

▶ BPE842320B  
BPE842320M  
BPE842320W  
BPK842320B  
BPK842320M  
BPK842320W

CS Návod k použití  
Trouba

# USER MANUAL



**AEG**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
7. FUNKCE HODIN.....	17
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	17
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	20
10. TIPY A RADY.....	20
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	36
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	39
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	41

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili 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.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- 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 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 být 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, nezapojte 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 směrnici EHS.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- 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. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k

## **2.3 Použití spotřebiče**



### **VAROVÁNÍ!**

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

- 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 čistícího prostředku.
- 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 přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
  - Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
  - Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
    - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení ujistit 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 čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
    - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
  - Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
  - Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
  - Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

## 2.5 Pyrolytické čištění



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

## 2.6 Vnitřní osvětlení

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



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.7 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

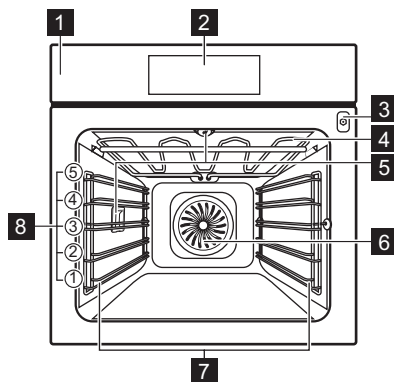
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 2.8 Obsluha

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

# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

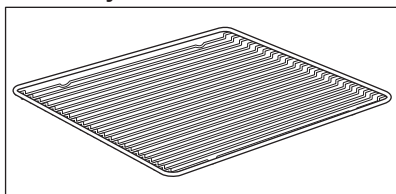
## 3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka pro pečící sondu
- 4 Topný článek
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8 Polohy polic

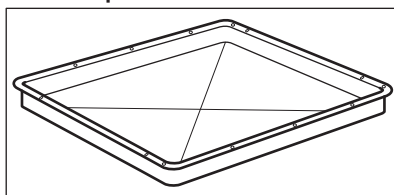
## 3.2 Příslušenství

### Tvarovaný rošt



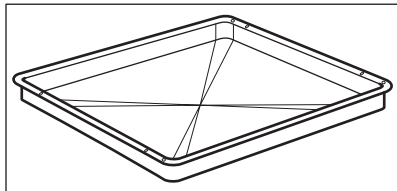
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

### Plech na pečení



Na koláče a sušenky.

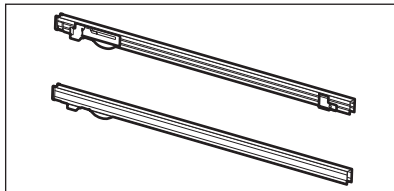
#### Hluboký pekáč / plech



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

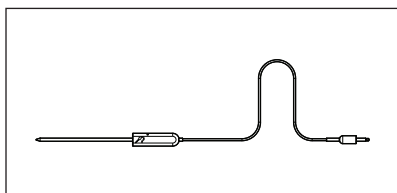
K měření teploty uvnitř pokrmu.

#### Teleskopické výsuvy



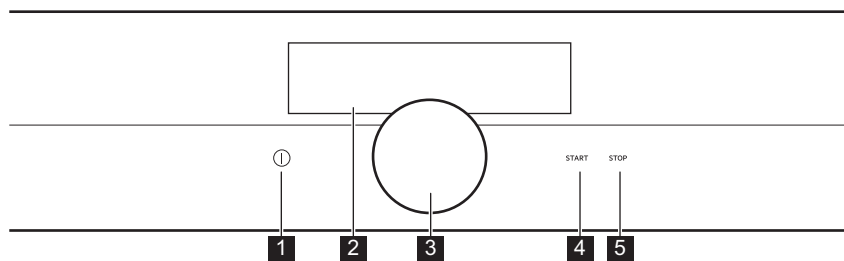
Pro rošty a plechy na pečení.

#### Pečící sonda



## 4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

### 4.1 Ovládací panel



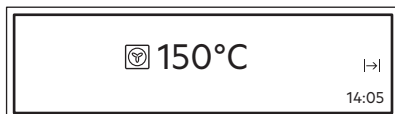
Funkce	Poznámka
<b>1</b> Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné spotřebiče.
<b>2</b> Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
<b>3</b> Otočný volič	Slouží k úpravě nastavení a procházení nabídkami. Stisknutím ① zapnete spotřebič. Podržte otočný volič k vyvolání obrazovky nastavení. Podržením a otáčením otočného voliče procházejte nabídkou. Podržením a stisknutím otočného voliče potvrďte nastavení nebo přejděte do zvolené podnabídky. Pro návrat do předchozí nabídky vyhledejte funkci Zpět v seznamu nabídek nebo potvrďte zvolené nastavení.



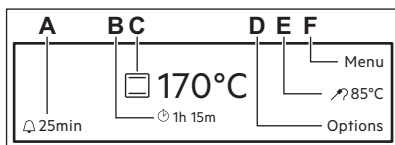
Funkce	Poznámka
<b>4</b> START	Slouží k zapnutí zvolené funkce.
<b>5</b> STOP	Slouží k vypnutí zvolené funkce.

## 4.2 Displej

Po zapnutí se na displeji zobrazí poslední zvolený režim pečicí funkce.



Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.



- A. Připomínka
- B. Měřič času
- C. Pečicí funkce a teplota
- D. Funkce nebo denní čas
- E. Trvání nebo Ukončení funkce nebo Pečicí sonda
- F. Nabídka

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

### 5.2 První zapojení

Po prvním zapojení se na sedm sekund zobrazí verze software.

Musíte nastavit jazyk, Displej Jas a Denní čas.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



**VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Pečicí Funkce

Zapnutí a vypnutí pečicích funkcí.

1. Zapněte troubu.
2. Podržte otočný volič. Poslední použitá funkce je potvrzena.

3. Stisknutím otočného voliče přejděte do podnabídky a jeho otočením zvolte pečicí funkci.
4. Potvrďte stisknutím otočného voliče.
5. Nastavte teplotu a potvrďte.
6. Stiskněte **START**. Pečicí sonda lze odpojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Některé funkce obsahují sled vyskakovacích oken. Stisknutím otočného voliče přejděte









na další vyskakovací okno. Po posledním potvrzení se funkce spustí.

K vypnutí funkce stiskněte **STOP**.











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

## Pečicí funkce: Speciality

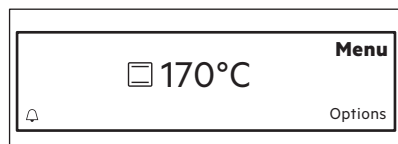
Pečicí funkce	Použití
 Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev Taliřů	K předehřátí taliřů k servírování.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení plátkovaného ovoce (např. jablka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd).
 Kynutí Těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Pečení Chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.

## Pečicí funkce: Standardní

Pečicí funkce	Použití
 Právý Horký Vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Právý horký vzduch + spodní ohřev	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.

Pečicí funkce	Použití
 Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev + gril + ventilátor	K přípravě polotovarů do křupava, jako např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Gril + ventilátor	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování 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.

## 6.2 Nabídka - přehled



### Nabídka

Položka nabídky	Použití
Podporované Vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
Čištění	Obsahuje seznam čisticích programů.
Základní Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.

### Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka	Popis
Rychlé	Pyrolytické čištění. 1 hodina pro nízký stupeň nečistot.

Podnabídka	Popis
Obvyklý	Pyrolytické čištění. 1 hodina 30 minut pro obvyklý stupeň nečistot.
Intenzivní	Pyrolytické čištění. 3 hodiny pro vysoký stupeň nečistot.

## Podnabídka pro: Základní Nastavení

Podnabídka	Popis
Dětská Bezp. Pojistka	Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout. Tuto funkci můžete zapnout a vypnout v nabídce Základní nastavení. Jakmile je funkce dětské bezpečnostní pojistky zapnutá, zobrazí se na displeji při zapnutí spotřebiče. Abyste mohli troubu používat, zvolte pomocí otočného ovladače písmena v tomto pořadí: A B C.
Rychlé Zahřátí	Snižuje výchozí čas ohřátí. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Ohřev A Uchování Teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy. Chcete-li funkci vypnout dříve, stiskněte otočný ovladač. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se zobrazí zpráva „Funkce Uchovat teplé zapnuta“. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Prodloužení Doby Pečení	K prodloužení přednastavené doby přípravy. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Nastavení	Ke konfiguraci trouby.
Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

## Podnabídka pro: Nastavení

Podnabídka	Popis
Jazyk	Nastavení jazyka na displeji.
Čas a datum	Nastavuje aktuální čas a datum.
Tóny Tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Nelze deaktivovat tón tlačítka ZAP/VYP a STOP.
Alarm/Chybový Tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
Hlasitost Zvuk. Signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
Displej Jas	Úprava jasu displeje po stupních.

## Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
Režim Demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Zobrazit licence	Informace o licencích.
Zobrazit verze softwaru	Informace o verzi softwaru.
Tovární Nastavení	Obnoví tovární nastavení.

### Podnabídka pro: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má navrženou funkci a teplotu. Tyto parametry lze ručně upravit podle přání uživatele.

U některých pokrmů můžete také zvolit způsob jejich přípravy:

- Automatická Váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně Propečené
- Dobře Propečené nebo Více

Druh jídla: Maso a ryby

Maso		
Hovězí	Hovězí svičková	
	Pečeně	
	Sekaná	
	Hovězí Na Skandinávský Zp.	
Vepřové	Křehká svičková	Čerstvé Pokrmy
		Uzené
	Pečeně	
	Šunka	
	Koleno	
	Žebírka	

Maso		
Telecí	Křehká svičková	
	Pečeně	
	Koleno	
Jehněčí	Pečeně	
	Hřbet	
	Kýta	
Zvěřina	Srncí/Jelení	Hřbet
		Kýta
	Zajíc	Hřbet
		Kýta

Drůbež	
Kuře	Celá
	Půlka
	Stehna
	Křídla
Kachna	
Husa	
Krůta	Celá:
	Hrudí

<b>Ryby</b>	
Celá Ryba	Malé
	Sřředně Propečené
	Velké
Rybí nákypy	
Rybí Prsty	
Druh jídla: Přílohy / Jídlo z trouby	
<b>Jídlo</b>	
Přílohy	Hranolky
	Krokety
	Americké Brambory
	Opečená Brambo- rová Kaše
Jídlo Z Trouby	Lasagne
	Zapečené Brambo- ry
	Zapečené těstoviny
	Zapékaná zelenina
	Dušené jídlo, slané
	Dušená zelenina

Druh jídla: Pečení slaných pokrmů

<b>Jídlo</b>		
Pizza	Čerstvé Po- krmy	Tenká
		Silná
	Mražené Po- krmy	Tenká
		Silná
		Snack
	Chlazené	
Slaný koláč	Tenká	
	Silná	

<b>Jídlo</b>		
Chléb	Čerstvé Po- krmy	Bageta
		Ciabatta
		Bílý Chléb
		Tmavý chléb
		Žitný Chléb
		Celozrnný chléb
		Nekvašený Chléb
		Věnec
		Vánočka
		Mražené Po- krmy
		Chléb
	Předpečené	
Pečivo	Čerstvé Po- krmy	
	Mražené Po- krmy	
	Předpečené	

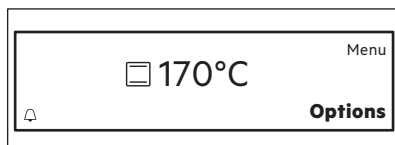
## Druh jídla: Dezerty / Pečení

Jídlo	
Koláč ve formě	Mandlový Koláč
	Jablečný Koláč
	Briošky
	Tvarohový Koláč
	Koláč s jablečnou vrstvou
	Křehké těsto
	Koláčový korpus z piškotového těsta
	Linecký Koláč
	Kulatý Koláč
	Piškotový Koláč
	Koláče

Jídlo		
Koláč na plechu	Mražený jablečný závin	
	Brownies - Čok. Sušenky	
	Tvarohový Koláč	
	Vánoční Štola	
	Koláč S Drobenkou	
	Ovocný Koláč	Křehké těsto
		Piškotové Těsto
		Kynuté Těsto
	Piškotový Koláč	
	Cukrový Koláč	
	Roláda	
	Švýcarský koláč, sladký	
Kynutý Koláč		

Jídlo	
Malé mouč-níky	Koláče, malé
	Krém. Zá-kusky Z List. Těsta
	Banánky
	Makronky
	Muffin
	Proužky Tě-sta
	Malé Listové Pečivo
	Sušenky Z Křehkého Těsta
Dušené jí-dlo, sladké	

## 6.3 Funkce



Funkce	Popis
Nastavení časovače	Obsahuje seznam funkcí hodin.
Rychlé Zahřátí	Slouží ke zkrácení doby rozehrátí u aktuálně probíhající pečicí funkce. Zapnout / Vypnout
Nastavit A Spustit	K nastavení funkce a pozdějšímu zapnutí. Jakmile je funkce nastavena, na displeji se zobrazí zpráva „Funkce Nastavit a spustit zapnuta“. Stisknutím tlačítka Start ji spustíte. Když je tato funkce spuštěná, zpráva se na displeji již nebude zobrazovat a trouba začne pracovat. Upozorňujeme, že tato funkce je k dispozici pouze s některými pečicími funkcemi a je-li nastavená funkce Trvání / Ukončení.
Osvětlení	Zapnout / Vypnout






## 6.4 Zbytkové teplo

Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.



## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Nastavení časovače

Funkce hodin		Použití
	Měřič času	Automaticky monitoruje, jak dlouho funkce pracuje. Zobrazení Měřič času lze zapnout a vypnout.
	Trvání	Slouží k nastavení délky chodu. <sup>1)</sup>
	Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce. Tato funkce je dostupná, pouze když je nastavena funkce Trvání. Funkce Trvání a Ukončení použijte současně k automatickému zapnutí a pozdějšímu vypnutí trouby. <sup>1)</sup>
	Připomínka	Slouží k nastavení odpočítávání času. <sup>1)</sup> Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.  Zvolte  a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič. Funkci Připomínka lze použít, i když je trouba vypnutá.

<sup>1)</sup> Maximální 23 h 59 min

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Pečicí sonda

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

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



### POZOR!

Používejte pouze dodávané příslušenství 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.



### VAROVÁNÍ!

Viz část „Tipy a rady“.



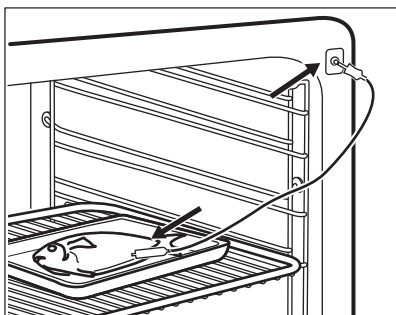
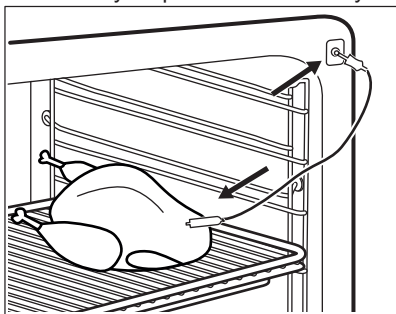
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

### Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte troubu.
2. Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte

se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.

3. Zapojte zástrčku Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby.



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

4. Nastavte teplotu středu pokrmu.
5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.

6. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.
7. Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.



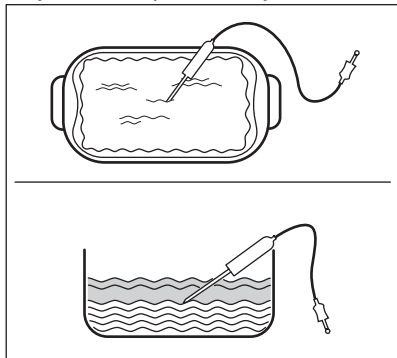
#### **VAROVÁNÍ!**

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

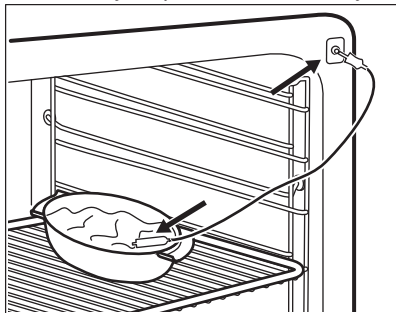
### **Druh jídla: dušené maso**

1. Zapněte troubu.
2. Polovinu přísad vložte do zapékačké misky.
3. Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu misky. Během pečení musí

Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké misky použijte k podepření šilikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékačké misky.



4. Pečicí sonda zakryjte zbývajícím přísadami.
5. Zapojte zástrčku Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby.



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

6. Nastavte teplotu středu pokrmu.
7. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.


8. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.
9. Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.

**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 středu pokrmu**

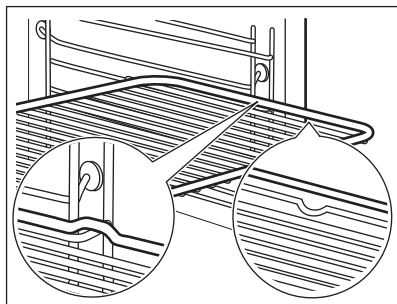
Teplotu středu pokrmu lze změnit kdykoliv během jeho přípravy.

1. Na displeji zvolte .
2. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.
3. Potvrďte stisknutím .

**8.2 Vložení příslušenství**

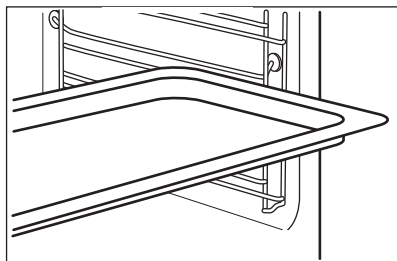
Tvarovaný rošt:

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



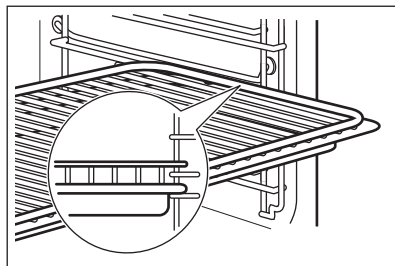
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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 zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



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!**

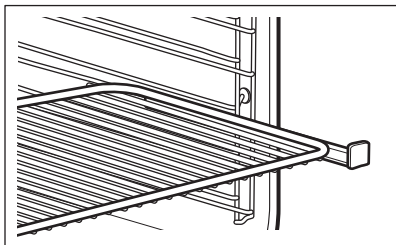
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

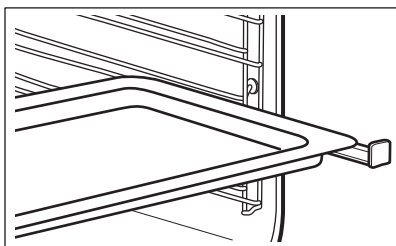


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



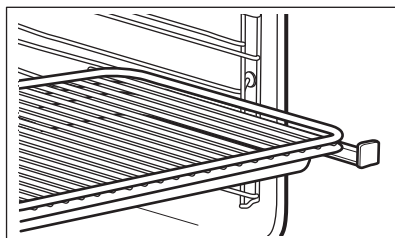
Hluboký pekáč / plech:

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.



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Automatické vypnutí

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

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

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
250 - maximum	1,5

**i** Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Trvání, Ukončení.

### 9.2 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.

## 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 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

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

## 10.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

### Uchovat Teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

### Ohřev Talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.

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

## 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.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. <b>Dobu 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.

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

## 10.3 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 moučnický 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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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.
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
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	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
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): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Horní/spodní ohřev	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

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

## Sušenky

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

## 10.6 Náky a zapékaná jídla

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



Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina <sup>1)</sup>	Gril + ventilátor	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 10.7 Horký Vzduch S Párou

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

## 10.8 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý Horký Vzduch.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	160 - 180 <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
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 10.9 Právý horký vzduch + spodní ohřev

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
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.

## 10.10 Pečení masa

- K pečení masa použijte 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.

## 10.11 Tabulka pro pečení masa

### Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: ne- propečený	na cm tloušťky	Gril + venti- látor	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně prope- čené	na cm tloušťky	Gril + venti- látor	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Gril + venti- látor	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### Vepřové

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5 kg	Gril + venti- látor	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety / Žebír- ka	1 - 1,5 kg	Gril + venti- látor	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	Gril + venti- látor	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	Gril + venti- látor	150 - 170	90 - 120	1

### Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Telecí peče- ně	1	Gril + ventilá- tor	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2	Gril + ventilá- tor	160 - 180	120 - 150	1

## Jehněčí

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

## Zvěřina

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## Drůbež

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

### Velkoplošný Gril

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

## 10.13 Spodní ohřev + gril + ventilátor

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Amer. Brambory, Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená Bramborová Kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí Křídla	190 - 210	20 - 30	2

#### Mražená hotová jídla

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

<sup>1)</sup> Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

## 10.14 Nízkoteplotní Pečení

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

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



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

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

### 10.15 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.

- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

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

### 10.16 Zavařování

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

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



## Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý 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.

**10.17 Sušení**

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

zastavíte, otevřete dvířka a 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 po-lévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovoce

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

## 10.18 Pečení Chleba

Předežhřátí se nedoporučuje.

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

## 10.19 Tabulka Pečicí sonda

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

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

Vepřové	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Prope- čené	Více
Šunka, Pečeně	80	84	88
Kotleta (hřbet), Uzená vepřová kýta, Uzená kýta, pošírovaná	75	78	82

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

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

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

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

Ryba (losos, pstruh, candát)	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Ryba (celá / velká / dušená), Ryba (celá / velká / pečená)	60	64	68

Dušená jídla - Předvařená zelenina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Dušená cuketa, Dušená brokolice, Dušený fenýkl	85	88	91

Dušená jídla - Slaná	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Cannelloni, Lasagne, 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, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

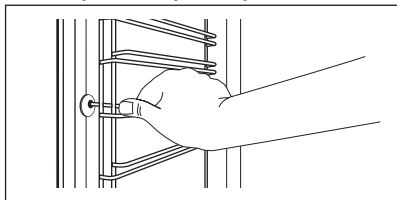
### 11.1 Poznámky k čištění

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

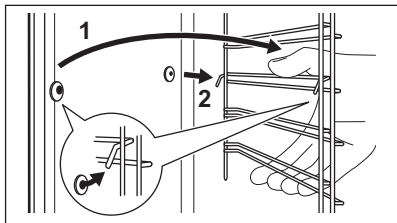
## 11.2 Vyjmutí drážek na rošty a

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.

- i** Zarážky na teleskopických výsuvch musí směřovat dopředu.

## 11.3 Pyrolytické čištění



### POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.



**Proces pyrolytického čištění nemůže začít:**

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

Nejhorsí nečistoty odstraňte ručně.



### POZOR!

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

1. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
2. Zapněte spotřebič.
3. Zvolte nabídku a potvrďte stisknutím otočného voliče.
4. Zvolte Pyrolytické čištění a potvrďte stisknutím otočného voliče.
5. Zvolte délku čištění:

Funkce	Popis
Rychlé	1 h pro nízký stupeň zašpinění
Obvyklý	1 h 30 min pro běžný stupeň zašpinění
Intenzivní	3 h pro vysoký stupeň zašpinění

6. Potvrďte stisknutím otočného voliče.



Jakmile se pyrolytické čištění spustí, dvířka spotřebiče se zamknou a osvětlení nefunguje. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.



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



### VAROVÁNÍ!

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



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

## 11.4 Připomínka Čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění. Proveďte funkci Pyrolytické čištění.

## 11.5 Odstranění a instalace dvířek

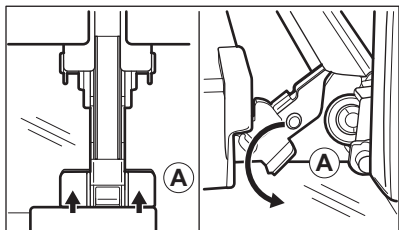
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



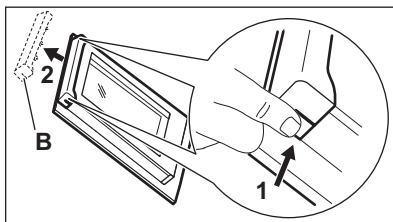
### VAROVÁNÍ!

Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

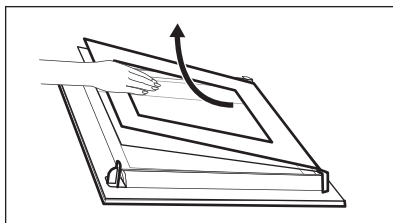
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



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.

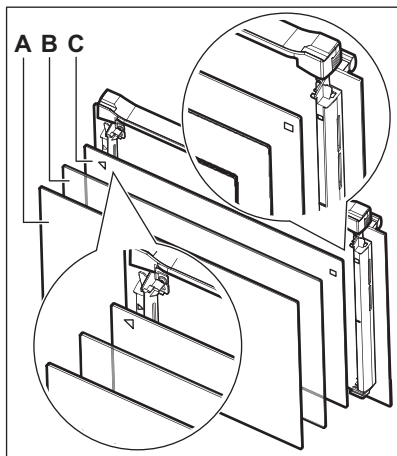
Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



### VAROVÁNÍ!

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

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.



## 11.6 Výměna žárovky

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



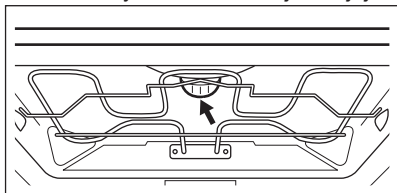
### VAROVÁNÍ!

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

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

### Horní žárovka

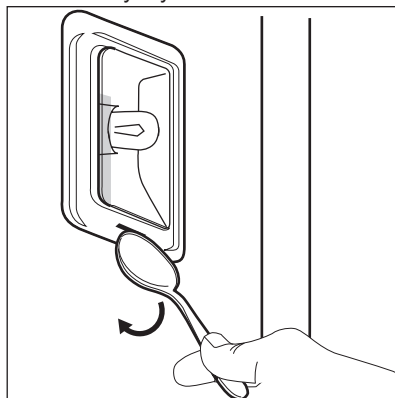
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.



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

### Boční žárovka

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



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

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 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.	Dveře nejsou správně zavřené.	Zcela dvířka zavřete.
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.
Na displeji se zobrazí výzva k nastavení Jazyk	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu na déle než tři dny.	Viz část „Před prvním použitím“.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> <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>
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 výzva k nastavení Jazyk.	Je zapnutý režim demo.	Vypněte Režim Demo v Nabídka: Základní Nastavení: Režim Demo. Aktivační / deaktiváční kód: 2468.



## 12.2 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)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BPE842320B BPE842320M BPE842320W BPK842320B BPK842320M BPK842320W
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	BPE842320B	42.0 kg
	BPE842320M	39.5 kg
	BPE842320W	39.5 kg
	BPK842320B	39.0 kg
	BPK842320M	42.0 kg
	BPK842320W	42.0 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 použijte 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.

### 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. 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)



867336195-A-162017



**AEG**