

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.....	9
7. FUNKCE HODIN.....	10
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	11
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	13
10. TIPY A RADY.....	13
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	30
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	33
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 a servisní informace získáte na:

www.aeg.com/support



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese

odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými 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 součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- 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.

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.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	600 (600) mm
Šířka skříňky	550 mm
Hloubka skříňky	605 (580) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm

Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	549 mm
Šířka zadní části spotřebiče	548 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1017 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	550 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 12 mm

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 přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod

spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, 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.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

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 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 neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby 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 prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čistících prostředků.

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



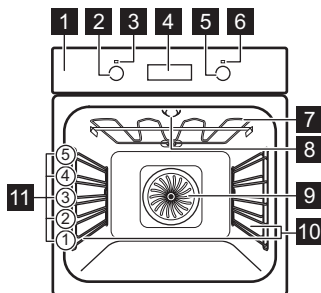
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

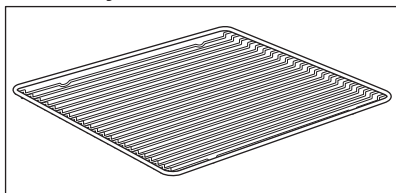
3.1 Celkový pohled



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

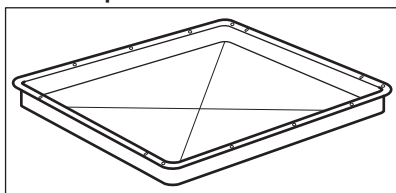
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



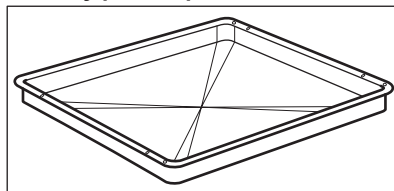
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



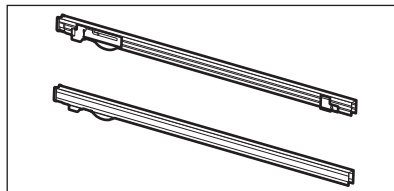
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



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

Vysunovací drážky



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

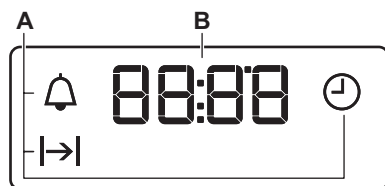
4.1 Zasunovací ovladače

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

4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
⌚	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.

4.3 Displej



- A. Funkce hodin
B. Časovač

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Před prvním použitím

Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nastavte hodiny	Troubu vyčistěte	Přehřejte prázdnou troubu

1. Stiskněte:  .	1. Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímáteelné drážky na rošty.	1. Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Čas: 1 h
2.  ,  - stisknutím nastavte hodinu. Stiskněte:  .	2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	2. Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Čas: 15 min.
3.  ,  - stisknutím nastavte minuty. Stiskněte:  .		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjímáteelné drážky na rošty vložte do trouby.		

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
Krok 2	Otočením ovladače zvolte teplotu.
Krok 3	Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

6.2 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
0 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Vstup páry	K zapnutí osvětlení.

Funkce trouby	Použití
 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.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Funkce trouby	Použití
 Horkovzdušné pečení s párou	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Horkovzdušné pečení s párou.
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých 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 Poznámky: Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Zkoušky dle normy EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak změnit: Denní čas
 - bliká po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.

Jak změnit: Denní čas	
Krok 1	+ - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.
Krok 2	+ , — - stisknutím nastavte čas. Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.
 - opakovaným stisknutím změníte denní čas.  - začne blikat.	
Jak nastavit: Trvání	
Krok 1	Zvolte funkci trouby a teplotu.
Krok 2	 - opakovaně stiskněte. → - začne blikat.
Krok 3	+ , — - stisknutím nastavte trvání. Na displeji se zobrazuje: → . → - po uplynutí nastaveného času bliká. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 5	Otočte ovladače do polohy vypnuto.
Jak nastavit: Minutka	
Krok 1	 - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.
Krok 2	+ , — - stisknutím nastavte čas. Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách. Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.
Krok 3	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 4	Otočte ovladače do polohy vypnuto.
Jak zrušit: Funkce hodin	
Krok 1	 - opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.
Krok 2	Stiskněte a podržte: — . Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

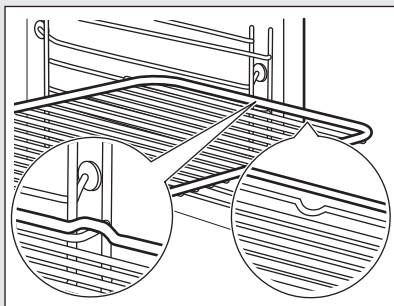
8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký

okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

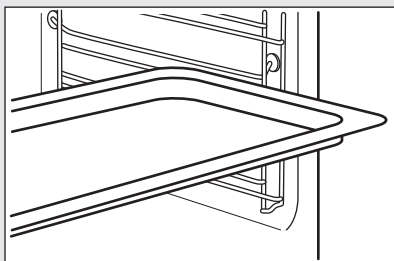
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



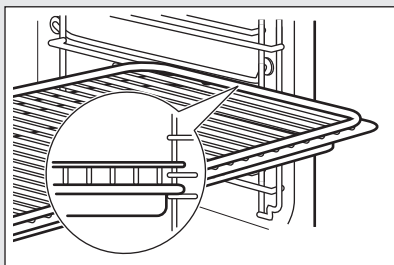
Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:

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



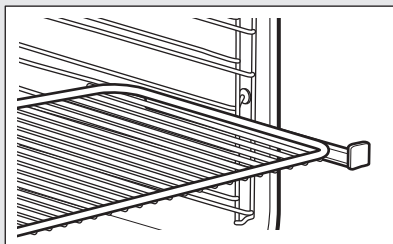
8.2 Použití teleskopických výsuvů

Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

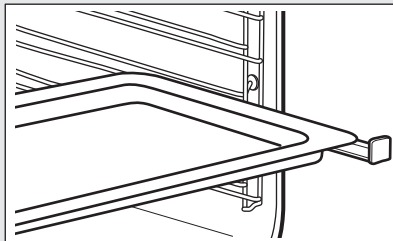
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

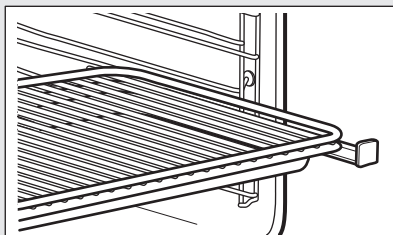
Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.

**Hluboký pekáč / plech:**

Vložte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.

**Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:**

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně na teleskopické výsuvy.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 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.

10.1 Doporučení k pečení



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

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

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.

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. Rozdíl se během pečení vyrovnají.

10.3 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

10.5 Pečení na jedné úrovni

 PE- ČENÍ VE FORMĚ		 (°C)	 (min)	
Dortový korpus - křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)
Drobenkový koláč	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech	150	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80

Předehřejte prázdnou troubu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev.

Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)	
Roláda	180 - 200	10 - 20	3

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)	
Žitný chléb:	nejprve: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky	190 - 210	20 - 30	3
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky	190 - 210	20 - 35	3
Kynutá pletýnka / Věnc	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech	170	35 - 55	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	160 - 180	40 - 80	3
Drážďanská štola	160 - 180	50 - 70	2

Použijte třetí polohu roštu.

 SUŠENKY	 (°C)	 (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch 150 - 160	10 - 20
Pěčivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch 160	10 - 25
Čajové pečivo z piškotového těsta	Pravý horký vzduch 150 - 160	15 - 20
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch 170 - 180	20 - 30
Čajové pečivo z kynutého těsta	Pravý horký vzduch 150 - 160	20 - 40
Makronky	Pravý horký vzduch 100 - 120	30 - 50

 SUŠENKY		 (°C)	 (min)
Sněhové pusinky z va- ječného bílku / Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Pečivo, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25

10.6 Nákypy a zapékaná jídla

Použijte první polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30
Zapékaná zelenina, předehejte prázdnou troubu	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60

10.7 Pečení na více úrovních

Použijte plechy na pečení.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

 KOLÁČE / PEČIVO	 (°C)	 (min)	 Dvě polohy
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky, předehejte prázd- nou troubu	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SU- ŠENKY / MALÉ KOLÁČKY / SLADKÉ PEČI- VO / SLANÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)		
			Dvě polohy	Tři polohy
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Čajové pečivo z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Malé listové pečivo, předehejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Čajové pečivo z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku / Pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

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

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

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

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

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.9 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150

 HOVĚZÍ					
			 (°C)	 (min)	
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6	
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	180 - 190	6 - 8	
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	170 - 180	8 - 10	

 VEPŘOVÉ					
 Použití funkce: Turbo gril.					
	 (kg)	 (°C)	 (min)		
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120		
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90		
Sekaná	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60		
Vepřové koleno, předvařeně	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120		

**TELECÍ****Použití funkce: Turbo gril.****(kg)****(°C)****(min)**

Telecí pečeně

1

160 - 180

90 - 120

Telecí koleno

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150

**JEHNĚČÍ****Použití funkce: Turbo gril.****(kg)****(°C)****(min)**

Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jehněčí hřbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60

**ZVĚŘINA****Použití funkce: Horní/spodní ohřev.****(kg)****(°C)****(min)**Hřbet / Zaječí kýta,
předehřejte prázdnou troubu

až 1

230

30 - 40

Hřbet z vysoké zvěře

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kýta z vysoké zvěře

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90

**DRŮBEŽ****Použití funkce: Turbo gril.****(kg)****(°C)****(min)**

Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 g každá	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 g každá	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240

**RYBY (DUŠENÉ)****Použití funkce: Horní/spodní ohřev.****(kg)****(°C)****(min)**

Celá ryba	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
-----------	---------	-----------	---------

10.10 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Funkce pizzy**PIZZA****Použijte první polohu roštu.****(°C)****(min)**

Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60

**PIZZA****Použijte první polohu roštu.****(°C)****(min)**

Slaný lotrin- ský koláč / Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55
--	-----------	---------

 PIZZA		
 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.		
 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech	200 - 230	15 - 20

 PIZZA		
 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.		
 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 20
Malé listové pečivo	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen (ohnivý koláč)	230 - 250	12 - 20
Pirohy	180 - 200	15 - 25

10.11 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

 GRIL				
 Použití funkce: Gril				
	 (°C)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2



GRIL



Použití funkce: Gril



(°C)

(min)
1. strana(min)
2. strana

Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Mražené potraviny



ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.



(°C)



(min)



Pizza, mražená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mražená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chlazená	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
Americké brambory / Kro- kety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová ka- še	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čer- stvé	170 - 190	35 - 45	2



ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Právý horký vzduch.

	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hluboké nádoby a položte ji na talíř v troubě. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

Použijte první polohu roštu.

	 (kg)	 (min) Čas k rozmrazení	 (min) Následující doba rozmrazování	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	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 zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

10.14 Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

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).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

 MĚKKÉ OVOCE	 (min) Doba zavařování do začátku perlení
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	35 - 45

 PEČKOVINY	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

 ZELENINA	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Směšaná nakládaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kedlubeny / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20

10.15 Dehydratace - Právý horký vzduch

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

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

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

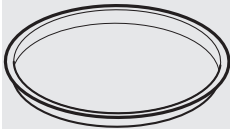
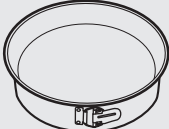
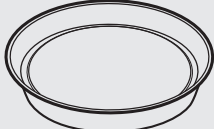
 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

 OVOCE	 (h)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

10.16 Horkovzdušné pečení s párou - doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcojí teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

			
Plech na pizzu	Zapékací mísa	Pečicí šálky	Dortový korpus
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Sklokeramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

10.17 Horkovzdušné pečení s párou

Nejlépších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	190	3	45 - 55
Pizza, mražená, 0,35 kg	tvárový rošt	190	2	45 - 50
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	2	45 - 55
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	2	55 - 60

		 (°C)		 (min)
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	3	25 - 35
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	40 - 50
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	190	3	35 - 45
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	160	2	40 - 50
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	150	2	35 - 45
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	160	2	35 - 45
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	150	2	40 - 45
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	170	2	35 - 45
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tu-ku	180	3	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	190	3	40 - 50

10.18 Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
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	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky				
 Použijte třetí polohu roštu.				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40	
Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)



(min)

Malé koláčky, 20 kousků
na plech, předehřejte
prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

150

20 - 35

Malé koláčky, 20 kousků
na plech, předehřejte
prázdnou troubu

Horní/spodní ohřev

170

20 - 30



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky



(°C)



(min)



Máslové sušenky / Pru-
hy těsta

Pravý horký vzduch

140

25 - 45

1 / 4

Malé koláčky, 20 kousků
na plech, předehřejte
prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

150

23 - 40

1 / 4

Píškotová buchta bez tu-
ku

Pravý horký vzduch

160

35 - 50

1 / 4



GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.



(min)



Topinky

Gril

1 - 3

5

 GRIL			
 Přehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.			
 Gril s maximálním nastavením teploty.			
		 (min)	
Hovězí steak, v polovině do- by obraťte	Gril	24 - 30	4

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

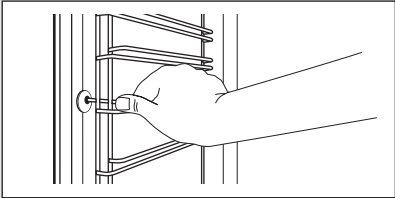
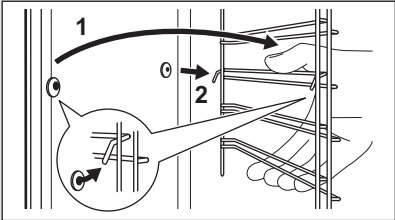
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

 Čistící pro- středky	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku te- plé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
 Každodenní použití	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.
	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jidel může způsobit požár.
 Příslušenství	Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měk- kým hadrem po každém použití.
	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Neči- stěte příslušenství v myčce nádobí
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostřed- ků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.	
Krok 3	Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.	
Krok 4	Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.	

11.3 Jak používat: Katalytické čištění

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

Vnitřek trouby je potažen vrstvou katalytického smaltu. Během katalýzy absorbuje tuky.

Před katalytickým čištěním		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.	Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Vyčistěte troubu pomocí katalytického čištění		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zvolte funkci trouby a teplotu  250 °C Délka: 1 h	Po vyčištění otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnu-to.	Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

11.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka



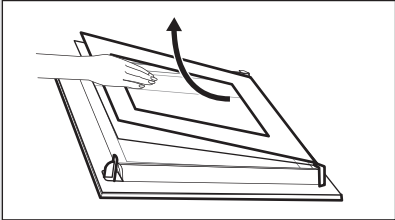
VAROVÁNÍ!
Dvířka jsou těžká.

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

**POZOR!**

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

Krok 1	Zcela dvířka otevřete.	
Krok 2	Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 45°). Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	

Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
Krok 8	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
Krok 9	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívát.	

11.5 Jak vyměnit: Osvětlení

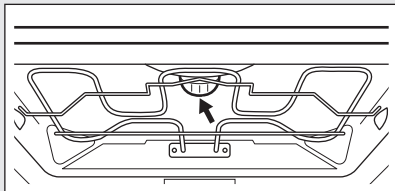


VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.	
Krok 3	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.	
Krok 4	Nasadte skleněný kryt.	

12. ODBRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

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 Informace o produktu a produktový informační list*

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BCS331150M 944187806
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.81 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Hlasitost	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	33.0 kg

*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B.

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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

13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhoďte 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



867361303-A-142020



AEG