

▶ BSE988330M
BSK988330M

CS Návod k použití
Parní trouba

USER MANUAL



AEG

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 funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	5
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	5
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	5
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	7
2.1 Instalace.....	7
2.2 Připojení k elektrické síti.....	8
2.3 Použijte.....	8
2.4 Čištění a údržba.....	9
2.5 Vaření v páře.....	9
2.6 Vnitřní osvětlení.....	10
2.7 Servis.....	10
2.8 Likvidace.....	10
3. POPIS SPOTŘEBIČE	11
3.1 Celkový pohled.....	11
3.2 Příslušenství.....	11
4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU	13
4.1 Ovládací panel.....	13
4.2 Displej.....	13
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	15
5.1 První čištění	15
5.2 První připojení.....	15
5.3 Bezdrátové připojení	15
5.4 Softwarové licence.....	16
5.5 První předeřhřátí.....	16
5.6 Jak nastavit: Tvrdost vody.....	16
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	18
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	18
6.2 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce.....	18
6.3 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	20
6.4 Pečicí funkce.....	20
6.5 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	23
7. FUNKCE HODIN	24
7.1 Popis funkcí hodin.....	24
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	24
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ	27
8.1 Vkládání příslušenství.....	27
8.2 Pečicí sonda.....	27
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE	30
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	30
9.2 Automatické vypnutí.....	30
9.3 Chladicí ventilátor.....	30
10. TIPY A RADY	31
10.1 Doporučení k pečení.....	31
10.2 Vlhký horkovzduch.....	31

10.3	Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství.....	32
10.4	Tabulky vaření pro zkušební.....	32
11.	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	36
11.1	Poznámky k čištění.....	36
11.2	Jak vyjmout: Drážky na rošty.....	36
11.3	Jak používat: Čištění párou.....	37
11.4	Připomínka čištění.....	37
11.5	Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene.....	38
11.6	Připomínka odstranění vodního kamene.....	38
11.7	Pokyny k použití: Proplachování.....	39
11.8	Připomínka sušení.....	39
11.9	Jak použít: Sušení.....	39
11.10	Pokyny k použití: Vyprázdnění zásobníku.....	40
11.11	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	40
11.12	Jak vyměnit: Osvětlení.....	41
12.	ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	43
12.1	Co dělat, když.....	43
12.2	Jak spravovat: Chybové kódy.....	44
12.3	Servisní údaje.....	45
13.	ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	46
13.1	Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	46
13.2	Úspora energie.....	46
14.	STRUKTURA NABÍDKY.....	48
14.1	Nabídka.....	48
14.2	Dílčí nabídka pro: Čištění.....	48
14.3	Dílčí nabídka pro: Funkce.....	49
14.4	Podnabídka pro: Připojení.....	49
14.5	Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	50
14.6	Podnabídka pro: Obsluha.....	50
15.	JE TO SNADNÉ!.....	51
16.	VYUŽIJTE ZKRATKU!.....	54
17.	POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	55

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 zranitelných 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 obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s My AEG Kitchen.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li 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.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

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 elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle 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 umístěný na spodní zadní straně	560 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnice jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- 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 nasáklé hořlavinami.
- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změněm barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace



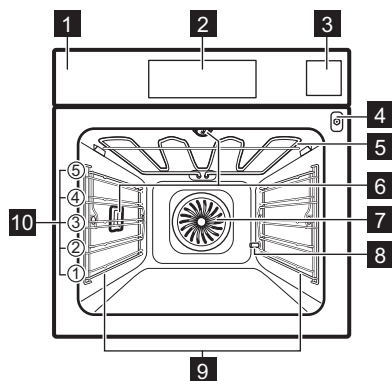
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- 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

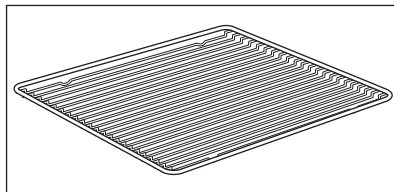


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pro pečicí sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelná
- 10 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

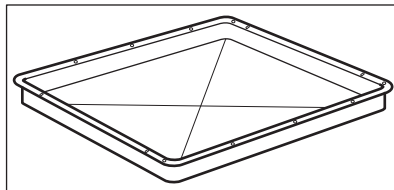
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



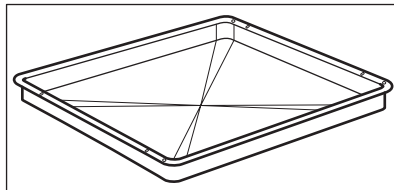
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



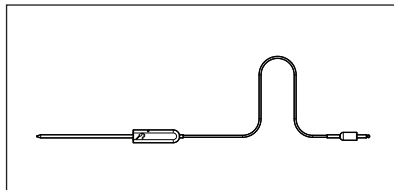
Hluboký pekáč/plech

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



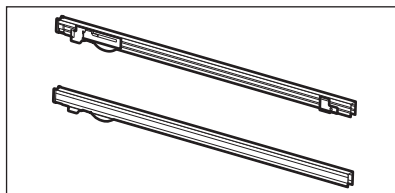
Pečicí sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

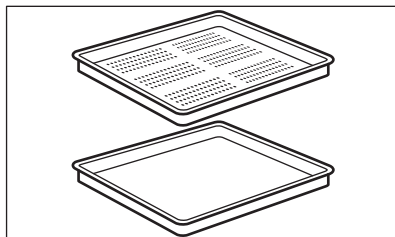


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

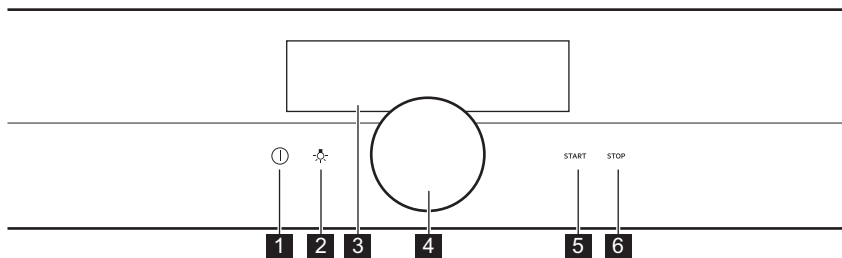
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.




4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

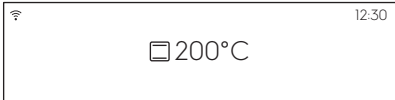
4.1 Ovládací panel



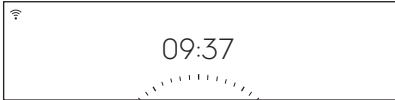
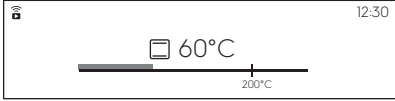
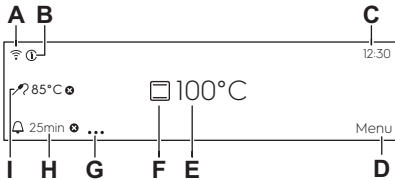
1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
2	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
3	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
4	Otočný volič	Slouží k ovládání trouby.
5	START	Slouží k zapnutí zvolené funkce.
6	STOP	Slouží k vypnutí zvolené funkce.

 Podržte	 Mačkejte tlačítko	 Podržte a otočte
Zapněte hlavní displej.	Potvrďte nastavení nebo otevřete zvolenou dílčí nabídku.	Upravte nastavení a procházejte nabídkami.

4.2 Displej

	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.
---	--

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU






	<p>Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.</p>
	<p>Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.</p>
	<p>Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.</p> <p>A. WiFi (pouze u vybraných modelů) B. Informace C. Denní čas D. Nabídka E. Teplota F. Pečicí funkce G. Funkce časovače H. Časovač I. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)</p>

Ukazatele na displeji

Ukazatele funkce Zvukový signál – když skončí nastavený čas přípravy pokrmu, zazní zvukový signál.

 Funkce je zapnutá.	 Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.	 Zvukový signál je vypnutý.
--	--	--

Ukazatele časovače

 Časovač se spustí později.	 Časovač se spustí po zavření dveří trouby.	 Ke zrušení nastavení.	 Časovač se spustí, když trouba dosáhne nastavené teploty.	 Časovač se spustí při spuštění trouby.
---	---	--	--	---

WiFi Ukazatel – troubu lze připojit k síti Wi-Fi.




 Připojení k síti WiFi je zapnuté.
--

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas, bezdrátové připojení.

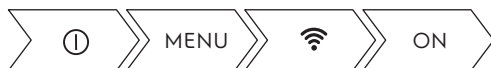
5.3 Bezdrátové připojení

K připojení trouby potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené k vaší bezdrátové síti.

Krok 1	Stáhněte si mobilní aplikaci My AEG Kitchen a v dalších krocích se řiďte pokyny.
Krok 2	Zapněte troubu.
Krok 3	Vyberte: Nabídka / Nastavení / Připojení.
Krok 4	Vyberte: WiFi. Stiskněte ovladač.
Krok 5	Zvolte bezdrátovou síť s připojením k internetu. Bezdrátový modul trouby se spustí během 90 sekund.

Využijte zkratku!



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Frekvence	2,4 GHz WLAN
	2412–2484 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Softwarové licence




Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. Společnost AEG potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://aeg.open-softwarerepository.com> (složka GTM3).

5.5 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnu troubu přehřejte.

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

5.6 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody. Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4

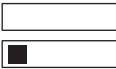



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.	Ze zkušebního papíru otřepejte přebytečnou vodu.	Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.	Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.
---	--	---	--

① Barvy na zkušebním papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Tvrdost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	měkká
2	8–14		1,4–2,5	51–100	středně tvrdá
3	15–21		2,6–3,8	101–150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

Když stupeň tvrdosti dodávané vody dosáhne hodnoty 4, naplňte zásobník na vodu neperlivou lahvovou vodou.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.


6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte a podržte ovladač. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
Krok 3	Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím ovladače přejděte do dílčí nabídky.
Krok 4	Zvolte pečicí funkci a stiskněte ovladač.
Krok 5	Vyberte: °C. Stiskněte ovladač. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 6	Otočením a stisknutím ovladače nastavte teplotu.
Krok 7	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
Krok 8	troubu vypněte.

Využijte zkratku!



6.2 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Vyberte:  . Stisknutím ovladače nastavte parní pečicí funkci.
Krok 3	Vyberte: °C. Stisknutím ovladače nastavte teplotu. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu a potvrďte stisknutím ovladače. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.

<p>Pára pro parní přípravu 50–100 °C</p>	<p>Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.</p>
<p>Pára pro dušení 105–130 °C</p>	<p>K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.</p>
<p>Pára pro křupavou kůrku 135–150 °C</p>	<p>Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.</p>
<p>Pára pro pečení 155–230 °C</p>	<p>Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.</p>
<p>Krok 5</p>	<p>Stisknutím krytu zásobníku na vodu ho otevřete.</p>
<p>Krok 6</p>	<p>Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí hlášení. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Nepřekračujte maximální objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p> </div>
<p>Krok 7</p>	<p>Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.</p>
<p>Krok 8</p>	<p>Stiskněte: START . Pára se objeví přibližně za 2 minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</p>
<p>Krok 9</p>	<p>Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci doby pečení zazní zvukový signál.</p>
<p>Krok 10</p>	<p>troubu vypněte.</p>

Krok 11	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte. Viz kapitolu „Čištění a údržba“, Vyprázdnění zásobníku.
Krok 12	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

Využijte zkratku!



6.3 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více









Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Vyberte: Nabídka. Stiskněte ovladač.
Krok 3	Vyberte: Podporované Vaření. Stiskněte ovladač.
Krok 4	Zvolte pokrm nebo druh jídla a potvrďte stisknutím ovladače.
Krok 5	Stiskněte: START .

Využijte zkratku!











6.4 Pečicí funkce







STANDARDNÍ

Pečicí funkce	Použití
 <p>Gril</p>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <p>Turbo gril</p>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Pravý horký vzduch</p>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 <p>Mražené potraviny</p>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <p>Horní/spodní ohřev</p>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <p>Pizza</p>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <p>Spodní ohřev</p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <p>Steamify</p>	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.

SPECIALITY

Pečící funkce	Použití
 Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Ohřev talířů	K předeřtátí talířů k servírování.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Gratinované pokrmy	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Uchovat teplé	K udržení teploty jídla.
 Vlhký horkovzduch	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 kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

PÁRA

Pečící funkce	Použití
 <p>Regenerace</p>	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 <p>Pečení chleba</p>	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 <p>Kynutí těsta</p>	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 <p>Vaření v páře</p>	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře
 <p>Vysoká vlhkost</p>	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.
 <p>Nízká vlhkost</p>	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

6.5 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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





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

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Kritéria spuštění	K nastavení začátku počítání časovače.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

Kritéria spuštění	Poznámka
-	Časovač se spustí, když jej zapnete.
	Časovač se spustí po zavření dvířek.
	Časovač se spustí, když začne příprava jídla.
	Časovač se spustí, když trouba dosáhne nastavené teploty.
	Časovač se spustí ve stanovenou dobu.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Zvolte: Denní čas. Stiskněte ovladač.
Krok 2	Otočením ovladače nastavte hodiny. Stiskněte ovladač.

Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Zvolte: Časovač.
Krok 3	Otočením ovladače nastavte čas. Stiskněte ovladač.
Krok 4	Zvolte: Ukončit akci. Stiskněte ovladač. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Využijte zkratku!



Jak zvolit spuštění / ukončení vaření	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Zvolte: ● ● ● . Stiskněte ovladač.
Krok 3	Zvolte: Kritéria spuštění. Stiskněte ovladač.
Krok 4	Zvolte: Ukončit akci. Stiskněte ovladač.

Jak odložit začátek a konec přípravy	
Krok 1	Zvolte: ● ● ● . Stiskněte ovladač.
Krok 2	Zvolte: Kritéria spuštění / Později. Stiskněte ovladač.
Krok 3	Otočením ovladače nastavte čas zahájení. Stiskněte ovladač.
Krok 4	Otočením ovladače nastavte čas ukončení. Stiskněte ovladač.
Krok 5	Zvolte: Ukončit akci. Stiskněte ovladač.

FUNKCE HODIN

Jak odložit začátek bez nastavení konce přípravy

Krok 1	Zvolte: ● ● ● . Stiskněte ovladač.
Krok 2	Zvolte: Kritéria spuštění / Později.
Krok 3	Otočením ovladače nastavte čas zahájení. Dvojitým stisknutím ovladače potvrďte volbu.

Jak prodloužit dobu přípravy

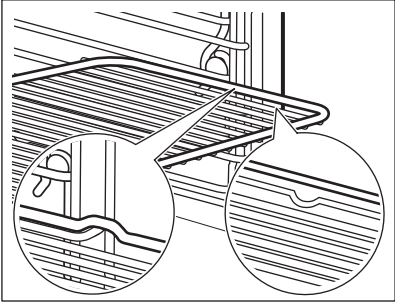
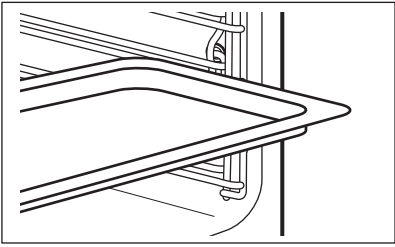
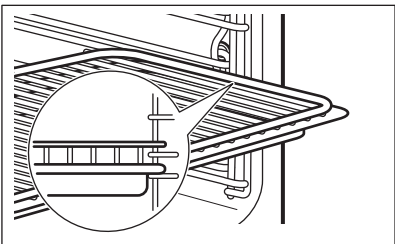
Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit funkci trouby.

Krok 1	Zvolte: Časovač.
Krok 2	K prodloužení doby přípravy stiskněte symbol upřednostňovaného času a volbu potvrďte stisknutím ovladače.
Krok 3	Také můžete stisknout upřednostňovanou pečicí funkci a stisknutím ovladače ji změnit.

8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ


8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

<p>Tvarovaný rošt: Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů .</p>	
<p>Plech na pečení /Hluboký pekáč: Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.</p>	
<p>Tvarovaný rošt, Plech na pečení /Hluboký pekáč: Plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.</p>	

8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda– měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:	
<p>°C Teplota trouby: minimálně 120 °C.</p>	<p> Teplota ve středu pokrmu.</p>

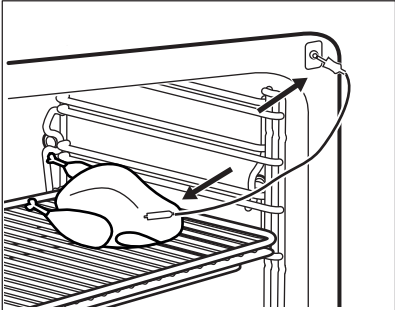
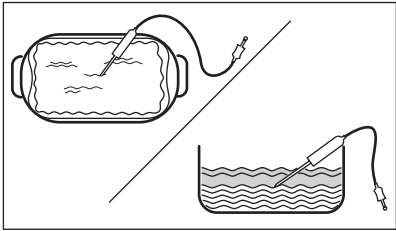

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.
--	---------------------------------	--

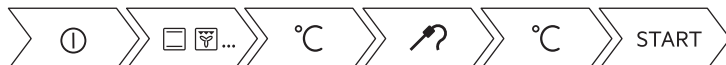
Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Pokyny k použití: Pečící sonda

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečící funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečící sonda.
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla
Zasuňte špičku Pečící sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečící sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasuňte špičku Pečící sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečící sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečící sonda. Špička Pečící sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy.
	
Krok 4	Zapojte Pečící sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečící sonda.
Krok 5	 – zvolte a stisknutím ovladače nastavte teplotu pečící sondy ve středu pokrmu.

Krok 6	<p>Stisknutím ovladače nastavte upřednostňovanou volbu pečicí sondy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. • Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.
Krok 7	<p>Otočením ovladače zvolte funkci. Stisknutím ovladače potvrďte výběr.</p>
Krok 8	<p>Stiskněte: START .</p> <p>Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.</p>
Krok 9	<p>Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ VAROVÁNÍ!</p> <p>Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p> </div>

Využijte zkratku!



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Jak uložit: Oblíbené



Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čisticí funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

Uložená nastavení jsou dostupná v nabídce: Oblíbené.

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Zvolte upřednostňované nastavení a stiskněte ovladač.
Krok 3	Vyberte: Nabídka / Oblíbené.
Krok 4	Vyberte: Uložit aktuální nastavení. Otočením ovladače zvolte polohu nastavení.
Krok 5	Stisknutím ovladače přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené.

9.2 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

9.3 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

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.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

10.2 Vlhký horkovzduch

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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horkovzduch - 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	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.





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



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky








Použijte třetí polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky





		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	35 - 50	1 / 4



Přehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.

		 (min)	
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4







Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Testy podle normy IEC 60350.



Nastavte teplotu 100 °C.

	 Nádoba (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Brokolice, přehřejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	0,3	3	8–9	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, přehřejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	max.	3	10–11	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.



Nastavte teplotu 100 °C.



Nádoba (Gastronorm)



(kg)



(min.)



Hrášek, zmražený

2 x 2/3 děrovaná

2 x 1,5

2 a 4

Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.




Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ!

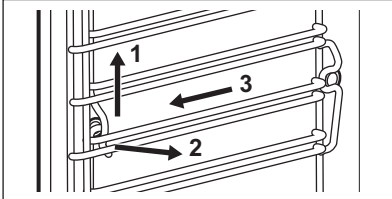
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

 Čistící prostředky	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.
 Každodenní použití	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.
 Příslušenství	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí
	Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.


11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.	
Krok 3	Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.	
Krok 4	Drážky vytáhněte ze zadního úchytu.	
Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.		

11.3 Jak používat: Čištění párou

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky roštů.	Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1	Zásobník na vodu naplňte na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.	
Krok 2	Zvolte: Nabídka / Čištění.	
Funkce	Popis	Délka
Čištění párou	Lehké čištění	30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min
Krok 3	Zapněte funkci. Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.	
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte otočný volič.	
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.		

Po ukončení čištění:		
Vypněte troubu.	Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.
Použijte funkci: Čištění párou plus.
Připomínku můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Nastavení.

11.5 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.	Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

Trvání první části: zhruba 100 min	
Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
Krok 3	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
Krok 4	Vyberte: Nabídka / Čištění.
Krok 5	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
Krok 6	Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.
Trvání druhé části: zhruba 35 min	
Krok 7	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
Krok 8	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
<p>i Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.</p>	

Po dokončení odstraňování vodního kamene:		
troubu vypněte.	Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
<p>i Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.</p>		

11.6 Připomínka odstranění vodního kamene

K odstranění vodního kamene vás vyzvou dvě připomínky. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

Typ	Popis
Měkká připomínka	Doporučí vám, abyste z trouby odstranili vodní kámen.
Tvrdá připomínka	Uloží vám povinnost odstranit z trouby vodní kámen. Pokud neodstraní- te vodní kámen z trouby, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebu- dete moci používat parní funkce.
<p>i Tyto připomínky se aktivují při každém vypnutí trouby.</p>	

11.7 Pokyny k použití: Proplachování

Než začnete:	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Zásobník na vodu naplňte vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
Krok 3	Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování. Délka: přibližně 30 min
Krok 4	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
Krok 5	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
<p>i Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.</p>	

11.8 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení trouby. Stisknutím ANO troubu vysušíte.

11.9 Jak použít: Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

Krok 1	Přesvědčte se, že je trouba chladná.
Krok 2	Vyjměte veškeré příslušenství.
Krok 3	Zvolte nabídku: Čištění / Sušení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 4 Řiďte se pokyny na obrazovce.

11.10 Pokyny k použití: Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraníte ze zásobníku zbylou vodu.

Než začnete:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Krok 1 Vložte hluboký plech na první polohu roštu.

Krok 2 Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku.
Délka: 6 min

Krok 3 Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.

Krok 4 Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.

ⓘ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

⚠ VAROVÁNÍ!

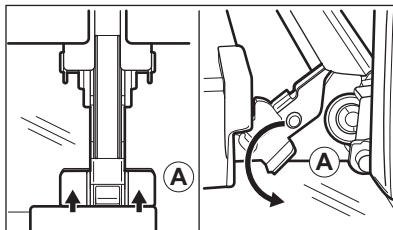
Dvířka jsou těžká.

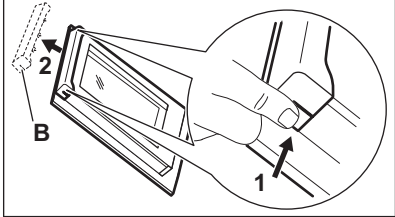
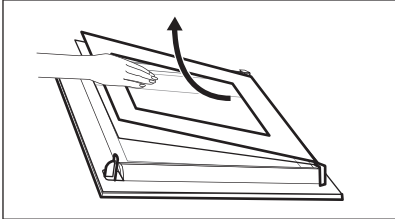
⚠ POZOR!

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

Krok 1 Zcela otevřete dvířka.

Krok 2 Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
Krok 8	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
Krok 9	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.	

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení

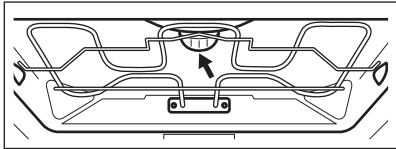
VAROVÁNÍ!

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	Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.	
Krok 3	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.	
Krok 4	Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.	

Boční žárovka

Krok 1	Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
Krok 2	Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte kryt.
Krok 3	Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.
Krok 4	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.
Krok 5	Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.
Krok 6	Namontujte levé drážky na rošty.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Trouba se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.

Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.

Hodiny nejsou nastavené.

Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole „Funkce hodin“ v části Jak nastavit: Funkce hodin.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela zavřete dvířka.

Je spálená pojistka.

Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnuta.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Součásti



Popis






Řešení

Spálená žárovka.

Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.



Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



 Problémy se signálem Wi-Fi sítě	
 Možná příčina	 Řešení
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte bezdrátovou síť a router. Restartujte router.
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu konfigurovat troubu a mobilní zařízení, viz část <i>Bezdrátové připojení v kapitole „Před prvním použitím“</i> .
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejbliže k troubě.
Bezdrátový signál je rušen mikrovlnným spotřebičem umístěným poblíž trouby.	Vypněte mikrovlnný spotřebič.

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 Kód a popis	 Řešení
F111 - Pečící sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.
F601 - je problém se signálem WiFi.	Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část <i>„Před prvním použitím“</i> , <i>Bezdrátové připojení</i> .
F604 - první připojení k WiFi selhalo.	Troubu vypněte a zapněte a zkuste to znovu. Viz část <i>„Před prvním použitím“</i> , <i>Bezdrátové připojení</i> .
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce trouby budou dále fungovat jako obvykle.

 Kód a popis	 Řešení
F602, F603 - WiFi není dostupná.	Troubu vypněte a zapněte.

12.3 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 vnitřku trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	AEG	
Označení modelu	BSE988330M 944188558 BSK988330M 944188557	
Index energetické účinnosti	61,9	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1,09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,52 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BSE988330M	37.0 kg
	BSK988330M	37.0 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

13.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí trouby 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 bude pokračovat i díky zbytkovému teplu 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 teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypnete osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

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.

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Vyberte: Nabídka a stiskněte ovladač.

Položka nabídky		Použití
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Funkce		K nastavení konfigurace trouby.
Nastavení	Připojení	Slouží ke konfiguraci sítě.
	Nastavení	K nastavení konfigurace trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
Proplachování	Vyčištění okruhu generátoru páry. Po častém vaření v páře použijte propláchnutí.
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbyvající po použití parních funkcí.
Připomínka čištění	Připomene vám vyčištění trouby.

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Viditelná ikona osvětlení	Na obrazovce se zobrazí symbol žárovky.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská bezp. pojistka“. Abyste mohli troubu používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Ohřev a uchování tepl.	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se zobrazí zpráva „Funkce Uchovat teplé zapnuta“. Tato funkce je k dispozici pouze s některými pečicími funkcemi a je-li nastavená funkce Trvání.

14.4 Podnabídka pro: Připojení

Podnabídka	Popis
WiFi	Zapnutí a vypnutí: WiFi.
Dálkové ovládání	K zapnutí a vypnutí dálkového ovládání. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Síť	Ke kontrole stavu sítě a signálu: WiFi.
Automatický chod na dálku	K automatickému spuštění operace na dálku po stisknutí ZAPNOUT. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Zapomenout síť	K vypnutí automatického připojení trouby k aktuální síti.

14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.
Připomínka čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Tóny nelze vypnout u dotykových políček: ①, STOP .
Alarm/chybový tón	K zapnutí a vypnutí chybových tónů.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Jednotka teploty	Nastaví jednotku teploty na °C / °F.

14.6 Podnabídka pro: Obsluha





Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Licence	Informace o licencích.
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.
Zrušit všechna okna	Obnoví všechny vyskakovací prvky na původní nastavení.

15. JE TO SNADNÉ!




Před prvním použitím musíte nastavit:

Jazyk	Displej jas	Hlasitost zv. signalizace	Tvrdost vody	Denní čas
-------	-------------	---------------------------	--------------	-----------



Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

 Zapnout / Vypnout	 Informace	 Funkce časovače	 Pečicí sonda	START / STOP
--	--	--	---	--------------

Zahájení používání trouby

Rychlé spuštění	Zapněte troubu a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte:  .	 ... – stiskněte funkci trouby a poté stiskněte ovladač.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Troubu můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se trouba nevypne.		

Zahájení vaření

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 – stisknutím zapněte troubu.	 ... – zvolte pečicí funkci a stiskněte ovladač.	°C – otočením ovladače nastavte teplotu a ovladač stiskněte.	START – stisknutím spusťte vaření.




Příprava v páře – Steamify

Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.

JE TO SNADNÉ!

Příprava v páře – Steamify			
Pára pro parní přípravu	Pára pro dušení	Pára pro křupavou kůrku	Pára pro pečení
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Zjistěte, jak vařit rychle				
K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
Stiskněte: ①.	Vyberte: Nabídka. Stiskněte ovladač.	Vyberte: Podporované Vaření . Stiskněte ovladač.	Zvolte druh jídla.	Zvolte pokrm a stiskněte ovladač.

Použití rychlých funkcí k nastavení doby přípravy nebo pro změnu funkce vaření		
Rychlá nastavení časovače Nejpoužívanější nastavení časovače můžete použít ze zkratek.	Krok 1	Krok 2
	Vyberte: Časovač . Stiskněte ovladač.	Zvolte upřednostňovanou hodnotu časovače a stiskněte ovladač.
Podpora dokončení přípravy při 10 % Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas nebo změní funkci vaření.	+1 min +5 min +10 min – k prodloužení doby přípravy stiskněte symbol upřednostňovaného času.	
	Změna funkce: Zvolte upřednostňovanou funkci    ... – zvolte upřednostňovanou funkci. Stiskněte ovladač.	

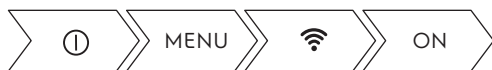
Vyčištění trouby pomocí parního čištění		
Krok 1 Vyberte: Nabídka. Stiskněte ovladač.	Krok 2 Vyberte: Čištění. Stiskněte ovladač.	Krok 3 Zvolte režim:
Čištění párou		Pro lehké čištění.

Vyčištění trouby pomocí parního čištění	
Čištění párou plus	Pro důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde se můžete podívat na všechny užitečné zkratky. Najdete je také ve vyhrazených kapitolách návodu k použití.

Bezdrátové připojení



Jak nastavit: Pečící funkce



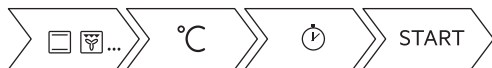
Jak nastavit: Steamify – Příprava s funkcí pečení v páře



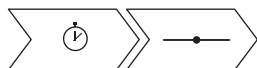
Jak nastavit: Podporované Vaření



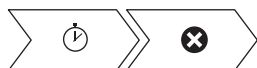
Jak nastavit: Čas pečení



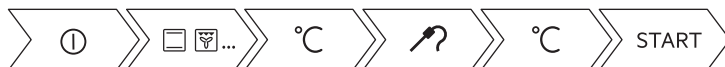
Jak odložit: Začátek a konec přípravy





Jak zrušit: Nastavení časovače



Pokyny k použití: Pečící sonda



17. 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



867370457-A-282021