

▶ BCE455350M
BCK455350M

CS Návod k použití
Trouba

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	7
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
7. FUNKCE HODIN.....	10
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	11
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	13
10. TIPY A RADY.....	13
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	26
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	28
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	29

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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registreaeg.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- 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.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky pro instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

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 vyměnit přírodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, 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.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

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 otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- 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. Ovocné 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, být 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 spotřebiče 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 čisticího prostředku.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky

pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Obsluha

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

2.7 Likvidace



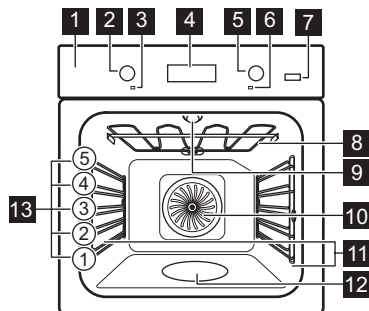
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

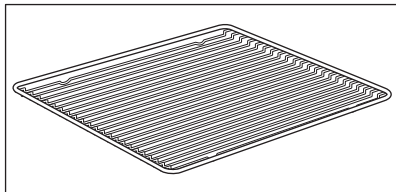
3.1 Celkový pohled



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

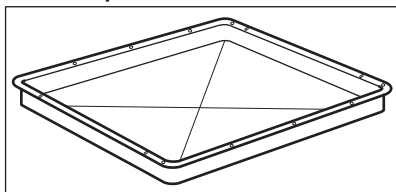
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošť



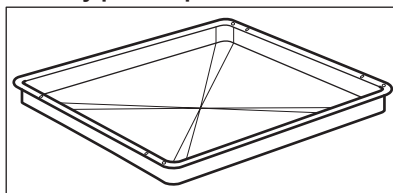
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



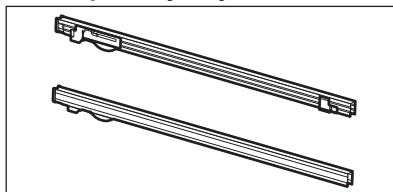
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



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

Teleskopické výsuvy



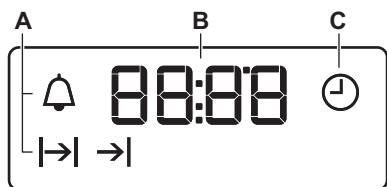
Pro rošty a plechy na pečení.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Tlačítka

Senzorové tlačítko / tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
	PLUS STEAM	K zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.

4.2 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Funkce hodin

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zasunovací ovladač

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




6.2 Nastavení pečicí funkce


1. Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
2. Otočením ovladače zvolte teplotu. Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

6.3 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Osvětlení	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.

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

Funkce trouby	Použití
 <p data-bbox="191 248 311 296">Vlhký horkovzduch</p>	<p data-bbox="337 185 580 316">Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch.</p> <p data-bbox="337 320 580 826">Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúspěšněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové 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.</p>
 <p data-bbox="232 908 269 930">Gril</p>	<p data-bbox="337 847 580 895">Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.</p>
 <p data-bbox="202 1016 300 1038">Turbo Gril</p>	<p data-bbox="337 956 580 1083">K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.</p>

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

6.4 Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.

 **VAROVÁNÍ!**
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Když je funkce spuštěná, neotvírejte dvířka trouby.
- Po ukončení funkce otvírejte dvířka trouby opatrně.


 Viz část „Tipy a rady“.





1. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.



Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.

Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

 **POZOR!**
Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

2. Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka trouby.
 3. Nastavte funkci:  .
 4. Stiskněte: S párou .
- Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Právý horký vzduch PLUS. Kontrolka se rozsvítí.
5. Otočte ovladačem a zvolte požadovanou teplotu.
 6. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto, stiskněte S párou .

Kontrolka zhasne.

7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

**VAROVÁNÍ!**

Před odstraněním vody z vlnu vnitřku trouby se ujistěte, že je trouba vychladlá.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče.
ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

7.2 Nastavení času. Změna času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač, bliká.

Stiskněte nebo a nastavte správný čas.

Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte nebo k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí .

4. Po uplynutí času začne blikat a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.









7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte nebo k nastavení času.


Na displeji se zobrazí .



4. Po uplynutí času začne blikat a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

7.5 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU



1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte  nebo  k nastavení času UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím .
Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.
7. Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

7.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

2. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

7.7 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte .
Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



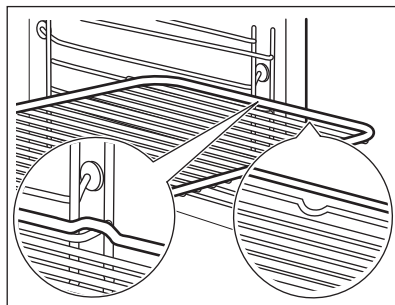
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Vložení příslušenství

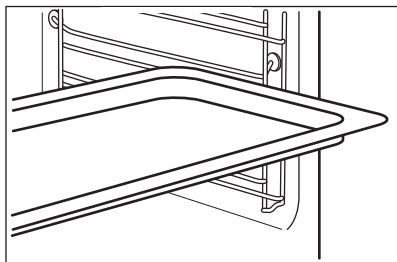
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

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



8.2 Teleskopické výsuvy - vlození příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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



POZOR!

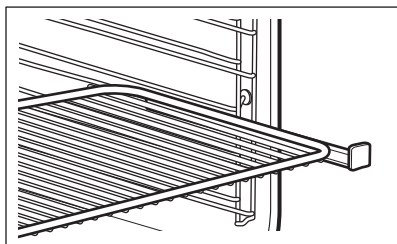
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

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

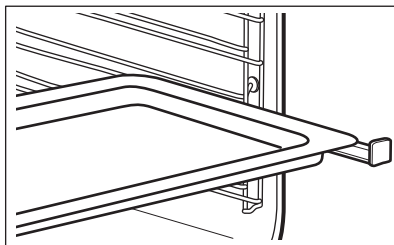


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



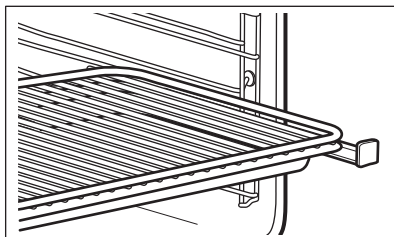
Hluboký pekáč / plech:

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 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.

níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

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

10.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

10.1 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách

10.3 Pravý horký vzduch PLUS

Koláče / sladké pečivo / chléb

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Sklenice postavte na plech.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Množství vody ve vli- su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky, čajové ko- láčky, croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Italský chléb Focac- cia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bagety/kaiserky	100	200	20 - 25
Chléb	100	180	35 - 40
Švestkový koláč, ja- blečný koláč, skořicové rolky peče- né v koláčové formě.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Mražená hotová jídla

Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Množství vody ve vli- su (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissanty	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

Ohřev jídla
Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

Jídlo	Čas (min)
Bagety/kaiserky	10 - 20
Chléb	15 - 25
Italský chléb Focaccia	15 - 25
Maso	15 - 25
Těstoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rýže	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pečení masa
Použijte skleněnou zapékací mísu.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 200 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Hovězí pečeně	200	50 - 60
Kuře	210	60 - 80
Vepřová pečeně	180	65 - 80

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.
- Plechy 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 je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používejte-li kuchyňského robota.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

10.6 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pletýnka / Věvec	Horní/Spodní Ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/Spodní Ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Horní/Spodní Ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zákusky z listového těsta s krémem / banány	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Horní/Spodní Ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý Horký Vzduch	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/Spodní Ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/Spodní Ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	10 - 20	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Pravý Horký Vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pečivo	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.7 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.8 Vlhký horkovzduch



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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Tyčinky (0,5 kg celkem)	190 - 200	50 - 60	3
Pečené mušle ve skořápce	180 - 200	30 - 40	4
Celá ryba (0,3 - 0,5 kg) v soli	190 - 200	45 - 50	4
Celá ryba (0,3 - 0,5 kg) v papíru na pečení	190 - 200	50 - 60	3
Sušenky amaretti (20; 0,5 kg celkem)	170 - 180	40 - 50	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jablečný drobenkový koláč	190 - 200	50 - 60	4
Čokoládové muffiny (20; 0,5 kg celkem)	160 - 170	35 - 45	3

10.9 Pečení na více úrovních

Použijte funkci:Pravý Horký Vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Malé listové pečivo	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.10 Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s velkou náplní)	180 - 200	20 - 30	2
Koláče	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90	1
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

10.11 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

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

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

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

K uchování šťavnatějšího masa:

- libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
- maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.12 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/Spod- ní Ohřev	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: ne- propečený	na cm tloušťky	Turbo Gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně prope- čené	na cm tloušťky	Turbo Gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo Gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety / Žebír- ka	1 - 1,5	Turbo Gril	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	0,75 - 1	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Telecí peče- ně	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Jehněčí ký- ta / Jehněčí pečeně	1 - 1,5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120	1

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60	1

Zvěřina

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet / kýta	až 1	Horní/Spodní Ohřev	230 ¹⁾	30 - 40	1
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2	Horní/Spodní Ohřev	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2	Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 g každý	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 g každá	Turbo Gril	190 - 210	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5	Horní/Spodní Ohřev	210 - 220	40 - 60	1

10.13 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.

- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.
- Prázdnou troubu vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.14 Mražené Potraviny

Použijte funkci Právý horký vzduch.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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
Amer. Brambory, Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená Bramboro- vá Kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannello- ni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí Křídla	190 - 210	20 - 30	2

10.15 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.

- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.
- Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do

hlubokého talíře nebo nádoby a položte je na obrácený talíř.

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
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.
Pstruh	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1,4	60	60	-

10.16 Zavařování - 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.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- 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).

Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an-greš	160 - 170	35 - 45	-

Peckoviny

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Hrušky / Kdoule / Švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smišená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

10.17 Sušení - Pravý Horký Vzduch

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

Zelenina

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Měruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.18 Informace pro zkušebny

Testy podle normy EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/Spodní Ohřev	180	70 - 90	1

Pečení na jedné úrovni. Sušenky
Použijte třetí polohu roštu.

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Spodní Ohřev	160 ¹⁾	20 - 30
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	20 - 35
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Spodní Ohřev	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Předehejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polohy	Tři polohy
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky (20 kusů na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu 5 minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Jídlo	Funkce	Čas (min)	Poloha roštu
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak	Gril	24 - 30 ¹⁾	4

1) V polovině doby obraťte.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

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

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

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

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

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby. Na katalytickou vrstvu nenanášejte prostředek na čištění trouby.

Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

11.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Ohledně funkce: Pravý horký vzduch PLUS doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.


2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

11.3 Katalytické čištění

Vnitřek trouby s katalytickým povlakem má samočisticí schopnost. Absorbuje tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

- vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.
- očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.

1. Nastavte funkci .
2. Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
3. Vypněte troubu.
4. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na katalytické čištění vliv.

11.4 Odstranění a instalace dvířek

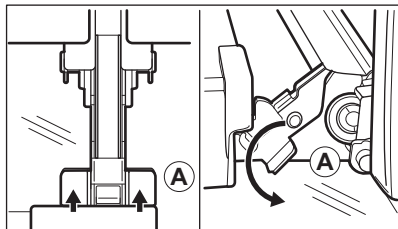
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



VAROVÁNÍ!

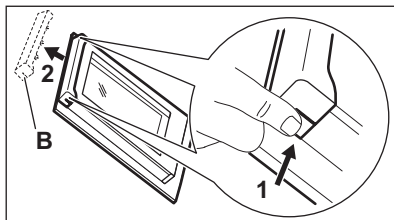
Dvířka jsou těžká.

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

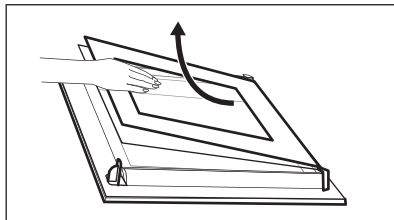


3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).

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 přehřívát.

11.5 Výměna žárovky



VAROVÁNÍ!

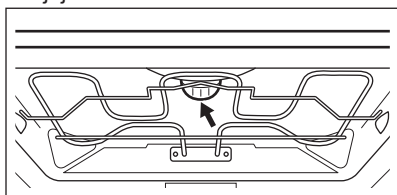
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

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.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál.	Trouba je nesprávně zapojena do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena 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 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 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.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nenaplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.
Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  .
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.

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 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BCE455350M BCK455350M
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 pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BCE455350M	34.0 kg
	BCK455350M	34.0 kg

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.

Všeobecné rady

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, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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.


Uchování teploty jídla


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

Vlhký horkovzduch

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. Spotřebiče odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.aeg.com/shop



867352242-A-332018



AEG