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.

PŘÍSLUŠENSTVÍ A SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

V e-shopu společnosti AEG naleznete vše, co potřebujte k udržování všech vašich spotřebičů AEG v perfektním stavu. Čeká na vás široká nabídka příslušenství navrženého a vyrobeného s ohledem na nejvyšší standardy kvality, které očekáváte: od speciálního kuchyňského vybavení po košíčky na příbory, od držáků na lahve po vaky na choulostivé prádlo…



Navštivte internetový obchod na
www.aeg-electrolux.com/shop

OBSAH

4 Bezpečnostní informace
7 Popis spotřebiče
8 Před prvním použitím
9 Denní používání
11 Funkce hodin
12 Použití příslušenství
13 Doplňkové funkce
13 Užitečné rady a tipy
22 Čištění a údržba
25 Co dělat, když...
26 Poznámky k ochraně životního prostředí

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:

⚠
Důležité informace týkající se Vaší bezpečnosti a informace o ochraně spotřebiče před poškozením.

ℹ
Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny

⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:

- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
- Abyste chránili životní prostředí.
- Abyste spotřebič správně používali.

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i v případě jeho stěhování nebo prodeji.
Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, používejte ji. Zabráníte tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

Instalace

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení záruky.
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě.
- Při stěhování spotřebiče buďte opatrní. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Nezvedejte spotřebič za držadlo.
- 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.
- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.

- Před instalací zkontrolujte, zda má prostor v kuchyňské lince vhodné rozměry.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Tento spotřebič nesmí být umístěn na podstavec.
- Vestavné trouby a varné desky se připojují speciálními spojovacími systémy. Abyste zabránili poškození spotřebiče, instalujte spotřebič pouze ke spotřebičům od stejného výrobce.

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (pokud je jí spotřebič vybaven).

Použití spotřebiče

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Zabráníte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Vnitřek spotřebiče a jeho příslušenství se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte ochranné rukavice.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.
- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - nepokládejte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií;
  - nenalévejte horkou vodu přímo do spotřebiče;
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Dvířka spotřebiče vždy zavřete, i když grilujete.

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťového napájení.
- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení stavu povrchového materiálu.
- Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody používejte hluboký plech, abyste zabránili úniku ovocných šťáv, které mohou způsobit trvalé skvrny.
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit korozi.
- K čistění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení, ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žáruvzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztříštit.
- Pokud se poškodí skleněné tabule dvířek, zkřehnou a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Nečistěte katalytický smalt (je-li součástí spotřebiče).

Nebezpečí požáru!

- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla v troubě přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při otvírání dveří nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku).

Žárovka trouby

- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Servisní středisko

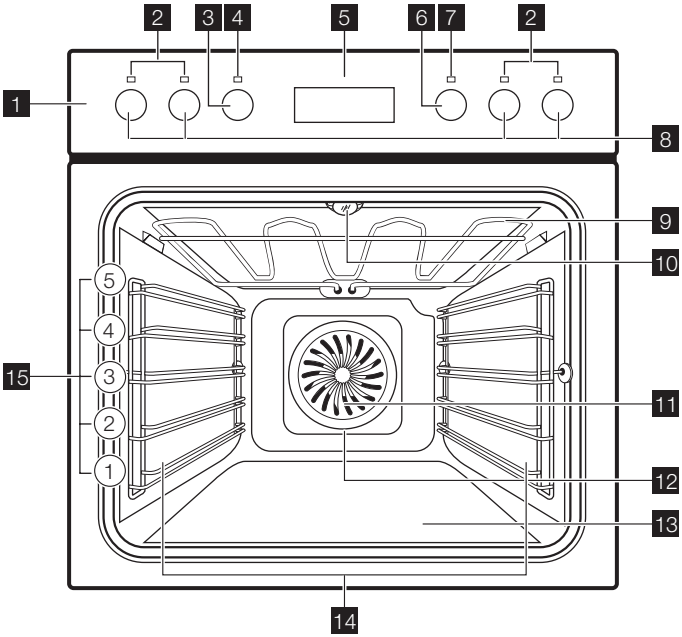
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
  - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
  - Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
  - Odstraňte dveřní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

POPIS SPOTŘEBIČE

Celkový pohled

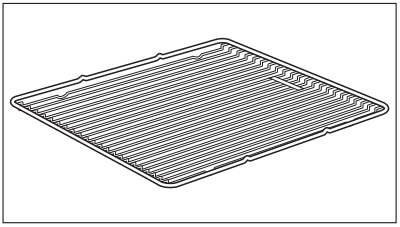


1 Ovládací panel
2 Kontrolky/symboly varné zóny
3 Ovladač funkcí trouby
4 Kontrolka/symbol napájení
5 Elektronický programátor
6 Ovladač teploty
7 Kontrolka/symbol/ukazatel teploty
8 Ovladače varných zón
9 Topný článek
10 Osvětlení
11 Ventilátor trouby
12 Zadní topný článek
13 Spodní ohřev
14 Drážky na rošty, vyjímatelné
15 Polohy roštů

Příslušenství trouby

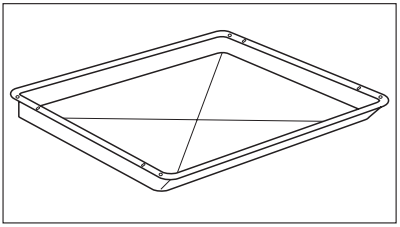
- **Drátěný rošt**

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



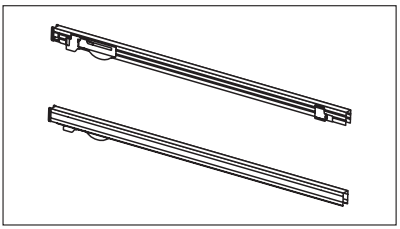
- **Kombinovaný plech**

  Na koláče a sušenky. Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.



- **Vysunovací kolejničky**

  Pro rošty a plechy na pečení.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

První čištění

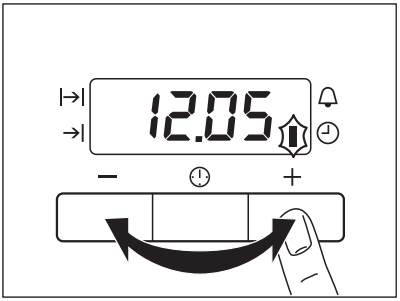
- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Nastavení času

Trouba funguje jen v případě, že byl nastaven čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas.
K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítka „ + “ nebo „ - “.
Asi po 5 sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální čas.



U změny času nesmíte současně nastavit automatickou funkci (Trvání I→I nebo Ukončení →|).

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

Symbol, ukazatel nebo kontrolka ovladače (závisí na modelu - viz celkový přehled):

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

Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Osvětlení	Tato funkce slouží k osvětlení vnitřku trouby.
	Pravý horký vzduch	K pečení masa a moučných jídel na maximálně třech úrovních současně. Snižuje teplotu trouby (20-40 °C) v porovnání s tradičním pečením. Vhodné také pro sušení potravin.
	Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavější spodek, na jedné úrovni. Snižuje teplotu trouby (o 20 - 40 °C) v porovnání s tradičním pečením.
	Konvenční ohřev	K tradičnímu pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou a k zavařování potravin.
	Rozmrazení	K rozmrazování potravin.

Funkce trouby		Použití
	Gril	Ke grilování plochých kousků uprostřed grilu a k opékání topinek.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a k opékání topinek.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Také ke zhnědnutí jídla např. zapékáním.

Varné zóny

Varnou desku můžete ovládat pomocí ovladačů varných zón. Viz uživatelská příručka varné desky.

Zóny varné desky

Kontrolky varných zón (viz „Celkový pohled“) ukazují, jakou zónu nastavujete.

Ovladač	Funkce
	Nastavení Uchovat teplé
0	Poloha Vypnuto
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší teplota; 9 = nejvyšší teplota)

Použití varné desky:

1. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
2. Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

Funkce automatického ohřevu

Tyto informace platí pouze v případě instalace varné desky s funkcí automatického ohřevu!

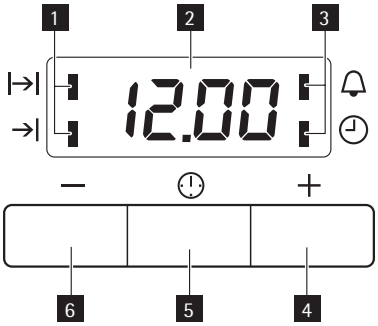
Funkce automatického ohřevu zahřeje varnou zónu na určitou dobu na plný výkon.

Zapnutí funkce automatického ohřevu:

1. Funkci zapnete otočením ovladače co nejvíce doprava (za nejvyšší teplotní nastavení).
2. Chcete-li pokračovat ve vaření, otočte ovladač na požadovanou teplotu.
3. Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

Elektronický programátor

1 Ukazatele funkcí
2 Displej času
3 Ukazatele funkcí
4 Tlačítko „ + “
5 Tlačítko volby
6 Tlačítko „ - “



FUNKCE HODIN

Funkce hodin		Použití
	Denní čas	Ukazuje čas. K nastavení, změně nebo kontrole času.
	Minutka	Odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. **Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.**
I→I	Trvání	Nastavení délky zapnutí trouby.
→I	Ukončení	Nastavení času vypnutí funkce trouby.

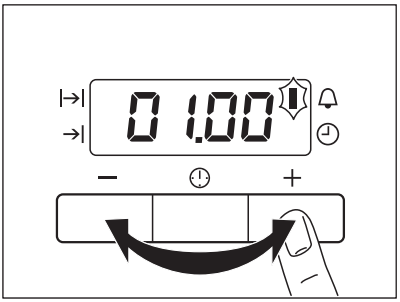
Funkci Trvání I→I a Ukončení →I lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. Nejprve nastavte funkci Trvání I→I a poté Ukončení →I .

Nastavení funkcí hodin

1. Zvolte funkci trouby a teplotu (nutné pouze pro funkce Trvání a Ukončení).
2. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
3. K nastavení času pro funkci Minutka , Trvání I→I nebo Ukončení →I použijte tlačítko „ + “ nebo „ - “.

   Rozsvítí se příslušný ukazatel.

   Po uplynutí nastaveného času kontrolka funkce zabliká a na dvě minuty zazní zvukový signál.



U zapnutých funkcí Trvání I→I a Ukončení →I se trouba vypne automaticky.

4. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem teploty a ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

Zrušení funkce hodin

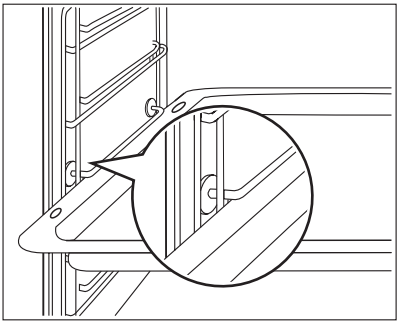
1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Podržte zmáčknuté tlačítko „ - “.
   Po několika sekundách se funkce hodin vypne.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

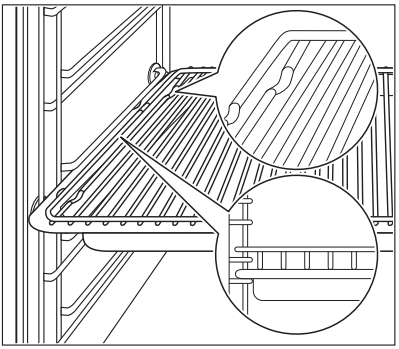
UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Instalace příslušenství trouby

Plech a drátěný rošt mají po stranách drážky. Tyto okraje a tvar drážek brání překlopení příslušenství trouby.

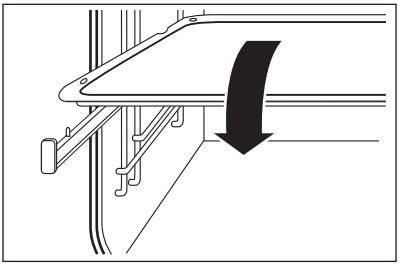


Společné vložení drátěného roštu a plechu
Drátěný rošt položte na plech. Zasuňte plech do drážek na jedné z úrovní trouby.

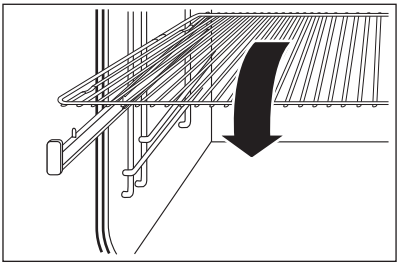


Vysunovací drážky - vložení příslušenství trouby

Vložte mělký nebo hluboký plech na pečení do vysunovacích drážek. Zajistěte otvory na okrajích do zarážek na vysunovacích drážkách.

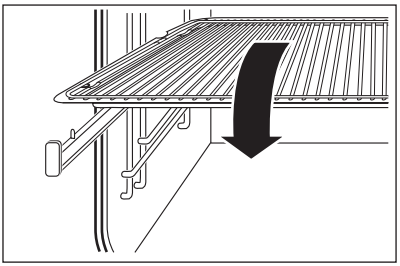


Zasuňte drátěný rošt do vysunovacích drážek tak, aby nožičky směřovaly dolů.



Zvýšený okraj drátěného roštu je dalším zajištěním proti sklouznutí nádoby na pečení.

Společné vložení drátěného roštu a plechu
Drátěný rošt položte na plech. Drátěný rošt a plech na pečení umístěte na vysunovací drážky. Zahákněte otvory na okrajích do zarážek na vysunovacích drážkách.



Všechno příslušenství trouby čistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

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.

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Příklady použití varné desky

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
1	Udržení teploty uvařeného jídla	podle potřeby	Jídlo přikryjte
1-2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5-25 min.	Občas zamíchejte
1-2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10-40 min.	Vařte s pokličkou
2-3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25-50 min.	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
3-4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20-45 min.	Přidejte několik lžiček tekutiny
4-5	Vaření brambor v páře	20-60 min.	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor
4-5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60-150 min.	Až 3 l vody a přísady
6-7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	podle potřeby	V polovině doby obraťte
7-8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky	5-15 min.	V polovině doby obraťte
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků		

Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek trouby najít:

- čísla úrovně roštů (u některých modelů)
- informace o funkcích trouby, doporučené úrovni roštů a teplotách pro typická jídla (u vybraných modelů).

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

Pečení na jedné úrovni trouby:

Pečení ve formách

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas Hodiny:Minuty
Kulatý koláč nebo brioška	Pravý horký vzduch	1	150-160	0:50-1:10
Linecký koláč/biskupský chlebíček	Pravý horký vzduch	1	140-160	1:10-1:30

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas Hodiny:Minuty
Piškotový koláč	Pravý horký vzduch	2	140	0:35-0:50
Piškotový koláč	Konvenční ohřev	2	160	0:35-0:50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170-180 1)	0:10-0:25
Dortový korpus – třené těsto	Pravý horký vzduch	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 formy Ø20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 formy Ø20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	2	180	1:10-1:30
Tvarohový koláč	Konvenční ohřev	1	170-190	1:00-1:30

1) Předehřejte troubu

Pečivo na plechu

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas Hodiny:Minuty
Kynutá pletýnka/ věnec	Konvenční ohřev	3	170-190	0:30-0:40
Vánoční štola	Konvenční ohřev	2	160-180 1)	0:50-1:10
Chléb (žitný chléb) 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 1) 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Zákusky z listového těsta s krémem/banánky	Konvenční ohřev	3	190-210 1)	0:20-0:35
Roláda	Konvenční ohřev	3	180-200 1)	0:10-0:20
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150-160	0:20-0:40
Mandlový koláč/ koláč s cukrovou polevou	Konvenční ohřev	3	190-210 1)	0:20-0:30

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas Hodiny:Minuty
Ovocný koláč (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	3	150	0:35-0:50
Ovocný koláč (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev	3	170	0:35-0:50
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160-170	0:40-1:20
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	3	160-180 1)	0:40-1:20

1) Předehřejte troubu
2) Použijte odkapávací plech nebo plech na pečení masa

Sušenky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas Hodiny:Minuty
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150-160	0:10-0:20
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	0:20-0:30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	3	160 1)	0:20-0:30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150-160	0:15-0:20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	3	80-100	2:00-2:30
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100-120	0:30-0:50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150-160	0:20-0:40
Drobné pečivo z listového těsta				0:20-0:30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160 1)	0:10-0:25
Pečivo	Konvenční ohřev	3	190-210 1)	0:10-0:25
Small cakes (20 ks na plech)	Pravý horký vzduch	3	140 1)	0:20-0:30
Small cakes (20 ks na plech)	Konvenční ohřev	3	170 1)	0:20-0:30

1) Předehřejte troubu

Pečení na více úrovních

Pečivo na plechu

Druh pečení	Pravý horký vzduch	Pravý horký vzduch	Teplota ve °C	Čas Hodiny:Minuty
	Poloha roštů zdola			
	2 úrovně	3 úrovně		
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	1/4	-	160-180 1)	0:25-0:45
Koláč s drobenkou, suchý	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Předehřejte troubu

Sušenky/small cakes/cukroví/pečivo

Druh pečení	Pravý horký vzduch	Pravý horký vzduch	Teplota ve °C	Čas Hodiny:Minuty
	Poloha roštů zdola			
	2 úrovně	3 úrovně		
Sušenky z křehkého těsta	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40
Máslové sušenky / Proužky těsta	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50
Sušenky z piškotového těsta	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	1/4	-	80-100	2:10-2:50
Makronky	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Sušenky z kynutého těsta	1/4	-	160-170	0:30-0:60
Drobné pečivo z listového těsta	1/4	-	170-180 1)	0:30-0:50
Pečivo	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (20 ks na plech)	1/4	-	150 1)	0:25-0:40

1) Předehřejte troubu

Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý	Špatná úroveň roštu	Položte koláč na nižší úroveň
Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený, nerovnoměrný)	Příliš vysoká teplota pečení	Nastavte o něco nižší teplotu pečení

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený, nerovnoměrný)	Příliš krátká doba pečení	Prodlužte dobu pečení. **Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšší teploty**
Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený, nerovnoměrný)	V těstě je příliš mnoho tekutiny	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota
Koláč je příliš suchý	Příliš nízká teplota trouby	Nastavte vyšší teplotu trouby
Koláč je příliš suchý	Příliš dlouhá doba pečení	Zkraťte dobu pečení
Koláč není stejnoměrně hnědý	Příliš vysoká teplota pečení a příliš krátká doba pečení	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení
Koláč není stejnoměrně hnědý	Směs je nerovnoměrně rozložena	Směs rovnoměrně rozložte na plech
Koláč není po nastavené době upečený	Příliš nízká teplota	Nastavte o něco vyšší teplotu trouby

Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas Hodiny:Minuty.
Zapečené těstoviny	Konvenční ohřev	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Konvenční ohřev	1	180-200	0:25-0:40
Zapékaná zelenina	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160-170	0:15-0:30
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160-170	0:15-0:30
Sladké nákypy	Konvenční ohřev	1	180-200	0:40-0:60
Rybí nákypy	Konvenční ohřev	1	180-200	0:30-1:00
Plněná zelenina	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160-170	0:30-1:00

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: nepropečený	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190-200 [1)]	5-6

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Hovězí pečeně nebo filet: střední	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180-190 1)	6-8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečený	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)
Ramínko, krkovice, 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 pečeně	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, zaječí kýty	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	každý 200—250 g	Turbo gril	1	200-220	30-50

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Půlka kuřete	každý 400—500 g	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

Ryba (dušená)

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

Gril

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

Velkoplošný gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Doba grilování (min)	
		1. strana	2. strana
Karbanátky	4	8-10	6-8
Vepřový řízek	4	10-12	6-10
Klobásy	4	10-12	6-8
Hovězí steaky, telecí steaky	4	7-10	6-8
Topinky [1)]	5	1-3	1-3
Toasty s oblohou	4	6-8	-

1) Předehřejte troubu

Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Pizza (s velkou náplní)	2	180 - 200	25 - 35
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 plech na pečení masa

Tabulka k rozmrazování

Pokrm	Doba rozmrazování (min)	Čas po rozmrazení (min)	Poznámka
Kuře, 1 000 g	100-140	20-30	Kuře položte na obrácený podšálek ve velkém talíři a v polovině doby obraťte.
Maso, 1 000 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	-
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, 1 400 g	60	60	-

Sušení - Pravý horký vzduch

Zelenina

Sušené potraviny	Teplota °C	Poloha roštu		Čas v hodinách (orientačně)
		1 úroveň	2 úrovně	
Fazole	60-70	3	1/4	6-8

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

Ovoce

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

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Poznámky k čištění:

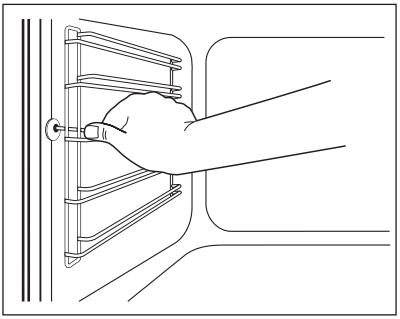
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby čistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Drážky roštů

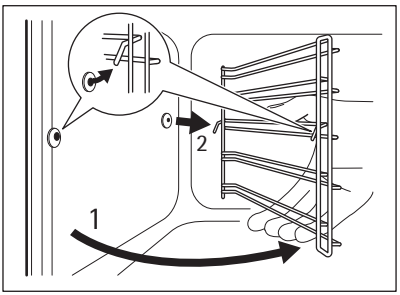
Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

Vyjmutí drážek na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek od stěny trouby.



2. Pak vytáhněte drážky ze zadní části stěny a vytáhněte je ven.



Při instalaci drážek na rošt proveďte stejný postup v opačném pořadí.

Platí pro vysunovací drážky:
Zarážky na vysunovacích drážkách musí směřovat dopředu!

Žárovka trouby

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

Před výměnou žárovky trouby:

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

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

Výměna žárovky trouby:

1. Skleněný kryt žárovky se nachází na stropě vnitřku trouby.
   Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. V případě potřeby vyměňte žárovku trouby za novou, odolnou do teploty 300 °C.

Použijte žárovku stejného typu.

4. Nasaďte skleněný kryt.

Strop trouby

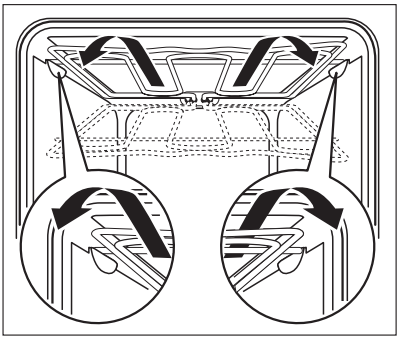
Topné těleso na stropě trouby můžete sklopit a strop pak snadno umýt.

UPOZORNĚNÍ
Před sklopením topného tělesa vypněte spotřebič. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení!

Sklopení topného tělesa

1. Odstraňte drážky na rošty.
2. Oběma rukama podržte topné těleso zepředu.
3. Vytáhněte ho dopředu přes odpor pružiny a podél držáků na obou stranách.
4. Topné těleso se sklopí dolů.

   Nyní můžete vyčistit strop trouby.



Nasazení topného tělesa

1. Topné těleso instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Umístěte topné těleso správně po obou stranách na držáky na vnitřní stěně spotřebiče.

2. Namontujte zpět drážky na rošty.

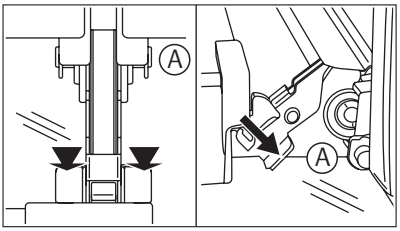
Dvířka trouby a skleněné panely

Před čištěním dvířek trouby doporučujeme jejich vyjmutí.

POZOR
Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!

Odstranění dvířek trouby

1. Dvířka trouby úplně otevřete.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.
3. Dveře trouby přivřete až k první zarážce (úhel přibl. 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka trouby a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.



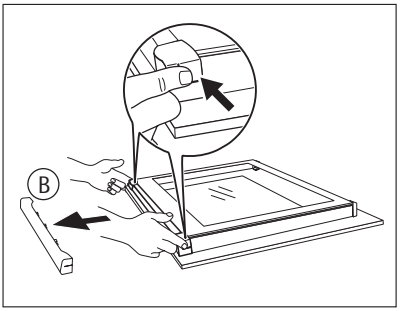
Při instalaci dvířek proveďte stejný postup v opačném pořadí.

Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

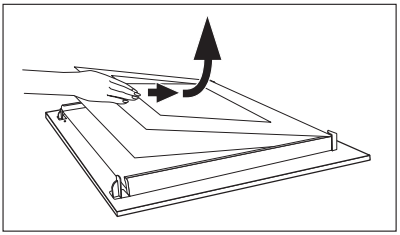
POZOR
Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou a rovnou podložku, aby se nepoškrábala.

Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

1. Odstraňte dvířka trouby.
2. Podržte okrajovou lištu (B) horní strany dvířek na obou stranách a stiskněte ji směrem dovnitř k uvolnění uzávěru.
3. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



4. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.
5. Vyčistěte skleněné tabule dvířek spotřebiče.



Tabule vrátíte zpět provedením stejného postupu v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší tabuli.

CO DĚLAT, KDYŽ...

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Varná zóna nefunguje	Řiďte se návodem k použití vestavěné varné desky	
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Hodiny nejsou nastavené	Nastavte hodiny
Trouba nehřeje	Nejsou provedena nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
Trouba nehřeje	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut.
Na displeji se objeví „12.00“	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu	Nastavte znovu čas

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo místní servisní středisko.
Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály
Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

www.aeg-electrolux.com/shop



892945370-B-302010

CE