

# USER MANUAL



# OBSAH

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 2  |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....   | 4  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE.....       | 7  |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL.....         | 8  |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....   | 8  |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....        | 8  |
| 7. FUNKCE HODIN.....           | 10 |
| 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....  | 11 |
| 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....       | 15 |
| 10. TIPY A RADY.....           | 16 |
| 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....      | 30 |
| 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....    | 32 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....  | 34 |

## 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.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné 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.

## 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.
- 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.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky pro instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- 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 používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.5 Vnitřní osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.6 Obsluha

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

## 2.7 Likvidace



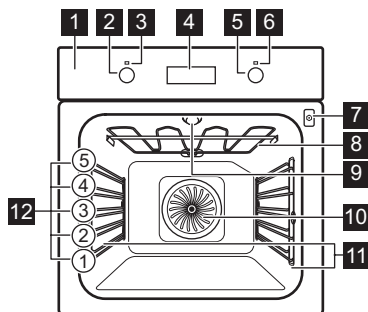
### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

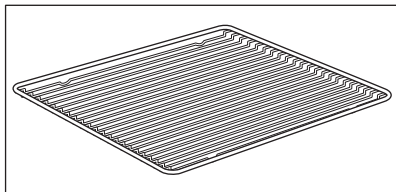
### 3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečících funkcí
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Zásuvka pečicí sondy
- 8 Topný článek
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Polohy polic

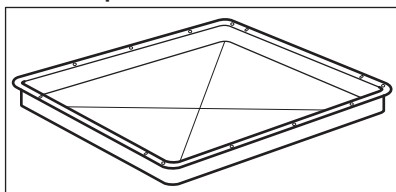
### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt



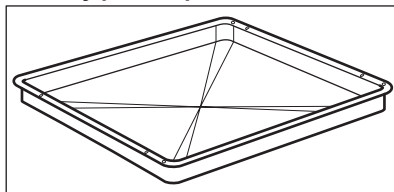
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

#### Plech na pečení



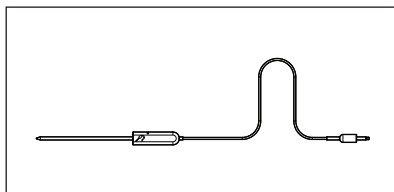
Na koláče a sušenky.

#### Hluboký pekáč / plech



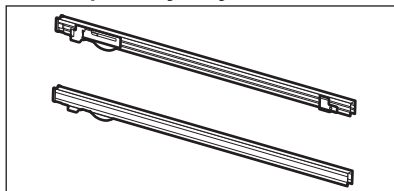
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

#### Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.




#### Teleskopické výsuvy



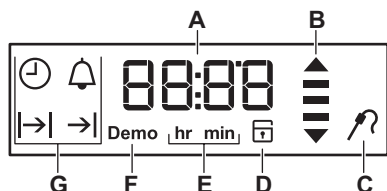
Pro rošty a plechy na pečení.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Tlačítka

| Senzorové tlačítko / tlačítko   | Funkce  | Popis  |
|---|---------|--|
|  | MINUTKA | Slouží k nastavení funkce MINUTKY. Podržetím tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.                              |
|  | HODINY  | Slouží k nastavení funkce hodin.   |
|  | TEPLOTA | Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Použijte pouze v případě, že je spuštěná pečicí funkce. |

### 4.2 Displej



- A. Časovač / teplota
- B. Ukazatel zahřívání a zbytkového tepla
- C. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- D. Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- E. Hodiny / minuty
- F. Režim Demo (pouze u vybraných modelů)
- G. Funkce hodin

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

### 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ










**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.




### 6.1 Zasunovací ovladač

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



## 6.2 Pečicí funkce

| Funkce trouby   | Použití   |
|---|---|
| <br>Poloha Vypnuto                           | Trouba je vypnutá.  |
| <br>Rychlé Zahřátí                           | Ke zkrácení doby rozežhání.   |
| <br>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. |
| <br>Příprava Pizzy                           | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.  |
| <br>Horní/spodní ohřev (Horní/ Spodní Ohřev) | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.  |
| <br>Spodní Ohřev                            | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.   |
| <br>Rozmrazování                           | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.                                     |

| Funkce trouby  | Použití   |
|--|---|
| <br>Vlhký horkovzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. |
| <br>Gril              | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.  |
| <br>Turbo Gril      | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.  |



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


## 6.3 Nastavení pečicí funkce

- Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
- Otočením ovladače zvolte teplotu. Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.

3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.

## 6.4 Rychlé Zahřátí





Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.

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

1. Otočením ovladače funkcí trouby nastavte funkci rychlého zahřátí.


# 7. FUNKCE HODIN

## 7.1 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin  | Použití   |
|---|---|
| <br>DENNÍ ČAS        | Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.   |
| <br>TRVÁNÍ           | Slouží k nastavení délky provozu trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečící funkce.   |
| <br>UKONČENÍ         | Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečící funkce.   |
| <br>ODLOŽENÝ START | Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.   |
| <br>MINUTKA        | Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby. |


2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
3. Nastavte funkci trouby.

## 6.5 Ukazatel ohřevu


Když je zapnuta funkce trouby, stavové čárky na displeji  se postupně zobrazují podle toho, jak teplota v troubě stoupá, a přestávají se zobrazovat, když teplota klesá.

## 7.2 Nastavení a změna času



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

1. Nastavte hodiny otočením ovladače teploty.
2. Potvrďte stisknutím  a nastavte minuty.





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


3. Nastavte aktuální minuty otočením ovladače teploty.
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 .





## 7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ


1. Nastavte pečící funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Nastavte minuty otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavte hodiny otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .

Po uplynutí nastaveného doby Trvání zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

4. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.





## 7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Nastavte hodiny otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavte minuty otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .





Po nastavené době Ukončení zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.


4. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

## 7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Nastavte minuty doby TRVÁNÍ otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavte hodiny doby TRVÁNÍ otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .

Na displeji bliká .





4. Nastavte hodiny doby UKONČENÍ otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Nastavte minuty doby UKONČENÍ otočením ovladače teploty a volbu potvrďte stisknutím tlačítka . Na displeji se zobrazuje   a nastavená teplota.

Trouba se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po nastavené době UKONČENÍ zní dvě minuty signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Trouba se vypne.

5. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

## 7.6 Nastavení funkce MINUTKA

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

1. Opakovaně stiskněte  , dokud na displeji nezačne blikat  a „00“.
2. Nastavte sekundy a poté minuty otočením ovladače teploty. 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 signál.
5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

# 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 8.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

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



### POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sonda a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

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



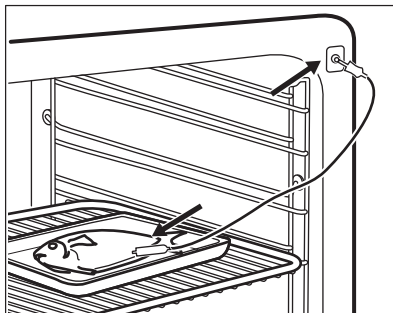
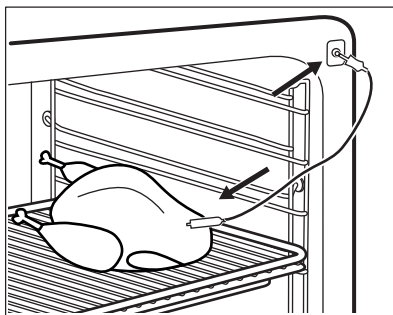
Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.



Trouba vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může změnit.


## Druhy jídla: maso, drůbež a ryby


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




Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

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

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

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

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

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

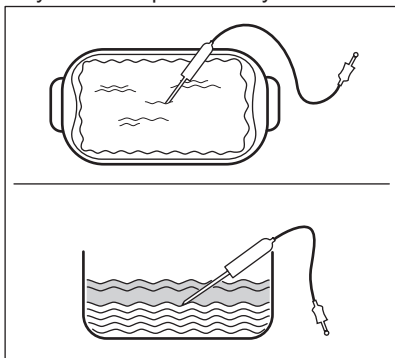
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

**VAROVÁNÍ!**

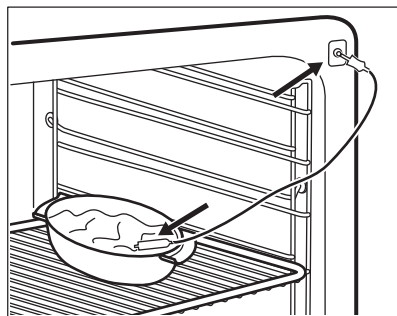
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

**Druh jídla: dušené jídlo**


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




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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

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

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

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

7. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

**VAROVÁNÍ!**

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

**Změna teploty během přípravy jídla**

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

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

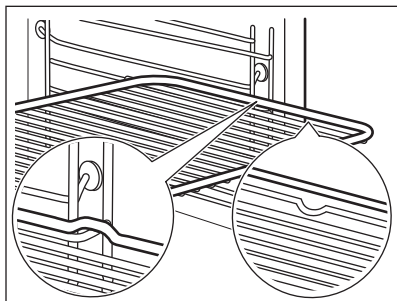
střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.

- třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.
2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

## 8.2 Vložení příslušenství

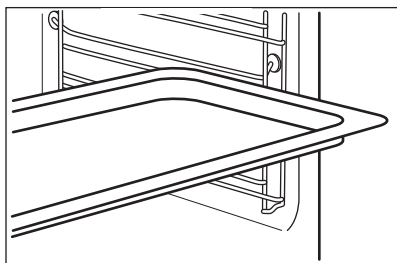
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů .



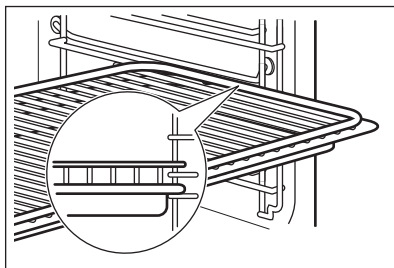
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte 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.

## 8.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



### **POZOR!**

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



### **POZOR!**

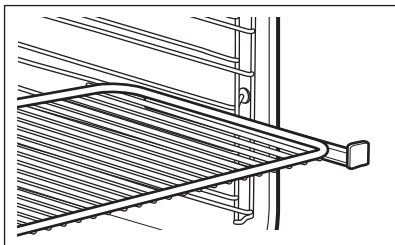
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

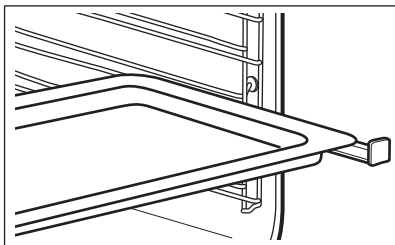


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



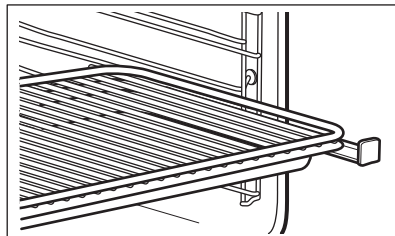
Hluboký pekáč / plech:

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.



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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

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


Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE .

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

### 9.2 Použití funkce Blokování tlačítek

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

Když je funkce blokování tlačítek zapnutá, nastavení teploty a času nelze u probíhající funkce trouby nedopatřením změnit.

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

Zazní zvukový signál. Na displeji se na pět sekund zobrazí Loc.




Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko při zapnuté funkci blokování tlačítek, na displeji se zobrazí Loc.

Když otočíte ovladačem funkcí trouby, trouba se vypne.

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

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

## 9.3 Ukazatel zbytkového tepla

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


## 9.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte teplotu v troubě, automaticky vypne.

| Teplota (°C) | Čas vypnutí (h) |
|--------------|-----------------|
| 30 - 115     | 12.5            |
| 120 - 195    | 8.5             |

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

Po automatickém vypnutí troubu opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.

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

## 9.5 Chladicí ventilátor

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

# 10. 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.

## 10.1 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

## 10.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

## 10.3 Pečení moučných jídel

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Pečely v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.



## 10.4 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.                                      |
|  | Příliš krátká doba pečení.                                      | Prodlužte dobu pečení. Doba pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.                            |
|  | Ve směsi je příliš mnoho tekutin.                               | Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používejte-li kuchyňského robota. |
| Koláč je příliš suchý.                                 | Teplota trouby je příliš nízká.                                 | Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.   |
|  | 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.  |
|  | Směs je nerovnoměrně rozložena.                                 | Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.  |
| Koláč není při dané délce pečení hotový.               | Teplota trouby je příliš nízká.                                 | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.                                      |

## 10.5 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 pletýnka / 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            |
| 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            |

| Jídlo                    | Funkce             | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Makronky                 | Pravý Horký Vzduch | 100 - 120               | 30 - 50   | 3            |
| Sušenky z kynutého těsta | Pravý Horký Vzduch | 150 - 160               | 20 - 40   | 3            |
| Malé listové pečivo      | Pravý Horký Vzduch | 170 - 180 <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            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 10.6 Nákypy a zapékaná jídla

| Jídlo                              | Funkce             | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zapečené těstoviny                 | Horní/Dolní ohřev  | 180 - 200    | 45 - 60   | 1            |
| Lasagne                            | Horní/Dolní ohřev  | 180 - 200    | 25 - 40   | 1            |
| Zapékaná zelenina <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.

## 10.7 Vlhký horkovzduch



Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení 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<br>(kulatá koláčová forma) | 160 - 170    | 70 - 80   | 3            |
| Bílý chléb  | 190 - 200    | 55 - 70   | 3            |

## 10.8 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 / 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        | -          |

| Jídlo                    | Teplota (°C)            | Čas (min) | Poloha roštu |            |
|--------------------------|-------------------------|-----------|--------------|------------|
|                          |                         |           | Dvě polohy   | Tři polohy |
| 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.

## 10.9 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            |
| Koláče                                     | 180 - 200                 | 40 - 55   | 1            |
| Špenátový koláč                            | 160 - 180                 | 45 - 60   | 1            |
| Slaný Lotrinský Koláč                      | 170 - 190                 | 45 - 55   | 1            |
| Švýcarský koláč                            | 170 - 190                 | 45 - 55   | 1            |
| Tvarohový koláč                            | 140 - 160                 | 60 - 90   | 1            |
| Koláč s jablečnou vrstvou                  | 150 - 170                 | 50 - 60   | 1            |
| Zeleninový koláč                           | 160 - 180                 | 50 - 60   | 1            |
| Nekvašený chléb                            | 230 - 250 <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            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

<sup>2)</sup> Použijte hluboký pekáč / plech.

## 10.10 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

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

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

Pečení otočte 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 ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

## 10.11 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: nepropečený       | na cm tloušťky | Turbo Gril         | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6     | 1            |
| 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            |

| Jídlo         | Množství (kg) | Funkce     | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|---------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| 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            |
| Hřbet z vysoké zvěře | 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            |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## Drůbež

| Jídlo         | Množství (kg)      | Funkce     | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|--------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Kusy drůbeže  | 0,2 - 0,25 g každý | Turbo Gril | 200 - 220    | 30 - 50   | 1            |
| Půlka kuřete  | 0,4 - 0,5 g 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            |

## 10.12 Gril

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

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



### POZOR!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

### Gril

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

## 10.13 Mražené Potraviny

Použijte funkci Právý horký vzduch.

| Jídlo                         | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Mražená pizza                 | 200 - 220    | 15 - 25   | 2            |
| Americká mražená pizza        | 190 - 210    | 20 - 25   | 2            |
| Chlazená pizza                | 210 - 230    | 13 - 25   | 2            |
| Mražená pizza snack           | 180 - 200    | 15 - 30   | 2            |
| Hranolky, tenké               | 200 - 220    | 20 - 30   | 3            |
| Hranolky, silné               | 200 - 220    | 25 - 35   | 3            |
| Amer. Brambory, Krokety       | 220 - 230    | 20 - 35   | 3            |
| Opečená Bramborová Kaše       | 210 - 230    | 20 - 30   | 3            |
| Lasagne / Cannelloni, čerstvé | 170 - 190    | 35 - 45   | 2            |



| Jídlo                          | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| 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            |

### 10.14 Rozmrazování

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

| Jídlo        | Množství (kg) | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky   |
|--------------|---------------|-------------------------|------------------------------|--|
| Kuře         | 1             | 100 - 140               | 20 - 30                      | Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte. |
| Maso         | 1             | 100 - 140               | 20 - 30                      | V polovině doby obraťte.   |
| 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 zmrazená.              |
| Zdobení dort | 1,4           | 60                      | 60                           | -  |

### 10.15 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování použijte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci použijte 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                                  | -                             |
| Smišená 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.

## 10.16 Sušení - Pravý Horký Vzduch

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

### Zelenina

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

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

| Jídlo               | Teplota (°C) | Čas (hod) |
|---------------------|--------------|-----------|
| Fazole              | 60 - 70      | 6 - 8     |
| Papriky             | 60 - 70      | 5 - 6     |
| Zelenina do polévky | 60 - 70      | 5 - 6     |
| Houby               | 50 - 60      | 6 - 8     |

| Jídlo  | Teplota (°C) | Čas (hod) |
|--------|--------------|-----------|
| Byliny | 40 - 50      | 2 - 3     |

## 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      |

## 10.17 Tabulka Pečící sonda

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

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

| Vepřové   | Teplota středu pokrmu (°C) |                   |      |
|---|----------------------------|-------------------|------|
|   | Méně                       | Středně Propečené | Více |
| Šunka, Pečeně   | 80                         | 84                | 88   |
| Kotleta (hřbet),<br>Uzená vepřová kýta,<br>Uzená kýta, pošírovaná | 75                         | 78                | 82   |

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

| Skopové / jehněčí                | Teplota středu pokrmu (°C) |                        |      |
|----------------------------------|----------------------------|------------------------|------|
|                                  | Méně                       | Středně Prope-<br>čené | Více |
| Skopová kýta                     | 80                         | 85                     | 88   |
| Skopový hřbet                    | 75                         | 80                     | 85   |
| Jehněčí kýta,<br>Jehněčí pečeně, | 65                         | 70                     | 75   |

| Zvěřina  | Teplota středu pokrmu (°C) |                        |      |
|--|----------------------------|------------------------|------|
|  | Méně                       | Středně Prope-<br>čené | Více |
| Zaječí hřbet,<br>Hřbet z vysoké zvěře              | 65                         | 70                     | 75   |
| Zaječí kýta,<br>Celý zajíc,<br>Kýta z vysoké zvěře | 70                         | 75                     | 80   |

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

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

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

| Dušená jídla - Slaná                          | Teplota středu pokrmu (°C) |                   |      |
|---|----------------------------|-------------------|------|
|   | Méně                       | Středně Propečené | Více |
| Cannelloni,<br>Lasagne,<br>Zapečené těstoviny | 85                         | 88                | 91   |

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

## 10.18 Informace pro zkušebny

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 |
|--|--------------------|--------------|-----------|--------------|
| Piškotová buchta bez tuku                              | Pravý Horký Vzduch | 140 - 150    | 35 - 50   | 2            |
| Piškotová buchta bez tuku                              | Horní/Spodní Ohřev | 160          | 35 - 50   | 2            |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Pravý Horký Vzduch | 160          | 60 - 90   | 2            |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/Spodní Ohřev | 180          | 70 - 90   | 1            |

Pečení na jedné úrovni. Sušenky  
Použijte třetí polohu roštu.

| Jídlo                           | Funkce             | Teplota (°C)      | Čas (min) |
|---------------------------------|--------------------|-------------------|-----------|
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý Horký Vzduch | 140               | 25 - 40   |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Horní/Spodní Ohřev | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30   |

| Jídlo                             | Funkce             | Teplota (°C)      | Čas (min) |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------|-----------|
| Malé koláčky (20 kousků na plech) | Pravý Horký Vzduch | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35   |
| Malé koláčky (20 kousků na plech) | Horní/Spodní Ohřev | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30   |

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu 5 minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

| Jídlo        | Funkce | Čas (min)             | Poloha roštu |
|--------------|--------|-----------------------|--------------|
| Topinky      | Gril   | 1 - 3                 | 5            |
| Hovězí steak | Gril   | 24 - 30 <sup>1)</sup> | 4            |

<sup>1)</sup> V polovině doby obraťte.

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

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

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čistícími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

## 11.2 Vyjmutí drážek na rošty

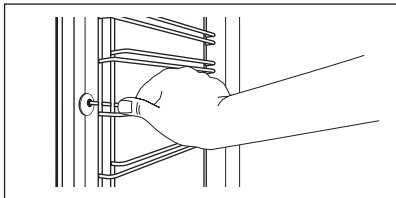
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



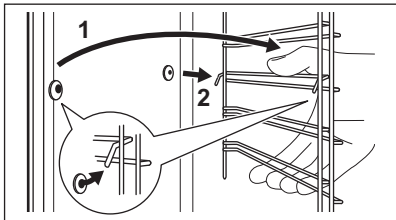
### POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvch musí směřovat dopředu.

## 11.3 Strop trouby



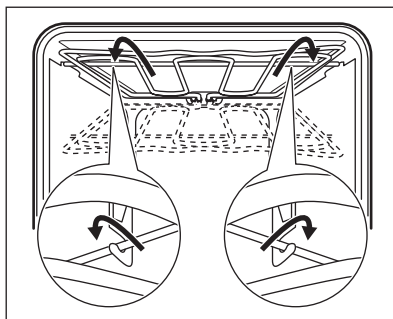
### VAROVÁNÍ!

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

Odstraňte drážky na rošty.

Topný článek na stropě trouby můžete sklopit a strop pak snadno umýt.

1. Oběma rukama podržte topný článek zepředu.
2. Vytáhněte jej dopředu přes odpor pružiny a ven ze dvou držáků.



Topný článek se sklopí dolů.

3. Vyčistíte strop trouby.
4. Topný článek instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Topný článek správně nainstalujte nad držáky na vnitřních stěnách spotřebiče.

5. Instalujte drážky na rošty.

## 11.4 Odstranění a instalace dvířek

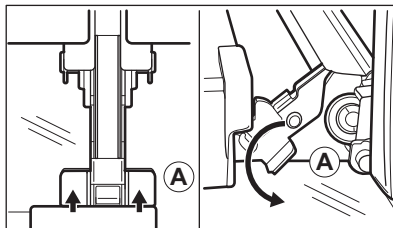
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



### VAROVÁNÍ!

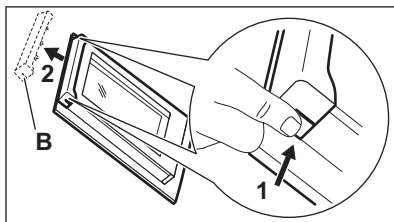
Dvířka jsou těžká.

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

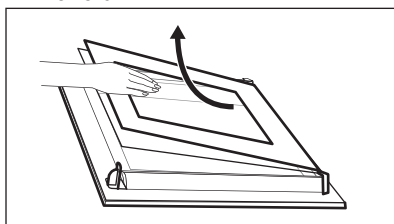


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou 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 v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



Jedno z ramen závěsu (běžně to pravé) se pohybuje volně. Ujistěte se, že obě ramena závěsu jsou ve stejné poloze (přibližně pod úhlem 70°).

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

### 11.5 Výměna žárovky

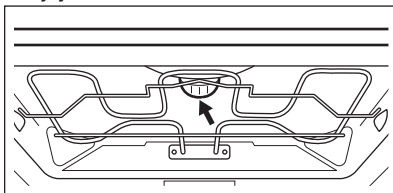


**VAROVÁNÍ!**  
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Žárovka může být horká.

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

#### Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.






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



## 12.1 Co dělat, když...

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

| Problém   | Možná příčina          | Řešení   |
|---|------------------------|--|
| 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. Současně stiskněte a podržte  3sec  °C.</li> <li>3. První číslice a ukazatel <b>Demo</b> začnou blikat na displeji.</li> <li>4. Zadejte kód 2468 otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a potvrďte stisknutím .</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> |

## 12.2 Servisní údaje

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

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

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

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

# 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

|  |                 |
|--|-----------------|
| Název dodavatele   | AEG             |
| Označení modelu  | BEK546320M      |
| Index energetické účinnosti                                | 81.2            |
| Třída energetické účinnosti                                | A+              |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 1.09 kWh/cyklus |

|  |                    |
|--|--------------------|
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.69 kWh/cyklus    |
| Počet pečicích prostorů  | 1                  |
| Tepelný zdroj  | Elektrická energie |
| Objem  | 71 l               |
| Typ trouby   | Vestavná trouba    |
| Hmotnost   | 33.5 kg            |

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

## 13.2 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 zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

### Uchování teploty jídla

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

### Pečení s vypnutým osvětlením


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


### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

## 14. 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)



867352234-A-332018



**AEG**