

# USER MANUAL



# OBSAH

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 2  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....   | 4  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE.....       | 7  |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....   | 8  |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 8  |
| 6. FUNKCE HODIN.....           | 11 |
| 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 12 |
| 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....       | 14 |
| 9. TIPY A RADY.....            | 15 |
| 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 29 |
| 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 32 |
| 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....  | 35 |

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



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

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

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

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

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy použijte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- 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.
- 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 neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

## **2.3 Použití spotřebiče**



### **VAROVÁNÍ!**

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

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

## 2.4 Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.5 Pyrolytické čištění



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

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
  - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtete všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění.

V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.

- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
  - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
  - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
  - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

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



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi..

- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 2.7 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

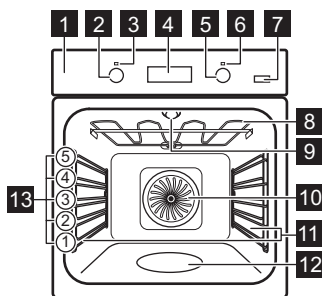
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

## 2.8 Obsluha

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

# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

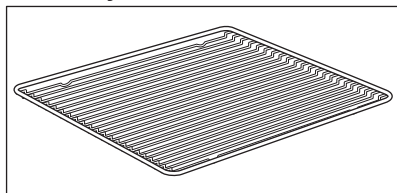
## 3.1 Celkový pohled



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

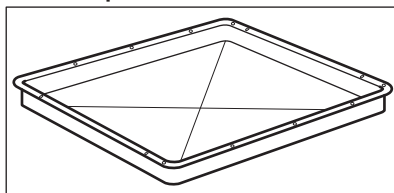
## 3.2 Příslušenství

### Tvarovaný rošt

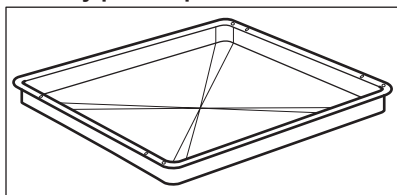


Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

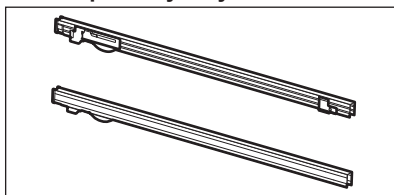
### Plech na pečení



Na koláče a sušenky.

**Hluboký pekáč / plech**

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

**Teleskopické výsuvy**

Pro rošty a plechy na pečení.

**4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM****VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

**4.1 První čištění**

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

**5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ****VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**5.1 Zasunovací ovladač**

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

**5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče**













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


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

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



### 5.3 Funkce trouby

| Funkce trouby   | Použití  |
|---|--|
|  Poloha Vypnuto                          | Spotřebič je vypnutý.  |
|  Osvětlení                               | Zapne osvětlení bez pečicí funkce.   |
|  Pravý Horký Vzduch                      | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.   |
|  Pravý horký vzduch PLUS                 | K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.  |
|  Příprava Pizzy                          | K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.   |
|  Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev) | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.   |
|  Spodní Ohřev                            | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.  |
|  Rozmrazování                            | Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.  |
|  Horký Vzduch S Párou                    | K pečení chleba, koláčů a sušenek. K úspoře energie při pečení. Aby bylo dosaženo požadovaných výsledků pečení, tuto funkci je nutné používat v souladu s tabulkou Horký vzduch s párou. Více informací o doporučených nastaveních viz část Tipy a rady, tabulka Horký vzduch s párou. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1. |
|  Gril                                  | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.   |
|  Turbo Gril                            | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.  |
|  Pyrolýza                              | Spustí automatické pyrolytické čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě.   |

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

## 5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:



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



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.  
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.

Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS:  .
5. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.



### POZOR!

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

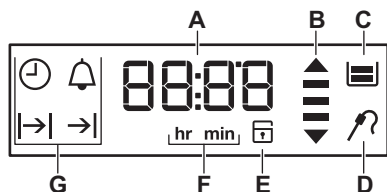
6. Spotřebič vypnete a otočením ovladače funkci a teploty trouby do polohy vypnuto.
7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.



### VAROVÁNÍ!


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

## 5.5 Displej




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

## 5.6 Tlačítka

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






## 5.7 Ukazatel ohřevu

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

rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.


## 6. FUNKCE HODIN

### 6.1 Tabulka funkcí hodin


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

### 6.2 Nastavení a změna času



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

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte hodiny.
2. Stisknutím  potvrdíte nastavení a přejdete k nastavení minut.

Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.



3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.
4. Stisknutím  nastavení potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .


### 6.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby.

2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .




3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.

4. Potvrďte stisknutím .

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

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

### 6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

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

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká

→| a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.

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

## 6.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte ⌚, dokud nezačne blikat |→|.
3. Stisknutím + nebo - nastavte minuty a hodiny funkce TRVÁNÍ.
4. Potvrďte stisknutím ⌚. Na displeji bliká →|.
5. Stisknutím + nebo - nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím ⌚.

Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ.

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká

→| a nastavení času. Spotřebič se vypne.

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

8. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

## 6.6 Nastavení funkce MINUTKA

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

## 6.7 MĚŘIČ ČASU

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

# 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



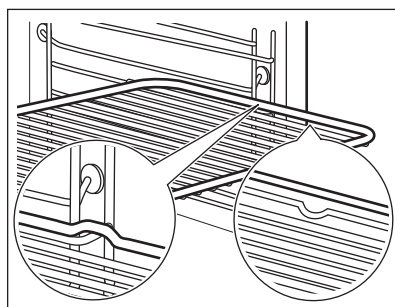
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 7.1 Vložení příslušenství

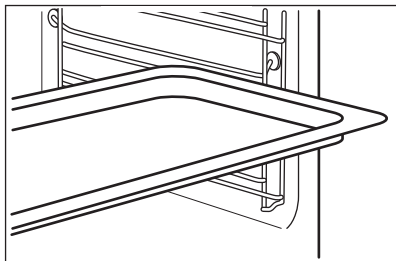
Tvarovaný rošt:

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



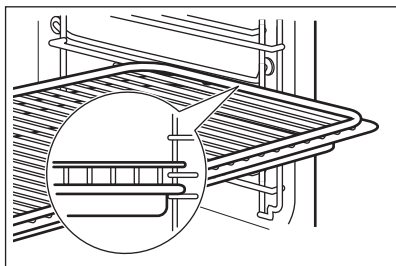
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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



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

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



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

## 7.2 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

- !** **POZOR!** Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



### POZOR!

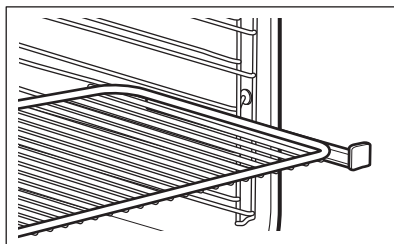
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

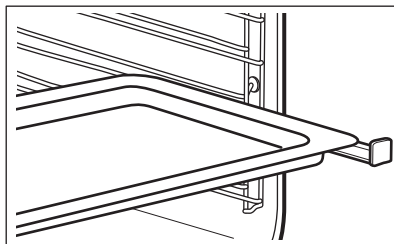


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



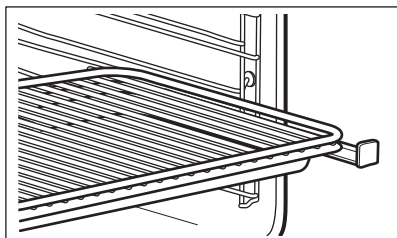
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:



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




## 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 8.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, dvířka jsou zablokována a spotřebič nelze náhodně zapnout.

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE a .



 Symboly na displeji se zobrazí také tehdy, když probíhá funkce pyrolýzy. Lze se přesvědčit na ovladači.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

### 8.2 Použití funkce Blokování tlačítek



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


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


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

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí Loc.


K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

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

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

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

### 8.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C. Otočením ovladačem teploty doleva či doprava se zobrazí teplota trouby.


### 8.4 Automatické vypnutí

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

| Teplota (°C) | Čas vypnutí (h) |
|--------------|-----------------|
| 30 - 115     | 12.5            |


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

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.

-  Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Trvání, Ukončení.

## 9. TIPY A RADY

-  **VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

### 9.1 Vnitřní strana dvířek

**U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:**

Pečivo


| Jídlo                                       | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky                                |
|---|------------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| Chléb                                       | 150                          | 180          | 35 - 40   | 2            | Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup> |
| Bagety/<br>kaiserky                         | 150                          | 200          | 20 - 25   | 2            | Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup> |
| Domácí piz-<br>za                           | 150                          | 230          | 10 - 20   | 2            | Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup> |
| Italský chléb<br>Focaccia                   | 150                          | 200 - 210    | 10 - 20   | 2            | Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup> |
| Sušenky, ča-<br>jové koláčky,<br>croissanty | 150                          | 150 - 180    | 10 - 20   | 2            | Použijte plech na pečení. <sup>1)</sup> |

### 8.5 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.

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

### 9.2 Pravý horký vzduch PLUS

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

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

| Jídlo  | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky                                |
|--|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| Švestkový koláč, jablečný koláč, skořicové rolky | 150                         | 160 - 180    | 30 - 60   | 2            | Použijte koláčovou formu. <sup>1)</sup> |

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

#### Příprava zmrazených potravin

| Jídlo             | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu    |
|-------------------|-----------------------------|--------------|-----------|-----------------|
| Mražená pizza     | 200                         | 200 - 210    | 10 - 20   | 2 <sup>1)</sup> |
| Lasagne, mražené  | 200                         | 180 - 200    | 35 - 50   | 2 <sup>1)</sup> |
| Mražený croissant | 200                         | 170 - 180    | 15 - 25   | 2 <sup>1)</sup> |

<sup>1)</sup> Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

#### Ohřev jídla

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

#### Pečení masa

| Jídlo          | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky               |
|----------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|------------------------|
| Vepřová pečeně | 200                         | 180          | 65 - 80   | 2            | Skleněná zapékací mísa |



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

### 9.3 Pečení moučných jídel

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

### 9.4 Tipy k pečení moučných jídel

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

| Výsledek pečení                          | Možná příčina                   | Řešení   |
|--|---------------------------------|--|
| Koláč není při dané délce pečení hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby. |

## 9.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo  | Funkce             | Teplota (°C)                         | Čas (min)           | Poloha roštu |
|--|--------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Kynutá pleťnka / Věneček   | Horní/Spodní Ohřev | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3            |
| Vánoční štola  | Horní/Spodní Ohřev | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2            |
| Chléb (žitný chléb):<br>1. První část procesu pečení.<br>2. Druhá část procesu pečení. | Horní/Spodní Ohřev | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1            |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky   | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3            |
| Roláda   | Horní/Spodní Ohřev | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3            |
| Drobenkový koláč (suchý)   | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3            |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky   | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3            |

| Jídlo  | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup> | Pravý Horký Vzduch | 150                     | 35 - 55   | 3            |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup> | 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 <sup>1)</sup> | 40 - 80   | 3            |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

### Sušenky

| Jídlo                       | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Sušenky z křehkého těsta    | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160               | 10 - 20   | 3            |
| Sušenky z piškotového těsta | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160               | 15 - 20   | 3            |
| Sněhové pusinky             | Pravý Horký Vzduch | 80 - 100                | 120 - 150 | 3            |
| 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 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3            |
| Pečivo                      | Pravý Horký Vzduch | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25   | 3            |
| Pečivo                      | Horní/Spodní Ohřev | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25   | 3            |

1) Předehřejte troubu.

## 9.6 Nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo              | Funkce            | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zapečené těstoviny | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200    | 45 - 60   | 1            |

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 9.7 Horký Vzduch S Párou



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

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

## 9.8 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

## Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

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

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 9.9 Příprava Pizzy

| Jídlo                   | Teplota (°C)              | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------|---------------------------|-----------|--------------|
| Pizza (tenká)           | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20   | 2            |
| Pizza (s velkou náplní) | 180 - 200                 | 20 - 30   | 2            |
| Ovocné koláčky          | 180 - 200                 | 40 - 55   | 1            |
| Špenátový koláč         | 160 - 180                 | 45 - 60   | 1            |
| Slaný Lotrinský Koláč   | 170 - 190                 | 45 - 55   | 1            |

| Jídlo                                      | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|-------------------------|-----------|--------------|
| Švýcarský koláč                            | 170 - 190               | 45 - 55   | 1            |
| Tvarohový koláč                            | 140 - 160               | 60 - 90   | 1            |
| Koláč s jablečnou vrstvou                  | 150 - 170               | 50 - 60   | 1            |
| Zeleninový koláč                           | 160 - 180               | 50 - 60   | 1            |
| Nekvašený chléb                            | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 10 - 20   | 2            |
| Listové těsto s náplní                     | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 45 - 55   | 2            |
| Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 12 - 20   | 2            |
| Pirohy (ruské pirohy s náplní)             | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25   | 2            |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

## 9.10 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby. Řiďte se pokyny výrobce.
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Do hlubokého pekáče nalijte trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- K uchování šťavnatějšího masa:
  - libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
  - maso a ryby pečte v kusech, které váží minimálně 1 kg.
  - velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

## 9.11 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

| Jídlo                                 | Množství       | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------------------|----------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Dušené maso                           | 1 - 1,5 kg     | Horní/Spodní ohřev | 230                     | 120 - 150 | 1            |
| Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené | na cm tloušťky | Turbo gril         | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6     | 1            |

| Jídlo                                       | Množství       | Funkce     | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|----------------|------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | Turbo gril | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8     | 1            |
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené   | na cm tloušťky | Turbo gril | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10    | 1            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

#### Vepřové

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

#### Telecí

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

#### Jehněčí

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

#### Zvěřina

| Jídlo               | Množství (kg) | Funkce             | Teplota (°C)      | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------|---------------|--------------------|-------------------|-----------|--------------|
| Zaječí hřbet / kýta | až 1          | Horní/Spodní ohřev | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40   | 1            |

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

1) Předehřejte troubu.

#### Drůbež

| Jídlo         | Množství (kg)    | Funkce     | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže  | 0,2 - 0,25 každý | Turbo gril | 200 - 220    | 30 - 50   | 1            |
| Půlka kuřete  | 0,4 - 0,5 každá  | Turbo gril | 190 - 210    | 35 - 50   | 1            |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5          | Turbo gril | 190 - 210    | 50 - 70   | 1            |
| Kachna        | 1,5 - 2          | Turbo gril | 180 - 200    | 80 - 100  | 1            |
| Husa          | 3,5 - 5          | Turbo gril | 160 - 180    | 120 - 180 | 1            |
| Krůta         | 2,5 - 3,5        | Turbo gril | 160 - 180    | 120 - 150 | 1            |
| Krůta         | 4 - 6            | Turbo gril | 140 - 160    | 150 - 240 | 1            |

#### Ryby (dušené)

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

## 9.12 Gril

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

- Prázdnou troubu vždy předehřejte 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            |



| Jídlo                       | Teplota (°C) | Čas (min) |           | Poloha roštu |
|-----------------------------|--------------|-----------|-----------|--------------|
|                             |              | 1. strana | 2. strana |              |
| 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 -<br>1 000 g | 210 - 230    | 15 - 30   | 15 - 30   | 3 / 4        |

## 9.13 Mražené Potraviny

Použijte funkci Právý horký vzduch.

| Jídlo                              | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Mražená pizza                      | 200 - 220    | 15 - 25   | 2            |
| Americká mražená<br>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,<br>Krokety         | 220 - 230    | 20 - 35   | 3            |
| Opečená Brambora-<br>vá Kaše       | 210 - 230    | 20 - 30   | 3            |
| Lasagne / Cannello-<br>ni, čerstvé | 170 - 190    | 35 - 45   | 2            |
| Mražené lasagne/<br>cannelloni     | 160 - 180    | 40 - 60   | 2            |
| Sýr pečený v troubě                | 170 - 190    | 20 - 30   | 3            |
| Kuřecí Křídla                      | 190 - 210    | 20 - 30   | 2            |

## 9.14 Rozmrazování

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

| Jídlo        | Množství (kg) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky   |
|--------------|---------------|-------------------------|------------------------------|--|
| Kuře         | 1             | 100 - 140               | 20 - 30                      | Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte. |
| Maso         | 1             | 100 - 140               | 20 - 30                      | V polovině doby obraťte.   |
| Maso         | 0.5           | 90 - 120                | 20 - 30                      | V polovině doby obraťte.   |
| Pstruh       | 0.15          | 25 - 35                 | 10 - 15                      | -  |
| Jahody       | 0.3           | 30 - 40                 | 10 - 20                      | -  |
| Máslo        | 0.25          | 30 - 40                 | 10 - 15                      | -  |
| Smetana      | 2 x 0,2       | 80 - 100                | 10 - 15                      | Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.              |
| Zdobení dort | 1.4           | 60                      | 60                           | -  |

## 9.15 Zavařování - Spodní ohřev

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

### Měkké ovoce

| Jídlo                                      | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|--|--------------|--|-------------------------------|
| Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an-grešt | 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 <sup>1)</sup>        | 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                       |

<sup>1)</sup> Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

## 9.16 Sušení - Pravý horký vzduch

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

- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a nechte 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      |

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

## 9.17 Informace pro zkušební

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

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

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

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

| Jídlo   | Funkce             | Teplota (°C)      | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------------|-------------------|-----------|--------------|
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta   | Pravý Horký Vzduch | 140               | 25 - 40   | 3            |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta   | Horní/Spodní Ohřev | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3            |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Pravý Horký Vzduch | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35   | 3            |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Horní/Spodní Ohřev | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

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

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

1) Předehřejte troubu.

Gril

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

1) Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

2) V polovině doby obraťte.

## 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistíte 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 čistícími

prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

### 10.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



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

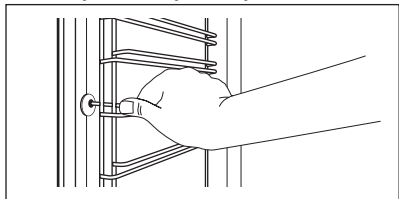
1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.

3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

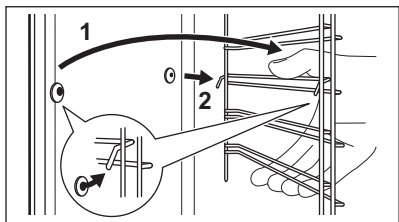
### 10.3 Vyjmutí drážek na rošty a

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvch musí směřovat dopředu.

### 10.4 Pyrolýza



**POZOR!**  
Vyměte všechno příslušenství a vyjimatelné drážky.



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






#### VAROVÁNÍ!

Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.








#### POZOR!

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

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

| Funkce | Popis   |
|--------|---|
| P1     | Pokud není trouba příliš znečištěná. Délka procesu: 1 h 30 min. |
| P2     | Pokud nelze nečistoty snadno odstranit. Délka procesu: 3 h.     |

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

5. Výchozí délku procesu (**P1** nebo **P2**) změníte pomocí , kdy nastavíte , a poté stisknutím  nebo  nastavíte délku procesu čištění.
6. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Na displeji se zobrazí symbol  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokují.

7. Po dokončení funkce pyrolýzy se na displeji zobrazí denní čas. Dvířka trouby zůstanou zamčená.
8. Jakmile spotřebič vychladne, zazní zvukový signál a dvířka se odemknou.

## 10.5 Připomínka čištění

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



### Připomínka čištění přestane blikat:

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

## 10.6 Odstranění a instalace dvířek

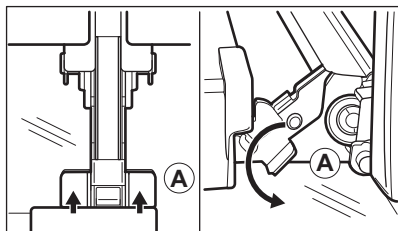
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



### VAROVÁNÍ!

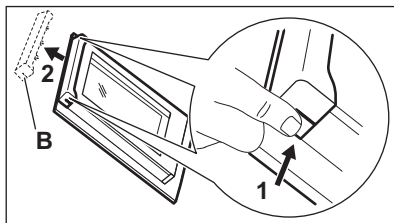
Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

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

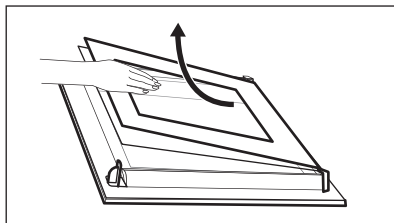


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráňte tak poškrábání.

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



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



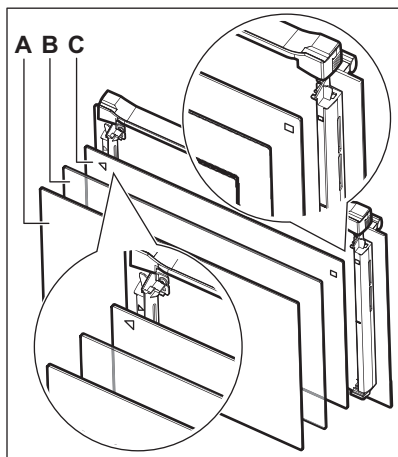
9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



### VAROVÁNÍ!

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

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



## 10.7 Výměna žárovky

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



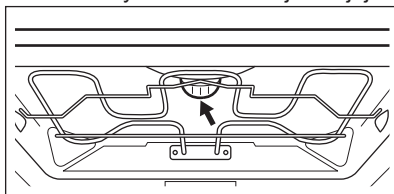
### VAROVÁNÍ!

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

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

## Horní žárovka

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



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

# 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!





Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Co dělat, když...

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



| <b>Problém</b>   | <b>Možná příčina</b>  | <b>Řešení</b>   |
|--|---|---|
| Trouba nehřeje.  | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.  | Viz „Automatické vypnutí“.  |
| Trouba nehřeje.  | Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.  | Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.   |
| Trouba nehřeje.  | Je spálená pojistka.  | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.   |
| Osvětlení nefunguje.   | Vadná žárovka.  | Vyměňte žárovku.  |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká.  | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.   |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.                    | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.  | Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.   |
| Na displeji se zobrazí „C3“.   | Čistící funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.                                  | Zcela dvířka zavřete.   |
| Na displeji se zobrazuje „F102“.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezavřeli jste plně dvířka.</li> <li>• Zámek dvířek je vadný.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zcela dvířka zavřete.</li> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce.</li> <li>• Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul> |
| Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.      | Jedná se o závadu na elektroinstalaci.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce.</li> <li>• Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>                             |
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.        | Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.  | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.  |

| Problém   | Možná příčina                                   | Řešení  |
|---|---|---|
| Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.                       | Vlis vnitřku trouby jste nena-<br>plnili vodou. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.  |
| Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.   | Teplota je příliš nízká.                        | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C.<br>Viz část „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. Řiďte se specifickým postupem.  |
| Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo". | Je zapnutý režim demo.                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte troubu.</li> <li>2. Stiskněte a podržte tlačítko .</li> <li>3. První číslice a ukazatel <b>Demo</b> začnou blikat na displeji.</li> <li>4. Pomocí tlačítek  nebo  zadejte kód 2468 a stiskněte  pro potvrzení.</li> <li>5. Začne blikat následující číslice.</li> <li>6. Režim <b>Demo</b> se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný.</li> </ol> |

## 11.2 Servisní údaje

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

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

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

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

## 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

|  |                    |
|--|--------------------|
| Název dodavatele   | AEG                |
| Označení modelu  | BPB351120M         |
| 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   | 39.0 kg            |

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

### 12.2 Úspora energie



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

#### Všeobecné rady

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

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

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

#### Horkovzdušné pečení

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

#### Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

#### Uchování teploty jídla


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


### **Horký Vzduch S Párou**

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

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

## **13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

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

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







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336312-A-162017



**AEG**