



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	14
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	15
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	16
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	18
11. TIPY A RADY.....	20
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	37
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	39

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

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 o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do 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.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k přehřátí trouby.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
 - Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
 - Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
 - Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- 2.3 Použití spotřebiče**
-  **VAROVÁNÍ!**
Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
 - Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.

- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.
- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpuštědla 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.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.5 Pyrolytické čištění



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

2.6 Vnitřní osvětlení

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

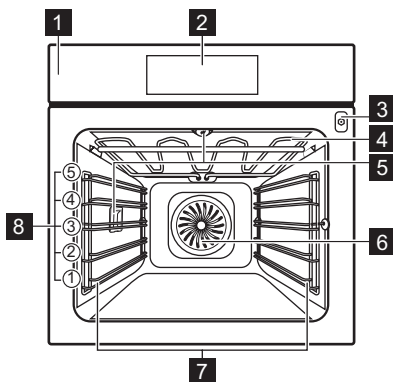
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

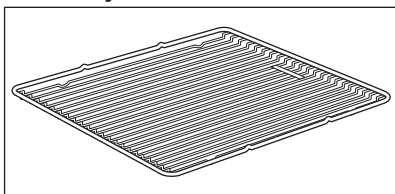
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka pečící sondy
- 4 Topné těleso
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8 Polohy polic

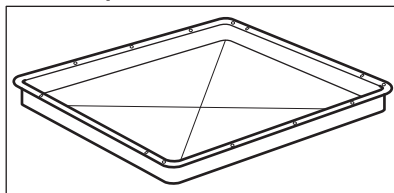
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



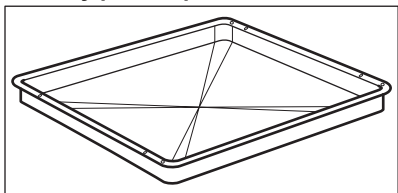
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



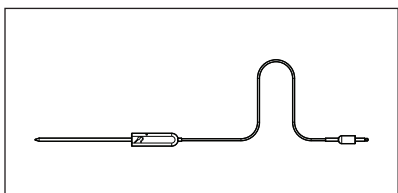
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



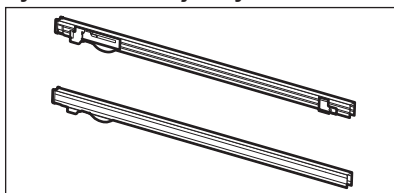
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečící sonda



Používá se k měření stupně přípravy jídla.

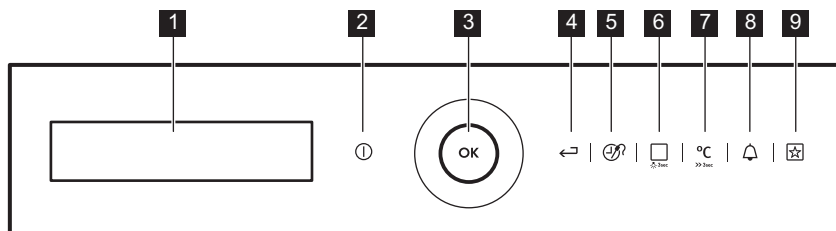
Vysunovací kolejničky





Pro rošty a plechy na pečení.







4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

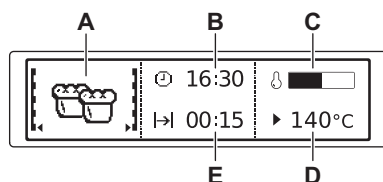


K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

Sen- zor- ové tlačít- ko	Funkce	Poznámka
1	- Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
2	 ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
3	 Tlačítko OK a Shut- tle	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. Otočným kolečkem Shuttle procházíte nabídku.




Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
4 	Tlačítko Zpět	Slouží ke zobrazení hlavní nabídky.
5 	Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného sensorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování tlačítek, Oblíbené, Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy.
6 	Pečicí funkce nebo Recepty	Jednou stisknete sensorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: Recepty. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, Recepty. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
7 	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Stisknutím tlačítka na tři sekundy zapnete či vypnete funkci: Rychlé zahřátí.
8 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka.
9 	Oblíbené	Slouží ke zobrazení vašich oblíbených programů.









4.2 Displej



- A. Pečicí funkce
- B. Denní čas
- C. Ukazatel ohřevu
- D. Teplota
- E. Zobrazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Funkce	Funkce
	Minutka	Funkce je spuštěna.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.

Symbol		Funkce
	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečící funkce v provozu.
	Výpočet	Spotřebič vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.
	Kontrolka rychlého ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehtání.
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

1. Nastavení proveďte pomocí kolečka Shuttle.
2. Potvrďte stisknutím **OK**.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Použitím kolečka Shuttle po směru a proti směru hodinových ručiček zvolíte možnost nabídky.

3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.








Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí















6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Sym- bol	Položka nabídky	Použití
	Pečící funkce	Obsahuje seznam pečících funkcí.
	Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
	Pyrolýza	Pyrolytické čištění.
	Základní nastavení	Používá se k provedení ostatních nastavení.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.











Podnabídka pro: Základní nastavení

Sym- bol	Podnabídka	Popis
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	Rychlé zahřátí	Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu ro-zehřátí.
	Nastavit a spustit	K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu.
	Ohřev a uchování teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.
	Prodloužení doby pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.

Sym- bol	Podnabídka	Popis
	Připomínka Čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
	Pachový filtr	Zapne nebo vypne tuto funkci. Zabraňuje tvorbě zápachu během pečení. Pokud je funkce vypnuta, pravidelně se čistí.
	Režim DEMO	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
Právý horký vzduch	K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava, jako např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení a také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1.

Pečicí funkce	Použití
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Kynutí těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
 Pečení chleba	K pečení chleba.
 Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také k zapékání a zhnědnutí jídla.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení plátkovaného ovoce (např. jablka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd).
 Ohřev talířů	K předeřtání talířů k servírování.
 Eco pečení	Používáte-li při pečení tuto funkci, můžete tak optimalizovat spotřebu energie. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé funkce (Turbo gril).

6.4 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Pečicí funkce.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte pečicí funkci.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím OK.

6.5 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu. Po dosažení dané teploty třikrát zazní

zvukový signál, proužek zabliká a poté se přestane zobrazovat.

6.6 Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozeřtání.



Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nevkládejte do spotřebiče žádné potraviny.





Funkci zapnete podržením $\gg_{\text{ON}}^{\circ\text{C}}$ na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

6.7 Zbytkové teplo

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

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

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




Pokud použijete funkce hodin: Trvání, Ukončení, vypne spotřebič topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastaveného času (3–20 minut).

7.2 Nastavení funkcí hodin



Před použitím funkcí: Trvání, Ukončení musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Spotřebič se automaticky vypne. Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete spotřebič ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout. Funkce: Trvání a Ukončení nefungují, když používáte pečicí sondu.

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

5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.


7.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkci:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Funkce: Trvání je nastavena.

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

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Ohřev a uchování teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Po skončení funkce zazní zvukový signál.



Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

7.4 Prodloužení doby pečení

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



Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická váha. Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolný symbol.
Na displeji se zobrazí hlášení.
2. Stisknutím  funkci zapnete nebo vypnete stisknutím .
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte OK.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Online recepty



Recepty pro automatické programy určené pro tento spotřebič naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

8.2 Recepty s Automatický recept

Tento spotřebič má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

1. Zapněte spotřebič.

2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím OK.



Při použití funkce: Manuální spotřebič použije automatické nastavení. Tato nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

8.3 Recepty s Automatická váha

Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Abyste funkci mohli použít, musíte zadat hmotnost jídla.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.

- Zvolte funkci: Automatická váha. Potvrďte stisknutím OK.
- Pomocí kolečka Shuttle nastavte hmotnost potravin. Potvrďte stisknutím OK.
Automatický program se spustí.
- Hmotnost můžete kdykoli změnit. Pomocí kolečka Shuttle změníte hmotnost.

- Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.



U některých programů je nutné jídlo po 30 minutách otočit. Na displeji se zobrazí upozornění.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

Je nutné nastavit dvě teploty: teplotu trouby a teplotu sondy ve středu pokrmu.

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



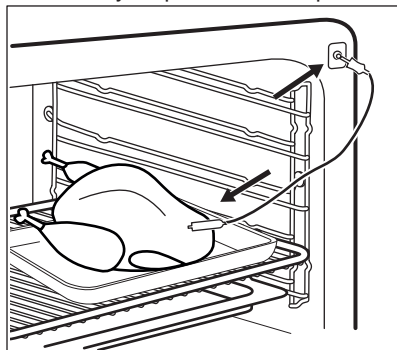
POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.




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

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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

- Pomocí kolečka Shuttle do pěti sekund nastavte teplotu sondy ve středu pokrmu.
 - Nastavte funkci pečení a v případě potřeby teplotu trouby. Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Čas konce pečení se liší v závislosti na množství jídla, nastavené teplotě trouby (minimálně 120 °C) a zvolených provozních režimech. Spotřebič vypočítá čas konce pečení do přibližně 30 minut.
 - Změnu teploty středu masa provede stisknutím .
- Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
- Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
 - Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.



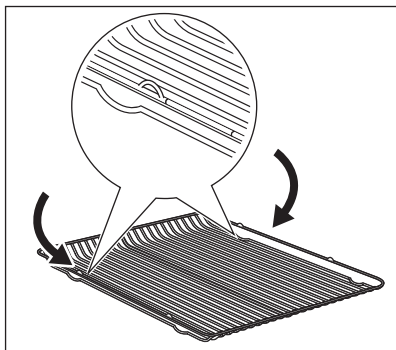
VAROVÁNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

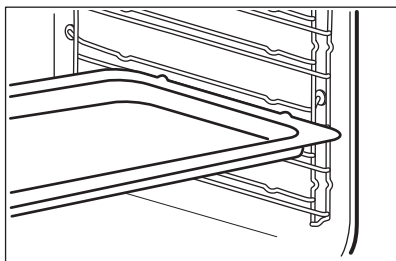
Tvarovaný rošt:

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



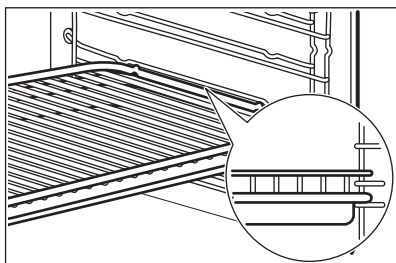
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi
vodicí lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a
hlubokého pekáče / plechu:

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



Veškeré příslušenství je z
důvodu vyšší bezpečnosti
vybaveno malými zářezy na
horní straně pravého a
levého okraje. Tyto zářezy
také fungují jako zařízení
proti překlopení.
Vysoký okraj kolem roštu
slouží jako ochrana proti
sklouznutí varných nádob.

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání
nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

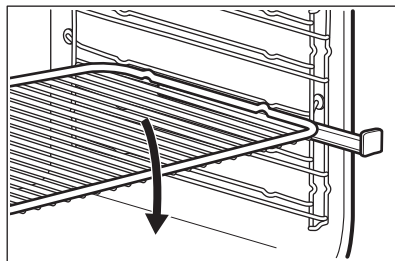
Před tím, než zavřete dvířka
trouby, se ujistěte, že jste
teleskopické výsuvy zcela
zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

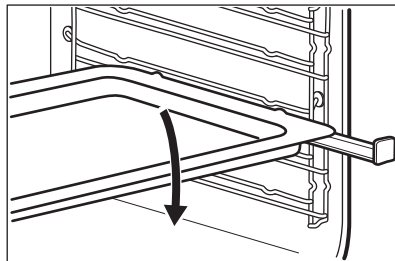


Zvýšený okraj tvarovaného
roštu funguje jako speciální
zajištění proti sklouznutí
nádobí.



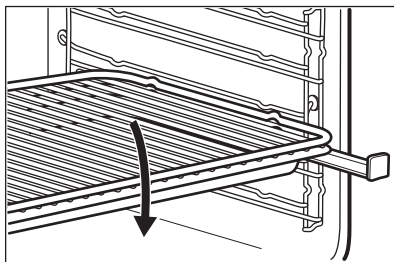
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

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



Společně vložení tvarovaného roštu a
hlubokého pekáče / plechu:

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




10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako doba pečení, teplota nebo pečicí funkce si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce: Oblíbené. Můžete uložit 20 programů.


Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.
4. Potvrďte stisknutím OK.

Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.

5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.
7. Pomocí kolečka Shuttle změňte písmeno.
8. Stiskněte OK. Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.

10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložit.

Váš oblíbený program můžete také uložit stisknutím a podržením , dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.


Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, použijte kolečko

Shuttle a stisknutím OK přepište stávající program.

Název programu můžete změnit v nabídce: Změnit název programu.

Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Oblíbené.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte název svého oblíbeného programu.
5. Potvrďte stisknutím OK.




Stisknutím  přejdete přímo do nabídky: Oblíbené. Lze použít i u vypnutého spotřebiče.

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, spotřebič nelze náhodně zapnout.




Pokud probíhá funkce pyrolytického čištění, dvířka se automaticky zablokují. Když stisknete jakýkoli symbol, na displeji se zobrazí hlášení.

1. Stisknutím  zapnete displej.
2. Současně stiskněte  a , dokud se na displeji nezobrazí hlášení. K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

10.3 Blokování tlačítek



Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Můžete ji zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.

- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Blokování tlačítek.
- Potvrďte stisknutím OK.



Pokud probíhá funkce pyrolytického čištění, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí symbol klíče.



Tuto funkci vypnete stisknutím . Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stiskněte  a poté OK.




Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce.

10.4 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím libovolného symbolu.

- Zapněte spotřebič.
- Nastavte pečicí funkci.
- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
- Nastavte čas.
- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Nastavit a spustit.
- Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím libovolného symbolu (kromě ) spustíte funkci: Nastavit a spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování tlačítek.
- Nabídka: Základní nastavení vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: Nastavit a spustit.

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká

funkce a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maximum	1,5



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

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
 - když je spotřebič zapnutý.
 - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
 - pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

11. 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.

11.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

11.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.

Talíře a nádoby rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (vyměňte spodní s horními).

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

11.4 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.

Kynutí těsta

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

11.3 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, dobu pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

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

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Do- bu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho te- kutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li ku- chyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovno- měrně.	Teplota trouby je příliš vyso- ká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovno- měrně.	Směs je nerovnoměrně ro- zložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

11.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový dort	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťunka / Věneček	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Horní/spodní ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Horní/spodní ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Horní/spodní ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	150	35 - 55	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/spodní ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/spodní ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Pravý horký vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horní/spodní ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.6 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těsto- viny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zele- nina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zape- čené s roztave- ným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.7 Horký vzduch s párou

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	200 - 220	35 - 45	3
Zapečené brambory	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Zapečené cannelloni	170 - 190	55 - 70	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chlebový pudink	180 - 200	45 - 60	3
Rýžový pudink	170 - 190	40 - 55	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	55 - 70	3
Bílý chléb	190 - 200	40 - 50	3

11.8 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.9 Příprava pizzy

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

11.10 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).

- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

11.11 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

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

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5 kg	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety / Žebírka	1 - 1,5 kg	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

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

Jehněčí

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

Zvěřina

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

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

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

Ryby (dušené)

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

11.12 Gril

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

- Prázdnou troubu vždy přehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

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

Velkoplošný gril

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

11.13 Mražené potraviny

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

Mražená hotová jídla

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

¹⁾ Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

11.14 Nízkoteplotní pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb s teplotou ve středu nižší než 65 °C. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa. Použitím pečicí sondy můžete zajistit

správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.

3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 - 1,5	120	90 - 150	3
Telecí pečeně	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Steaky	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.15 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1,4 kg	60	60	-

11.16 Zavařování

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

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

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.17 Sušení

- Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.
- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení

zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

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

Ovoce

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

11.18 Pečení chleba

Předehtátí se nedoporučuje.

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

11.19 Tabulka pečící sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak: středně propečené	60 - 65

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

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

Telecí

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

Skopové / jehněčí

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

Zvěřina

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

Ryby

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

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v

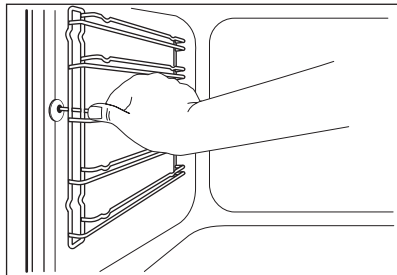
roztoku teplé vody a mycího prostředku.

- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

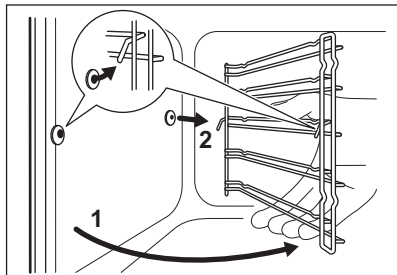
12.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

12.3 Pyrolýza



POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjimatelné drážky.



Proces pyrolytického čištění nemůže začít:

- Pokud jste neodpojili zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.
- Pokud jste nezavřeli plně dvířka trouby.

Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.



POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí: Pyrolýza. Spotřebič by se mohl poškodit.

1. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
2. Zapněte spotřebič a v hlavní nabídce zvolte funkci: Pyrolýza. Potvrďte stisknutím OK.
3. Nastavte délku čištění:

Funkce	Popis
Rychlé	1 hodina pro nízký stupeň nečistot
Obvyklý	1 hodina 30 minut pro obvyklý stupeň nečistot
Intenzivní	2 hodiny 30 minut pro vysoký stupeň nečistot

4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

i Jakmile se pyrolytické čištění spustí, dvířka spotřebiče se zamknou a osvětlení nefunguje.

i Chcete-li zastavit pyrolytické čištění před jeho dokončením, vypněte spotřebič.

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

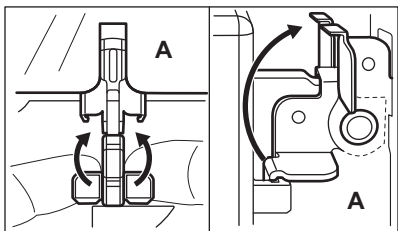
i Po dokončení funkce zůstanou dvířka zamčená po dobu fáze chladnutí. Během fáze chladnutí nelze použít některé funkce spotřebiče.

12.4 Odstranění a instalace dvířek

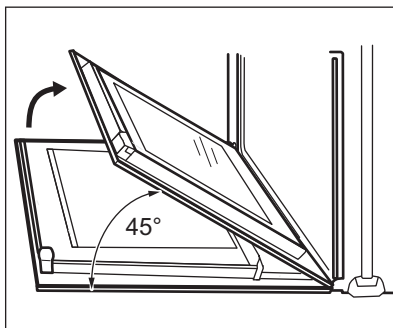
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

! **VAROVÁNÍ!**
Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

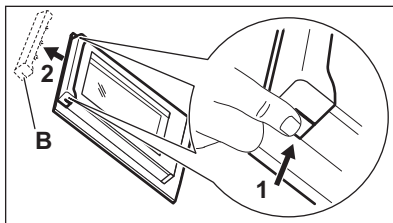
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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

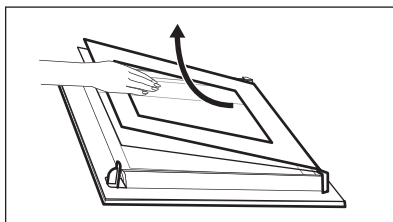


4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte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



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

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



9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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

12.5 Výměna žárovky

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



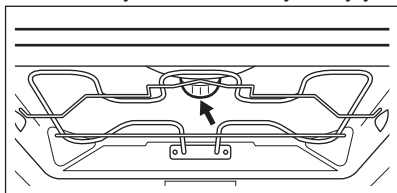
VAROVÁNÍ!

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

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

Horní žárovka

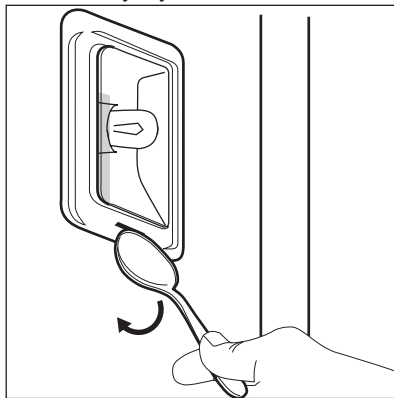
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.



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

Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
2. Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt.



3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Nasadte skleněný kryt.
6. Namontujte levé drážky na rošty.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečící sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečící sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
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.

13.2 Servisní údaje

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

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	AEG	
Označení modelu	BP931460HM BP931460NM	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus	
Počet pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BP931460HM	41.0 kg
	BP931460NM	41.0 kg

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

14.2 Úspora energie

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

Všeobecné rady

Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

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

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti

na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li v rámci pečících funkcí spuštěn program s volbou času (Trvání nebo Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Pečení s vypnutým osvětlením

Během pečení osvětlení vypnete a zapnete ho pouze v případě potřeby.

Uchování teploty jídla

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

Funkce Eco



Viz „Pečicí funkce“.

Ve výchozím nastavení je během funkcí ECO osvětlení vypnuté. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale tím omezíte předpokládanou úsporu energie.

Horký vzduch s párou

Pokud používáte funkce Horký vzduch s párou, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale tím omezíte předpokládanou úsporu energie.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte všechny materiály označené symbolem . Zlikvidujte všechny obalové materiály řádným způsobem a pomozte chránit životní prostředí a budoucí generace. Nelikvidujte elektrické vybavení označené symbolem  spolu s

obecným domácím odpadem. Všechny elektrické spotřebiče zlikvidujte s pomocí místních sběrných dvorů, organizací či komerčních recyklačních center.

www.aeg.com/shop



867325377-A-162016

 **AEG**