

► BPE742320B
BPE742320M
BPK742320M
BPK74232SM

CS Návod k použití
Trouba

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
7. FUNKCE HODIN.....	17
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	18
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	19
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	22
11. TIPY A RADY.....	24
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	41
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	45
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	47

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

jiným účelům, například k vytápění místnosti.

- 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).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění.
V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických

trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.

- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků 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 místností 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



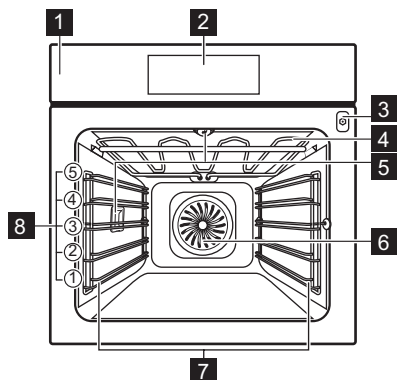
VAROVÁNÍ!

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

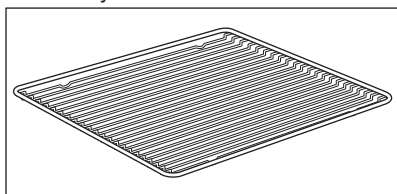
3.1 Celkový pohled



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

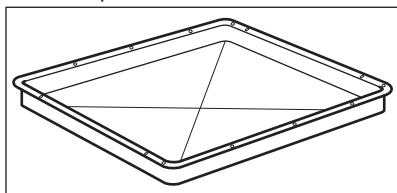
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



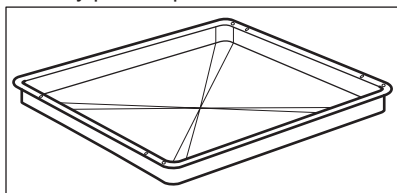
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



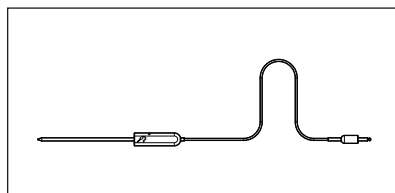
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



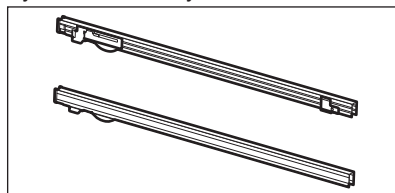
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

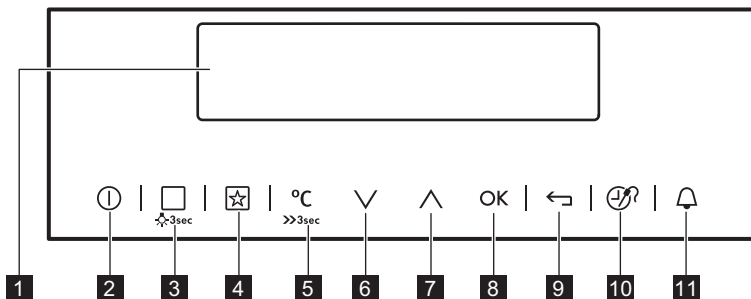
Vysunovací drážky



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

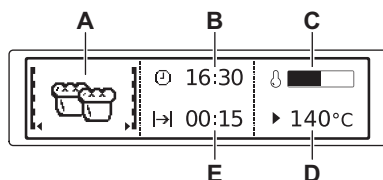


K ovládání spotřebiče použijte sensorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	- Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
2	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí trouby.
3	Pečicí funkce nebo Podporované Vaření	Jednou stisknete sensorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: Podporované Vaření. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, Podporované Vaření. Chcete-li zapnout nebo vypnout osvětlení, stiskněte tlačítko na tři sekundy. Osvětlení lze zapnout i u vypnuté trouby.
4	Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
5	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty v troubě. Stiskněte tlačítko na tři sekundy, chcete-li zapnout nebo vypnout funkci: Rychlé zahřátí.
6	Tlačítko dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
7	Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
8	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
9	Tlačítko Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
10 	Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného senzorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování tlačítek, Oblíbené, Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy.
11 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka.

4.2 Displej



- A. Pečicí funkce
- B. Denní čas
- C. Ukazatel ohřevu
- D. Teplota
- E. Zobrazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol		Funkce
	Minutka	Funkce je v provozu.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
	Čas ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynuluje současným stisknutím  a  .
	Výpočet	Trouba vypočítá dobu přípravy.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř trouby.
	Rychlé zahřátí	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozezhřátí.

Symbol	Funkce	
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je zapnutý automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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 připojení

Před prvním použitím musíte nastavit:			
Jazyk	Kontrast displeje	Jas displeje	Denní čas

5.3 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 Navigace nabídkami

1. Zapněte troubu.
2. Pomocí  nebo  nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím OK se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.



Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí .

6.2 Nastavení pečicí funkce

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte nabídku: Pečicí funkce.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte pečicí funkci.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím OK.

6.3 Ukazatel zahřívání

Když zapnete pečicí funkci, na liště se zobrazí zvyšování teploty. Po dosažení teploty 3krát zazní zvukový signál, lišta zabliká a přestane se zobrazovat.

6.4 Použití: Rychlé zahřátí

Tuto funkci použijte před vložením jídla do trouby.

Tato funkce zkracuje dobu zahřívání. U některých funkcí trouby není k dispozici.

°C

>>3min – stiskněte a podržte.

6.5 Zbytkové teplo

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

6.6 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol / Položka nabídky	Použití
 Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
 Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
 Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
 Čištění	Obsahuje seznam čistících programů.
 Základní nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
 Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.
 Podporované Vaření	Obsahuje doporučená nastavení trouby pro široký výběr pokrmů. Zvolte požadovaný pokrm a spusťte pečicí proces. Teplota a doba přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků a lze je upravit. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Podnabídka pro: Základní nastavení

Symbol / Položka nabídky	Popis
 Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.

Symbol / Položka nabídky	Popis
 Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
 Rychlé zahřátí	Pokud je tato funkce zapnuta, zkracuje dobu rozezhřátí.
 Nastavit a spustit	K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu.
 Ohřev a uchování teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.
 Prodloužení doby pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.
 Kontrast displeje	Úprava kontrastu displeje po stupních.
 Jas displeje	Úprava jasu displeje po stupních.
 Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
 Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
 Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
 Alarm / chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.

Symbol / Položka nabídky	Popis
 Připomínka čištění	Upozorní vás na to, kdy spotřebič vyčistit.
 Režim demo	Aktivační / deaktivací kód: 2468.
 Servis	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
 Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.7 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Funkce pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.

Pečicí funkce	Použití
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Vlhký horký vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horký vzduch.



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

6.8 Speciality

Pečicí funkce	Použití
 Uchovat teple	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Zavařování	K přípravě zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Dehydratace	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.

Pečicí funkce	Použití
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. K zapékání a pečení dozlatova.

6.9 Poznámky: Vlhký horký 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 nejsporněji.

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

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

6.10 Podporované Vaření

Druh jídla: Ryby / mořské plody

Jídlo	
Ryby	Ryba, pečená
	Rybí prsty
	Mražené rybí filé
	Celá menší ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Celý losos	-

Druh jídla: Drůbež

Jídlo	
Drůbež bez kostí	-
Kuře	Kuřecí křídla, čerstvá
	Kuřecí křídla, mražená
	Kuřecí stehna, čerstvá
	Kuřecí stehna, mražená
	Kuře, dvě půlky

Druh jídla: Maso

Jídlo	
Hovězí	Dušené maso 
	Sekaná

Jídlo	
Hovězí pečeně	Nepropečené
	Nepropečené 
	Středně Propečené
	Středně Propečené 
	Dobře propečené
	Dobře propečené 
Hovězí na skandinávský zp.	Nepropečené 
	Středně Propečené 
	Dobře propečené 
Vepřové	Vepřová žebírka
	Vepř. koleno, předvařené
	Vepřová pečeně
	Vepřová kýta
	Krkovice
	Vepřové plecko
Telecí	Telecí koleno
	Telecí kýta
Jehněčí	Jehněčí kýta
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí peč., stř. propeč.

Jídlo	
Zvěřina	Zajíc • Zaječí stehno • Zaječí hřbet • Zaječí hřbet 
	Srnčí/jelení • Kýta z vysoké zvěře • Hřbet z vysoké zvěře
	Pečená zvěřina 
	Zadní pečeně ze zvěřiny 

Druh jídla: Jídlo z trouby

Jídlo	
Lasagne / Cannelloni, zmraz.	-
Zapékaná zelenina	-
Sladké pokrmy	-

Druh jídla: Pizza / slané koláče

Jídlo	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra náplň
	Pizza, mražená
	Americká pizza, mražená
	Pizza, chlazená
	Mražená pizza snack
Zapékané bagety	-
Flambovaný dort	-
Švýcarský koláč, pikantní	-
Slaný lotrinský koláč	-

Jídlo	
Slaný koláč	-
Druh jídla: Koláče/sušenky	
Jídlo	
Kulatý koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový koláč	-
Jablečný koláč	-
Tvarohový koláč, ve formě	-
Brioška	-
Linecký koláč	-
Ovocný koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový koláč	-
Muffin	-
Sladké pečivo	-
Pruhy těsta	-
Krém. zákusky z list. těsta	-
Malé listové pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky z křehkého těsta	-
Vánoční štola	-
Mražený jablečný závin	-
Koláč na plechu	Piškotové těsto
	Kynuté těsto
Tvarohový koláč, na plechu	-

Jídlo	
Brownies - čok. su-šenky	-
Roláda	-
Kynutý koláč	-
Koláč s drobenkou	-
Cukrový koláč	-
Dortový korpus	Dortový korpus z křehkého těsta
	Koláčový korpus z piškotového těsta
Ovocný koláč	Ovocný koláč z křehkého těsta
	Ovocný koláč z piškotového těsta
	Kynuté těsto

Druh jídla: Bagety/kaiserky

Jídlo	
Pečivo	Pečivo, mražené

Jídlo	
Ciabatta	-
Chléb	Věnec
	Vánočka
	Nekvašený chléb

Druh jídla: Přílohy

Jídlo	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, silné	-
Hranolky, mražené	-
Krokety	-
Americké brambory	-
Opečená bramborová kaše	-



Je-li třeba změnit hmotnost nebo teplotu středu jídla, k nastavení nových hodnot použijte $\wedge$ nebo $\vee$.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 Minutka	K nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby (max. 23 hodin 59 minut). Není dostupná pro: Pečicí sonda.

Funkce hodin	Použití
 Čas ukončení	K nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut). Není dostupná pro: Pečicí sonda.

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po 5 sekundách.

Trvání, Čas ukončení – před použitím funkcí musíte nastavit pečicí funkci a teplotu. Trouba se automaticky vypne.

Trvání, Čas ukončení – funkci můžete použít současně, chcete-li troubu ve stanovenou dobu automaticky zapnout a následně ji ve stanoveném pozdějším čase vypnout.

7.2 Nastavení funkcí hodin

1. Nastavte pečicí funkci.
2.  – opakovaně mačkejte, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3.   – stisknutím nastavte čas.
4. Stiskněte: OK.
Po vypršení času zazní zvukový signál. Trouba se vypne. Na displeji se zobrazí hlášení.
5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.

7.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkci:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Funkce: Trvání je nastavena.

Funkce: Ohřev a uchování teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte pečicí funkci.

3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Ohřev a uchování teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.
Po dokončení funkce zazní zvukový signál.

7.4 Prodloužení doby pečení

Funkce: Prodloužení doby pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání.



Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická váha.
Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

1. Po vypršení doby pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolný symbol.
Na displeji se zobrazí hlášení.
2. Stisknutím  funkci zapnete nebo vypnete stisknutím .
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte OK.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Online recepty

Recepty pro automatické programy naleznete na našich webových stránkách. Recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

8.2 Recepty s Automatický recept

Tato trouba má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím OK.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

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

Je třeba nastavit dvě teploty:

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



POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

Pro dosažení nejlepších výsledků pečení:

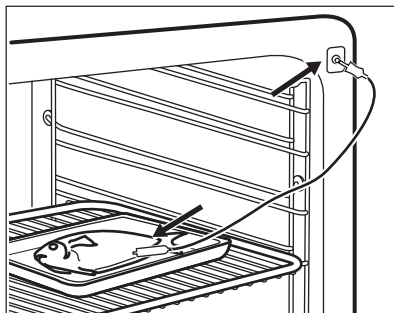
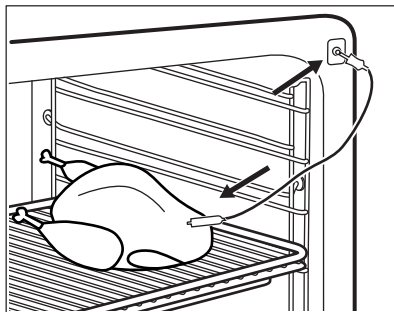
- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitolu „Tipy a rady“.



Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství dané potraviny, nastavené pečicí funkci a teplotě.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte spotřebič.
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.

4. Pomocí $\wedge$ nebo $\vee$ do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
6. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím $\mathcal{P}$.

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

7. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



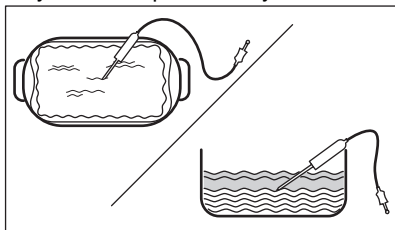
VAROVÁNÍ!

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

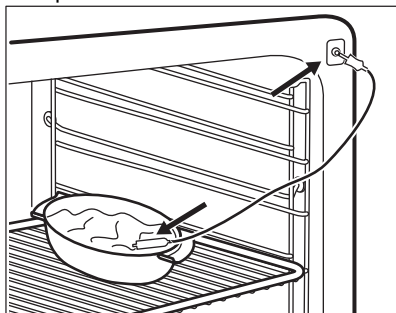
Druh jídla: dušené jídlo

1. Zapněte spotřebič.

2. Polovinu přísad vložte do zapékačké 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 zapékačké misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačké misky.



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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí $\wedge$ nebo $\vee$ do pěti sekund nastavte teplotu ve středu pokrmu.
 7. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
 8. Změnu teploty ve středu pokrmu provede stisknutím $\mathcal{R}$.
- Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
9. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
 10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



VAROVÁNÍ!

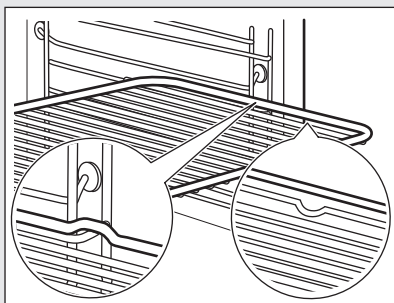
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

9.2 Vkládání příslušenství

Malý zárez 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.

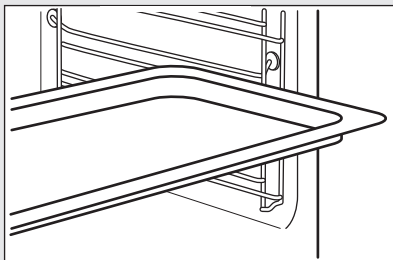
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.

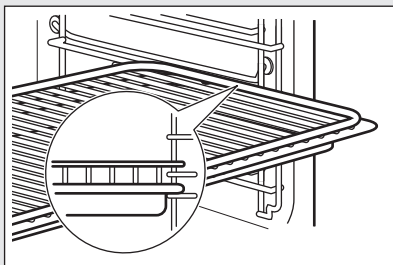


Plech na pečení /Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

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

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



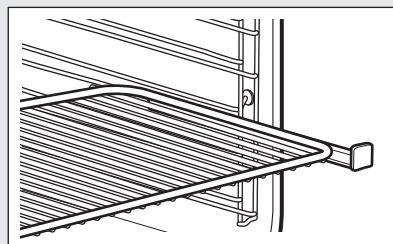
9.3 Použití teleskopických výsuvů

Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

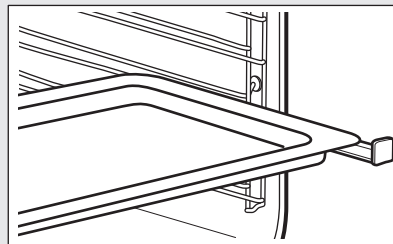
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.

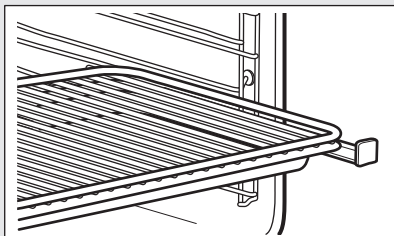
**Hluboký pekáč / plech:**

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.



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako doba pečení, teplota nebo pečicí funkce si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce: Oblíbené. Můžete uložit 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte troubu.
 2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
 3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: ULOŽIT.
 4. Potvrďte stisknutím OK.
- Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.

5. Potvrďte stisknutím OK.
 6. Zadejte název programu. První písmeno bliká.
 7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
 8. Stiskněte OK.
- Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.
 10. Stisknutím a podržením tlačítka OK zadání uložíte.

Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte  nebo  a stisknutím OK přepište stávající program.

Název programu můžete změnit v nabídce: Změnit název programu.

Spuštění programu

1. Zapněte troubu.

2. Zvolte nabídku: Oblíbené.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte název svého oblíbeného programu.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím  přejdete přímo do nabídky: Oblíbené. Lze použít i u vypnuté trouby.

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

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



Pokud probíhá funkce pyrolytického čištění, dvířka se automaticky zablokují. Když stisknete jakýkoli symbol, na displeji se zobrazí hlášení.

1. Stisknutím  zapněte displej.
2. Současně stiskněte a podržte  a , dokud se na displeji nezobrazí hlášení.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

10.3 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby.

1. Zapněte troubu.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.

- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Blokování tlačítek.
- Potvrďte stisknutím OK.



Pokud probíhá funkce pyrolytického čištění, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí symbol klíče.

K vypnutí funkce stiskněte . Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stiskněte  a poté OK.



Když troubu vypnete, vypne se i funkce.

10.4 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečení funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím libovolného symbolu.

- Zapněte troubu.
- Nastavte pečení funkci.
- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
- Nastavte čas.
- Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Nastavit a spustit.
- Potvrďte stisknutím OK.
Stisknutím libovolného symbolu (kromě ) spustíte funkci: Nastavit a spustit. Nastavená pečení funkce se spustí.

Po dokončení pečení funkce zazní zvukový signál.



- V průběhu pečení funkce se zobrazuje Blokování tlačítek.
- Nabídka: Základní nastavení umožňuje zapnutí a vypnutí funkce Nastavit a spustit.

10.5 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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečení sonda, Trvání, Čas ukončení.

10.6 Jas displeje

Pro jas displeje jsou k dispozici dva režimy:

 Denní jas	 Noční jas
Rozsvítí se při zapnutí trouby.	
Dotknete-li se během režimu nočního jasu některého sensorového tlačítka, rozsvítí se na 10 sekund.	Když je trouba vypnutá, displej je v režimu nočního jasu v rozmezí od 22 do 6 hodin.
Rozsvítí se, když je trouba vypnutá a vy nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se vrátí do režimu nočního jasu.	

10.7 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.

11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 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.

11.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

11.3 Rada pro speciální pečicí funkce trouby

Uchovat teplé

Tato funkce vám umožňuje uchovávat pokrmy teplé. Teplota je automaticky nastavena na 80 °C.

Ohřev talířů

Tato funkce vám umožňuje ohřívat talíře a nádobí před podáváním jídla. Teplota je automaticky nastavena na 70 °C.

Talíře a nádobí rozložte do stohů rovnoměrně na tvarovaném roštu. Použijte první polohu roštu. V polovině doby ohřevu je mezi sebou vyměňte.

Kynutí těsta

Tato funkce vám umožňuje nechat vykynout těsto. Těsto vložte do velké nádoby a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Nastavte funkci: Kynutí těsta a doba vaření.

Rozmrazování

Vyjměte jídlo z obalu a položte ho na talíř. Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

11.4 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. Rozdíl se během pečení vyrovnají.

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

11.5 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 uvedeného v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

11.6 Pečení na jedné úrovni

 PEČENÍ VE FORMĚ				
		 (°C)	 (min)	
Kulatý koláč / Briška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linečný koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
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
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1



KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ



Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.

		 (°C)	 (min)	
Kynutá pleťynka / Věvec, předehřátí není zapotřebí	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Drážďanská štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Žitný chléb:	Horní/spodní ohřev	nejprve: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	1
Krém. zákusky z list. těsta / Banán- ky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	3
Roláda,	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	3
Drobenkový koláč, předehřátí není za- potřebí	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / Cukrové ko- láčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	3
Ovocné koláče, předehřátí není za- potřebí	Horní/spodní ohřev	180	35 - 55	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (na- př. tvaroh, smeta- na, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 60	3

 SUŠENKY			
 Použijte třetí polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Křehké těsto / Piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20
Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25

11.7 Nákypy a zapékaná jídla

 Použijte první polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40
Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30
Mléčná rýže	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60

11.8 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

 KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ		
	 (°C)	 (min)
Krém. zákusky z list. těsta / Banány, předehřejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45

 SUŠENKY		
	 (°C)	 (min)
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40
Pusinky	80 - 100	130 - 170
Makronky	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60

 SUŠENKY		
	 (°C)	 (min)
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50
Pečivo	180	20 - 30

11.9 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.

11.10 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

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

 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	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 pečeně

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Jehněčí hřbet

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**ZVĚŘINA****(kg)****(°C)****(min)**

Hřbet / Zaječí kýta, předehtejte prázdnou troubu

1

Horní/spodní ohřev

230

30 - 40

Hřbet z vysoké zvěře

1.5 - 2

Horní/spodní ohřev

210 - 220

35 - 40

Kýta z vysoké zvěře

1.5 - 2

Horní/spodní ohřev

180 - 200

60 - 90

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

Kusy drůbeže

0.2 - 0.25

200 - 220

30 - 50

Půlka kuřete

0,4 - 0,5

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				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1,5	Horní/spodní ohřev	210 - 220	40 - 60

11.11 Pečení chleba

Použijte druhou polohu roštu.

Předehřátí se nedoporučuje.

 CHLÉB		
	 (°C)	 (min)
Bílý chléb	180 - 200	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Brioška	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	190 - 210	50 - 70
Celozrnný chléb	180 - 200	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	60 - 90
Bagety/kaiserky	190 - 210	20 - 35

11.12 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 lotrinský koláč / Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Před přípravou předehejte prázdnou troubu.		
 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenké těsto	200 - 230	15 - 20
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
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

11.13 Gril

Před vařením předehejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení tuku.

 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
Jehněčí hřbet	210–230	25–35	20–25	3

11.14 Nízkoteplotní pečení

Tato funkce vám umožní připravovat libové, měkké maso a ryby. Není vhodná pro přípravu drůbeže, tučné vepřové pečeně, dušeného masa. Teplota Pečicí sonda by neměla překročit 65 °C. Teplota

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi při vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Vložte maso do plechu na pečení nebo přímo na tvarovaný rošt. Pod tvarovaný rošt položte plech k zachytávání tuku.

Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

3. Použijte Pečicí sonda. Viz „Použití Pečicí sonda“ v části „Použití příslušenství“.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení. Na prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Nastavte teplotu pro Pečicí sonda.
5. Po 10 minutách trouba automaticky sníží teplotu na 80 °C.

	Nastavte teplotu 120 °C.			
	 (kg)	 (min)		
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3	
Hovězí plátek	1 - 1.5	90 - 150	3	
Hovězí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1	
Telecí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1	

11.15 Mražené potraviny

	 (°C)	 (min.)	
Pizza, mražená	200–220	15–25	2
Americká pizza, mražená	190–210	20–25	2
Pizza, chlazená	210–230	13–25	2

	 (°C)	 (min.)	
Mražená pizza snack	180–200	15–30	2
Hranolky, tenké	200–220	20–30	3
Hranolky, silné	200–220	25–35	3
Americké brambory / Krokety	220–230	20–35	3
Opečená bramborová kaše	210–230	20–30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	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

11.16 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Použijte první polohu roštu.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

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

11.17 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

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

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

11.18 Dehydratace - Právý 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.

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

 OVOCE	 (h)
Jablečné plátky	6–8
Hrušky	6–9

11.19 Pečicí sonda

 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
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

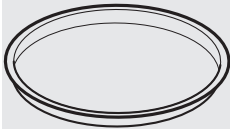
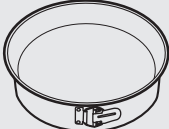
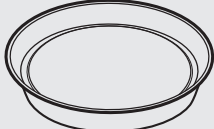
 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PŘEDVAŘENÁ ZELENINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenýkl	85	88	91

 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

11.20 Vlhký horký 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

11.21 Vlhký horký vzduch

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

Použijte třetí polohu roštu.

	 (°C)	 (min)
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55

	 (°C)	 (min)
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

11.22 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 / Pruhy 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			
 Přehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.			
 Gril s maximálním nastavením teploty.			
		 (min)	
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině do- by obraťte	Gril	24 - 30	4

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

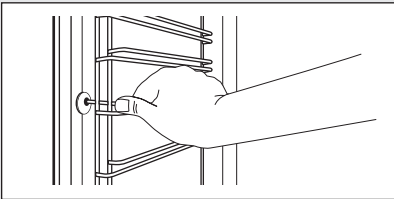
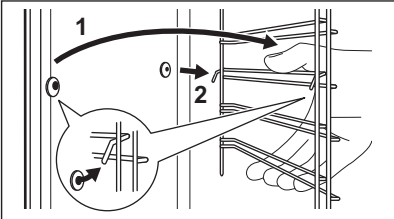
 **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 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	
	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.
Každodenní použití	
	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 čistících prostředků nebo ostrých předmětů.
Příslušenství	

12.2 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.	

12.3 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 oťete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
---	--	---

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zapněte troubu.	Stiskněte: Nabídka / Pyrolýza.	Nastavte režim čištění. Stiskněte: OK.
Funkce	Režim čištění	Délka
Krátký	Lehké čištění	1 h
Normální	Normální čištění	1 h 30 min

Intenzivní	Důkladné čištění	3 h
i Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokuje a osvětlení je vypnuté.		
Chcete-li zastavit čištění před jeho dokončením, vypněte troubu. Dvířka trouby zůstanou zablokována, dokud trouba nevychladne.		

12.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



VAROVÁNÍ!

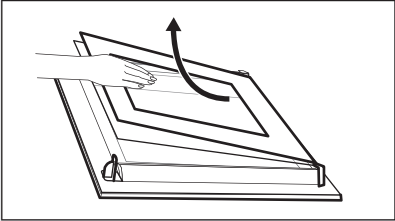
Dvířka jsou těžká.



POZOR!

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

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Přivírete 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.	

12.5 Jak vyměnit: Osvětlení

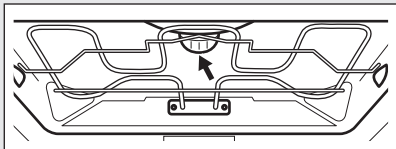


VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

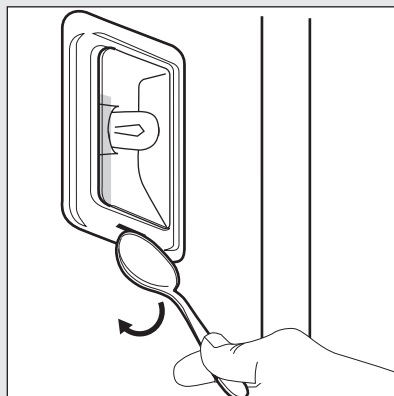
Před výměnou osvětlení:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

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	Nasaďte skleněný kryt.	

Boční žárovka

Krok 1	Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
Krok 2	Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt.
Krok 3	Skleněný kryt vyčistěte.
Krok 4	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.
Krok 5	Nasadte skleněný kryt.
Krok 6	Namontujte levé drážky na rošty.



13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Dveře nejsou správně zavřené.	Zcela dvířka zavřete.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	- Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. - Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	Viz část „Denní používání“, Základní nastavení.

13.2 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)	

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	AEG	
Označení modelu	BPE742320B 944187996 BPE742320M 944187791,944187944 BPK742320M 944187933 BPK74232SM 944187962	
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	BPE742320M	37.0 kg
	BPE742320B	37.0 kg
	BPK742320M	38.0 kg
	BPK74232SM	37.0 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.

14.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřená. 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 použijte funkce s ventilátorem.

Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. 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 horký 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.

15. 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



867353866-B-382020



AEG