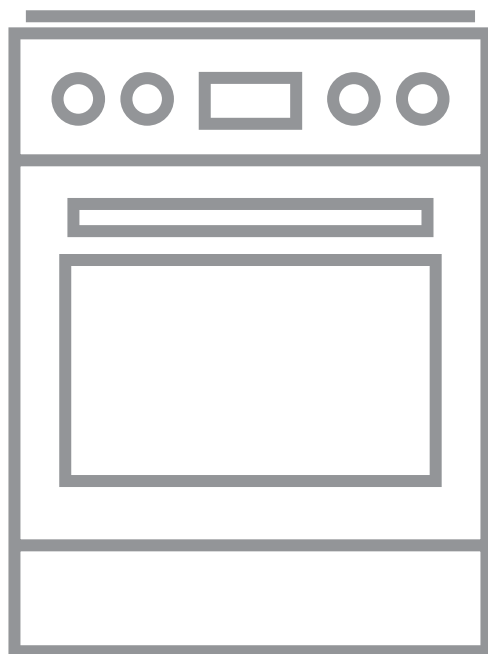


USER MANUAL



OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 6 |
| 3. INSTALACE..... | 8 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 11 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 12 |
| 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 12 |
| 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY..... | 14 |
| 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 16 |
| 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ | 17 |
| 10. TROUBA - FUNKCE HODIN..... | 19 |
| 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 20 |
| 12. TROUBA - TIPY A RADY..... | 22 |
| 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 32 |
| 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 35 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 38 |

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 a servisní informace získáte na:

www.aeg.com/support



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

www.registeraeg.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 nenesе 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



VAROVÁNÍ!

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 nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek nebo skla vík se závěsy, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového

napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- 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.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- 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.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

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.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu a popálení. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na spotřebič nebo přímo 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. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze sítěové zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

3. INSTALACE



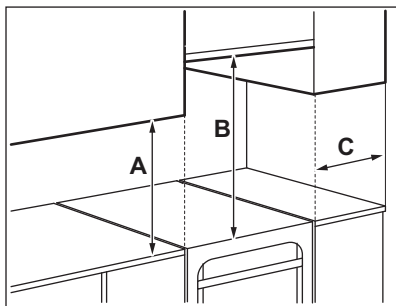
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.



Minimální vzdálenosti

| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |

2.6 Obsluha

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

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.

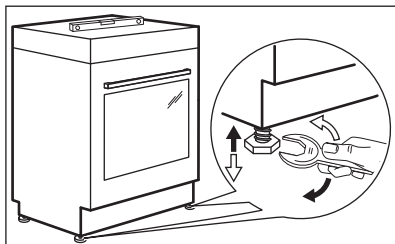
| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| C | 150 |

3.2 Technické údaje

| | |
|------------------|------------|
| Napětí | 230 V |
| Frekvence | 50 - 60 Hz |
| Třída spotřebiče | 1 |

| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| Výška | 858 |
| Šířka | 500 |
| Hloubka | 600 |

3.3 Vyrovnání spotřebiče



Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

3.4 Ochrana proti překlolení

Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlolení.



POZOR!

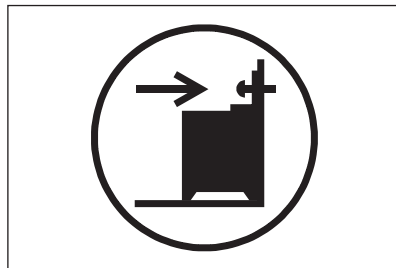
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlolení nainstalovali ve správné výšce.



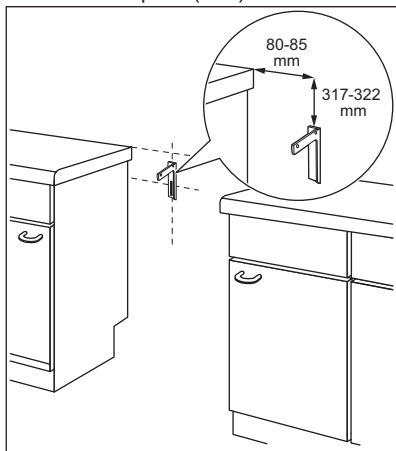
Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

Je nutné nainstalovat ochranu proti překlolení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překloupat.

Na vašem spotřebiči se nachází symbol zobrazený na obrázku (dle modelu), který vás upozorňuje na instalaci ochrany proti překlolení.



1. Nainstalujte ochranu proti překlolení ve výšce 317 - 322 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 80 - 85 mm od strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru v kuchyňské lince. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



Pokud jste změnilí rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překlolení.

**POZOR!**

Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

3.5 Elektrická instalace**VAROVÁNÍ!**

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.

**VAROVÁNÍ!**

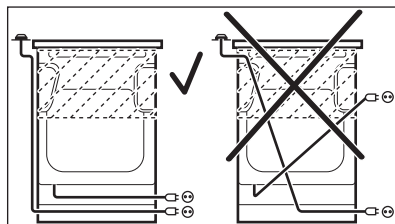
Než zapojíte síťový kabel do svorkovnice, změřte napětí mezi fázemi v místní síti. Pro správnou elektrickou instalaci se následně řiďte informacemi o připojení na štítku na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám v instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.

Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

| Fáze | Min. velikost kabelu |
|---------------------|--------------------------|
| 1 | 3 x 10,0 mm ² |
| 3 s nulovým vodičem | 5 x 1,5 mm ² |

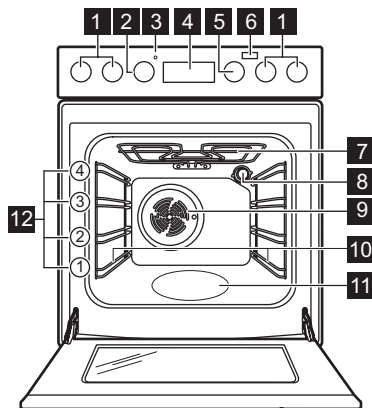
**VAROVÁNÍ!**

Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku stínovaně.



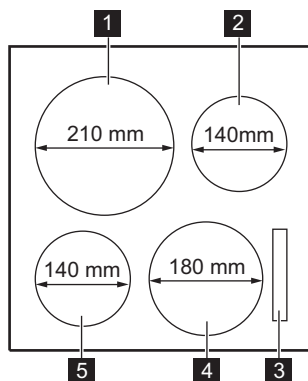
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Ovladač teploty
- 3 Ukazatel / symbol teploty
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Tlačítko S párou
- 7 Topný článek
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11 Vlis vnitřku trouby
- 12 Polohy roštů

4.2 Uspořádání varné desky



- 1 Indukční varná zóna 2 100 W, s funkcí PowerBoost 3 700 W
- 2 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2 500 W
- 3 Displej
- 4 Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí PowerBoost 2 800 W
- 5 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2 500 W

4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **AirFry plech**

Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru.

- **Vysunovací drážky**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač, bliká.

Stiskněte nebo a nastavte správný čas.

Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

5.3 Změna času



Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce Trvání nebo Ukončení →|.

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

5.4 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

5.5 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



Ohledně funkce: SteamBake viz část „Trouba - Denní používání“, „Nastavení funkce SteamBake“.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci °C, stiskněte: S párou . Nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Teplotní nastavení

| Symboly | Funkce |
|---------|----------------|
| 0 | Poloha Vypnuto |
| B | PowerBoost |

Symboly Funkce

1 - 9 Nastavení teploty



Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

Otočením ovladače zvolené varné zóny nastavte potřebný tepelný výkon.

Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

6.2 Displeje nastavení teploty

| Displej | Popis |
|-----------|---|
| | Varná zóna je vypnutá. |
| | Varná zóna je zapnutá. |
| | Je zapnutá funkce Automatický ohřev. |
| | Je zapnutá funkce PowerBoost. |
| + číslice | Došlo k poruše. |
| | Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo). |
| | Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka. |
| | Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba. |
| | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. |

6.3 Ukazatel zbytkového tepla



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

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

6.4 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.

- použijete nevhodné nádoby. Symbol se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí a varná deska se vypne.

Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

| Nastavení teploty | Varná deska se vypne po |
|-------------------|-------------------------|
| 1 - 2 | 6 hodinách |
| 3 - 4 | 5 hodinách |
| 5 | 4 hodinách |
| 6 - 9 | 1,5 hodině |

6.5 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční

varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

Otočte ovladačem varné zóny do polohy

B. Na displeji varné desky se zobrazí **P**.

Vypnutí funkce: Otočte ovladačem varné zóny do polohy vypnuto.

6.6 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.

i Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

otočte ovladačem po směru hodinových

ručiček do maxima. Rozsvítí se **P**.

Během šesti sekund znovu otočte ovladačem po směru hodinových

ručiček. **P** se změní na **R**. Ihned zvolte požadované nastavení teploty mezi 1 a 8. Zobrazí se nastavení teploty. Po šesti sekundách se znovu rozsvítí **R**. Zóna pracuje při nejvyšším nastavení teploty. Po určité době se zóna přepne na zvolené nastavení teploty.

Vypnutí funkce: otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček na **0**.

6.7 Dětská bezpečnostní pojistka

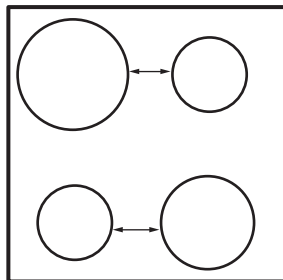
Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: současně otočte ovladači levé zadní a pravé přední varné zóny proti směru hodinových ručiček. Na displejích se zobrazí **L**.

Vypnutí funkce: současně znovu otočte ovladači levé zadní a pravé přední varné zóny proti směru hodinových ručiček.

6.8 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze se vyznačuje maximálním elektrickým zatížením.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne stanovenou hodnotu.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

- i** Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

Materiál varných nádob

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

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- voda na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- magnet přilne na dno nádoby.

- i** Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

Rozměry nádob

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

7.2 Minimální průměr nádoby

| Varná zóna | Minimální průměr nádoby (mm) |
|------------|------------------------------|
| Levá zadní | 110 |

| Varná zóna | Minimální průměr nádoby (mm) |
|--------------|------------------------------|
| Pravá zadní | 90 |
| Pravá přední | 100 |
| Levá přední | 90 |

7.3 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.


Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

7.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.

- i** Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|-------------------|---|-------------|----------------------------|
| 1 | Udržení teploty hotového jídla. | dle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny. | 5 - 25 | Čas od času zamíchejte. |
| 1 - 2 | Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce. | 10 - 40 | Vařte s pokličkou. |

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|---|---|-------------|---|
| 2 - 3 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel. | 25 - 50 | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte. |
| 3 - 4 | Podušení zeleniny, ryb, masa. | 20 - 45 | Přidejte několik polévkových lžic tekutiny. |
| 4 - 5 | Vaření brambor v páře. | 20 - 60 | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor. |
| 4 - 5 | Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l vody a přísady. |
| 6 - 7 | Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových krotek, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih. | dle potřeby | V polovině doby obraťte. |
| 7 - 8 | Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. | 5 - 15 | V polovině doby obraťte. |
| 9 | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků. | | |
|  | Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost. | | |

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.

3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačí funkci trouby a teploty do polohy vypnutu.

9.2 Bezpečnostní termostat




Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

9.3 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný.

9.4 Funkce trouby

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|--------|---------------------|--|
| | Poloha Vypnuto | Trouba je vypnutá. |
| | Osvětlení trouby | Zapne osvětlení bez pečicí funkce. |
| | SteamBake | K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. K zavařování ovoce a zeleniny. |
| | Teplovzdušný ohřev | K přípravě měkkých a šťavnatých pečení nebo k sušení ovoce a zeleniny. |
| | Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem. |
| | Horní/spodní ohřev | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
| | Velkoplošný gril | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba. |
| | Turbo gril | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |
| | Horkovzdušné pečení | K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní. |

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|---|-----------------------------|--|
|  | Horkovzdušné pečení s párou | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Trouba - úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  | AirFry / Právý horký vzduch | Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza. K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. |
|  | Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |

9.5 Zapnutí funkce: SteamBake

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



VAROVÁNÍ!




Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci: SteamBake.
- Po použití funkce SteamBake 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. Nastavte funkci: SteamBake  .
4. Stiskněte tlačítko S párou .

Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí: SteamBake.


Kontrolka se rozsvítí.

5. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
6. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



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.
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

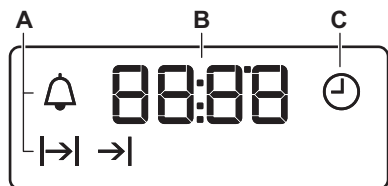


VAROVÁNÍ!

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

10. TROUBA - FUNKCE HODIN

10.1 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Funkce hodin

10.2 Tlačítka

| Tlačítko | Funkce | Popis |
|----------|---------|----------------------------------|
| — | MÍNUS | Slouží k nastavení času. |
| 🕒 | HODINY | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| + | PLUS | Slouží k nastavení času. |
| 👤 | S párou | Zapnutí funkce: SteamBake. |

10.3 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin | Použití |
|-------------------|--|
| 🕒 DENNÍ ČAS | K nastavení, změně nebo kontrole denního času. |
| ⏪ TRVÁNÍ | Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. |
| ⏸ UKONČENÍ | Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. |
| ⏪⏸ ODLOŽENÝ START | Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ. |
| 🕒 MINUTKA | K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče. |


10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- Opakovaně stiskněte 🕒, dokud nezačne blikat ⏪.
- Použijte + nebo — k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí ⏪.

- Po uplynutí času začne blikat ⏪ a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
- Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.




10.5 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat →|.
3. Použijte $+$ nebo $-$ k nastavení času.

Na displeji se zobrazí →|.

4. Po uplynutí času začne blikat →| a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.



10.6 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
 2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat |→.
 3. Použijte $+$ nebo $-$ k nastavení času TRVÁNÍ.
 4. Stiskněte .
 5. Použijte $+$ nebo $-$ k nastavení času UKONČENÍ.
 6. Potvrďte stisknutím .
- Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a


vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

7. Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

10.7 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
 2. Použijte $+$ nebo $-$ k nastavení potřebného času.
- Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
 4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

10.8 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
 2. Stiskněte a podržte $-$.
- Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

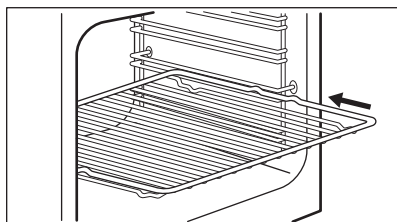


VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

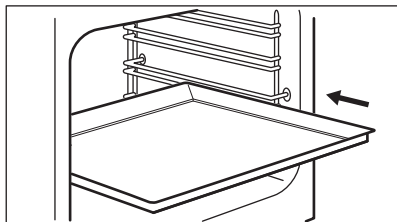


Zasuňte rošt mezi drážky zvolené úrovně roštu.

Plech na pečení:



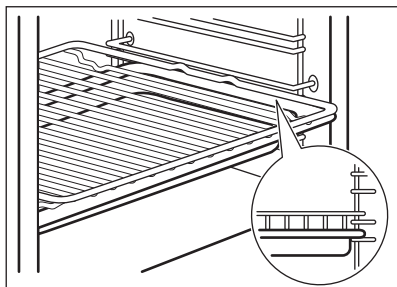
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránil by tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.



Hluboký pekáč nebo plech na pečení zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

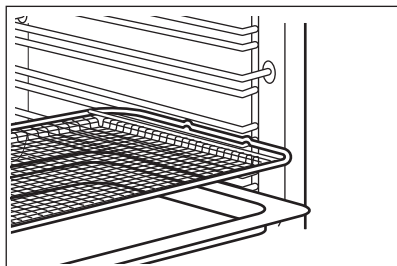
Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



AirFry plech:

Vložte plech AirFry do druhé polohy roštu. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

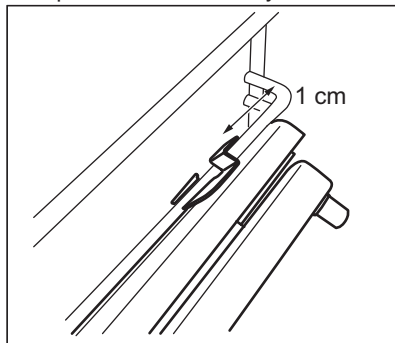


11.2 Teleskopické výsuvy

- i** Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

Instalace teleskopických výsuv

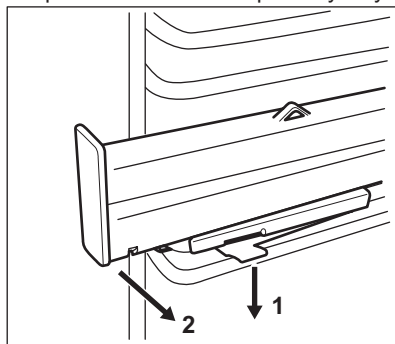
1. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci teleskopické výsuvy na kolejničku na rošt. Výsuvu musíte vložit na správnou stranu trouby.



3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou teleskopickou výsuvu. Dejte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

Vyjmutí teleskopických výsuv

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně teleskopické výsuvy.



2. Vytáhněte přední konec výsuvy z drážky roštu.
3. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec výsuvy z drážky roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou teleskopickou výsuvu.

11.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

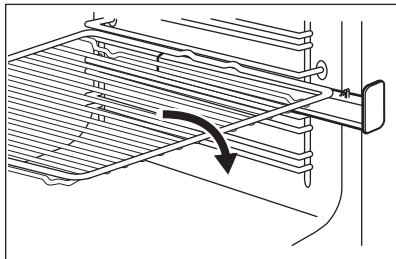
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím ničem nemažte.



POZOR!

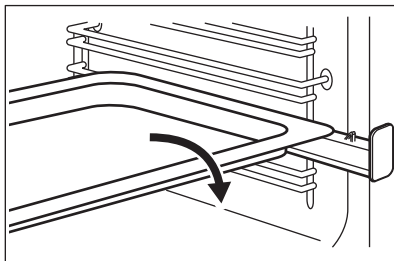
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:



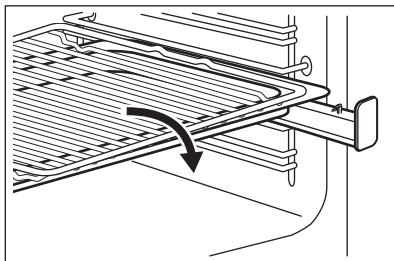
Hluboký pekáč / plech:

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.



12. TROUBA - 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.

12.1 Všeobecné informace

Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.

Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.

Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když

spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.

Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.

Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

12.2 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíl se během pečení vyrovnají.

Plech v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

12.3 Pečení moučníků

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

12.4 Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě

nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

12.5 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

12.6 SteamBake ↓°C +



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

Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“

Pekárna

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Príslušenství |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Bílý chléb ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Bagety/ kaiserky ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Domácí piz- za ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Použijte plech na pečení. |

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|---|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Italský chléb Focaccia ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Použijte plech na pečení. |
| Sušenky, čajové koláčky, croissanty ¹⁾ | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolky ¹⁾ | 100 | 180 | 20 | 2 | Použijte koláčovou formu. |

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Mražená pizza ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Použijte tvarovaný rošt. |
| Mražený croissant ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Použijte plech na pečení. |

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

Ohřev jídla

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|------------------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Bílý chléb | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Bagety/ kaiserky | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Domácí pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Italský chléb Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Zelenina | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Rýže | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-----------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Těstoviny | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Maso | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |

Pečení masa

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|----------------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|--|
| Vepřová pečeně | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |
| Hovězí pečeně | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |
| Kuře | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |
| Krůtí pečeně | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |

12.7 Zavařování °C +



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Pro zavařování použijte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest půllitrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice plňte rovnoměrně a nahoře nechte 1 cm vzduchu. Víčka položte

na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.

- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do vliisu uvnitř trouby, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Zvolte funkci SteamBake a nastavte správnou teplotu podle údajů v níže uvedené tabulce.
- Sklenice lze hermeticky uzavřít pouze tehdy, když je funkce vypnutá.

Měkké ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|---------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Jahody / Borůvky / Maliny | 160 | 25 - 30 | 1 | Použijte plech na pečení. |

Peckoviny

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|---------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Hrušky / Kdoule / Švestky | 160 | 35 - 40 | 1 | Použijte plech na pečení. |

Měkká zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Cuketa / Lilek / Cibule / Rajčata | 160 | 30 - 35 | 1 | Použijte plech na pečení. |

Nakládaná zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|--------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Mrkev / Okurky / Tuřín / Celer | 160 | 35 - 45 | 1 | Použijte plech na pečení. |

12.8 Teplovzdušný ohřev  ↓°C

Sušení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Zelenina | | | | |
| Fazole | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Nakrájená paprika | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Zelenina do polévky | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Nakrájené houby | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Byliny | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Ovoce | | | | |
| Švestky napůl | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Meruňky napůl | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Jablečné plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Hruškové plátky | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Nízkoteplotní pečení

| Jídlo | Množství (kg) | Osmahnout na obou stranách (min) | Teplota (°C) | Poloha roštu | Čas (min) |
|-----------------------------------|---------------|----------------------------------|--------------|--------------|-----------|
| Hovězí | | | | | |
| Filet, středně propečený | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Hovězí pečeně, středně propečená | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Telecí | | | | | |
| Růžový filet | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |
| Hřbet, vcelku | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Telecí pečeně, středně propečená | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Vepřové | | | | | |
| Růžový filet | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Hřbet, vcelku | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Vepřová pečeně, středně propečená | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

12.9 Horní/spodní ohřev

Pečení moučných jídel

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Plochý koláč | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Kynutý koláč s jablky | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Koblihy | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Drobenkový koláč | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Tvarohový koláč | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Venkovský chléb | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Rumunský piškot | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Rumunský piškot – tradiční | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Sladké pečivo | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Roláda | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Slaný lotrinský koláč | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|
| Půlka kuřete | 210 - 230 | 35 - 50 | 2 |
| Vepřová kotleta | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 |
| Ryba, celá | 200 - 220 | 40 - 70 | 2 |

12.10 Velkoplošný gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Půlka kuřete | 230 | 50 - 60 | 2 |
| Vepřová kotleta | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Grilovaná slanina | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Klobásy | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Hovězí steak: středně propečený | 230 | 25 - 35 | 2 |

12.11 Turbo gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Půlka kuřete | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Kuře | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Kuřecí křídla | 230 | 30 - 40 | 2 |
| Vepřová kotleta | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Hovězí steak: dobře propečený | 250 | 35 - 40 | 2 |

12.12 Horkovzdušné pečení

Pečení moučných jídel

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------|-----------|--------------|
| Plněné kynuté koláče | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Piškotový dort | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| Jemná bábovka | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Linecký koláč | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Pusinky | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Zapečené brambory | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Lasagne | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Makarony | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Pizza | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------|--------------|-----------|--------------|
| Celé kuře | 200 - 220 | 55 - 65 | 2 |
| Vepřová pečeně | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 |

12.13 Horkovzdušné pečení s párou ☼

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-------------------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| Chléb a pizza | | | | |
| Žemle | 190 | 25 - 30 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Bagety/kaiserky | 200 | 40 - 45 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Mražená pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | tvárový rošt |
| Koláče na plechu na pečení | | | | |
| Roláda | 180 | 20 - 30 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Sušenka brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Koláče ve formě | | | | |
| Suflé | 210 | 35 - 45 | 2 | šest keramických pečicích šálků na tvarovaný rošt |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | 180 | 25 - 35 | 2 | dortový korpus na tvarovaný rošt |
| Piškotový koláč | 150 | 35 - 45 | 2 | forma na koláč na tvarovaný rošt |
| Ryby | | | | |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|------------------------------------|
| Ryby v sáčcích 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Celá ryba 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Rybí filé 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | plech na pizzu na tvarovaný rošt |
| Maso | | | | |
| Maso v sáčku 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Maso na vidlici 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Malé kusy pečiva | | | | |
| Sušenky | 170 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Makronky | 170 | 40 - 50 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Muffin | 180 | 30 - 40 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Slaný keks | 160 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Sušenky z křehkého těsta | 140 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Dortíky | 170 | 20 - 30 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Vegetariánské | | | | |
| Zeleninová směs v sáčku 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |
| Omeleta | 200 | 30 - 40 | 2 | plech na pizzu na tvarovaný rošt |
| Zelenina na pekáči 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | plech na pečení nebo hluboký pekáč |

12.14 Pravý horký vzduch

Pečení moučných jídel

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Plochý koláč | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |
| Sladké pečivo | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Pusinky | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Máslový koláč | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pizza | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

12.15 AirFry

Pečivo

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Croissant, zmrazený | cca 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |
| Malé listové pečivo, zmrazené | cca 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Malé listové pečivo, čerstvé | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Pizza, mražená | cca 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 2 |

Potraviny z brambor

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Hranolky, mražené | cca 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Hranolky silné, mražené | cca 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Americké brambory, mražené | cca 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Krokety | cca 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |

Čerstvá zelenina

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Plátky cukety, čerstvé ¹⁾ | cca 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 2 |

¹⁾ přidejte lžici olivového oleje, aby se nelepily

Další

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Plátky masa, zmrazené | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Krevety v těstíčku, zmrazené | cca 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Kroužky z olně, zmrazené | cca 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Kuřecí nugety, zmrazené | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Rybí prsty, zmrazené | cca 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |

12.16 Informace pro zkušebny

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Příslušenství | Poloha roštu | Čas (min) |
|--|---------------------|--------------|---|--------------|--|
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Horní/spodní ohřev | 160 | plech na pečení | 3 | 20 - 30 |
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Horkovzdušné pečení | 150 | plech na pečení | 3 | 20 - 30 |
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Pravý horký vzduch | 160 | plech na pečení | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/spodní ohřev | 190 | tvárování rošt | 1 | 65 - 75 |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horkovzdušné pečení | 180 | tvárování rošt | 2 | 70 - 80 |
| Piškotová buchta bez tuku | Horní/spodní ohřev | 180 | tvárování rošt | 2 | 20 - 30 |
| Piškotová buchta bez tuku | Horkovzdušné pečení | 160 | tvárování rošt | 2 | 25 - 35 |
| Piškotová buchta bez tuku | Pravý horký vzduch | 170 | tvárování rošt | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Horní/spodní ohřev | 140 | plech na pečení | 3 | 15 - 30 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Horkovzdušné pečení | 140 | plech na pečení | 3 | 20 - 30 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140 | plech na pečení | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Topinky | Velkoplošný gril | 250 | tvárování rošt | 3 | 5 - 10 |
| Hovězí hamburger | Turbo gril | 250 | tvárování rošt nebo grilovací pánve / plech na pečení | 3 | 15 - 20 první strana; 10 - 15 druhá strana |

13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí (kromě plechu AirFry).

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

13.2 Čištění plechu AirFry

1. Položte plech AirFry na plech na pečení.
2. Nalijte horkou vodu s čisticím prostředkem a nechte ji nasáknout.
3. Vyčistěte plech AirFry pomocí houby nebo k odstranění zbytků jídla použijte kartáč.

Lze ho rovněž umýt v myčce nádobí.

13.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

13.4 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



Doporučujeme tento čisticí postup provádět alespoň po každém pátém až desátém použití funkce: SteamBake.

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.

13.5 Vyjmutí drážek na rošty

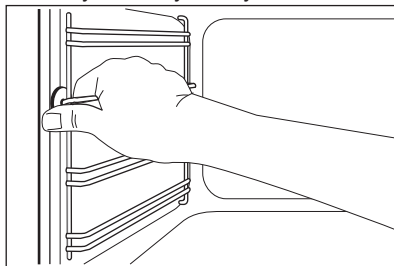
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



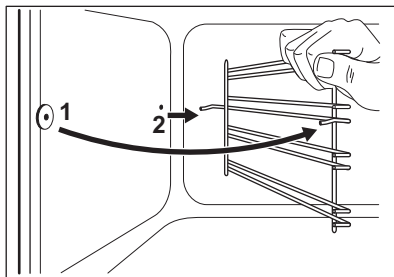
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

13.6 Strop trouby



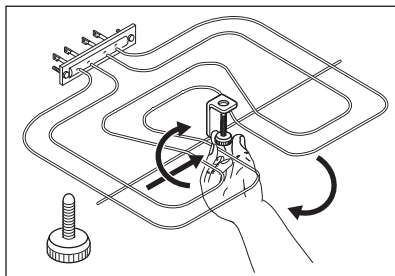
VAROVÁNÍ!

Před odklopením topného článku spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

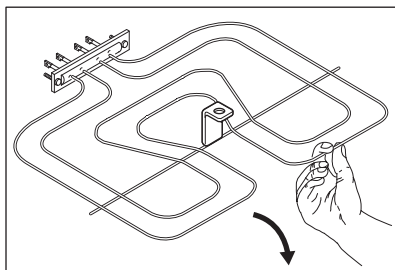
Odstraňte drážky na rošty.

Topný článek lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



2. Opatrně vytáhněte topný článek směrem dolů.



3. Strop trouby vyčistíte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.

Topný článek instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Instalujte drážky na rošty.



VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že je topný článek správně namontovaný a nepadá dolů.

13.7 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

Skleněné panely lze při čištění vyjmout. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



VAROVÁNÍ!

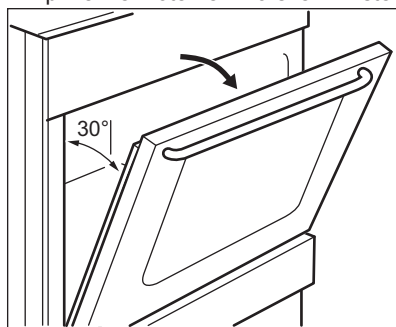
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



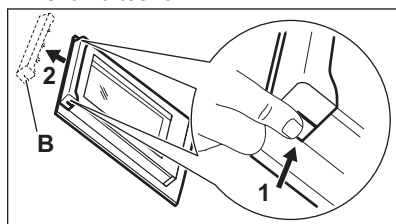
VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otvírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 30°. Dvířka zůstanou při lehkém otevření na svém místě.



2. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.



VAROVÁNÍ!

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.
5. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.



POZOR!

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

13.8 Vysazení zásuvky

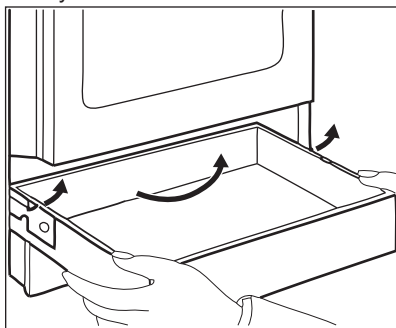


VAROVÁNÍ!

V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte. Zásuvku vložíte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

13.9 Výměna žárovky



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

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

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.



14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Nelze zapnout spotřebič. | Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně. | Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě. |
| | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Je spálená pojistka. | Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte tepelný výkon. |
| | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. | Vyčistěte ovládací panel. |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí. | Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Funkce automatického ohřevu nefunguje. | Varná zóna je horká. | Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout. |
| | Je nastaven nejvyšší tepelný výkon. | Nejvyšší tepelný výkon má stejný výkon jako funkce. |
| Tepelný výkon kolísá mezi dvěma nastaveními. | Funkce řízení výkonu je zapnutá. | Viz část „Denní používání“. |
| Rozsvítí se  . | Funkce automatického vypnutí je zapnutá. | Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte. |
| Rozsvítí se  . | Na varné zóně není žádná nádoba. | Na varnou zónu postavte nádobu. |
| | Nádoba není vhodná. | Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“. |
| | Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý. | Použijte varné nádoby se správnými rozměry. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Rozsvítí se E4 . | U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Spustila se funkce automatického vypnutí a ochrana proti přehřátí varné zóny. | Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“. |
| Trouba neheřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| | Hodiny nejsou nastavené. | Nastavte hodiny. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| 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. |
| 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 displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce. | Jedná se o závadu na elektroinstalaci. | Spotřebič 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. |
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Nastavte znovu čas. |
| Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál. | Trouba je nesprávně zapojená do elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici). |
| Pečení pomocí funkce SteamBake nevede k dobrému výsledku. | Nezapnuli jste funkci SteamBake. | Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|--|
| | Vlis vnitřku trouby jste nena- plnili vodou. | Viz „Zapnutí funkce: Steam- Bake“. |
| | Funkci SteamBake jste ne- zapnuli správně pomocí tla- čítka S párou. | Viz „Zapnutí funkce: Steam- Bake“. |
| Chcete zapnout funkci Te- plovzdušný ohřev, ale svítí kontrolka tlačítka S párou. | Funkce SteamBake je spu- štěna. | Funkci SteamBake vypnete stisknutím tlačítka S párou  |
| Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří. | Teplota je příliš nízká. | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“. |
| 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 množ- ství vody. Řiďte se specifik- kým postupem. |

14.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

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

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

| Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Výrobní číslo (PNC) | |
| Sériové číslo (SN) | |

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

15.1 Produktové informace pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| Označení mo- delu | CIB56470BX |
| Typ varné des- ky | Varná deska na volně stojícím sporáku |

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Počet varných zón | 4 | |
| Technologie ohřevu | Indukce | |
| Průměr kruhových varných zón (Ø) | Levá zadní | 21,0 cm |
| | Pravá zadní | 14,0 cm |
| | Pravá přední | 18,0 cm |
| | Levá přední | 14,0 cm |
| Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking) | Levá zadní | 162,7 Wh / kg |
| | Pravá zadní | 176,7 Wh / kg |
| | Pravá přední | 170,7 Wh / kg |
| | Levá přední | 176,7 Wh / kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | | 171,7 Wh / kg |

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: Varné desky - metody pro měření výkonu.

15.2 Varná deska - úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

15.3 Informace o produktu pro trouby a produktový informační list*

| | |
|--|----------------------------------|
| Název dodavatele | AEG |
| Označení modelu | CIB56470BX 943005226 |
| Index energetické účinnosti | 94,9 |
| Třída energetické účinnosti | A |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 0,84 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0,75 kWh/cyklus |
| Počet pečících prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Hlasitost | 58 l |
| Typ trouby | Trouba ve volně stojícím sporáku |

| | |
|--|---------|
| Hmotnost | 50.0 kg |
| *Pro Evropskou unii v souladu s nařízením EU 65/2014 a 66/2014. Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B. Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020. | |
| Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá. | |
| EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce. | |

15.4 Trouba - Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


Uchování teploty jídla


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

Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další podrobnosti viz část „Trouba - Denní používání“, Funkce trouby.

16. 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. Spotřebiče odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.aeg.com/shop



867354633-A-092020



AEG