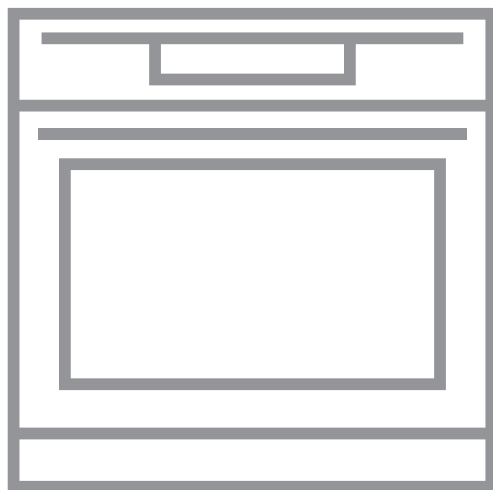


▶ BPE842320B  
BPE842320M  
BPE842320W  
BPK842320B  
BPK842320M  
BPK842320W

BPR842320M

CS Návod k použití  
Trouba

# USER MANUAL



**AEG**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE.....	9
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	17
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	18
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	21
10. TIPY A RADY.....	21
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	40
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	44
13. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	45
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	46

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

⚠ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

ℹ 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 nenes

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

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovali. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát 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 pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	600 (600) mm
Šířka skříňky	550 mm
Hloubka skříňky	605 (580) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	549 mm
Šířka zadní části spotřebiče	548 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1017 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	550 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 12 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, 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 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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

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

- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.

- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 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 kolejnic, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtete 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!

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

## 2.7 Obsluha

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

## 2.8 Likvidace



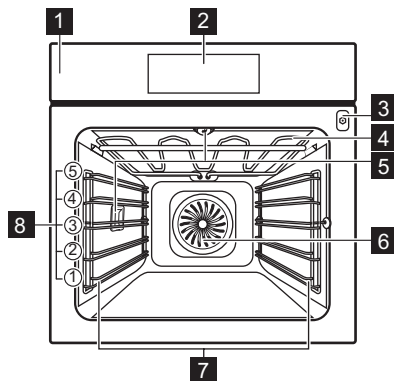
### VAROVÁNÍ!

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

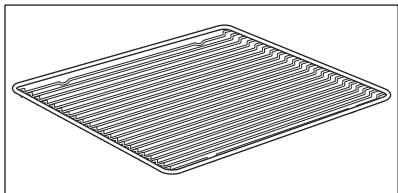
### 3.1 Celkový pohled



- 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 roštů

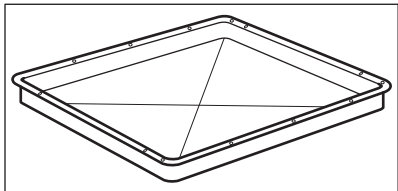
### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt



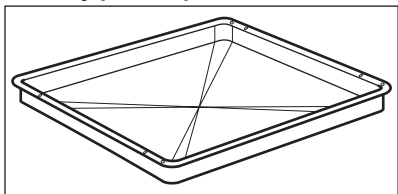
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

#### Plech na pečení



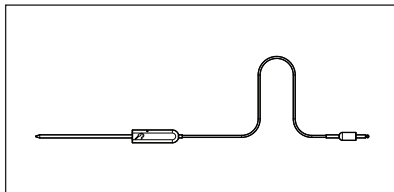
Na koláče a sušenky.

#### Hluboký pekáč / plech



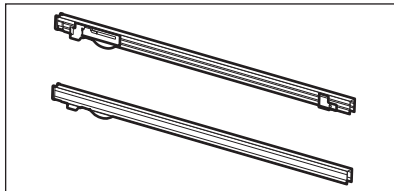
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

#### Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

#### Teleskopické výsuvy

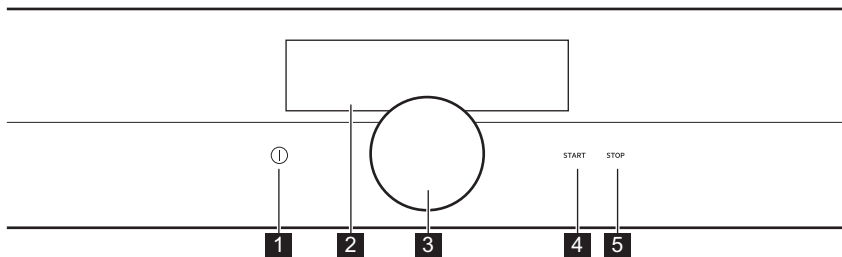


K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



# 4. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

## 4.1 Ovládací panel



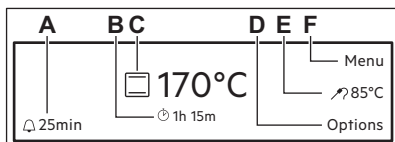
Funkce	Poznámka
<b>1</b> Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné spotřebiče.
<b>2</b> Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
<b>3</b> Otočný volič	Slouží k úpravě nastavení a procházení nabídkami. Stisknutím ① zapnete spotřebič. Podržte otočný volič k vyvolání obrazovky nastavení. Podržením a otáčením otočného voliče procházejte nabídkou. Podržením a stisknutím otočného voliče potvrďte nastavení nebo přejděte do zvolené podnabídky. Pro návrat do předchozí nabídky vyhledejte funkci Zpět v seznamu nabídek nebo potvrďte zvolené nastavení.
<b>4</b> START	Slouží k zapnutí zvolené funkce.
<b>5</b> STOP	Slouží k vypnutí zvolené funkce.

## 4.2 Displej

Po zapnutí se na displeji zobrazí režim pečící funkce.



Displej s maximálním počtem nastavených funkcí:



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

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 První zapojení

Po prvním zapojení se na sedm sekund zobrazí verze software.

Musíte nastavit jazyk, Jas displeje a Denní čas.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Pečicí funkce

Zapnutí a vypnutí pečicích funkcí.

1. Zapněte troubu.
2. Podržte otočný volič.
3. Stisknutím otočného voliče přejděte do podnabídky a jeho otočením zvolte pečicí funkci.
4. Potvrďte stisknutím otočného voliče.
5. Nastavte teplotu a potvrďte.






6. Stiskněte START . Pečicí sonda lze odpojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Některé funkce obsahují sled vyskakovacích oken. Stisknutím otočného voliče přejdete na další vyskakovací okno. Po posledním potvrzení se funkce spustí.




K vypnutí funkce stiskněte STOP .










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


### Pečicí funkce: Speciality

Pečicí funkce		Použití
	Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
	Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin či nakládané zeleniny.
	Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.

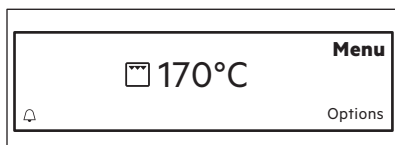
Pečicí funkce		Použití
	Kynutí těsta	Ke kynutí těsta před pečením.
	Odmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
	Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.

## Pečicí funkce: Standardní

Pečicí funkce		Použití
	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.
	Pravý horký vzduch + spodní ohřev	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
	Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Spodní ohřev + gril + ventilátor	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
	Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Gril + ventilátor	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodem a zavařování potravin.

Pečicí funkce	Použití
 Horký vzduch s párou	<p>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horký vzduch s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytekové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.</p>

## 6.2 Nabídka - přehled



### Nabídka

Položka nabídky	Použití
Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
Čištění	Obsahuje seznam čistících programů.
Základní nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.

### Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka	programu
Krátký	Pyrolytické čištění. 1 h pro nízký stupeň zašpinění.
Normální	Pyrolytické čištění. 1 h 30 min pro běžný stupeň zašpinění.
Intenzivní	Pyrolytické čištění. 3 h pro vysoký stupeň zašpinění.

## Podnabídka pro: Základní nastavení

Podnabídka	Popis
Dětská bezpečnostní pojistka	Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout. Tuto funkci můžete zapnout a vypnout v nabídce Základní nastavení. Jakmile je funkce dětské bezpečnostní pojistky zapnutá, zobrazí se na displeji při zapnutí trouby. Abyste mohli troubu používat, zvolte pomocí otočného ovladače písmena v tomto pořadí: A B C. Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky a trouba je vypnuta, dvířka jsou zablokována.
Rychlé zahřátí	Snižuje výchozí čas ohřátí. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Ohřev a uchování teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy. Chcete-li funkci vypnout dříve, stiskněte otočný ovladač. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se zobrazí zpráva „Funkce Uchovat teplé zapnuta“. Upozorňujeme, že tato funkce je k dispozici pouze s některými pečicími funkcemi a je-li nastavená funkce Trvání.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení přednastavené doby přípravy. Pozn.: tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Nastavení	Ke konfiguraci trouby.
Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

## Podnabídka pro: Nastavení

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

## Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
DEMO	Aktivační / deaktivací kód: 2468

Podnabídka	Popis
Zobrazit licence	Informace o licencích.
Zobrazit verze softwaru	Informace o verzí softwaru.
Tovární nastavení	Obnoví tovární nastavení.

## Podnabídka pro: Podporované vaření

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

U některých pokrmů můžete také zvolit způsob jejich přípravy:

- Automatická váha
- Pečící sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečený nebo Méně
- Středně propečené
- Dobře propečené nebo Více

Druh jídla: Maso a ryby

maso			
Hovězí	Hovězí svičková		
	Pečeně		
	Sekaná		
	Hovězí na skandinávský zp.		
			Čerstvé pokrmy
Vepřové	Křehká svičková		
			Uzené
	Pečeně		
	Šunka		
	Koleno		
Telecí	Křehká svičková		
	Pečeně		
	Koleno		

maso		
Jehněčí	Pečeně	
	Hřbet	
	Kýta	
Zvěřina	Srncí/jelení	Hřbet
		Kýta
	Zajíc	Hřbet
		Kýta

Drůbež		
Kuře	Celá	
	Půlka	
	Stehna	
	Křídla	
Kachna		
Husa		
Krůta	Celá:	
	Hrudí	
Ryby		
Celá ryba	malé	
	Středně propečené	
	velké	
Rybí nákypy		
Rybí prsty		

Druh jídla: Přílohy / Jídlo z trouby

Jídlo	
Přílohy	Hranolky
	Krokety
	Americké brambory
	Opečená bramborová kaše
Jídla z trouby	Lasagne
	Zapečené brambory
	Zapečené těstoviny
	Zapékaná zelenina
	Dušené jídlo, slané
	Dušená zelenina

Druh jídla: Pečení slaných pokrmů

Jídlo		
Pizza	Čerstvé pokrmy	Tenká
		Silná
	Mražené pokrmy	Tenká
		Silná
		Snack
	Chlazené	
Slaný koláč	Tenká	
	Silná	

Jídlo		
Chléb	Čerstvé pokrmy	Bageta
		Ciabatta
		Bílý chléb
		Tmavý chléb
		Žitný chléb
	Mražené pokrmy	Celozrný chléb
		Nekvašený chléb
		Vánočka
		Bageta
		Chléb
	Předpečené	
Pečivo	Čerstvé pokrmy	
	Mražené pokrmy	Předpečené

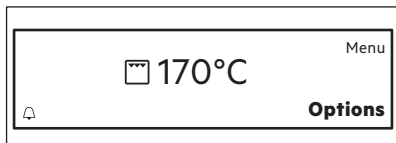
## Druh jídla: Dezerty / Pečení

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

Jídlo	
Koláč na plechu	Mražený jablečný závin
	Brownies - čok. sušenky
	Tvarohový koláč
	Vánoční štolá
Ovocný koláč	Křehké těsto
	Piškotové těsto
	Kynuté těsto
	Piškotový koláč
	Cukrový koláč
	Roláda
	Švýcarský koláč, sladký
	Kynutý koláč
Malé mouč-níky	Malé mouč-níky
	Krém. zákusky z list. těsta
	Banánky
	Makronky
	Muffin
	Pruhy těsta
	Malé listové pečivo
	Sušenky z křehkého těsta
Dušené jídlo, sladké	



## 6.3 Funkce






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



## 6.4 Zbytkové teplo

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

# 7. FUNKCE HODIN

## 7.1 Nastavení časovače

Funkce hodin	Použití
 Měřič času	Automaticky monitoruje, jak dlouho funkce pracuje. Zobrazení Měřič času lze zapnout a vypnout.
 Délka	Slouží k nastavení délky chodu. <sup>1)</sup>
 Čas ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce. Tato funkce je dostupná, pouze když je nastavena funkce Délka. Funkce Délka a Čas ukončení použijte současně k automatickému zapnutí a pozdějšímu vypnutí trouby. <sup>1)</sup>

Funkce hodin	Použití
 Připomínka	<p>Slouží k nastavení odpočítávání času.<sup>1)</sup> Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.</p> <p>Zvolte  a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič. Když je trouba vypnutá, tuto funkci zapnete stisknutím otočného voliče.</p>

<sup>1)</sup> Maximum 23 h 59 min

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Pečicí sonda

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

Je nutné nastavit dvě teploty:

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



### POZOR!

Používejte pouze dodávané příslušenství a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

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



### VAROVÁNÍ!

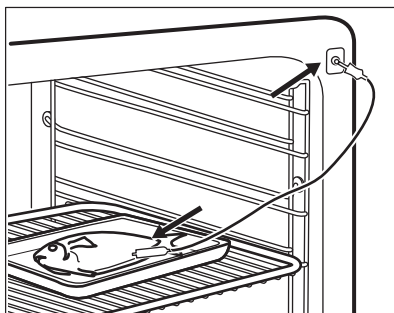
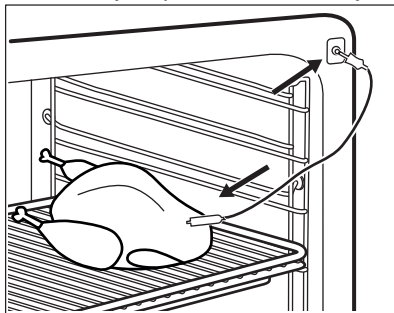
Viz část „Tipy a rady“.



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

### Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zapněte troubu.
2. Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.
3. Zapojte zástrčku Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby.



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.  
4. Nastavte teplotu středu pokrmu.

5. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.  
Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.
6. Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.
7. Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.

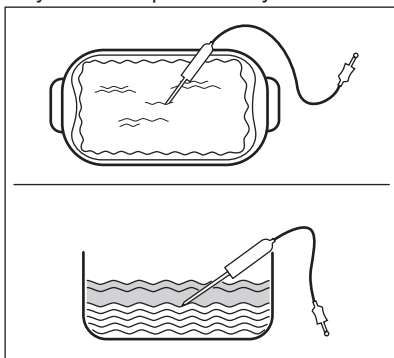


### VAROVÁNÍ!

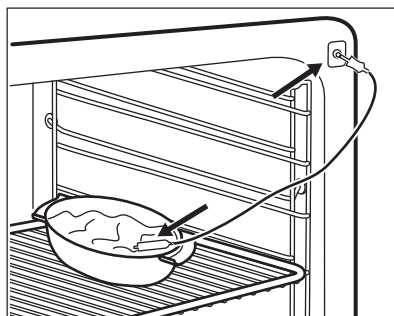
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

## Druh jídla: dušené maso

1. Zapněte troubu.
2. Polovinu přísad vložte do zapékací mísy.
3. Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.



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



Na displeji se zobrazuje: Pečicí sonda.

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

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

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



### VAROVÁNÍ!

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

## Změna teploty středu pokrmu

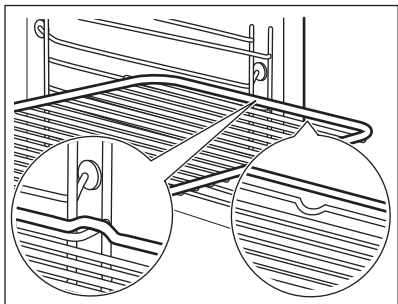
Teplotu středu pokrmu lze změnit kdykoliv během jeho přípravy.

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

## 8.2 Vložení příslušenství

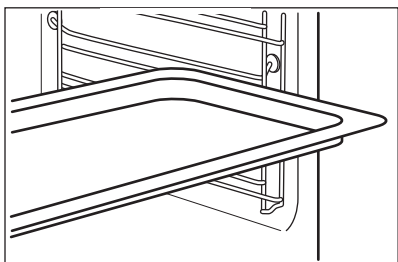
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů .



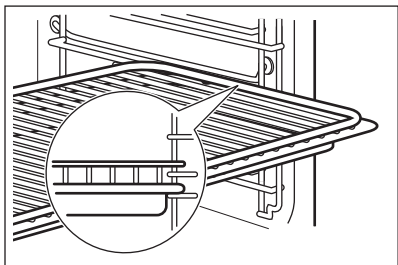
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení / hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení / hlubokého pekáče / plechu:

Plech na pečení / hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



- i** Malé zářezy nahoře zajišťují vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

### 8.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytažování roštů.



#### POZOR!

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



#### POZOR!

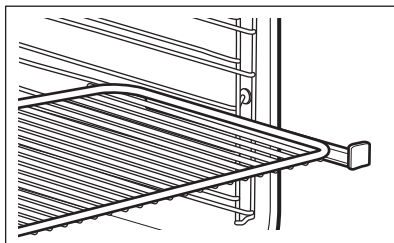
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

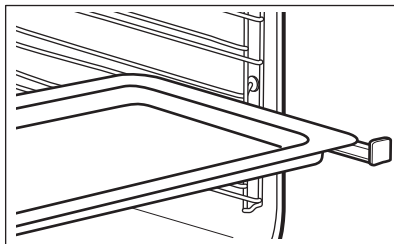


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



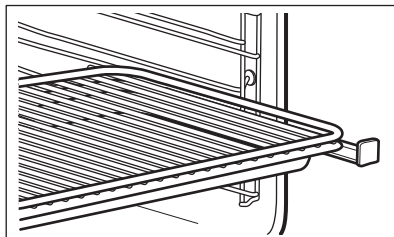
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:



Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Automatické vypnutí

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

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

 (°C)	 (h)
Pyrolytické čištění	4.5

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečící sonda, Délka, Čas ukončení.

### 9.2 Chladicí ventilátor

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

## 10. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

### 10.1 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. 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 pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro jídla.

### 10.3 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

#### Uchovat teplé

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

#### Ohřev talířů

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

Talíře a nádobí rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. 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 dobu pečení.

#### Odmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Potraviny ničím

nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

## 10.4 Pečení moučných jídel

Použijte vždy nejprve nižší teplotu.

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







Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.








Plechý 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.
	Příliš krátká doba pečení.	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.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	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

 PEČENÍ VE FORMĚ				
		 (°C)	 (min)	
Kulatý koláč / Briošky	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký 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 / CHLĚB NA PLECHU NA PEČENÍ				
 <b>Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Kynutá pleťnka / Věnc, 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 / Banány	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	3
Roláda,	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	3


**KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ**

**Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.**

**(°C)**

**(min)**


Drobenkový koláč, předehřátí není zapotřebí	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 zapotřebí	Horní/spodní ohřev	180	35 - 55	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, sme- tana, 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 tě- sta	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







## 10.7 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, předehejte prázdnou troubu	Gril + ventilátor	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

## 10.8 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 / Banánky, předehejte 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	
Malé listové pečivo, předehejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50	
Pečivo	180	20 - 30	

## 10.9 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté.

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.







 <b>HOVĚZÍ</b>				
			 (°C)	 (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Gril + ventilátor	170 - 180	8 - 10

 <b>VEPŘOVÉ</b>				
 <b>Použití funkce: Gril + ventilátor.</b>				
	 (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	

 <b>VEPŘOVÉ</b>			
 <b>Použití funkce: Gril + ventilátor.</b>			
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Vepřové koleno, předvařené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120
 <b>TELECÍ</b>			
 <b>Použití funkce: Gril + ventilátor.</b>			
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150
 <b>JEHNĚČÍ</b>			
 <b>Použití funkce: Gril + ventilátor.</b>			
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
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, předehejte 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: Gril + ventilátor.				
	 (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	
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






## 10.11 Pečení chleba







Použijte druhou polohu roštu.

Předeřhátí se nedoporučuje.

 <b>CHLÉB</b>		
	 (°C)	 (min)
Bílý chléb	180 - 200	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Briošky	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/kaisersky	190 - 210	20 - 35

## 10.12 Pečení křupavého těsta pomocí funkce Právý horký vzduch + spodní ohřev







 <b>PIZZA</b>		
 <b>Použijte první polohu roštu.</b>		
	 (°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 předehřejte 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	230 - 250	12 - 20
Pirohy	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

### 10.13 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

 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 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



**VELKOPLOŠNÝ GRIL**



Před přípravou předehejte prázdnou troubu.



Použijte čtvrtou polohu roštu.



Gril s maximálním nastavením teploty.



(min)  
1. strana



(min)  
2. strana

Vepřový plátek

10 - 12

6 - 10

Klobásy

10 - 12

6 - 8

Filet  
/ Telecí steaky

7 - 10

6 - 8

Topinky s oblohou

6 - 8

-

### 10.14 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.

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.
3. Použijte Pečicí sonda.
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.

Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.



Nastavte teplotu 120 °C.



(kg)



(min)



Steaky

0.2 - 0.3

20 - 40






3

Hovězí plátek






1 - 1.5

90 - 150

3

 Nastavte teplotu 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Hovězí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1
Telecí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1

## 10.15 Spodní ohřev + gril + ventilátor

 ROZMRAZOVÁNÍ			
	 (°C)	 (min)	
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
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






## 10.16 Odmrazování

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 míšty lehce zmražená.
Zdobený dort	1.4	60	60	-

## 10.17 Zavařování

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

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

 <b>ZELENINA</b>		
	 (min) <b>Doba</b> <b>zavařování</b> <b>do začátku</b> <b>perlení</b>	 (min) <b>Další</b> <b>vaření při</b> <b>100 °C</b>
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smíšená na- kládaná zele- nina	50 - 60	5 - 10
Kedluběn / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20





## 10.18 Sušení - Pravý horký vzduch

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




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

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.



Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.



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



Nastavte teplotu 60 - 70 °C.



 <b>OVOCE</b>	
	 (h)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9



## 10.19 Pečicí sonda



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



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



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



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



 <b>SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ</b>	 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

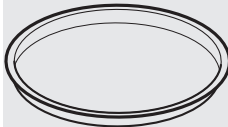
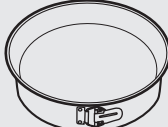


 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PİKATNÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

 <b>DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - SLADKÁ</b>	 <b>Teplota středu pokrmu (°C)</b>		
	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

## 10.20 Horký vzduch s párou - doporučena příslušenství

teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.




Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují




			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékačí mísa</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Sklokeramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

## 10.21 Horký vzduch s párou

Nejllepších 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

	 (°C)	 (min)
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70

## 10.22 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



**PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky**



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)

(min)

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)

Dvě polo- lohy	Tři polo- hy
-------------------	-----------------

Máslové sušenky /  
Pruhy těsta

Pravý horký vzduch

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

Malé koláčky, 20 kou-  
sků na plech,  
předehřejte prázdnou  
troubu














Pravý horký vzduch

150

23 - 40

1 / 4

-

 <b>GRIL</b>			
 <b>Předehejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.</b>			
 <b>Gril s maximálním nastavením teploty.</b>			
		 (min)	
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině do- by obraťte	Gril	24 - 30	4
 <b>VELKOPLOŠNÝ GRIL</b>			
 <b>Předehejte prázdnou troubu po dobu tří minut.</b>			
 <b>Gril s maximálním nastavením teploty.</b>			
 <b>Použijte čtvrtou polohu roštu.</b>			
	 (min)		
	<b>1. strana</b>	<b>2. strana</b>	
Hamburgery	8 - 10	6 - 8	
Topinky	1 - 3	1 - 3	

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



## 11.1 Poznámky k čištění



### Čistící prostředky

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.



### Každodenní použití

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

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 mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

Nepřílnavé příslušenství nečistěte agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty nebo je nemyjte v myčce nádobí.

## 11.2 Vyjmutí drážek na rošty

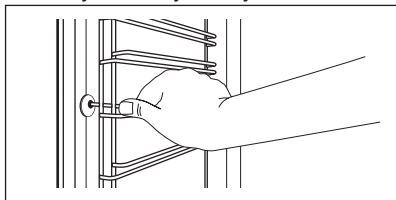
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



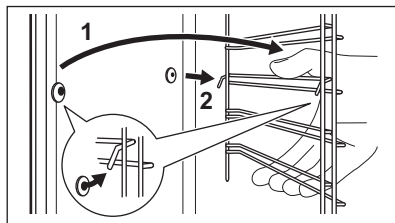
### POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.

## 11.3 Pyrolytické čištění



### POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.



Proces pyrolytického čištění nemůže začít:

- Pokud jste neodpojili zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.

- Pokud jste nezavřeli plně dvířka trouby.

Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.



### POZOR!

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

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

Funkce	Popis
Krátký	1 h pro nízký stupeň zašpinění
Normální	1 h 30 min pro běžný stupeň zašpinění
Intenzivní	3 h pro vysoký stupeň zašpinění

6. Potvrďte stisknutím otočného voliče.



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



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



### VAROVÁNÍ!

Po dokončení funkce je trouba velmi horká. Nechte ji vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.



Po dokončení funkce zůstanou dvířka zablokována po dobu fáze chladnutí. Některé funkce trouby nelze v tu dobu použít.

## 11.4 Připomínka čištění

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

## 11.5 Odstranění a instalace dvířek

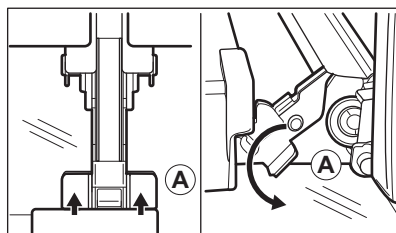
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



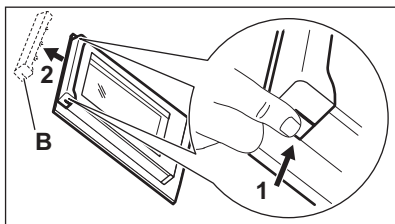
### VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

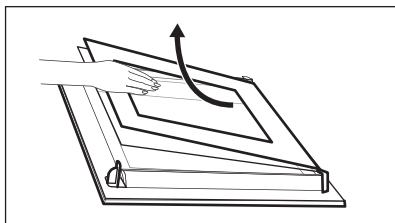
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



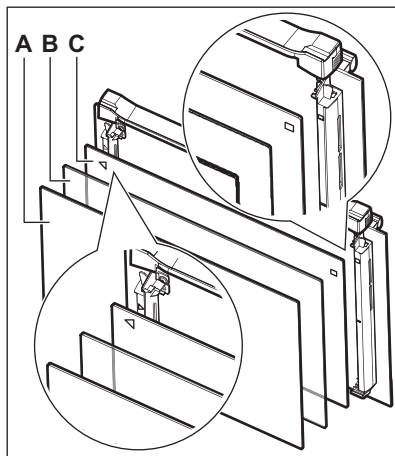
9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.
- Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



**VAROVÁNÍ!**

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

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (C, B a A) nasadili zpět ve správném pořadí. Nejprve vložte panel C, který má vytištěn čtverec na levé straně a trojúhelník na pravé straně. Tyto symboly také naleznete vyražené na rámu dvířek. Symbol trojúhelníku na skle musí odpovídat trojúhelníku na rámu dvířek a čtvercový symbol musí odpovídat příslušnému čtverci. Poté vložte zbylé dva skleněné panely.



**11.6 Výměna žárovky**



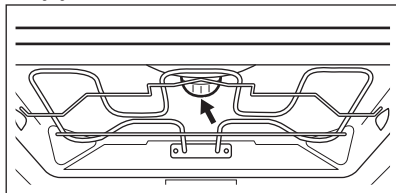
**VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Žárovka může být horká.

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

**Horní žárovka**

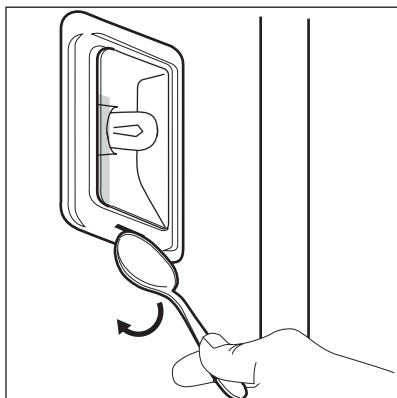
1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



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

**Boční žárovka**

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



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

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí pokyn k nastavení Jazyk.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu na déle než tři dny.	Viz část „Před prvním použitím“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí pokyn k nastavení Jazyk.	Je zapnutý režim demo.	Vypnout režim demo za: Nabídka / Základní nastavení / DEMO. Aktivační / deaktivční kód: 2468.
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce.</li> <li>• Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.</li> </ul>
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.

## 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. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 13.1 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

# 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## 14.1 Informace o produktu a produktový informační list\*

Název dodavatele	AEG	
Označení modelu	BPE842320B 944187958 BPE842320M 944187956, 944187781 BPE842320W 944187959 BPK842320B 944188000 BPK842320M 944187780, 944187937 BPK842320W 944187971 BPR842320M 944188030	
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 pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Hlasitost	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BPE842320B	37.0 kg
	BPE842320M	37.0 kg
	BPE842320W	37.0 kg
	BPK842320B	37.0 kg
	BPK842320M	37.0 kg
	BPK842320W	37.0 kg
	BPR842320M	37.0 kg

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

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

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, 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.


### Horký vzduch s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## 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](http://www.aeg.com/shop)



867336195-A-352019



**AEG**