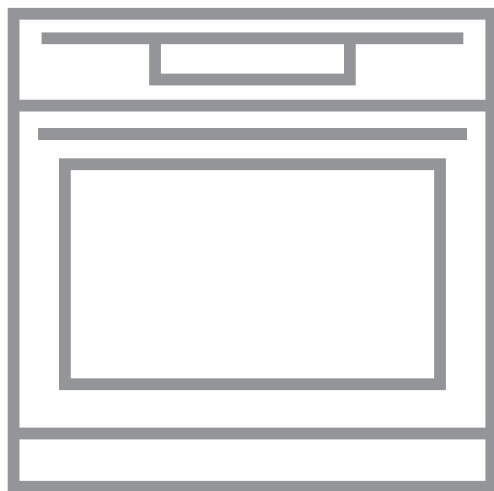


USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	13
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	19
10. TIPY A RADY.....	20
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	38
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	42
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	44

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 přečtete 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 mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: 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.
- 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 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)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	560 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 25 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, 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 zemnice, 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.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.

- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- 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.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - 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, pouzdro 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.

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů). Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

- 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 kolejnic, 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 zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během 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, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místnosti v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Obsluha

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

2.8 Likvidace



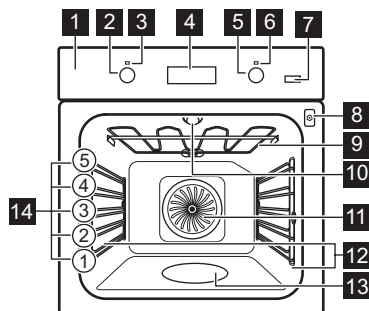
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

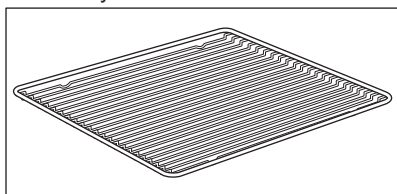
3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač pečicích funkcí
- 3** Kontrolka / symbol napájení
- 4** Displej
- 5** Ovladač (teploty)
- 6** Ukazatel / symbol teploty
- 7** Pára+
- 8** Zásuvka pro pečicí sondu
- 9** Topný článek
- 10** Osvětlení
- 11** Ventilátor
- 12** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13** Vlis vnitřku trouby
- 14** Polohy polic

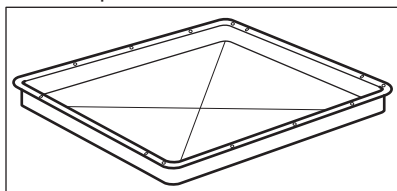
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



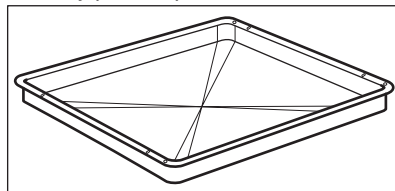
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



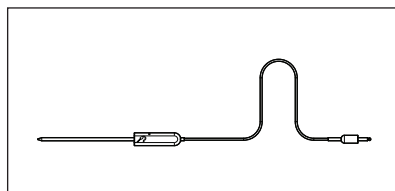
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



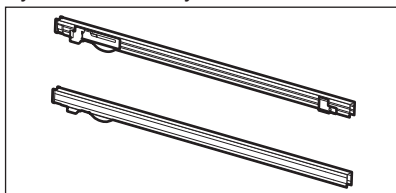
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

Vysunovací drážky



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

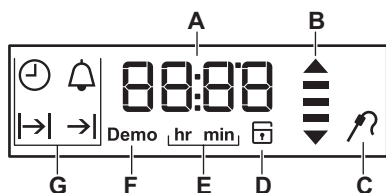
4.1 Zasunovací ovladače

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

4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

	Slouží k nastavení funkce MINUTKY. Podržení tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
	Slouží k nastavení funkce hodin.
	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí vybavy). Použijte pouze v případě, že je spuštěná pečicí funkce.
	Slouží k zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.

4.3 Displej



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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Před použitím trouby nastavte čas.

5.1 První čištění

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

5.2 První přehřátí

	Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.	
Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.	
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat 15 minut.	
	Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větrána.	

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 Nastavení funkce:Pravý horký vzduch PLUS



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Krok 1	Přesvědčte se, že je trouba chladná.	
Krok 2	Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku. i Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.	
Krok 3	Nastavte funkci: Stiskněte: Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Pravý horký vzduch PLUS.	
Krok 4	Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.	
Krok 5	Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.	
Krok 6	Vložte jídlo do trouby. Viz kapitola „Tipy a rady“. Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.	
Krok 7	Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnutu. - stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.	
Krok 8	Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Vlhkost může způsobit popálení.	
Krok 9	Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.	

6.3 Rychlé zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozezhřátí trouby.



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

1. Otočením ovladače funkcí trouby nastavte funkci rychlého zahřátí.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
3. Nastavte funkci trouby.

6.4 Ukazatel ohřevu

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

6.5 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
0 Poloha Vypnu-to	Trouba je vypnutá.

Pečicí funkce	Použití
 Rychlé zahřátí	Ke zkrácení doby roze- hřátí.
  Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS	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. K dodání vlhkosti během přípravy. K získání sprá- vné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění vě- tší šťavnatosti při ohřevu.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K inten- zivnějšímu opečení do- zlatova a dosažení křu- pavého spodku.
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupa- vým spodkem a zavařo- vání potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Vlhký kon- vekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při peče- ní. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trou- by může lišit od nastave- né teploty. Je využito zbytkové teplo. Může do- jít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chle- ba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozla- tova.
 Pyrolýza	Ke spuštění pyrolytického čištění trouby.

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

6.6 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch

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.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 Denní čas	Slouží k zobrazení nebo změně denního času. Denní čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.
 Trvání	K nastavení délky přípravy jídla. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 Ukončení	K nastavení času vypnutí trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 Odložené spuštění	Kombinace funkcí: Trvání, Ukončení.
 Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Minutka – lze nastavit kdykoliv, a to i u vypnuté trouby.

7.2 Jak nastavit: Denní čas

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí: **hod., 12:00. 12** – bliká.

Krok 1	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu.
Krok 2	 – stisknutím potvrďte. Na displeji se zobrazí nastavený čas a: min. 00 – bliká.
Krok 3	Otočením ovladače teploty nastavte minuty.
Krok 4	 – stisknutím potvrďte. Na displeji se zobrazí nastavený čas.
 – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  – na displeji bliká.	

7.3 Jak nastavit funkci: Trvání

Krok 1	Nastavte pečicí funkci.
Krok 2	 – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.
Krok 3	Otočením ovladače nastavte minuty.  – stisknutím potvrďte.

Krok 4	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu.  – stisknutím potvrďte. Když uplyne nastavený čas, zazní signál na 2 minuty. Na displeji bliká nastavení času. Trouba se automaticky vypne.
Krok 5	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 6	Otočte ovladače do polohy vypnuto.

7.4 Jak nastavit funkci: Ukončení

Krok 1	Nastavte pečicí funkci.
Krok 2	 – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.
Krok 3	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu.  – stisknutím potvrďte.
Krok 4	Otočením ovladače teploty nastavte minuty.  – stisknutím potvrďte. V nastaveném čase ukončení zazní signál na 2 minuty. Na displeji bliká nastavení času. Trouba se automaticky vypne.
Krok 5	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 6	Otočte ovladače do polohy vypnuto.

7.5 Jak nastavit funkci: Odložené spuštění

Krok 1	Nastavte pečicí funkci.
Krok 2	 – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.
Krok 3	Otočením ovladače teploty nastavte minuty pro funkci: Trvání. Stiskněte:  .
Krok 4	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu pro funkci: Trvání. Stiskněte:  Na displeji se zobrazí:  .
Krok 5	Otočením ovladače teploty nastavte hodinu pro funkci: Ukončení. Stiskněte:  .
Krok 6	Otočením ovladače teploty nastavte minuty pro funkci: Ukončení. Stiskněte:  .

Na displeji se zobrazí: nastavená teplota, $| \rightarrow |, \rightarrow |$.

Trouba se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu trvání a vypne se v nastavený čas ukončení.

V nastaveném čase ukončení zazní signál na 2 minuty. Na displeji bliká nastavení času. Trouba se vypne.

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

Krok 8 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

7.6 Jak nastavit funkci: Minutka

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

Krok 1



3sec – opakovaně stiskněte. 00 – blikají.

Krok 2

Otočením ovladače teploty nastavte sekundy a poté minuty. Když nastavíte čas delší než 60 minut, **hod.** bliká.

Krok 3

Nastavte hodiny.
Minutka – automaticky se spustí po 5 sekundách.
Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní signál.

Krok 4

Po uplynutí nastaveného času zní 2 minuty signál. **00:00**, – blikají. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Pečicí sonda

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

Nastavte dvě teploty:

- teplotu trouby: minimálně 120 °C,
- teplotu ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

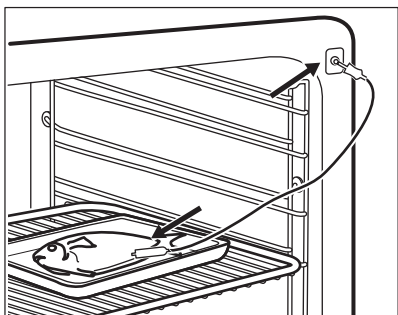
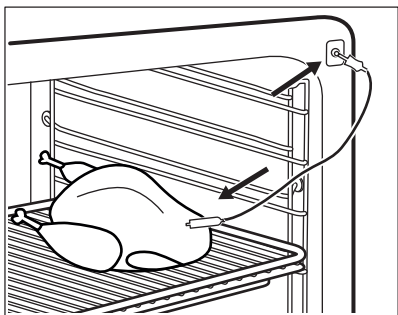
- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda - nepoužívejte ji u tekutých pokrmů.
- Pečicí sonda - v průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

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

Trouba vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může během přípravy změnit.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

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

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

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

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

Když teplota středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, začne výchozí teplota

středu pokrmu a  blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

5. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

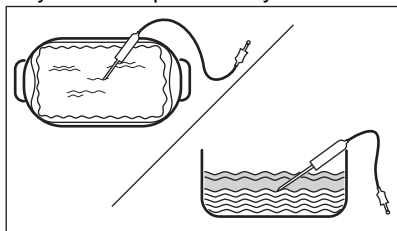


VAROVÁNÍ!

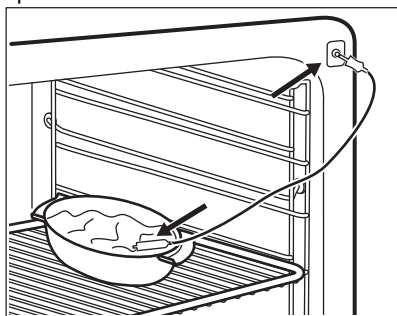
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené jídlo

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



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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10

sekund na automatické uložení nastavení.

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

Když teplota středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, začne výchozí teplota

středu pokrmu a  blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

7. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



VAROVÁNÍ!

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

Změna teploty během přípravy jídla

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte °C:

- jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.
- dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
- třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.

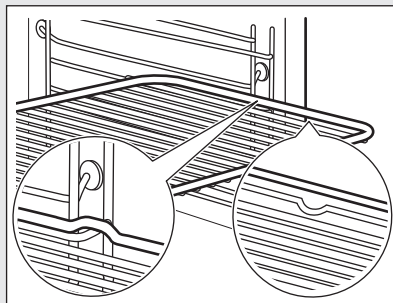
2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

8.2 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.

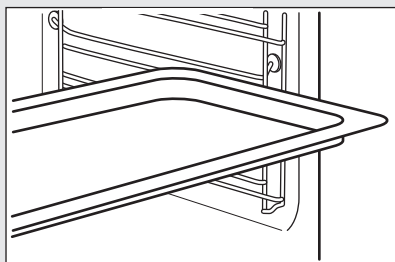
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.

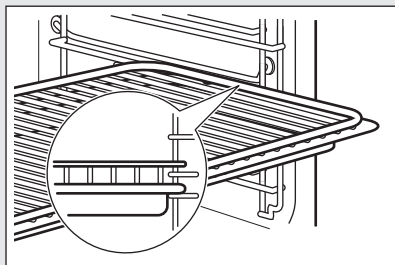


Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

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

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

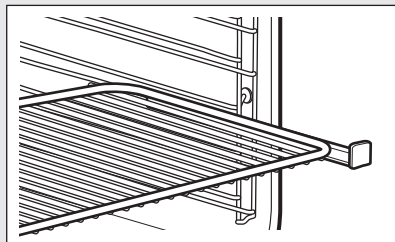
**8.3 Použití teleskopických výsuvů**

Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

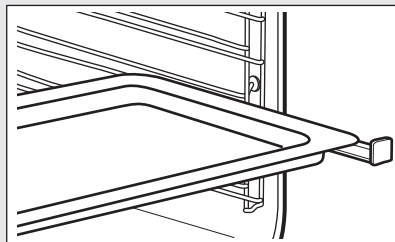
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.

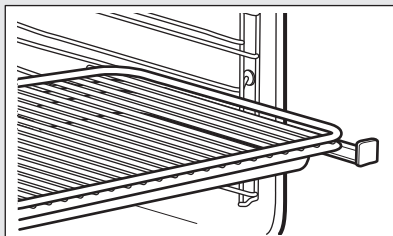
**Hluboký pekáč / plech:**

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 Pokyny k použití: Dětská bezp. pojistka

Jestliže je zapnutá funkce, troubu nelze neúmyslně zapnout.

Krok 1 Ovladač pečicích funkcí musí být v poloze vypnuto.

Krok 2 °C – současně stiskněte a na 2 sekundy podržte.

Zazní zvukový signál. SAFE – zobrazí se na displeji. Dvířka jsou zablokována.

K vypnutí funkce dětské bezp. pojistky zopakujte krok 2.

9.2 Pokyny k použití: blokování tlačítek

Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby. Když je tato funkce zapnutá, nastavení teploty a času nelze neúmyslně změnit.

Krok 1 Nastavte funkci trouby.

Krok 2 °C – současně stiskněte a na 2 sekundy podržte. Zazní zvukový signál. Na displeji se na 5 sekund zobrazí **Loc.**

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

Když otočíte ovladačem nebo stisknete jakékoli tlačítko při zapnuté funkci

blokování tlačítek, na displeji se zobrazí **Loc.** Když otočíte ovladačem funkcí trouby, trouba se zastaví.

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

9.3 Ukazatel zbytkového tepla

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

9.4 Automatické vypnutí

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Po automatickém vypnutí, otočte ovladači do polohy vypnuto.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: osvětlení, Pečící sonda, Trvání, Ukončení.

udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

9.5 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby

10. TIPY A RADY



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.

10.3 Pravý horký vzduch PLUS

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 150 ml vody.

Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)
Sušenky / Čajové koláčky / Croissanty	150 - 180	10 - 20
Italský chléb Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Bagety/kaiserky	200	20 - 25
Chléb	180	35 - 40

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)
Švestkový koláč / Jablečný koláč / Skořicové rolky pečené v koláčové formě	160 - 180	30 - 60

Použijte 200 ml vody.

 MRAŽENÁ HOTOVÁ JÍDLA	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

 OHŘEV JÍDLA	 (min)
Bagety/kaiserky	10 - 20
Chléb	15 - 25
Italský chléb Focaccia	15 - 25
maso	15 - 25
Těstoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rýže	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Použijte 200 ml vody.

Použijte skleněnou zapékač mísu.

 PEČENÍ MASA	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně	200	50 - 60
Kuře	210	60 - 80
Vepřová pečeně	180	65 - 80

10.4 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li

zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plechvy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.5 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 uvedeném v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

10.6 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

 PE- ČENÍ VE FORMĚ		 (°C)	 (min)	
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linečný 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
Žitný chléb:	nejprve: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky	190 - 210	20 - 30	3

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (°C)	 (min)	
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
Sněhové pusinky z vaječného bílku / Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Pěčivo, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25

10.7 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

10.8 Pečení na více úrovních

Použijte plechy na pečení.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

 KOLÁČE / PEČIVO	 (°C)	 (min)	 Dvě polohy
Krém. zákusky z list. těsta / Banány, předehejte prázdnou 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

 SU-ŠENKY / MALÉ KOLÁČKY / SLADKÉ PEČIVO / SLANÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)		
			Dvě polohy	Tři polohy
Čajové pečivo z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Malé listové pečivo, předehřejte 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	-

10.9 Tipy k pečení masa

Použijte 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.

10.10 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6

**HOVĚZÍ****(°C)****(min)**

Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehejte prázdnou troubu

na cm tloušťky

Turbo gril

180 - 190

6 - 8

Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehejte 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, předvařené

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 pečené

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

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

10.11 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
Slaný lotrin- ský koláč / Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90

 PIZZA		
 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
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, silné těsto	180 - 200	20 - 30	
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 20	
Malé listové pečivo	160 - 180	45 - 55	

 PIZZA			
 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.			
 Použijte druhou polohu roštu.			
	 (°C)	 (min)	
Flammekuchen (ohnivý koláč)	230 - 250	12 - 20	
Pirohy	180 - 200	15 - 25	

10.12 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
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

10.13 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
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Použijte první polohu roštu.

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.

	 (kg)	 (min) Čas k rozmra- zení	 (min) Následující do- ba rozmrazová- ní	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obráťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obráťte.
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 našlehej- te, když je stále je- ště místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

10.15 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 OVO- CE	 (min) Doba zavařování do začátku perle- ní
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an- grešt	35 - 45

 PEC- KOVINY	 (min) Doba zava- řování do začátku perlení	 (min) Další vaře- ní při 100 °C
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

 ZE- LENINA	 (min) Doba zava- řování do začátku perlení	 (min) Další vaře- ní při 100 °C
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smíšená na- kládaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20

10.16 Dehydratace - Pravý horký vzduch

Přikryjte plechy na pečení papírem odolným proti mastnotě nebo pečicím papírem.

Lepších výsledků dosáhnete tak, že troubu zastavíte v polovině doby sušení a pro dosušení otevřete dvířka a necháte ji jednu noc vychladnout.

10.17 Pečicí sonda

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

V případě 2 plechů na pečení použijte první a čtvrtou 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 NA 60–70 °C.

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

 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečené	Středně propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70

 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Sekaná	80	83	86

 VEPŘOVÉ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Šunka / Pečeně	80	84	88
Hřbetní kotleta / Vepřová kýta, uzená / Vepřová kýta, pošírovaná	75	78	82

 TELECÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90

 SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Skopová kýta	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	65	70	75

 ZVĚŘINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí kýta / Zajíc, celý / Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

 DRŮBEŽ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Kuře	80	83	86

 DRŮBEŽ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
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

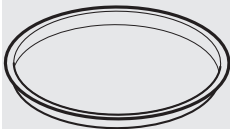
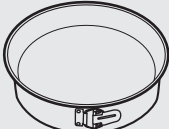
 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PŘEDVARENÁ ZELENINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenýkl	85	88	91

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PIKATNÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ 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

10.18 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují 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	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

10.19 Vlhký konvekční vzduch

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

Použijte třetí polohu roštu.

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

10.20 Informace pro zkušebny

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, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
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 / Průhy 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
Piškotová 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	
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4	

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

Čistící prostředky



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



Příslušenství

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

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak čistit: Vlis vnitřku trouby

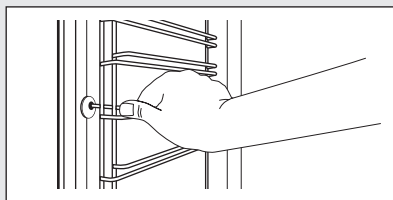
Po přípravě v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.	Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.	Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.
Ohledně funkce: Pravý horký vzduch PLUS čistěte troubu každých 5 - 10 cyklů přípravy.		

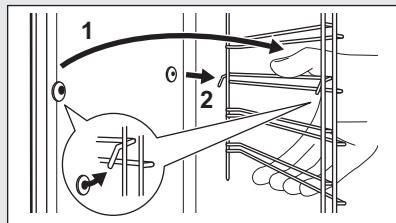
11.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty

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.



11.4 Pokyny k použití: Pyrolytické čištění

Vyčistěte troubu pomocí pyrolytického čištění.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.



POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

Před pyrolytickým čištěním:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1 Nastavte funkci:   – bliká.

Krok 2 Otočením ovladače (teploty) nastavte režim čištění.

Funkce	Režim čištění	Délka
P1	Lehké čištění	1 h 30 min
P2	Normální čištění	3 h

Krok 3  – stisknutím spustíte čištění.

Krok 4 Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

 Během čištění je osvětlení vnitřku trouby vypnuté. Dvířka trouby zůstanou zamčená. Jakmile trouba vychladne, dvířka se automaticky odblokují.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokuje. Dokud neproběhne odblokování dvířek, na displeji se zobrazují: čárkové ukazatele tepla, .

Po ukončení čištění:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vnitřek trouby vytřete měkkým hadříkem.

Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

11.5 Připomínka čištění

Upozorní vás na to, kdy troubu vyčistit pomocí pyrolytického čištění.

PYR - bliká na displeji 10 sekund po každém zapnutí a vypnutí trouby.

 3sec, °C - současným stisknutím vypnete připomínku.



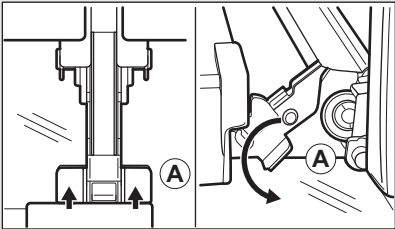
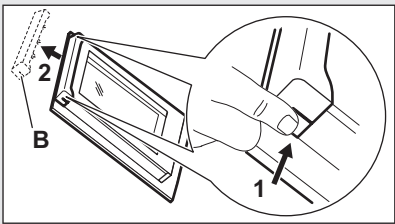
VAROVÁNÍ!
Dvířka jsou těžká.

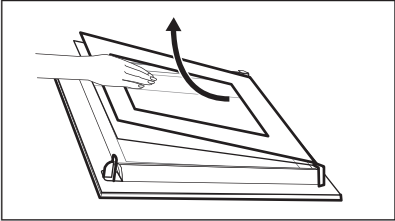


POZOR!
Se sklem manipuluje opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

11.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). 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 vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé 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 přehřívat.	

11.7 Jak vyměnit: Osvětlení

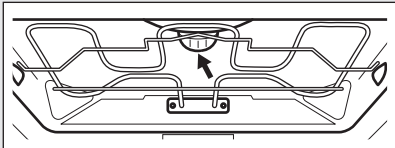


VAROVÁNÍ!

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	Nasaďte skleněný kryt.	

12. ODSTRAŇOVÁNÍ 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.



Trouba se nezapne nebo se neohřívá

Problém	Zkontrolujte, zda...
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba je správně zapojená do elektrické sítě.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Trouba nehřeje.	Dvířka trouby jsou zavřená.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je vypnutá.



Součásti

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký konvekční vzduch - je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.



Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
C3	Dvířka trouby jsou zavřená nebo není rozbítý zámek dvířek.
C4	Je zapnutá funkce S párou.



Chybové kódy

F102	Dvířka trouby jsou zavřená.
F102	Zámek dvířek není rozbítý.
12:00	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas.
Pokud se na displeji zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.	



Čištění

Problém	Zkontrolujte, zda...
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.



Jiné problémy

Problém	Zkontrolujte, zda...
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS.	Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.



Jiné problémy

Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí „Demo“.

Režim Režim demo je vypnutý:

1. Vypněte troubu.

2.  3sec, , °C - současně stiskněte a podržte.

3. První číslice na displeji a ukazatel Demo blikají.

4. Otočte ovladačem teploty a zadejte kód 2468. Stiskněte:

. Bliká následující číslice.

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 výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BPE556320M
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	36.5 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.

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

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

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. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky 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



867352256-B-462020



AEG