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.com/shop

OBSAH

4 Bezpečnostní informace
7 Popis spotřebiče
8 Před prvním použitím
9 Denní používání
10 Funkce hodin
11 Použití příslušenství
12 Doplňkové funkce
12 Užitečné rady a tipy
24 Čištění a údržba
27 Co dělat, když...
28 Technické informace
28 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.

ⓘ
Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte 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.

Bezpečnost dětí a postižených osob

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Nedovolte, aby spotřebič používaly osoby, včetně dětí, se zhoršenými fyzickými a smyslovými schopnostmi, sníženými mentálními funkcemi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí. Takové osoby mohou spotřebič používat jen pod dozorem nebo vedením osob odpovědných 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.

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 přemisťování 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, 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 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.

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.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- 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 nádobí 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 pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

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 výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

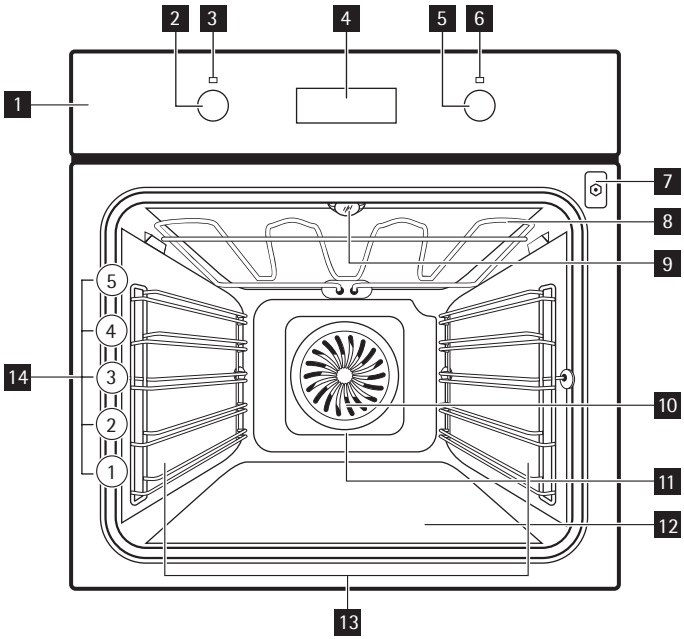
Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.

- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

POPIS SPOTŘEBIČE

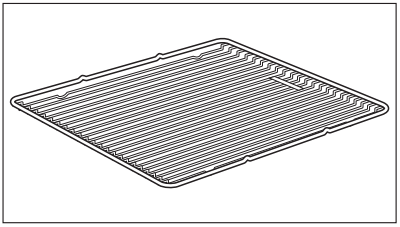


1 Ovládací panel
2 Ovladač funkcí trouby
3 Kontrolka/symbol napájení
4 Elektronický programátor
5 Ovladač teploty
6 Kontrolka/symbol/ukazatel teploty
7 Zásuvka pečicí sondy
8 Topný článek
9 Žárovka trouby
10 Ventilátor
11 Zadní topný článek
12 Spodní ohřev
13 Drážky na rošty, vyjímatelné
14 Polohy roštů

Příslušenství trouby

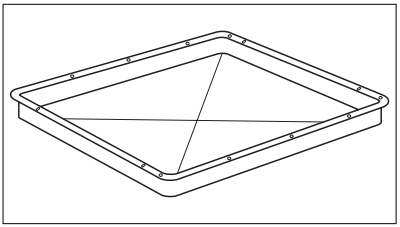
- **Drátěný rošt**

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



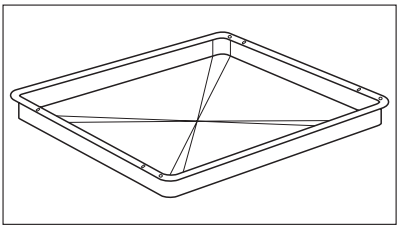
- **Plech na pečení**

  Na koláče a sušenky.



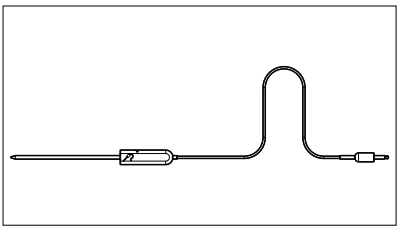
- **Pekáč**

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



- **Pečicí sonda**

  Používá se k měření stupně propečenosti masa.



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 trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas. Začněte krokem 2.

1. Aktuální čas změníte současným stisknutím tlačítek „**+**“ nebo „**-**“, dokud nezačne blikat kontrolka funkce Čas.
2. Nastavte čas pomocí „**+**“ nebo „**-**“.
3. Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.

Když je zapnutá funkce časovače, nelze aktuální čas změnit.

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.

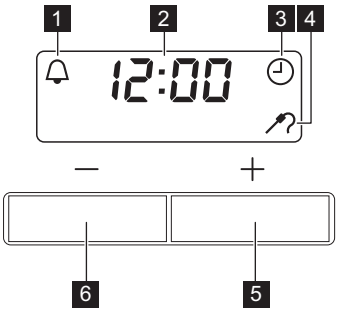
Funkce trouby

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.

Funkce trouby		Použití
	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.
	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.

Elektronický programátor

1 Ukazatel funkce odpočítávání času
2 Displej času
3 Ukazatel režimu nastavení času
4 Kontrolka pečicí sondy
5 Tlačítko **+**
6 Tlačítko **-**



FUNKCE HODIN

Minutka

Tato funkce nemá na provoz spotřebiče žádný vliv.

Nastavení minutky:

1. Stiskněte „**+**“ nebo „**-**“.
2. Pomocí tlačítka „**+**“ nebo „**-**“ nastavte čas (maximálně však 2 hodiny 30 minut).
3. Po pěti sekundách začne odpočítávání času.
4. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu středu masa.

Je nutné nastavit dvě teploty:

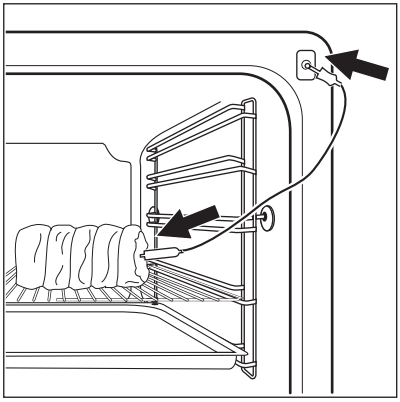
- Teplotu trouby: Viz tabulka pečení masa
- Teplotu středu masa: Viz tabulka pro pečicí sondu

Používejte pouze pečicí sondu dodávanou spolu se spotřebičem nebo originální náhradní díly

UPOZORNĚNÍ
Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

Použití pečicí sondy:

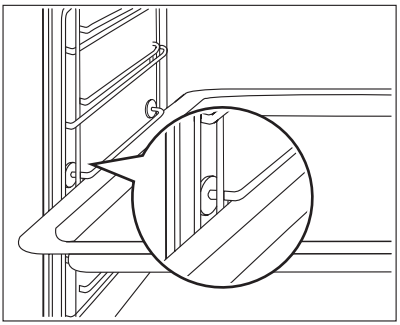
1. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na čelním rámu trouby. Kontrolka pečicí sondy zabliká.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
3. Stiskněte tlačítko „**+**“ nebo „**-**“ a nastavte teplotu středu masa. Teplotu můžete nastavit v rozmezí 30 až 99 °C. Viz hodnoty v tabulce.
4. Nastavte funkci trouby a teplotu.
5. Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Vypněte spotřebič.
7. Odpojte zástrčku pečicí sondu ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.



Pokud maso není propečené podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

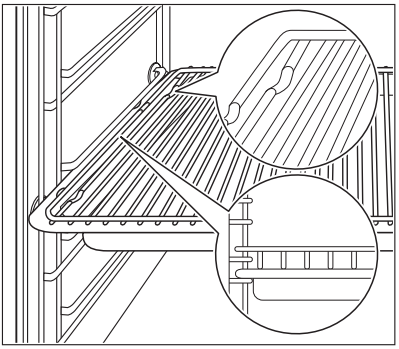
Instalace příslušenství trouby

Hluboký plech a drátěný rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar drážek brání překlopení příslušenství trouby.



Společné vložení drátěného roštu a hlubokého plechu

Drátěný rošt položte na hluboký plech. Zasuňte hluboký plech do drážek na jedné z úrovní trouby.



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

Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- čísla polohy roštů (u vybraných modelů)
- informace o pečicích funkcích, doporučené poloze 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 moučných jídel

Všeobecné pokyny

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

- Doporučujeme vždy nejprve použít nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Při pečení moučníků na několika úrovních drážek může být doba pečení o 10-15 minut delší.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Kulatý koláč nebo brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč/biskupský chlebíček	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
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový dort	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 v minutách
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. 2. Druhá část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 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
Ovocný koláč (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	3	150	35 - 55
Ovocný koláč (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev	3	170	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 - 170	40 - 80

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	3	160 - 180 [1]	40 - 80

1) Předehřejte troubu
2) Použijte hluboký plech na pečení

Sušenky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Sušenky 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
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	3	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
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

Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas v minutách
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
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 ve °C	Čas v minutách
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
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
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1/4	-	150 1)	25 - 40

1) Předehřejte troubu

Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Položte koláč na nižší úroveň.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený, nerovnoměrný).	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
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).	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňský robot.
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.

Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
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

PEČENÍ MASA

Nádoba na pečení

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (dodržujte pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém plechu nebo na tvarovaném roštu nad hlubokým plechem (je li součástí příslušenství).

- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
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 v minutách
Plec, 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	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 v minutách
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 v minutách
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 v minutách
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 v minutách
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 v minutách
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	40 - 60

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 předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

POZOR
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas v minutách	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas v minutách	
			1. strana	2. strana
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 v minutách	
		1. strana	2. strana
Burgers / Karbanátky	4	8 - 10	6 - 8
Vepřový plátek	4	10 - 12	6 - 10
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8
Hovězí steaky, telecí steaky	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Topinky 1)	5	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	4	6 - 8	-

1) Předehřejte troubu

Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Pizza (tenká)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (s velkou náplní)	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

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	2	180 - 200 [1)]	15 - 25

1) Předehřejte troubu
2) Použijte hluboký plech na pečení

Rozmrazování

Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.
Použijte první polohu roštu trouby. Jedná se o spodní úroveň.

Jídlo	Doba rozmrazování v minutách	Následující doba rozmrazování v minutách	Poznámka
Kuře, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek ve velkém talíři a 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	-
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	-

Zavařování - Spodní ohřev

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 stejným množstvím 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	Zavařování do začátku perlení v minutách	Další vaření při 100 °C v minutách
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160 - 170	35 - 45	-

Peckoviny

Zavařování	Teplota ve °C	Zavařování do začátku perlení v minutách	Další vaření při 100 °C v minutách
Hrušky, kdoule, švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Zavařování	Teplota ve °C	Zavařování do začátku perlení v minutách	Další vaření při 100 °C v minutách
Karotka/mrkev 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kedlubny, hrášek, chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nechte dojít ve vypnuté troubě

Sušení - Pravý horký vzduch

Na rošty trouby položte papír na pečení.
Pro dosažení nejlepších výsledků: vypněte spotřebič v polovině potřebné doby. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota ve °C	Čas v hodinách (orientačně)
	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 ve °C	Čas v hodinách (orientačně)
	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

Tabulka pečicí sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Steak z roštěnce nebo ze svíčkové: nepropečený	45 - 50
Steak z roštěnce nebo ze svíčkové: středně propečené	60 - 65
Steak z roštěnce nebo ze svíčkové: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Vepřové plecko, kýta, krkovice	80 - 82
Kotlety (hřbet), uzené maso	75 - 80
Sekaná	75 - 80

Telecí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90

Skopové / jehněčí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Skopová kýta	80 - 85
Skopový hřbet	80 - 85
Jehněčí pečeně, jehněčí kýta	70 - 75

Zvěřina

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Zaječí hřbet	70 - 75
Zaječí kýta	70 - 75
Celý zajíc	70 - 75
Hřbet z vysoké zvěře	70 - 75
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75

Ryby

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Losos	65 - 70
Pstruhovité ryby	65 - 70

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:

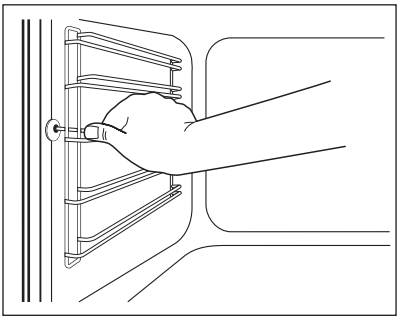
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství 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

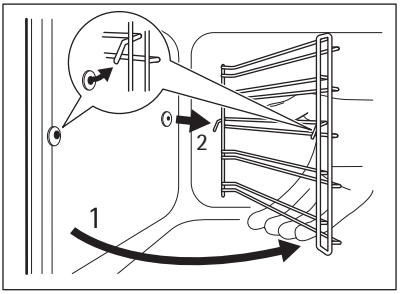
Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

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.

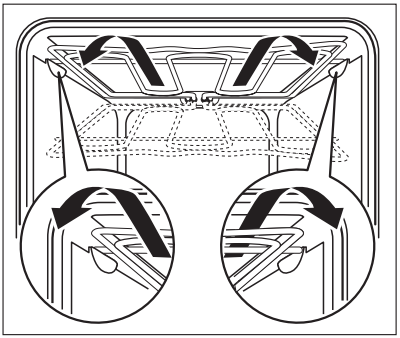
4. Nasaďte skleněný kryt.

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.

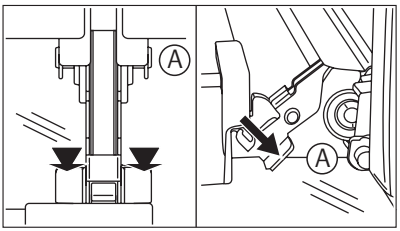
2. Instalujte drážky na rošty.

Dvířka a skleněné panely

Před čištěním dvířek doporučujeme jejich vyjmutí.

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

Vyjmutí dvířek



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

ℹ Při instalaci dvířek proveďte stejný postup v opačném pořadí.

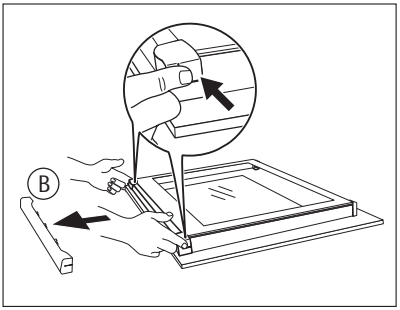
ℹ Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

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

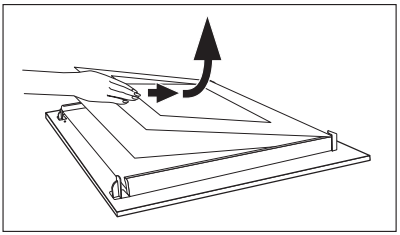
Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

1. Odstraňte dvířka.

2. Podržte okrajovou lištu (B) horní strany dvířek na obou stranách a stiskněte ji směrem dovnitř k uvolnění svorky těsnění.
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
Trouba nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka (je vybavený jistič).	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka (popř. znovu aktivujte jistič). Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na displeji času se zobrazí F11.	Došlo ke zkratu pečicí sondy nebo není zástrčka pečicí sondy správně zasunutá do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte do zásuvky na stěně spotřebiče až na doraz.

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 spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

TECHNICKÉ INFORMACE

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 Hz

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.com/shop

892949469-A-102012

