nebo  nastavíte délku procesu čištění.
6. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Na displeji se zobrazí symbol  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokují.
7. Po dokončení funkce pyrolýzy se na displeji zobrazí denní čas. Dvířka trouby zůstanou zamčená.
8. Jakmile spotřebič vychladne, zazní zvukový signál a dvířka se odemknou.

10.5 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebné pyrolýzy bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí spotřebiče na 10 sekund PYR.



Připomínka čištění přestane blikat:

- po ukončení funkce pyrolýzy;
- pokud současně stisknete  a , zatímco na displeji bliká PYR.

10.6 Odstranění a instalace dvířek

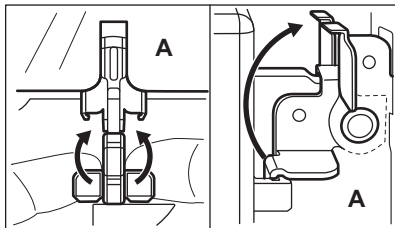
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



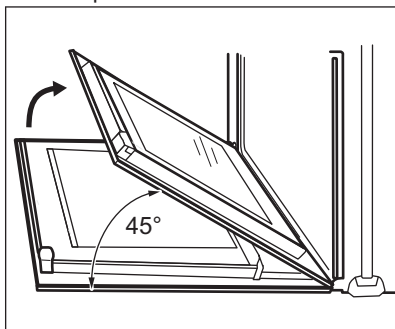
VAROVÁNÍ!

Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

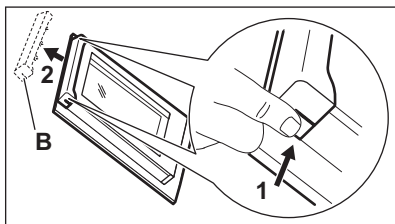
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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



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

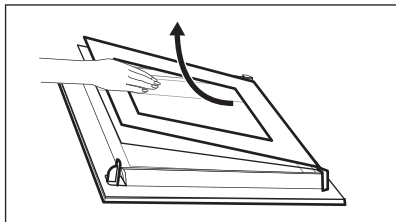




POZOR!

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

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



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

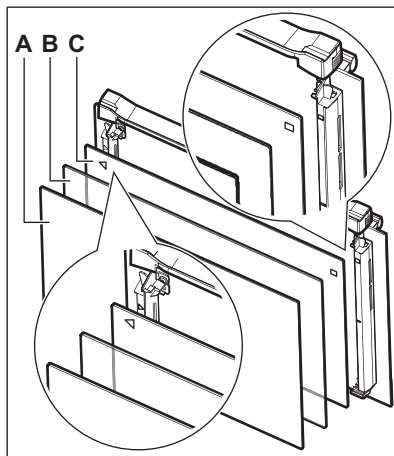
Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



VAROVÁNÍ!

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

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (C, B a A) nasadili zpět ve správném pořadí. Nejprve vložte panel C, který má vytištěn čtverec na levé straně a trojúhelník na pravé straně. Tyto symboly také naleznete vyražené na rámu dvířek. Symbol trojúhelníku na skle musí odpovídat trojúhelníku na rámu dvířek a čtvercový symbol musí odpovídat příslušnému čtverci. Poté vložte zbylé dva skleněné panely.



10.7 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.



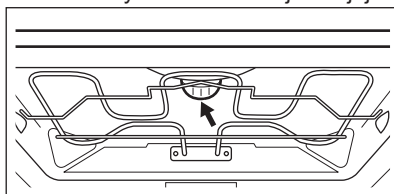
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Horní žárovka

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



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

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD








VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Na displeji se zobrazí „C2“.	Chcete spustit funkci pyrolytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí „C3“.	Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.	Zcela dvířka zavřete.
Na displeji se zobrazuje „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> Nezavřeli jste plně dvířka. Zámek dvířek je vadný. 	<ul style="list-style-type: none"> Zcela dvířka zavřete. Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nenaplnili vodou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  .
Chcete zapnout čisticí funkci, ale na displeji se zobrazuje "C4".	Je stisknuto tlačítko S párou.	Stiskněte tlačítko S párou znovu.
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz část „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.
Spotřebič je zapnutý, ale nehrěje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte troubu. 2. Stiskněte a podržte tlačítko . 3. První číslice a ukazatel Demo začnou blikat na displeji. 4. Pomocí tlačítek  nebo  zadejte kód 2468 a stiskněte  pro potvrzení. 5. Začne blikat následující číslice. 6. Režim Demo se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný.

11.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

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

Označení modelu	BPK552320M
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	37.0 kg

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

12.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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


Horký Vzduch S Párou


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při této funkci se teplota uvnitř trouby v průběhu pečení může lišit od teploty udávané na displeji a doba pečení se může lišit od doby pečení u jiných programů.

Pokud používáte funkci Horký vzduch s párou, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete

znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

www.aeg.com/shop



867343081-B-232017



AEG

HK634200XB

Návod k použití

**Sklokeramická
indukční varná deska**

Děkujeme, že jste si vybrali jeden z našich vysoce kvalitních výrobků.

Přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití, abyste zajistili optimální a správný chod svého spotřebiče. Najdete v něm rady k dokonalému a co nejučinnějšímu používání spotřebiče. Doporučujeme vám, abyste návod uložili na bezpečném místě, a mohli ho kdykoliv znovu použít. Předajte ho prosím i případnému dalšímu majiteli spotřebiče.

Přejeme vám s novým spotřebičem hodně radosti.

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Použití časovače	9
Pokyny k instalaci	4	Zapnutí funkce STOP+GO	9
Popis spotřebiče	6	Zablokování / odblokování ovládacího panelu	9
Provozní pokyny	7	Dětská pojistka	10
Zapnuto a vypnuto	7	Užitečné rady a tipy	10
Automatické vypnutí	8	Čištění a údržba	12
Nastavení teploty	8	Co dělat, když...	13
Automatický ohřev	8	Obalový materiál	14
Zapnutí a vypnutí funkce posílení výkonu	8		

Změny vyhrazeny



Bezpečnostní informace



Přečtěte si pečlivě tento návod ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím k zajištění bezpečného a správného provozu. Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem, i při případném stěhování nebo prodeji. Uživatelé musí dokonale seznámeni s obsluhou a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace



UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí. Spotřebič mohou používat jen v případě, že je sledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim dávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.

Dětská pojistka

- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělí. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.

- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k zapnutému spotřebiči.



UPOZORNĚNÍ

Zapněte dětskou pojistku, aby malé děti nebo domácí zvířata nemohly spotřebič náhodně zapnout.

Bezpečnost při provozu

- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy "vypnuto".
- Nebezpečí popálení! Na varný povrch nedávejte kovové předměty jako příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí horní částí těla přiblížit k zapnuté indukční varné zóně blíže než na 30 cm.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí požáru! Přehřáté tuky a oleje se mohou velmi rychle vznítit.

Správné používání spotřebiče

- Při vaření spotřebič vždy sledujte.
- Používejte ho jen k vaření v domácnosti.
- Nepoužívejte ho jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Nepokládejte vysoce hořlavé materiály, kapaliny nebo předměty, které by se mohly roztavit (z plastu nebo hliníku) na spotřebič nebo do jeho blízkosti, ani je na něm neskladujte.
- Při připojování spotřebiče do nejbližší sít'ové zásuvky buďte opatrní. Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nedotýkaly spotřebiče nebo horkého nádobí. Elektrické kabely nesmí být zamotané.

Rady k ochraně spotřebiče před poškozením

- Jestliže na sklokeramickou desku spadne nádobí nebo jiný předmět, může se povrch poškodit.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným dnem mohou při posouvání po povrchu sklokeramickou desku poškrábat.
- Nenechávejte obsah hrnců a pánví vyvařit do sucha. Zabráňte tak poškození nádobí a sklokeramické desky.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Žádnou část spotřebiče nezakrývejte alobalem.
- Nezakrývejte větrací otvor o velikosti 5 mm mezi pracovní deskou a přední částí dílu umístěného pod ní.



UPOZORNĚNÍ

Jestliže se na povrchu objeví prasklina, odpojte spotřebič od elektrické sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.




Pokyny k instalaci



Před instalací si poznamenejte údaje z výrobního štítku:

- Označení modelu (Modell).....
- Číslo výrobku (Prod. Nr.)
- Sériové číslo (Ser. Nr.)

Výrobní štítek je umístěn na spodní části spotřebiče.

Modell HK634200X-B	Prod.Nr. 949 593 251 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	  

Bezpečnostní pokyny



UPOZORNĚNÍ

Jejich přečtení je bezpodmínečně nutné!

Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojte. V případě potřeby se obraťte na místní servisní středisko.

Tento spotřebič smí instalovat, připojit nebo opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly.

Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

Změna technických parametrů nebo jakákoli jiná úprava spotřebiče je zakázána. Hrozí nebezpečí poranění a poškození spotřebiče.

Vždy dodržujte zákony, předpisy, směrnice a normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní a recyklační předpisy, elektrické bezpečnostní normy)!

Dodržujte minimální vzdálenosti od dalších spotřebičů a nábytku!

Instalujte zabezpečení před úrazem elektrickým proudem, například při instalaci zásuvek přímo pod varnou desku je nutné umístit ochranné dno!

Oříznuté okraje pracovní desky izolujte před vlhkostí správným těsnícím prostředkem!

Izolujte spotřebič pomocí vhodného těsniva tak, aby mezi pracovní deskou a spotřebičem nebyla žádná mezera!

Chraňte spodní stranu spotřebiče před vlhkem a párou, např. z myčky nádobí nebo trouby!

Neinstalujte spotřebič v blízkosti dveří nebo pod okna! Při otevření dveří nebo oken byste mohli srazit horké nádoby z varné desky.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dodržujte přesně pokyny k elektrickému připojení.

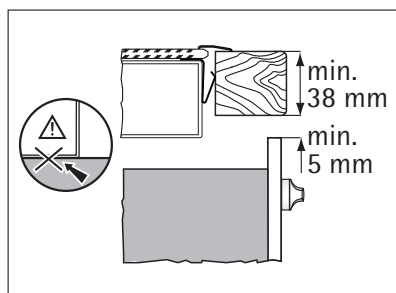
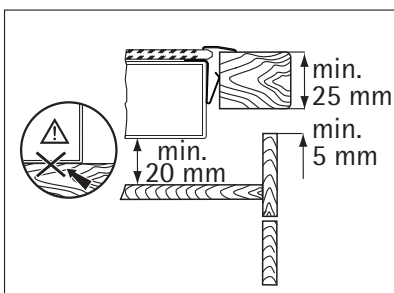
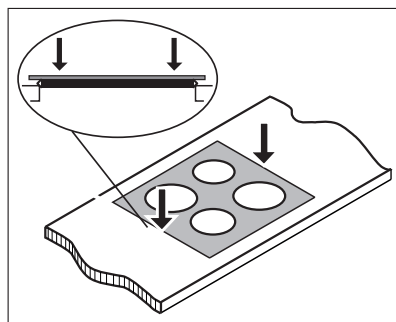
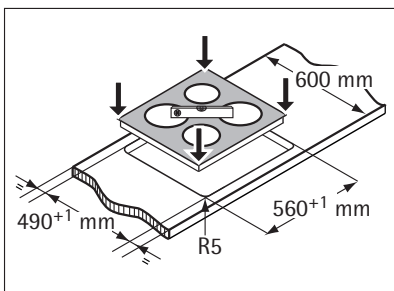
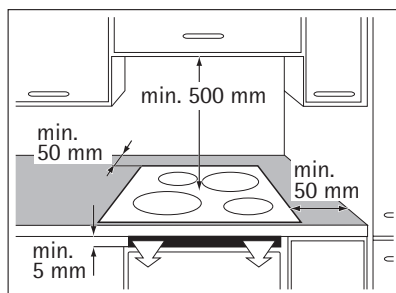
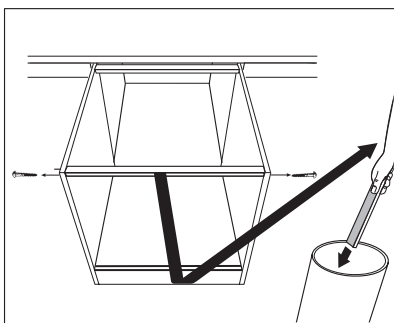
- Svorka elektrické sítě je pod napětím.
- Odpojte svorku elektrické sítě od zdroje napětí.
- Provedte správně instalaci tak, aby zajišťovala ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- Volné a nesprávné spojení zástrčky se zásuvkou může mít za následek přehřátí svorky.

- Správné svorkové připojení musí provést kvalifikovaný elektrikář.
- Použijte svěrku k odlehčení kabelu od tahu.
- Pro jednofázové nebo dvoufázové připojení použijte správný síťový kabel typu H05BB-F T max 90 °C (nebo vyšší).
- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max. teplota 90 °C; nebo vyšší). Obratě se na místní servisní středisko.

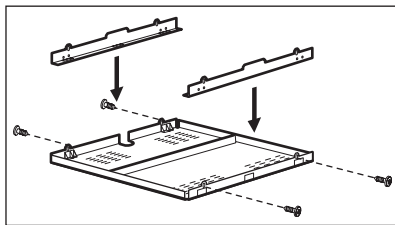
Spotřebič musí mít elektrickou instalaci, která umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm.

Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.

Montáž

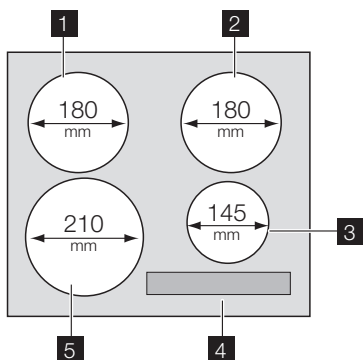


i Pokud použijete ochrannou skříň (dodatečné příslušenství), není nutné zachovat přední větrací prostor 5 mm a instalovat ochranné dno přímo pod spotřebičem.



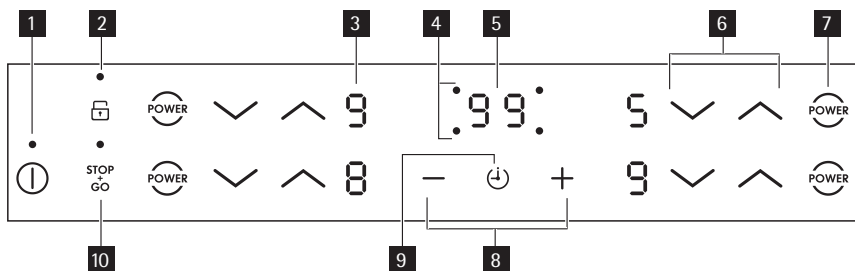
Popis spotřebiče

Uspořádání varné desky



- 1** Indukční varná zóna 1800 W s funkcí výkonu 2800 W
- 2** Indukční varná zóna 1800 W s funkcí výkonu 2800 W
- 3** Indukční varná zóna 1400 W, s funkcí posílení výkonu 2500 W
- 4** Ovládací panel
- 5** Indukční varná zóna 2300 W s funkcí výkonu 3700 W

Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, kontrolky a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

	Senzorové tlačítko	Funkce
1	ⓘ	zapne a vypne varnou desku
2	🔒	zablokuje/odblokuje ovládací panel
3	displej nastavení teploty	ukazuje nastavení teploty
4	kontrolky časovače varných zón	ukazuje, pro kterou zónu je nastavený čas

	Senzorové tlačítko	Funkce
5	displej časovače	ukazuje čas v minutách
6	∧ / ∨	zvyšuje nebo snižuje tepelný výkon
7	POWER	zapíná funkci posílení výkonu
8	+ / -	zvyšuje nebo snižuje čas
9	🕒	vybírá varnou zónu
10	STOP + GO	zapne a vypne funkci STOP+GO

Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
u	Funkce Uchovat teplé/ STOP+GO je aktivní
1 - 9 / 2 - 6	Varná zóna je zapnutá
A	Funkce automatického ohřevu je zapnutá
F	Indukční varná zóna nedetekuje varnou nádobu
E	Došlo k poruše
H	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo)
L	Je nastaven zámek/dětská pojistka
P	Funkce posílení výkonu je zapnutá
-	Funkce automatického vypnutí je zapnutá

Ukazatel zbytkového tepla



UPOZORNĚNÍ

H Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se lehce ohřívá pouze zbytkovým teplem nádoby.

Provozní pokyny






Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Zapnuto a vypnuto



Stiskněte ① na 1 vteřinu k zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.

Automatické vypnutí





Funkce automaticky vypne varnou desku, jestliže:

- jsou vypnuté všechny varné zóny ,
- po zapnutí varné desky nenastavíte varný stupeň,
- zakryjete senzorové tlačítko nějakým předmětem (např. nádobou, utěrkou) po dobu delší než 10 vteřin. Dokud předmět neodstraníte, bude znít zvukový signál.
- deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před novým použitím je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Na displeji se rozsvítí  a za 2 minuty se varná zóna automaticky vypne.
- nevypnete varnou zónu po určité době, nebo nezměníte varný stupeň. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne. Viz tabulku.

Čas automatického vypnutí







Nastavení teploty	  1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Vypne se po	6 hodinách	5 hodinách	4 hodinách	1,5 hodině

Nastavení teploty

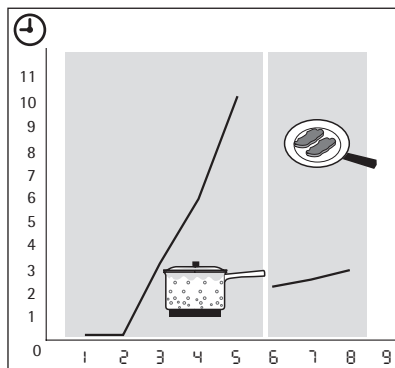
Dotkněte se  ke zvýšení teploty. Dotkněte se  ke snížení teploty. Displej ukazuje nastavení teploty. Dotkněte se současně  a  k vypnutí.

Automatický ohřev





Pokud aktivujete funkci Automatický ohřev, můžete potřebné teploty dosáhnout za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu (viz obrázek) a pak ji sníží na požadované nastavení teploty. Nastavení funkce Automatický ohřev pro varnou zónu:

1. Dotkněte se . Na displeji se zobrazí .
2. Ihned se dotkněte . Na displeji se zobrazí .
3. Ihned se opakovaně dotkněte , dokud se nezobrazí nastavení požadované teploty. Po 3 sekundách se na displeji zobrazí .

Pokud chcete funkci vypnout, dotkněte se .

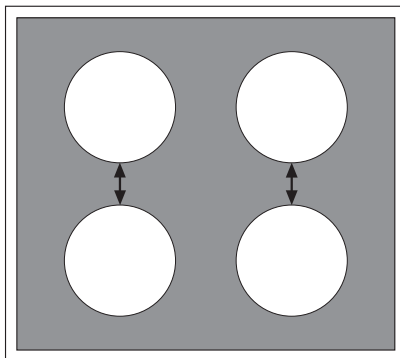


Zapnutí a vypnutí funkce posílení výkonu

Funkce posílení výkonu dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkce posílení výkonu se zapíná maximálně na 10 minut. Pak se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na nejvyšší varný stupeň. Funkci zapnete dotekem , rozsvítí se symbol . Funkci vypnete dotekem senzorového tlačítka  nebo .

Řízení výkonu

Řízení výkonu rozděluje výkon mezi dvě párové varné zóny (viz obrázek). Funkce posílení výkonu zvyšuje výkon na maximální úroveň pro jednu varnou zónu v páru a automaticky ho snižuje pro druhou varnou zónu v páru. Displej pro zónu se sníženým výkonem se mění.



⌚ Použití časovače

Časovač se používá k nastavení doby zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Časovač nastavte až po výběru varné zóny.

Teplotu můžete nastavit před nastavením časovače nebo až po nastavení.

- **Volba varné zóny:** dotkněte se opakovaně ⌚, až se rozsvítí kontrolka požadované varné zóny.
- **Zapnutí nebo změna časovače:** dotkněte se + nebo – časovače k nastavení času (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny bliká pomaleji, odpočítává se čas.
- **Vypnutí časovače:** zvolte varnou zónu pomocí ⌚ a dotkněte se – k vypnutí časovače. Zbývající čas se bude odečítat zpět až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.
- **Zjištění zbývajících času:** zvolte varnou zónu pomocí ⌚. Kontrolka varné zóny bliká rychleji. Na displeji se ukazuje zbývající čas.


Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a 00 bliká. Varná zóna se vypne.

- **Vypnutí zvukového signálu:** dotkněte se ⌚

I když není zapnutá žádná varná zóna, můžete použít časovač jako **minutku**. Dotkněte se ⌚. Dotkněte se + or – k nastavení času. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a 00 bliká

^{STOP}_{+GO} Zapnutí funkce STOP+GO

Funkce ^{STOP}_{+GO} přepne všechny zapnuté varné zóny na nastavení pro uchování teploty.

- **Dotykem ^{STOP}_{+GO} spustíte** tuto funkci. Symbol  se rozsvítí.
- **Dotykem ^{STOP}_{+GO} vypnete** tuto funkci. Zapne se předtím zvolený varný stupeň.

^{STOP}_{+GO} nevypíná funkci časového spínače.


^{STOP}_{+GO} úplně zablokuje ovládací panel, ale ne sensorové tlačítko ①.

Zablokování / odblokování ovládacího panelu

Můžete zablokovat ovládací panel, ale ne ①. Zabráníte tak náhodné změně nastavení tepelného výkonu při vaření.

Dotkněte se symbolu  . Na 4 vteřiny se rozsvítí symbol  .

Časový spínač je stále zapnutý.




Dotkněte se symbolu  k vypnutí této funkce. Zapne se předtím zvolená teplota.

Když vypnete spotřebič, vypnete také tuto funkci.





Dětská pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.






Zapnutí dětské pojistky

- Zapněte varnou desku pomocí  . **Nenastavujte teplotu** .
- Dotkněte se  , až zazní zvukový signál. Symbol  se rozsvítí. Vypněte spotřebič.

Vypnutí dětské pojistky

- Zapněte varnou desku pomocí  .  se rozsvítí. Dotkněte se  , až zazní zvukový signál.  se rozsvítí
- Vypněte spotřebič.

Zrušení dětské pojistky pro jedno vaření

- Zapněte varnou desku pomocí  . Symbol  se rozsvítí.
- Dotkněte se  , až zazní zvukový signál. Symbol  se rozsvítí. **Do 10 vteřin nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když vypnete varnou desku pomocí  , dětská pojistka se znovu zapne.

Užitečné rady a tipy

Nádoby



- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

Nádoby pro indukční varné zóny



Při indukčním vaření vytváří silné elektromagnetické pole téměř okamžitě teplo uvnitř varné nádoby.

Materiály pro nádoby

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nehodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší varný stupeň velmi rychle ohřeje,
- se ke dnu nádoby přitahuje magnet.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a co nejtlustší.

Rozměry nádoby : indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby. Přesto musí mít magnetická část dna nádoby minimální průměr přibližně 3/4 velikosti varných zón.

Zvuky při vaření

Jestliže slyšíte

- praskání: dno nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičové dno).
- hvízdání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzuknutí: pracuje ventilátor.

Popsané zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

Úspora energie



- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.

Příklady použití varné desky

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
1	Udržení teploty uvařeného jídla	podle potřeby	Jídlo zakryjte
1-2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5—25 min	Občas zamíchejte
1-2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10—40 min	Vařte s pokličkou
2-3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25—50 min	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte
3-4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20—45 min	Přidejte několik lžiček tekutiny
4-5	Vaření brambor v páře	20—60 min	Použijte max. 1/4 l vody na 750 g brambor
4-5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60—150 min	Až 3 l vody a přísady

Na- stave- ní te- ploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
6-7	Šetrné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	podle potřeb y	V polovině doby obraťte
7-8	Prudké smažení, pečenou bramborovou kaší, silné řízky, steaky	5—15 min	V polovině doby obraťte
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků		

Funkce posílení výkonu je vhodná pro ohřívání velkého množství vody.

Varování k akrylamidu



Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel do hněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

Čištění a údržba

Spotřebič čistěte po každém použití.
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.



UPOZORNĚNÍ

Ostré předměty a abrazivní čisticí prostředky mohou varnou desku poškodit. Z bezpečnostních důvodů **nečistěte** spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.









Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na funkci varné desky.

Odstranění nečistot:

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii a jídlo obsahující cukr. Použijte speciální škrabku na sklokeramiku. Škrabku přiložte šikmo ke sklokeramickému povrchu a posuňte ostří po povrchu desky.
 - **Vypněte spotřebič a nechte ho vychladnout** před čištěním: skvrn vodního kamene, vodových kroužků, tukových skvrn a kovově lesklého zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s troškou čisticího prostředku.
- Pak **otřete spotřebič do sucha čistým hadříkem.**

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina a řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	<ul style="list-style-type: none"> • Zapněte spotřebič znovu a do 10 sekund proveďte nastavení teploty. • Je zapnutý zámek tlačítek nebo dětská pojistka  . Vypněte tuto funkci. Viz část „Zablokování/odblokování ovládacího panelu“ a „Dětská pojistka“. • Je zapnutá funkce STOP+GO  . Vypněte tuto funkci. Viz část „Stop and go“. • Dotkli jste se 2 nebo více sensorových tlačítek současně. Dotkněte se pouze jednoho sensorového tlačítka. • Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. Vyčistěte ovládací panel.
Když je spotřebič vypnutý, zazní zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek. Odkryjte sensorová tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká. Jestliže by měla být varná zóna horká, obraťte se na místní servis.
Funkce automatického ohřevu se nespustí.	<ul style="list-style-type: none"> • Na varné zóně je stále zbytkové teplo  . Nechte varnou zónu vychladnout. • Je nastavený nejvyšší tepelný výkon. Nejvyšší varný stupeň má stejný výkon jako funkce automatického ohřevu.
Zazní zvukový signál a spotřebič se zapne a zase vypne. Po pěti sekundách opět zazní zvukový signál.	Zakryli jste  . Odkryjte sensorové tlačítko.
Sensorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků. Je-li nutné vařit ve velkých nádobách, postavte je na zadní varné zóny.
Displej se přepíná mezi dvěma varnými stupni.	Řízení výkonu snižuje výkon této varné zóny. Použijte varné zóny na druhé straně.
Rozsvítí se  .	<ul style="list-style-type: none"> • Funkce automatického vypnutí je zapnutá. Vypněte spotřebič a znovu jej zapněte. <p>Zareagovala ochrana proti přehřátí varné zóny. Vypněte varnou zónu a zapněte ji znovu.</p>
Rozsvítí se  .	<ul style="list-style-type: none"> • Nádoba není vhodná. Použijte vhodnou nádobu. • Na varné zóně není žádná nádoba. Na varnou zónu postavte nádobu. • Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý. Použijte vhodnou nádobu (min. 120 mm) • Nádoba nezakrývá kříž. Zakryjte celý kříž.

Problém	Možná příčina a řešení
Rozsvítí se [E] a číslo.	Porucha spotřebiče. Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět připojte. Jestliže se [E] opět rozsvítí, obraťte se na místní servis.
Rozsvítí se [E4] .	Spotřebič je v chybovém stavu, protože se nádoba vyvařila do sucha, nebo jste použili nevhodnou nádobu. Zareagovala ochrana proti přehřátí varné zóny. Funkce automatického vypnutí je zapnutá. Vypněte spotřebič. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách zapněte varnou zónu znovu. [E4] by mělo zmizet, ukazatel zbytkového tepla může svítit. Nechte nádobu vychladnout a přečtěte si část „Nádoby pro indukční varnou zónu“.

Pokud problém nemůžete vyřešit s pomocí výše uvedených pokynů sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo na oddělení péče o zákazníky. Uveďte údaje z výrobního štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které svítí.

V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika z prodejněho servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o zákaznickém servisu a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

Obalový materiál



Obalové materiály neškodí životnímu prostředí a jsou recyklovatelné. Plastové díly jsou označeny značkami: >PE<, >PS< apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál jako domácí odpad ve vhodném kontejneru v místě svého bydliště.

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.cz

892931787-B-032010