

► BCE455350M
BCK455350M

CS Návod k použití
Trouba

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	7
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
7. FUNKCE HODIN.....	11
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	12
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	13
10. TIPY A RADY.....	13
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	29
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	32
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	33

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a servisní informace získáte na:

www.aeg.com/support



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

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 přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.

- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- 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 otevírání 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:
 - Nepokládějte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládějte 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.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba**VAROVÁNÍ**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

2.5 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.

2.6 Obsluha

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

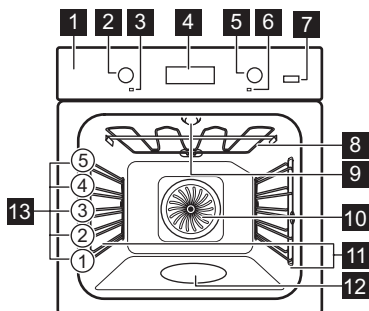
2.7 Likvidace**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

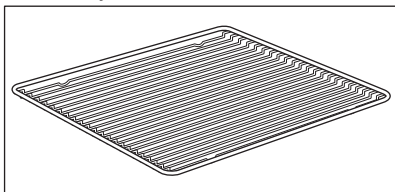
3.1 Celkový pohled



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

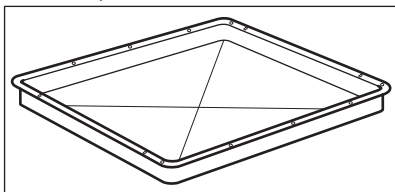
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



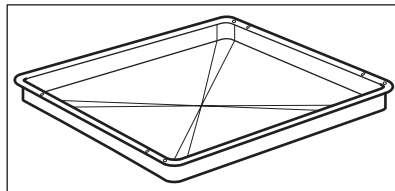
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



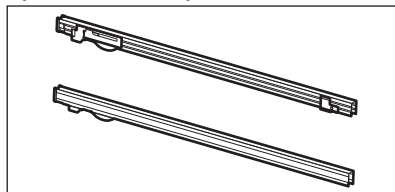
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



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

Vysunovací drážky



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

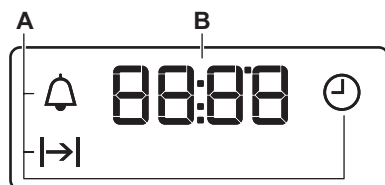
4.1 Zasunovací ovladače

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

4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.
	K zapnutí a vypnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.

4.3 Displej



A. Funkce hodin

B. Časovač

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Před prvním použitím

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

 Krok 1	 Krok 2	 Krok 3
Nastavte hodiny	Troubu vyčistěte	Předehřejte prázdnou troubu
1. Stiskněte: 2. - stisknutím nastavte hodinu. Stiskněte: 3. - stisknutím nastavte minuty. Stiskněte:	1. 2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	1. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 1 h 2. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 15 min.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1 Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.

Krok 2 Otočením ovladače zvolte teplotu.

Krok 3 Po ukončení přípravy troubu vypnete otočením ovladačů do polohy vypnuto.

6.2 Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS



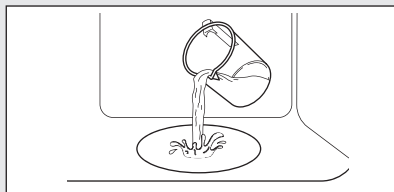
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Krok 1 Přesvědčte se, že je trouba chladná.

Krok 2 Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.

i Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.



Krok 3 Nastavte funkci:

Stiskněte: Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Právý horký vzduch PLUS.

Krok 4 Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Krok 5 Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.

Krok 6 Vložte jídlo do trouby.
Viz kapitola „Tipy a rady“. Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.

Krok 7 Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.

- stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.

Krok 8 Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Vlhkost může způsobit popálení.

Krok 9 Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

6.3 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnu- to	Trouba je vypnutá.
 osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev. K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
 Horní/spodní ohřev / Katalý- za	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Další informace ke katalytickému čištění naleznete v části „Čištění a údržba“.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Funkce trouby	Použití
 Vlhký kon- vekční 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 konvekční vzduch.
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

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

6.4 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch

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

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

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

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

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak změnit: Denní čas	
 - bliká po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.	
Krok 1	 - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.
Krok 2	 ,  - stisknutím nastavte čas. Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.
 - opakovaným stisknutím změníte denní čas.  - začne blikat.	
Jak nastavit: Trvání	
Krok 1	Zvolte funkci trouby a teplotu.
Krok 2	 - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.
Krok 3	 ,  - stisknutím nastavte trvání. Na displeji se zobrazuje:   - po uplynutí nastaveného času bliká. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 5	Otočte ovladače do polohy vypnuto.
Jak nastavit: Minutka	
Krok 1	 - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.

Jak nastavit: Minutka

Krok 2 **+**, **—** - stisknutím nastavíte čas.
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.
Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.

Krok 3 Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

Krok 4 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin

Krok 1  - opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.

Krok 2 Stiskněte a podržte: **—**.
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



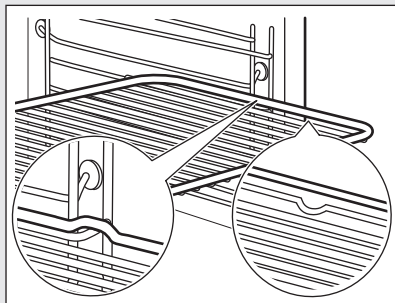
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Vkládání příslušenství

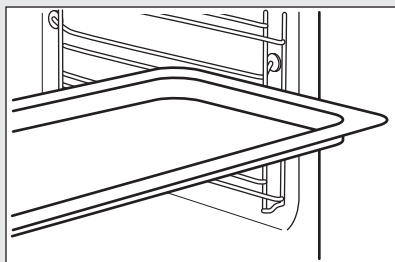
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:

Zasuněte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



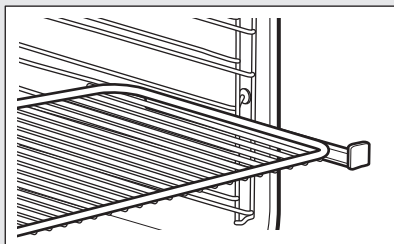
8.2 Použití teleskopických výsuvů

Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

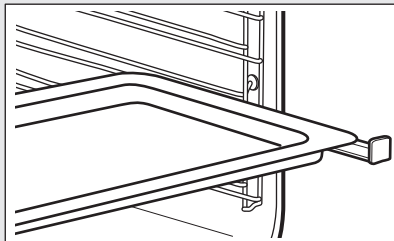
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

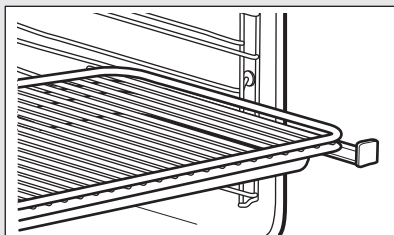
Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.

**Hluboký pekáč / plech:**

Vložte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.

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

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



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže

troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

10. TIPY A RADY

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Doporučení k pečení



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

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

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

10.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro jídla.

Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (ml)	 (°C)	 (min)
Sušenky / Čajové koláčky / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Italský chléb Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bagety/kaiserky	100	200	20 - 25
Chléb	100	180	35 - 40
Švestkový koláč / Jablečný koláč / Skořicové rolinky pečené v koláčové formě	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

 MRAŽENÁ HOTO-VÁ JÍDLA	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, použijte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

10.3 Právý horký vzduch PLUS

Použijte druhou polohu roštu.

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

 OHŘEV JÍDLA	 (min)
Zelenina	15 - 25

Použijte 200 ml vody.

Použijte skleněnou zapékač mísu.

 PEČENÍ MASA	 (°C)	 (min)
Hovězí peče- ně	200	50 - 60
Kuře	210	60 - 80

 PEČENÍ MASA	 (°C)	 (min)
Vepřová pe- čeně	180	65 - 80

10.4 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

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

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

10.5 Tipy k pečení moučných jídel

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

10.6 Pečení na jedné úrovni

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

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plech na pečení.

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

Předehejte prázdnou troubu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev.

Použijte plech na pečení.

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

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

Použijte třetí polohu roštu.

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

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

10.7 Nákypy a zapékaná jídla

Použijte první polohu roštu.

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

10.8 Pečení na více úrovních

Použijte plechy na pečení.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

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

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

10.9 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.

10.10 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

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

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

 VEPŘOVÉ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Vepřová žebřička	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**

Použití funkce: Horní/spodní ohřev.



(kg)



(°C)



(min)

Hřbet / Zaječí kýta, předehřejte prázdnou troubu

až 1

230

30 - 40

Hřbet z vysoké zvěře

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kýta z vysoké zvěře

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90

**DRŮBEŽ**

Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

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

**RYBY (DUŠENÉ)**

Použití funkce: Horní/spodní ohřev.



(kg)



(°C)



(min)

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

10.11 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Funkce pizzy**PIZZA**

Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

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

**PIZZA**

Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

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

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

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

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

10.12 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

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

 GRIL				
 Použití funkce: Gril				
	 (°C)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Mražené potraviny

 ROZMRAZOVÁNÍ				
 Použití funkce: Pravý horký vzduch.				
	 (°C)	 (min)		
Pizza, mražená	200 - 220	15 - 25	2	
Americká pizza, mražená	190 - 210	20 - 25	2	
Pizza, chlazená	210 - 230	13 - 25	2	
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2	
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3	
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3	
Americké brambory / Kro- kety	220 - 230	20 - 35	3	
Opečená bramborová ka- še	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, čer- stvé	170 - 190	35 - 45	2	



ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.



(°C)



(min)



Lasagne / Cannelloni,
mražené

160 - 180

40 - 60

2

Pečený sýr

170 - 190

20 - 30

3

Kuřecí křídla

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Použijte první polohu roštu.

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



(kg)



(min)

Čas k rozmraze-
ní



(min)

Následující doba
rozmrazování



Kuře

1

100 - 140

20 - 30

V polovině doby
obratte.

Maso

1

100 - 140

20 - 30

V polovině doby
obratte.

Pstruh

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Jahody

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Máslo

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Smetana

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Smetanu našlehej-
te, když je stále je-
ště místy lehce
zmražená.

Zdobení dort

1.4

60

60

-

10.15 Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

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

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

 MĚKKÉ OVO- CE	 (min) Doba zavařování do začátku perlení
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an- grešt	35 - 45

 PEC- 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	-

 ZE- LENINA	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Smíšená na- kládaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20

10.16 Dehydratace - Právý horký vzduch

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

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

Pro jeden jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

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

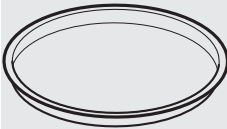
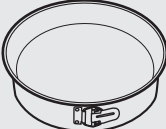
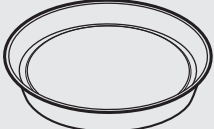
Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

 OVOCE	 (h)
Švestky	8 - 10

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

10.17 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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

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

10.18 Vlhký konvekční vzduch

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

	 (°C)	 (min)	
Tyčinky, 0,5 kg celkem	190 - 200	50 - 60	3
Pečené mušle ve skořápce	180 - 200	30 - 40	4
Celá ryba v soli, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Celá ryba v papíru na pečení, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Sušenky amaretti (20; 0,5 kg celkem)	170 - 180	40 - 50	3
Jablečný drobenkový koláč	190 - 200	50 - 60	4
Čokoládové muffiny (20; 0,5 kg celkem)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotová buchta bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky				
 Použijte třetí polohu roštu.				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40	
Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 35	
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30	

 PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Průhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4
Piškotová buchta bez tu-ku	Pravý horký vzduch	160	35 - 50	1 / 4

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

11. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící pro- středky

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. Nenanašujte ho na katalytickou vrstvu.



Každodenní použití

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

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



Příslušenství

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

Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak čistit: Vlis vnitřku trouby

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

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

11.3 Jak používat: Katalytické čištění

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

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

Před katalytickým čištěním		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.		Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
Vyčistěte troubu pomocí katalytického čištění		
Krok 1	Krok 2	Krok 3

Vyčistěte troubu pomocí katalytického čištění

Zvolte funkci trouby a teplotu  250 °C
Délka: 1 h

Po vyčištění otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnutí.

Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

11.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

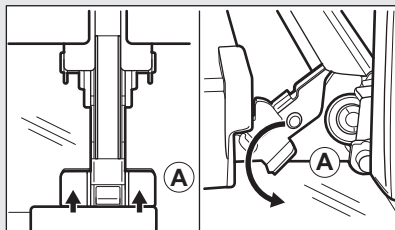


POZOR!

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

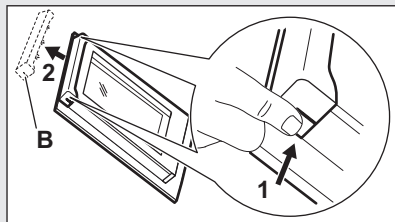
Krok 1 Zcela dvířka otevřete.

Krok 2 Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



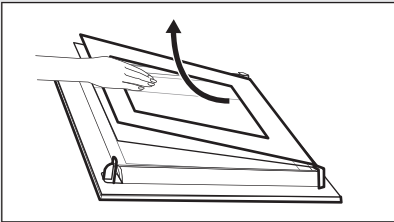
Krok 3 Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

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 odstraňte ji.

Krok 6 Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.

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

11.5 Jak vyměnit: Osvětlení

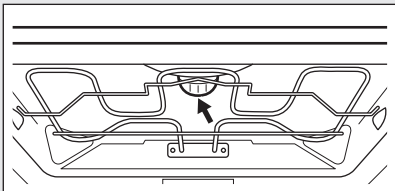


VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Horní žárovka

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS .	Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	
Výrobní číslo (PNC)	
Sériové číslo (SN)	

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o produktu a produktový informační list*

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Hlasitost	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	BCE455350M	34.5 kg
	BCK455350M	34.0 kg

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

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

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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

13.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby 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 nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie použijte funkci s ventilátorem.

Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené

symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené

příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.aeg.com/shop



867361440-A-202020



AEG