



BP5013021M
BP501302PM
BP5313001B
BP5501302M

CS Návod k použití



 **AEG**
perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	8
6. FUNKCE HODIN	10
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	11
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE	13
9. UŽITEČNÉ RADY A TIPY	14
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	26
11. CO DĚLAT, KDYŽ...	29
12. TECHNICKÉ ÚDAJE	30

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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



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. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- 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 osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- 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 uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ

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 noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- 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. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat 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, nezapojte 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 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.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

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

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- 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.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

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 vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- 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.
- Katalytický smalt (je-li součástí výba-
vy) nečistěte žádným druhem čisticího
prostředku.

Pyrolytické čištění



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení.

- Před použitím samočisticí pyrolytické
funkce nebo funkce prvního použití z
vnitřku trouby odstraňte následující:
 - Jakékoliv zbytky či nánosy jídla, ole-
jů či tuků.
 - Jakékoliv vyjímatelné předměty
(včetně roštů, bočních kolejniček,
apod. dodaných spolu se spotřebi-
čem), obzvláště pak hrnce, pánve a
jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny
ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během
chodu pyrolytického čištění. Spotřebič
se zahřeje na velmi vysokou teplotu.
- Pyrolytické čištění je proces, při kte-
rém se díky vysokým teplotám mohou
uvolňovat výpary ze zbytků potravin či
konstrukčních materiálů, a zákazník-
ům se proto důrazně doporučuje ná-
sledující:
 - Během a po každém pyrolytickém
čištění zajistěte dobré větrání.
 - Během používání a po prvním pou-
žití při maximální teplotě zajistěte
dobré větrání.
 - Během chodu pyrolytického čištění
odneste z blízkosti trouby všechna
domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a
maximální teplotu čištění poprvé
použijte v dobře větraném prostoru.
- Na rozdíl od lidí, mohou být někteří
plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k
jejichž tvorbě může docházet během

čisticího procesu u všech pyrolytických
trub.

- Malá domácí zvířata mohou být také
velmi citlivá na místní změny teploty,
ke kterým dochází během samočisticí-
ho pyrolytického programu v blízkosti
všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém či-
štění může u všech pyrolytických trub
dojít k poškození nepřilnavého po-
vrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní
apod. a může také vést ke tvorbě méně
škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických
trub / zbytky jídel nejsou dle jejich po-
pisu škodlivé pro člověka, malé děti
nebo osoby ze zdravotními problémy.

2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají spe-
ciální či halogenové žárovky pouze
pro použití v domácích spotřebičích.
Nepoužívejte ji pro osvětlení domác-
nosti.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým
proudem.

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

2.5 Likvidace

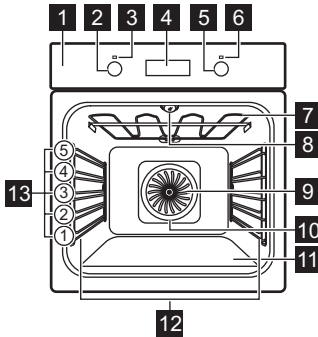


UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či uduše-
ní.

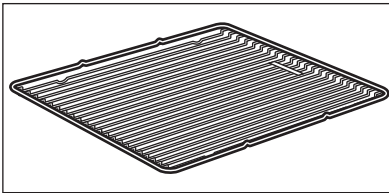
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste za-
bránili uvěznění dětí a domácích zvířat
ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE



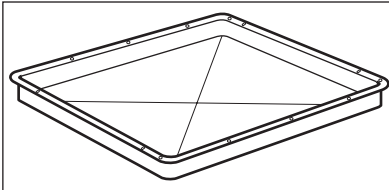
- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač funkcí trouby
- 3** Kontrolka/symbol napájení
- 4** Elektronický programátor
- 5** Ovladač teploty
- 6** Kontrolka napájení
- 7** Topné těleso
- 8** Žárovka
- 9** Ventilátor
- 10** Zadní topné těleso
- 11** Spodní ohřev
- 12** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13** Polohy roštů

3.1 Příslušenství



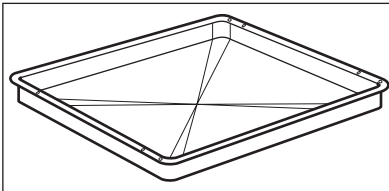
Tvarovaný rošt

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



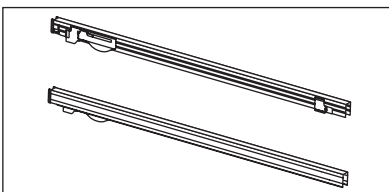
Plech na pečení

Na koláče a sušenky.



Hluboký pekáč / plech

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



Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.




Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 Nastavení času


Po prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji na několik sekund rozsvítí všechny symboly. Následujících několik sekund se na displeji zobrazuje verze software.

Když zhasne verze softwaru, zobrazí se na displeji **hr** a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v hodinách.
2. Stisknutím  potvrďte (nutné pouze při prvním nastavení. Později bude

nový čas po pěti sekundách automaticky uložen).



Na displeji se objeví **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.
4. Stisknutím  potvrďte (nutné pouze při prvním nastavení. Později bude nový čas po pěti sekundách automaticky uložen).

Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

Změna denního času

Denní čas můžete změnit pouze, když je trouba vypnutá.

Stiskněte . Na displeji začne blikat nastavený čas a symbol . Nový čas nastavíte podle pokynů v části „Nastavení času“.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

5.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče











1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty **+** / **-** na požadovanou teplotu.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby do polohy vypnuto („0“).



Symbol, ukazatel nebo kontrolka ovladače (závisí na modelu - viz popis spotřebiče):

- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hrát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkci trouby nebo teplotu.

5.2 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Rychlé zahřátí	Zkracuje dobu rozehrátí.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20–40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20–40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
 Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou a k zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
 Gril	Grilování plochých pokrmů a toastů.
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání topinek.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Pyrolytické čištění	Ke spuštění automatického pyrolytického čištění spotřebiče. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě. Trouba se zahřeje na přibližně 500 °C.

5.3 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.

1. Nastavte funkci rychlého zahřátí. Viz tabulka Funkce trouby.
2. Otočte ovladačem teploty \pm / $-$ na požadovanou teplotu.

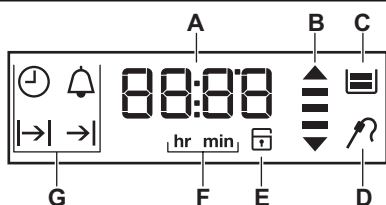
3. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.



Funkce rychlého zahřátí se po zaznění zvukového signálu nevypne. Funkci musíte vypnout ručně.

4. Nastavte funkci trouby.

5.4 Displej



- A) Časovač
- B) Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- C) Zásobník vody (pouze u vybraných modelů)
- D) Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- E) Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F) Hodiny / minuty
- G) Funkce hodin

5.5 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
	HODINY	Nastavení funkce hodin.
	MÍNUS, PLUS	Nastavení času.
	MINUTKA	Nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.


5.6 Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla





rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji se budou postupně














6. FUNKCE HODIN






SYM-BOL	FUNKCE	POPIS
	MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.
	DENNÍ ČAS	Slouží k nastavení, změně nebo kontrole denního času. Viz „Nastavení času“.
	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení potřebné délky provozu spotřebiče. Před nastavením této funkce nejprve nastavte funkci trouby.

SYM-BOL	FUNKCE	POPIS
	UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Před nastavením této funkce nejprve nastavte funkci trouby. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně k nastavení doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne (Odložený start).

-  Opětovným stisknutím  změňte funkci hodin.
-  Pomocí  potvrďte nastavení funkce hodin nebo počkejte pět sekund na automatické potvrzení nastavení.




6.1 Nastavení funkce TRVÁNÍ nebo UKONČENÍ



1. Stiskněte opakovaně , dokud se na displeji neobjeví  nebo . Na displeji bliká  nebo .
2. Pomocí  nebo  nastavte minuty.
3. Potvrďte stisknutím .
4. Pomocí  nebo  nastavte hodiny.
5. Potvrďte stisknutím . Po uplynutí časové lhůty zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká nastavený čas a symbol  nebo . Trouba přestane pracovat.
6. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.



-  Pokud stisknete , když nastavíte hodiny funkce TRVÁNÍ  nebo , spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ .

6.2 Nastavení funkce MINUTKA



1. Stiskněte .


- Na displeji bliká  a „00“.
- 2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo . Čas se nejprve vypočítá v minutách a sekundách. Když nastavíte čas delší než 60 minut, zobrazí se na displeji symbol **hr**. Spotřebič nyní počítá čas v hodinách a minutách.
- 3. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky.

-  Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- 4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

-  Když nastavíte funkci MINUTKA spolu s běžící funkcí TRVÁNÍ nebo UKONČENÍ, zobrazí se na displeji symbol .

6.3 Měřič času

Měřič času můžete použít ke zjištění, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hrát. Měřič času vynulujete stisknutím a podržením  a .

-  Měřič času nelze použít při běžící funkci Trvání či Ukončení.

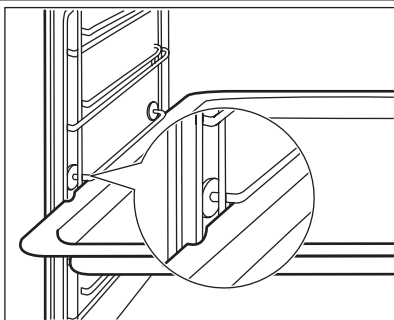
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



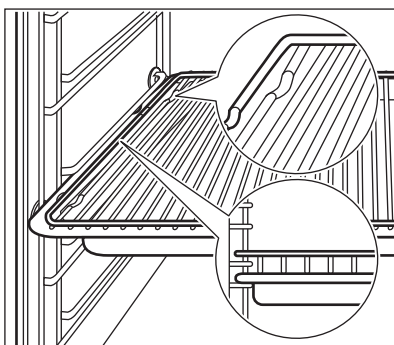
UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Vložení příslušenství trouby



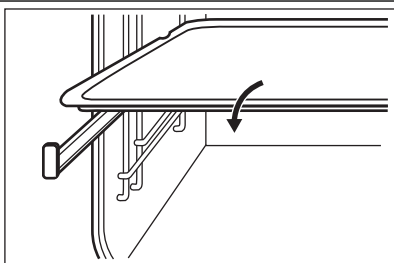
Hluboký pekáč / plech a tvarovaný rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar vodicích lišt slouží jako speciální zařízení bránící vyklouznutí nádobí.



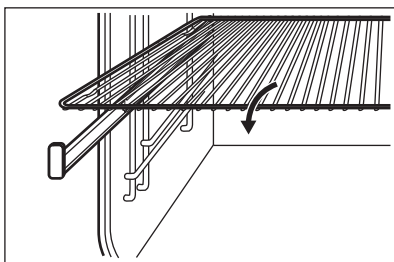
Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu

Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Zasuňte hluboký pekáč / plech do drážek na jedné z úrovní trouby.

7.2 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby



Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.

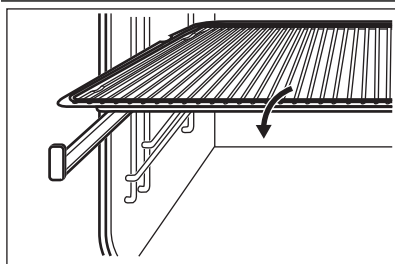


Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.



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

7.3 Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu





Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech umístěte na teleskopické výsuvy.

8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Dětská bezpečnostní pojistka

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky:

1. Nenastavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .
3. Zazní zvukový signál. Na displeji se rozsvítí či zhasne symbol SAFE (podle toho, zda funkci dětské bezpečnostní pojistky zapnete či vypnete).



Pokud je trouba vybavena funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zablokovaná.



Když otočíte ovladačem nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se zobrazí SAFE.

Blokování tlačítek

Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby. Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.

Zapnutí či vypnutí funkce blokování tlačítek:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zapněte funkci trouby nebo zvolte nastavení.

3. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .
4. Zazní zvukový signál. Na displeji se rozsvítí či zhasne symbol Loc (podle toho, zda funkci blokování tlačítek zapnete či vypnete).




Pokud je trouba vybavena funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zablokovaná.

Spotřebič lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce blokování tlačítek.

Když otočíte ovladačem nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se zobrazí Loc.

8.2 Ukazatel zbytkového tepla

Na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , když je spotřebič vypnutý a teplota trouby je vyšší než 40 °C. Pomocí ovladače teploty zobrazíte její teplotu.

8.3 Chladicí ventilátor

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

8.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době vypne:

Teplota trouby	Čas vypnutí
30 - 115 °C	12,5 h
120 - 195 °C	8,5 h
200 - 245 °C	5,5 h
250 - maximální teplota °C	3,0 h

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.



Automatické vypnutí funguje se všemi funkcemi trouby kromě funkcí Trvání, Ukončení a Odložený start.

9. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- Čísla poloh roštů.
- Informace o pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.



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

9.2 Pečení moučných jídel

Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.

- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

9.3 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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	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.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	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.

9.4 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / Ovocný koláč	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	2	160	35 - 50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč	Konvenční ohřev	1	170 - 190	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kynutá pletýnka / Věnec	Konvenční ohřev	3	170 - 190	30 - 40
Vánoční štola	Konvenční ohřev	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chléb (žitný chléb):				
1. První část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 1)	1. 20
2. Druhá část procesu pečení.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 35
Roláda	Konvenční ohřev	3	180 - 200 1)	10 - 20
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Mandlový koláč / Koláč s cukrovou polevou	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 30

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	3	150	35 - 55
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev	3	170	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 - 170	40 - 80
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudinka)	Konvenční ohřev	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušienky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušienky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 - 35
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	3	160 1)	20 - 30
Sušienky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20
Sněhové pušinky	Pravý horký vzduch	3	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 - 120	30 - 50
Sušienky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160 ¹⁾	10 - 25
Pečivo	Konvenční ohřev	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Předehřejte troubu.

Nákypy a zapékaná jídla

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

9.5 Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Čajové pečivo z vaječného bílku / Sněhové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Předehřejte troubu.

9.6 Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (s pestrou oblohou)	2	180 - 200	20 - 30
Ovocné koláčky	1	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	1	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Švýcarský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Jablečný koláč, s horní vrstvou	1	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Nekvašený chléb	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Listové těsto s náplní	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekueche (alsaské jídlo podobné pizze)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

9.7 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.

- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct v troubě až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připekání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.

- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

9.8 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Dušené maso	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Plec / Krkovičce / Kýta v celku	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Žebírka	1–1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g–1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g–1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Telecí pečeně	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5–2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1–1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Zvěřina

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Zaječí hřbet / stehno	až 1 kg	Konvenční ohřev	1	230 1)	30 - 40
Hřbet z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	180 - 200	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1–1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5–2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5–5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5-3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4–6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Celá ryba	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	40 - 60

9.9 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 přehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



POZOR
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovězí filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Vepřové kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telecí kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jehněčí kotlety	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Celé ryby, 500–1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Velkoplošný gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Čas (min)	
		1. strana	2. strana
Burgers / Karbanátky	4	8 - 10	6 - 8
Vepřový plátek	4	10 - 12	6 - 10
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8
Telecí filety / steaky	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Topinky ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	4	6 - 8	-

¹⁾ Přehřejte troubu.

9.10 Polotovary

Pravý horký vzduch

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	2	200 - 220	15 - 25
Americká mražená pizza	2	190 - 210	20 - 25
Chlazená pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mražená pizza snack	2	180 - 200	15 - 30
Hranolky, tenké	3	200 - 220	20 - 30

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Hranolky, silné	3	200 - 220	25 - 35
Amer. brambory, krokety	3	220 - 230	20 - 35
Opečená bramborová kaše	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, čerstvé	2	170 - 190	35 - 45
Mražené lasagne/cannelloni	2	160 - 180	40 - 60
Sýr pečený v troubě	3	170 - 190	20 - 30
Kuřecí křídla	2	190 - 210	20 - 30

Mražená hotová jídla

Jídlo k přípravě	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky ¹⁾ (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	3	200 - 220	podle pokynů výrobce
Bagety	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocné koláče	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

9.11 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

Nezakrývejte je mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování. Používejte první polohu roštu zdola.

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Kuře, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso, 500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Máslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Dort, 1400 g	60	60	-

9.12 Zavařování

Upozornění:

- 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

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

Peckoviny

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

Zelenina

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Karotka / mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smišená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

9.13 Sušení - Právý horký vzduch

Rošty trouby zakryjte papírem na pečení.

Nejlépeších výsledků dosáhnete, když v polovině doby sušení spotřebič vypnete. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění:

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.

- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipěkají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.

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

10.1 Pyrolytické čištění



Vyjměte všechno příslušenství včetně vyjímatelných drážek roštů.



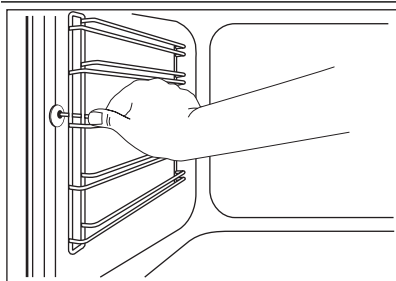
Pyrolytické čištění nespouštějte v těchto případech:

- Neodstranili jste drážky roštů nebo teleskopické výsuvy (jsou-li součástí výbavy). U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C1“.
- Nezavřeli jste plně dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.

1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Nastavte funkci pyrolytického čištění. Viz „Funkce trouby“.
3. Když zabliká \rightarrow , stisknutím $+$ nebo $-$ nastavte požadovaný proces:
 - **P1** - pokud není trouba příliš znečištěná. Proces trvá 1:30 .
 - **P2** - pokud nelze nečistoty snadno odstranit. Proces trvá 2:30 .

10.2 Drážky roštů

Vyjmutí drážek na rošty



Po dvou sekundách se proces spustí.

Výchozí délku procesu čištění (**P1** nebo **P2**) změníte tak, že stisknete \odot a nastavíte \rightarrow , a poté pomocí $+$ nebo $-$ nastavíte délku procesu pyrolytického čištění.

Spuštění procesu čištění můžete odložit pomocí funkce Ukončení.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokuje. Na displeji se zobrazí symbol \square a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokují.



Během pyrolytického čištění osvětlení nesvítí.

Připomínka čištění

Při každém zapnutí a vypnutí vám spotřebič připomene potřebu pyrolytického čištění tím, že na displeji 10 sekund bliká **PYR**.

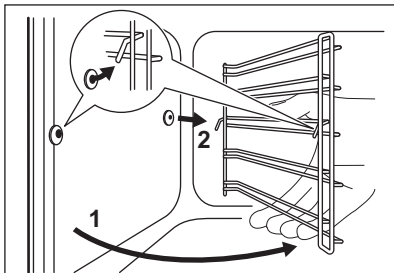


Připomínka čištění se přestane zobrazovat:

- Po ukončení funkce pyrolytického čištění.
- Pokud současně stisknete $+$ a $-$, zatímco na displeji bliká **PYR**.

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

1. Odtáhněte přední část drážek od stěny trouby.



Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Platí pro teleskopické výsuvy:

Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

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

10.3 Žárovka



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.



POZOR

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.

Vždy použijte žárovku stejného typu.

Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

10.4 Čištění dvířek trouby

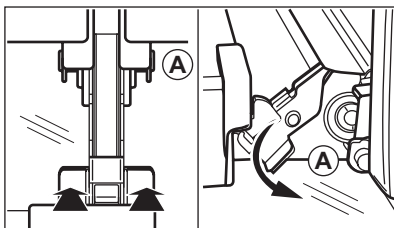
Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

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

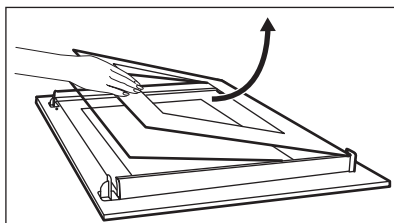
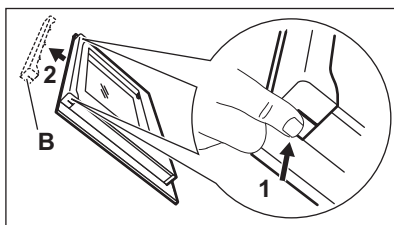


UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. 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 a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.



5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.
7. Vytáhněte 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 se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte. Provedte výše uvedené

kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

11. CO DĚLAT, KDYŽ...



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Viz „Nastavení hodin“.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Pyrolytické čištění nefunguje (na displeji času se zobrazí „C1“).	Nevyndali jste drážky rošťů/teleskopické výsuvy.	Vyjměte drážky rošťů/teleskopické výsuvy.
Pyrolytické čištění nefunguje (na displeji času se zobrazí „C3“).	Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.	Zcela dvířka zavřete.
Na displeji se objeví „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> Nezavřeli jste plně dvířka. Zámek dvířek je vadný. 	<ul style="list-style-type: none"> Zcela dvířka zavřete. Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není na seznamu.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.
Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko. Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek		se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.
Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:		
Model (MOD.)	
Výrobní číslo (PNC)	
Sériové číslo (SN)	

12. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 Hz

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♻️. Obaly vyhoďte 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



892960523-B-072013

