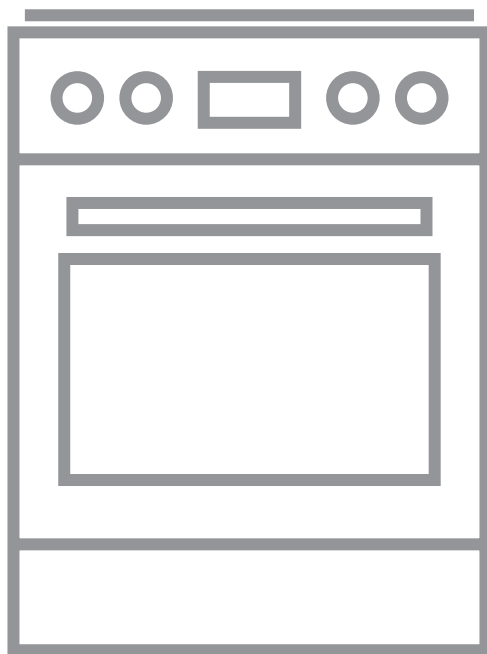


USER MANUAL



OBSAH

| | |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 5 |
| 3. INSTALACE..... | 8 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 10 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 11 |
| 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 11 |
| 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY..... | 17 |
| 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 19 |
| 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ | 20 |
| 10. TROUBA - FUNKCE HODIN..... | 23 |
| 11. TROUBA - TIPY A RADY..... | 24 |
| 12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 36 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 39 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 41 |

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

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 obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 **Všeobecné bezpečnostní informace**

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- 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 neumístujte 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, lžice 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“.
- 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.

2.2 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 ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

Hrozí 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 neumisťujte 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.

- Aby nedošlo k poškození nebo změněm barvy smaltu:
 - 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. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádobí vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze síťové 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!
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi. Kondenzaci snižíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejete.
- 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!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby

odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

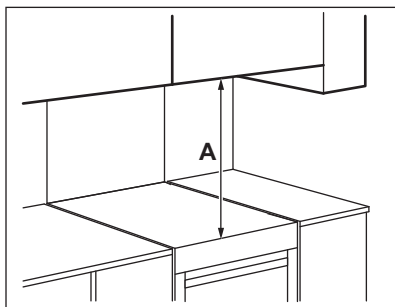
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Technické údaje

| Rozměry | |
|---------|--------------|
| Výška | 847 - 867 mm |
| Šířka | 596 mm |
| Hloubka | 600 mm |

3.2 Umístění spotřebiče

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



Minimální vzdálenosti

| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| A | 685 |

- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.7 Likvidace

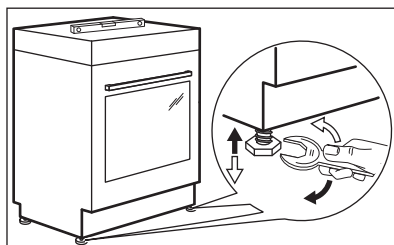


VAROVÁNÍ!

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.

3.3 Vyrovnaní spotřebiče



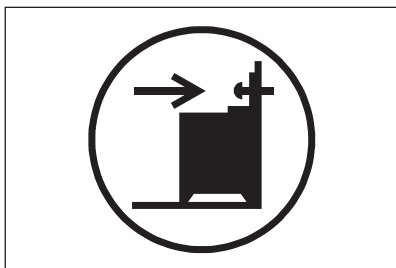
Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

3.4 Ochrana proti překlpení



POZOR!

Nainstalujte ochranu proti překlpení, která zabrání pádu spotřebiče při jeho nesprávném zatížení. Ochrana proti překlpení funguje pouze tehdy, je-li spotřebič umístěn ve správném prostoru. Na vašem spotřebiči se nachází symboly zobrazené na obrázcích (dle modelu), které vás upozorňují na instalaci ochrany proti překlpení.

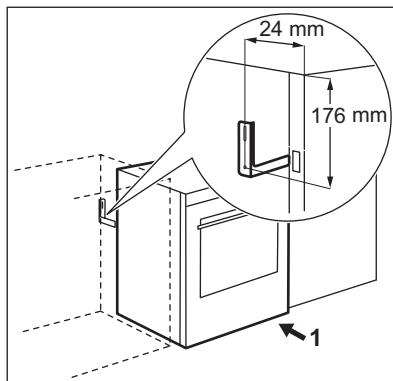


POZOR!

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

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 176 mm pod úroveň horní pracovní plochy a 24 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Viz obrázek. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Viz obrázek. Spotřebič umístěte doprostřed prostoru mezi pracovní plochy (1). 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 zodpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržáním bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

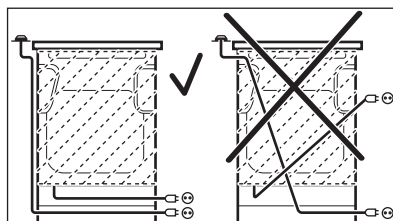
Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

| Fáze | Min. velikost kabelu |
|---------------------|-------------------------|
| 1 | 3 x 6,0 mm ² |
| 3 s nulovým vodičem | 5 x 1,5 mm ² |



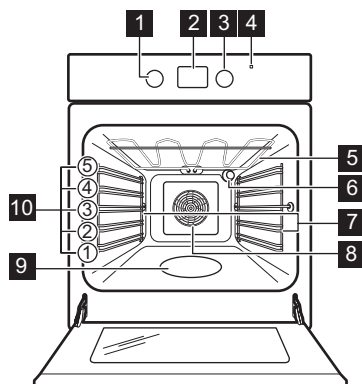
VAROVÁNÍ!

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



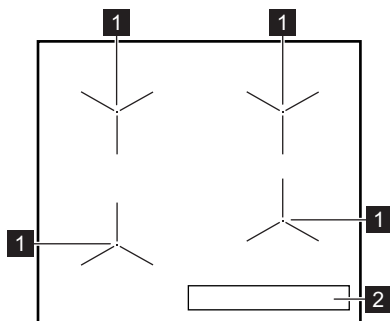
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladač pečících funkcí
- 2 Displej
- 3 Ovladač (teploty)
- 4 Ukazatel / symbol teploty
- 5 Topný článek
- 6 Osvětlení
- 7 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8 Ventilátor
- 9 Vlis vnitřku trouby
- 10 Polohy polic

4.2 Varná deska – Přehled



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

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**

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.



Dvířka jsou vybavena systémem pomalého zavírání. Dvířka nezavírejte silou.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.


Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.



5.2 Používání senzorových tlačítek

K zapnutí funkce stiskněte a podržte příslušný symbol na displeji na alespoň jednu sekundu.

5.3 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.

5.4 Změna času



Denní čas nelze změnit, pokud je zapnutá některá funkce.

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel denního času.




Nastavení nového času provedete podle části „Nastavení času“.

5.5 Zasunovací ovladače

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

5.6 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci . 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.

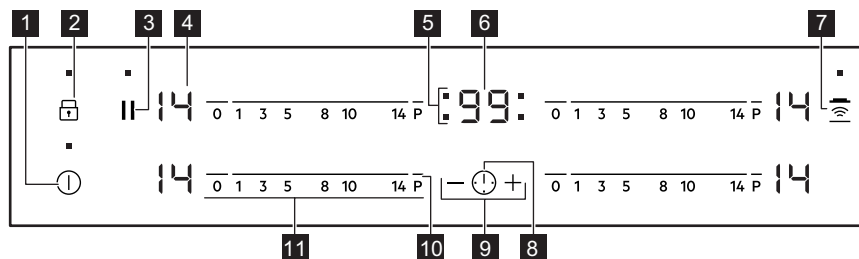
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Ovládací panel varné desky





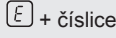
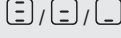





K ovládní spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

| Se-nzoro-vé tla-čítka | Funkce | Poznámka |
|-----------------------|--------|---|
| 1 | | ZAP/VYP Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky. |
| 2 | | Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu. |
| 3 | | Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 4 | - | Displej nastavení teploty Ukazuje nastavení teploty. |
| 5 | - | Ukazatele časovače varných zón Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas. |
| 6 | - | Displej časovače Ukazuje čas v minutách. |
| 7 | | Hob²Hood Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce. |
| 8 | | - Slouží k volbě varné zóny. |
| 9 | | - Slouží ke zvýšení nebo snížení času. |
| 10 | | PowerBoost Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 11 | - | Ovládací lišta Slouží k nastavení teploty. |

6.2 Displeje nastavení teploty


| Displej | Popis |
|---------|------------------------|
| | Varná zóna je vypnutá. |

| Displej | Popis |
|---|--|
|  | Varná zóna je zapnutá. |
|  | Je zapnutá funkce Pauza. |
|  | Je zapnutá funkce Automatický ohřev. |
|  | Je zapnutá funkce PowerBoost. |
|  | Došlo k poruše. |
|  | OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo. |
|  | Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka. |
|  | Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba. |
|  | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí. |

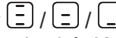
6.3 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

 Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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


Kontrolky  se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.



Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.4 Zapnutí a vypnutí


Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.5 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- 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.

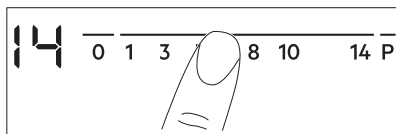
Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

| Nastavení teploty | Varná deska se vypne po |
|---|-------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 hodinách |
| 4 - 7 | 5 hodinách |
| 8 - 9 | 4 hodinách |
| 10 - 14 | 1,5 hodině |

6.6 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.




6.7 Použití varných zón


Nádoby položte na kříž / čtverec, který je označen na povrchu varné desky. Zakryjte celý kříž / čtverec. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň.

6.8 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.

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

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P** (rozsvítí se ). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty.

Po třech sekundách se zobrazí .

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.9 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:

stiskněte **P**. Rozsvítí se .

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.


6.10 Časovač


Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.


Nejprve nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.




Nastavení varné zóny: opakovaně

stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.



Zapnutí funkce: stisknutím symbolu  na časovači nastavte čas (00–99 minut). Jakmile kontrolka varné zóny začne pomalu blikat, odpočítává se čas.


Kontrola zbývajících času: zvolte

varnou zónu pomocí symbolu . Kontrolka varné zóny začne rychle blikat. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí symbolu . Stiskněte  nebo .

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu


pomocí symbolu  a stiskněte . Zbývajících čas se bude odečítat zpět až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.




 Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.


Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte symbol .




CountUp Timer

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.


Nastavení varné zóny: opakovaně stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.




Zapnutí funkce: stiskněte  na časovači.  se rozsvítí. Jakmile kontrolka varné zóny začne pomalu blikat, počítá se čas. Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).

Kontrola doby provozu varné zóny: zvolte varnou zónu pomocí symbolu . Kontrolka varné zóny začne rychle blikat. Na displeji se zobrazí doba provozu zóny.


Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí symbolu  a stiskněte  nebo . Kontrolka varné zóny zhasne.

Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna, můžete tuto funkci použít jako **Minutka**. Na displeji nastavení tepelného výkonu se zobrazí .

Zapnutí funkce: stiskněte symbol . Stisknutím  nebo  na časovači nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte symbol .

 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

6.11 Pauza


Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je funkce zapnutá, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím  zapnete danou funkci.



. Nastavení teploty je sníženo na hodnotu 1.


Funkci vypnete stisknutím . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.


6.12 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

Nejprve nastavte tepelný výkon.





Zapnutí funkce: stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.





Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.





6.13 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.


Zapnutí funkce: pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.

Vypnutí funkce: pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.




Vyřazení funkce na jedno vaření:



pomocí  zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.


6.14 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)


Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a

zhasne. Na tři sekundy stiskněte .

Zobrazí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
 -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

6.15 Hob²Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základně nastavení režimu a teploty nejtepější varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání ve výchozím stavu vypnutý. Před použitím funkce jej zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1–H6. Varná deska je ve výchozím stavu nastavená na H5. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

Automatické režimy








| | Automa- tické osvětle- ní | Vaření ¹⁾ | Smaže- ní ²⁾ |
|------------------------|------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| Režim H0 | Vyp | Vyp | Vyp |
| Režim H1 | Zap | Vyp | Vyp |
| Režim H2 ³⁾ | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H3 | Zap | Vyp | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H4 | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H5 | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 2 |
| Režim H6 | Zap | Rychlost ventilátoru 2 | Rychlost ventilátoru 3 |

¹⁾ Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.

²⁾ Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.

³⁾ Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna automatického režimu




1. Vypněte spotřebič.
2. Dotkněte se  na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Na tři sekundy stiskněte , dokud se nezobrazí  nebo .
4. Několikrát stiskněte , dokud se neobjeví .
5. Stisknutím  na časovači zvolte automatický režim.


i Chcete-li odsavač par ovládat přímo na panelu odsavače par, vypněte automatický režim funkce.

i Po dokončení vaření a vypnutí varné desky může ventilátor odsavače par ještě nějakou dobu pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci můžete také ovládat ručně.

Chcete-li to udělat, stiskněte symbol , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol  znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete.

Opětovným stisknutím symbolu  ventilátor znovu spustíte s rychlostí 1.

i Automatický chod této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

Zapnutí osvětlení

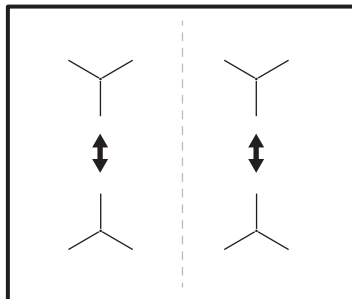
Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutí automaticky

zapnulo i osvětlení. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1–H6.

i Osvětlení na odsavači par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

6.16 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 Nádobi

i U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

i Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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



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 nádobí

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.

Účinnost 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 | Průměr nádoby (mm) | Výkon (W) |
|--------------|--------------------|-----------|
| Levá zadní | 120 - 140 | 1400/2500 |
| Pravá zadní | 150 - 180 | 1800/2800 |
| Pravá přední | 180 - 210 | 1800/2800 |
| Levá přední | 150 - 180 | 2300/3600 |

7.3 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|-------------------|---|-------------|----------------------------|
| - 1 | Udržení teploty hotového jídla. | dle potřeby | Nádoby zakryjte pokličkou. |
| 1 - 3 | Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny. | 5 - 25 | Čas od času zamíchejte. |
| 1 - 3 | Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce. | 10 - 40 | Vařte s pokličkou. |

- 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 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)


Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

7.5 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.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|---|---|-------------|---|
| 3 - 5 | 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. |
| 5 - 7 | Podušení zeleniny, ryb, masa. | 20 - 45 | Přidejte několik polévkových lžic tekutiny. |
| 7 - 9 | Vaření brambor v páře. | 20 - 60 | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor. |
| 7 - 9 | Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l vody a přísady. |
| 9 - 12 | 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. |
| 12 - 13 | Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. | 5 - 15 | V polovině doby obraťte. |
| 14 | 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 Funkce trouby

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|--------|-------------------------|---|
| 0 | Poloha Vypnuto | Trouba je vypnutá. |
| | Pravý horký vzduch | K pečení jídel až na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení. |
| | Příprava Pizzy /AirFry | K pečení jídel, která vyžadují intenzivnější opečení dozlatova a křupavý spodek, na jedné úrovni. /Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza. |
| | Konvenční pečení | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. |
| | Pravý horký vzduch PLUS | K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. |
| | Rychlý gril | Ke grilování plochých jídel ve velkém množství a k opékání chleba. |
| | Turbo gril | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova. |
| | Vlhký horký vzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k pečení najdete v části „Tipy a rady“, Vlhký horký vzduch. Dvíčka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejspolehlivěji. 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“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. |

- i** Jídlo můžete rozmrazit pomocí funkce Vlhký horký vzduch, aniž byste museli nastavit teplotu.

9.2 Zapnutí a vypnutí trouby

- i** **Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:**
- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
 - Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
 - Symbol ukazuje, zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkce trouby nebo teplotu.

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

9.3 Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.


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

Vlhkost může způsobit popálení:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci Pravý horký vzduch PLUS.
- Po použití funkce Pravý horký vzduch PLUS otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

- i** 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. Otočte ovladačem funkcí Pravý horký vzduch PLUS .
4. Otočením ovladače teploty nastavte teplotu.
5. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.

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

6. Jestliže chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a teploty do polohy vypnuto.
7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

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

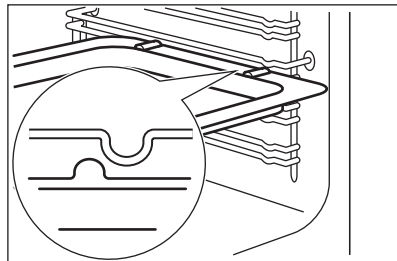
9.4 Chladicí ventilátor

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

9.5 Vložení příslušenství do trouby

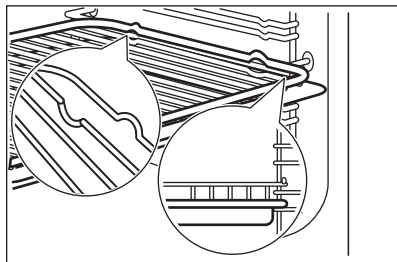
Hluboký pekáč:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



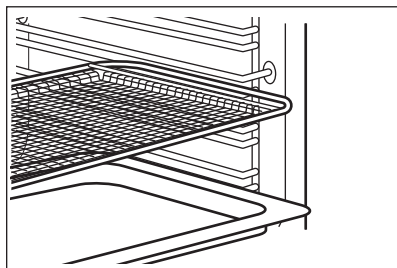
Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče:

Zasuňte hluboký pekáč mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt nad ním.



AirFry plech na pečení:

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



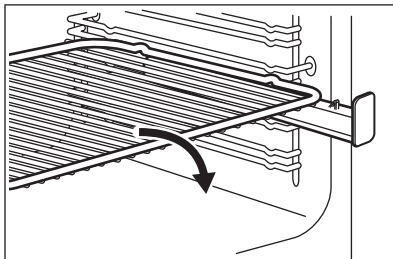
- Pro vyšší bezpečnost má veškeré příslušenství na horní straně pravého a levého okraje malé zářezy. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení.
- Zvýšený okraj roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

9.6 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby

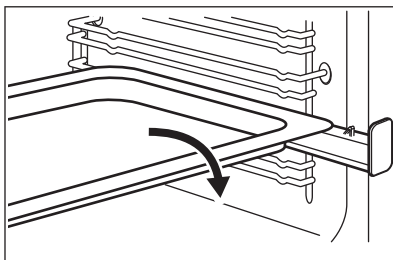


Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

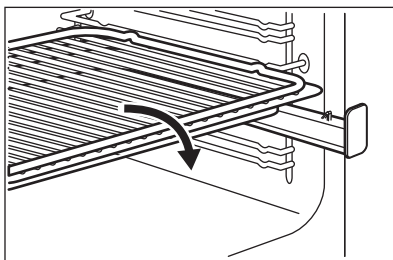
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



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



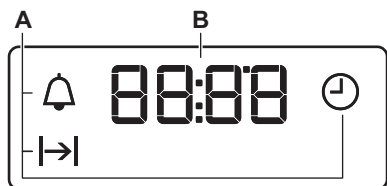
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte do teleskopických výsuv.

10. TROUBA - FUNKCE HODIN

10.1 Displej



- A. Funkce hodin
B. Časovač

10.2 Tlačítka

| Tlačítko | Funkce | Popis |
|----------|--------|----------------------------------|
| — | MÍNUS | Slouží k nastavení času. |
| 🕒 | HODINY | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| + | PLUS | Slouží k nastavení času. |

10.3 Funkce hodin

| Funkce hodin | | Použití |
|--------------|-----------|---|
| 🕒 | DENNÍ ČAS | K nastavení, změně nebo kontrole denního času. |
| → | TRVÁNÍ | Slouží k nastavení délky provozu trouby. |
| 🔔 | MINUTKA | K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby. |

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 MINUTKA

- Opakovaně stiskněte 🕒, dokud nezačne blikat 🔔.
- Použijte + nebo — k nastavení potřebného času. Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

10.6 Zrušení funkce hodin

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

11. 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.

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. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

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

11.1 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

11.2 Tipy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Spodek koláče není dostatečně propečený. | Nesprávná poloha roštu. | Vložte koláč na nižší rošt. |
| Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný. | Teplota trouby je příliš vysoká. | Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby. |
| | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby. |
| Koláč je příliš suchý. | Teplota trouby je příliš nízká. | Příště nastavte vyšší teplotu trouby. |
| | Příliš dlouhá doba pečení. | Příště nastavte delší dobu pečení. |
| Koláč se peče nerovnoměrně. | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby. |
| | Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně. | Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně. |
| Koláč není při délce pečení uvedeného v receptu hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby. |

11.3 Pravý horký vzduch

Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|----------------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Kulatý koláč nebo briošky | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Linecký koláč / ovocné koláče | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Piškotová buchta bez tuku | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|--------------|-----------|-------------------|
| Drobenkový koláč (suchý) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piško- tové těsto) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---------------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Sušenky z piškotového těsta | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Sněhové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Malé listové pečivo | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|-------------------------|-----------|-------------------|
| Bagety zapečené s roztaveným sý- rem | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Plněná zelenina | 160 - 170 | 30- 60 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|-------------------------|-----------|-------------------|
| | | | Dvě polohy |
| Zákusky z listového těsta s kré- mem / banánky | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Koláč s drobenkou, suchý | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

1) Předehřejte troubu.

Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|-------------------------|-----------|-------------------|
| | | | Dvě polohy |
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Sušenky z piškotového těsta | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Makronky | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Sušenky z kynutého těsta | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Malé listové pečivo | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Pečivo | 180 ¹⁾ | 25- 40 | 2 / 4 |

1) Předehřejte troubu.

11.4 Tradiční pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|-------------------------|-----------|-------------------|
| Kulatý koláč nebo briošky | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Linecký koláč / ovocné koláče | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Dortový korpus - křehké těsto | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Slaný koláč (např. Slaný lotrinský ko- láč) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Tvarohový koláč | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|--|---------------------|-------------------|
| Kynutá pletýnka / Věnec | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Vánoční štola | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Zásuky z listového těsta s krémem / banánky | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Roláda | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Drobenkový koláč (suchý) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piško- tové těsto) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Švýcarský jablečný koláč | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---------------------------------|-------------------------|-----------|-------------------|
| Sušenky z křehkého těsta | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Sušenky z piškotového těsta | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Sněhové pusinky | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Malé listové pečivo | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---|-------------------------|-----------|-------------------|
| Zapečené těstoviny | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Zapékaná zelenina | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Bagety zapečené s roztaveným sý- rem | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Sladké nákypy | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Rybí nákypy | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Plněná zelenina | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.5 Příprava pizzy

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--|-------------------------|-----------|-------------------|
| Pizza (tenká) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (s velkou náplní) ¹⁾ | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Koláče | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|-------------------------|-----------|--------------|
| Švýcarský koláč | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Tvarohový koláč | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Listové těsto s náplní | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Pirohy (ruské pirohy s náplní) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

1) Použijte hluboký pekáč / plech.

2) Předehřejte troubu.

11.6 Vlhký horký vzduch

Chléb a pizza

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|
| Žemle | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Mražená pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Koláče na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|
| Roláda | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Sušenka brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Koláče ve formě

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Suflé | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Koláčový korpus z piškotového těsta | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Piškotový dort | 150 | 25 - 35 | 3 |

Ryby

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Ryby v sáčcích 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Celá ryba 200 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Rybí filé 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

Maso

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Maso v sáčku 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Maso na vidlici 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Malé kusy pečiva

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Sušenky | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Makronky | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffin | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Slaný keks | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Placičky z křehkého těsta | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Dortíky | 170 | 15 - 25 | 3 |

Vegetariánské

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zeleninová směs v sáčku 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omeleta | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Zelenina na pekáči 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

11.7 Pravý horký vzduch

PLUS 

Pekárna

| Jídlo | Teplota (°C) | Množství vody ve vli- su (ml) | Čas přede- hřátí (min) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------|----------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|
| Bílý chléb | 180 | 150 | 10 | 30 - 40 | 2 |
| Bagety/kaiserky | 200 | 150 | 5 | 20 - 25 | 2 |
| Italský chléb Fo- caccia | 190 | 150 | 10 | 20 - 25 | 1 |
| Domácí pizza | 230 | 150 | 10 | 15 - 20 | 2 |
| Sušenky, čajové koláčky, crois- santy | 160 | 150 | 10 | 10 - 20 | 2 |
| Švestkový koláč, skořicové rolky | 160 | 150 | 10 | 70 - 80 | 2 |

Mražené potraviny

| Jídlo | Teplota (°C) | Množství vody ve vli- su (ml) | Čas přede- hřátí (min) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|--------------|----------------------------------|---------------------------|-----------|-----------------|
| Pizza | 200 | 100 | 10 | 15 | 2 |
| Croissant | 170 | 50 | 10 | 25 | 2 |
| Lasagne | 200 | 200 | 10 | 35 - 45 | 2 |

Ohřev jídla

| Jídlo | Teplota (°C) | Množství vody ve vli- su (ml) | Čas přede- hřátí (min) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------|--------------|----------------------------------|---------------------------|-----------|-----------------|
| Bílý chléb | 110 | 100 | - | 30 - 40 | 2 |
| Bagety/kaiserky | 110 | 100 | - | 20 - 25 | 2 |
| Domácí pizza | 110 | 100 | - | 15 - 20 | 2 |
| Italský chléb Fo- caccia | 110 | 100 | - | 20 - 30 | 2 |
| Zelenina | 110 | 100 | - | 15 - 25 | 2 |
| Rýže | 110 | 100 | - | 15 - 26 | 2 |
| Těstoviny | 110 | 100 | - | 15 - 27 | 2 |
| Maso | 110 | 100 | - | 15 - 28 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Teplota (°C) | Množství vo- dy ve vli- su (ml) | Čas předehřá- tí (min) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|-----------------|---------------------------------------|------------------------------|--|-----------------|
| Kuře | 210 | 200 | - | 70 - 75 | 2 |
| Půlka kuřete | 210 | 200 | - | 35 - 50 | 2 |
| Vepřová pečeně | 180 | 200 | - | 65 - 70 | 2 |
| Hovězí pečeně, 1 - 1,5 kg | 200 | 200 | - | 1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70 | 2 |
| 1. Nepropečená 2. Středně prope- čená 3. Dobře propeče- ná | | | | | |
| Krůtí pečeně | 200 | 200 | - | 70 - 85 | 2 |

11.8 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

11.9 Tradiční pečení

Hovězí

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Dušené maso | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |

Vepřové

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety, žebírka | 1 - 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové koleno (předvařeně) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Telecí

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Telecí pečeně ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Telecí koleno | 1,5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

¹⁾ Použijte uzavřenou pečicí nádobu.

Jehněčí

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Jehněčí kýta, jehněčí pečeně | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Zvěřina

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------|----------|-------------------------|-----------|--------------|
| Zaječí hřbet, zaječí kýta | až 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Hřbet z vysoké zvěře | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Kýta z vysoké zvěře | 1,5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže | 200 - 250 g každý | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Ryby

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Celá ryba | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

11.10 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Vepřové

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|--------------|--------------|-----------|--------------|
| Plec, krkovice, kýta v celku | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlety, žebírka | 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Telecí

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

Jehněčí

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

Drůbež

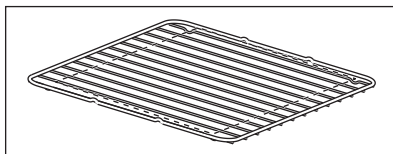
| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže | 200 - 250 g každý | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

11.11 Grilování obecně

**VAROVÁNÍ!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- **Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.**
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte hluboký plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.



Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.

11.12 AirFry 

Pečivo

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Croissant, zmrazený | cca 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |
| Malé listové pečivo, zmrazené | cca 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Malé listové pečivo, čerstvé | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Pizza, mražená | cca 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 3 |

Potraviny z brambor

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Hranolky, mražené | cca 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Hranolky silné, mražené | cca 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Americké brambory, mražené | cca 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Krokety | cca 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |

Čerstvá zelenina

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Plátky cukety, čerstvé ¹⁾ | cca 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 3 |

¹⁾ přidejte lžici olivového oleje, aby se nelepily

Další

| Jídlo | Množství | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Plátky masa, zmražené | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Krevety v těstíčku, zmražené | cca 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kroužky z olihně, zmražené | cca 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kuřecí nugety, zmražené | cca 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Rybí prsty, zmražené | cca 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |

11.13 Informace pro zkušební

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství | Poloha roštu |
|---|--------------------|--------------|-----------|-----------------|--------------|
| Malé koláčky (20 malých koláčků na plech) | Konvenční pečení | 170 | 20 - 30 | Plech na pečení | 3 |
| Malé koláčky (20 malých koláčků na plech) | Pravý horký vzduch | 150 | 20 - 35 | Plech na pečení | 3 |
| Malé koláčky (20 malých koláčků na plech) | Pravý horký vzduch | 150 | 20 - 40 | Plech na pečení | 1 / 4 |
| Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně | Konvenční pečení | 180 | 70 - 90 | Rošt | 1 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství | Poloha roštu |
|--|-------------------------|--------------|--|---------------------------|--------------|
| Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně | Pravý horký vzduch | 160 | 70 - 90 | Rošt | 2 |
| Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně | Příprava Pizzy | 170 | 70 - 90 | Rošt | 1 |
| Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně. ¹⁾ | Pravý horký vzduch PLUS | 160 | 70 - 80 | Plech na pečení | 2 |
| Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu | Konvenční pečení | 160 | 30 - 45 | Rošt | 3 |
| Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu | Pravý horký vzduch | 150 | 30 - 45 | Rošt | 2 |
| Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu | Pravý horký vzduch | 150 | 30 - 50 | Rošt | 1 / 4 |
| Křehké těsto / pruh těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 20 - 35 | Plech na pečení | 3 |
| Křehké těsto / pruh těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 45 | Plech na pečení | 1 / 4 |
| Křehké těsto / pruh těsta | Konvenční pečení | 160 | 20 - 35 | Plech na pečení | 3 |
| Topinky | Grilování | Max. | 5 - 9 | Rošt | 4 |
| Hovězí hamburger | Grilování | Max. | 15 - 20 první strana. 10 - 15 druhá strana. | Rošt/ Odkapávací plech | 4 |

¹⁾ Do vlihu vnitřku trouby přilijte 150 ml vody.

12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čisticí prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



Příslušenství

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

Nepřilnavé příslušenství a plech AirFry nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

12.2 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.

12.3 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.

12.4 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



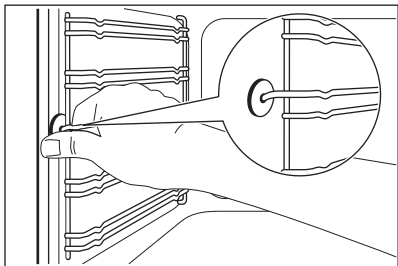
Ohledně funkce: Pravý horký vzduch PLUS doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

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

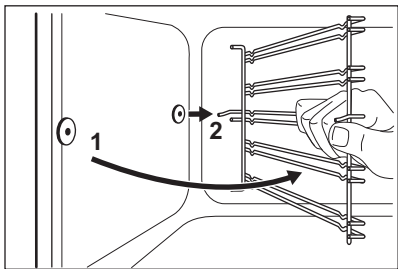
12.5 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte 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.



Zarážky na teleskopických výsuvch musí směřovat dopředu.

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

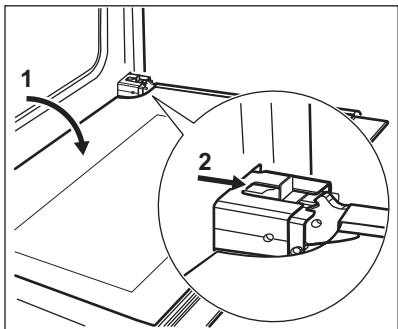


POZOR!

Ujistěte se, že delší upevňovací drát je vpředu. Konce obou drátů musí směřovat dozadu. Nesprávná instalace může poškodit smalt trouby.

12.6 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dveře.
Dvířka odstraníte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

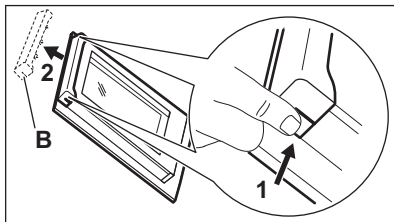
Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

12.7 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

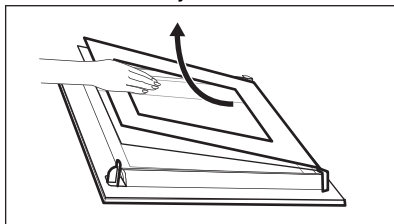


Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

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



2. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
3. Postupně uchopte skleněné panely na jejich horní straně a vytáhněte je nahoru z kolejniček.



4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče. Panely nainstalujete obráceným postupem.

12.8 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



Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.

4. Nasadte skleněný kryt.

12.9 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. Zásuvku lehce nadzvedněte, abyste ji mohli šikmo nahoru vysadit z kolejniček.

Při instalaci zásuvky proveďte stejný postup v opačném pořadí.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 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. |
| Nelze zapnout spotřebič. | 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. | Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně. | Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko. |
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. | Vyčistěte ovládací panel. |
| Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál. | Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek. | Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|---|--|
| Varná deska se vypne. | Něčím jste zakryli senzorové tlačítko  . | Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka. |
| 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. |
| Funkce automatického ohřevu nefunguje. | 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 „Varná deska - Denní používání“. |
| Senzorová tlačítka se zahřívají. | Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků. | Je-li to možné, na zadních varných zónách použijte velké nádoby. |
| Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál. | Zvuková signalizace je vypnutá. | Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Varná deska - Denní používání“. |
| Na displeji varné desky se zobrazí  . | Funkce automatického vypnutí je zapnutá. | Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte. |
| Na displeji varné desky se zobrazí  . | Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek. | Viz část „Varná deska - Denní používání“. |
| Na displeji varné desky se zobrazí  . | Na varné zóně není žádná nádoba. | Na varnou zónu postavte nádobu. |
| Na displeji varné desky se zobrazí  . | Nádoba není vhodná. | Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“. |
| Na displeji varné desky se zobrazí  . | Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý. | Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Varná deska - Tipy a rady“. |
| 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. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|---|
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Nastavte znovu čas. |
| 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. |
| Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Vlis vnitřku trouby jste nenaplnili vodou. | Viz „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“. |
| 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 množství vody. Viz „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“. |

13.2 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) | |

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

| | |
|-------------------|--|
| Označení modelu | CIB6645ABM |
| Typ varné desky | Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku |
| Počet varných zón | 4 |

| Technologie ohřevu | Indukce | |
|---|--------------|-------------|
| Průměr kruhových varných zón (Ø) | Levá přední | 21,0 cm |
| | Levá zadní | 14,0 cm |
| | Pravá přední | 18,0 cm |
| | Pravá zadní | 18,0 cm |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá přední | 179,0 Wh/kg |
| | Levá zadní | 180,3 Wh/kg |
| | Pravá přední | 178,0 Wh/kg |
| | Pravá zadní | 174,8 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | | 178,0 Wh/kg |

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – Metody měření funkce.

14.2 Varná deska - úspora energie

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

- Při ohřevu vody použijte 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.

14.3 Informace o produktu pro trouby a produktový informační list*

| | |
|--|----------------------------------|
| Název dodavatele | AEG |
| Označení modelu | CIB6645ABM |
| Index energetické účinnosti | 95,3 |
| Třída energetické účinnosti | A |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 0.95 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.82 kWh/cyklus |
| Počet pečicích prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Hlasitost | 73 l |
| Typ trouby | Trouba ve volně stojícím sporáku |
| Hmotnost | 52.8 kg |

*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními 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.

14.4 Trouba - Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie použijte 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.

Vlhký horký vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

15. 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



867363153-A-512020



AEG