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 Používání příslušenství
12 Doplňkové funkce
12 Užitečné rady a tipy
21 Čištění a údržba
24 Technické údaje
25 Co dělat, když...
25 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

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.
- **VAROVÁNÍ:** Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte z důvodu vysokých teplot, 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 ale-spoň 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 se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte 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 vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

- Barevné zmìny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotøebièe, a tak se nejedná o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- 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

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.
- Pokud je žárovku potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a určenou speciálně pro domácí spotřebiče.
- 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.

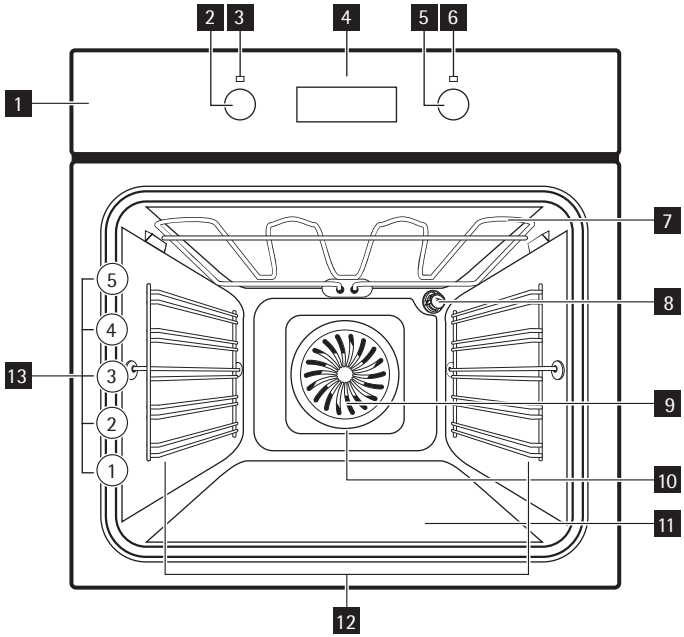
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

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



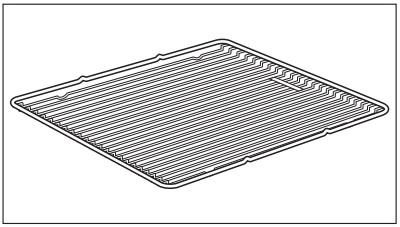
1 Ovládací panel
2 Ovladač funkcí trouby
3 Kontrolka/symbol napájení
4 Elektronický programátor
5 Ovladač teploty
6 Kontrolka/symbol/ukazatel teploty
7 Topný článek
8 Žárovka trouby
9 Ventilátor

10 Zadní topný článek
11 Spodní ohřev
12 Drážky na rošty, vyjímatelné
13 Polohy roštů

Příslušenství trouby

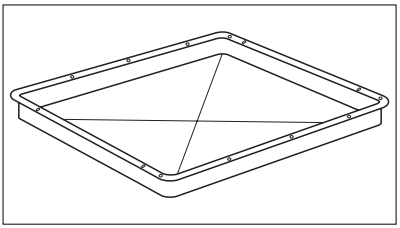
- **Drátěný rošt**

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



- **Plech na pečení**

  Na koláče a sušenky.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

První čištění

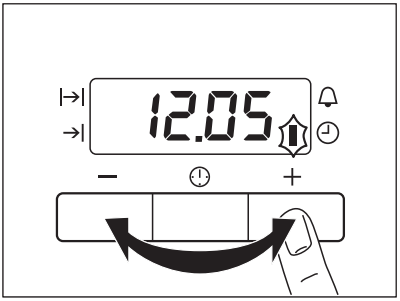
- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

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 |→| 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.

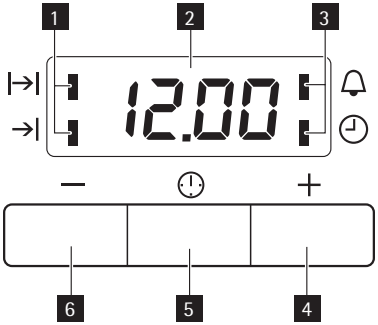
Funkce trouby

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.

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.**
|→|	Trvání	Nastavení délky zapnutí trouby.
→|	Ukončení	Nastavení času vypnutí funkce trouby.

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

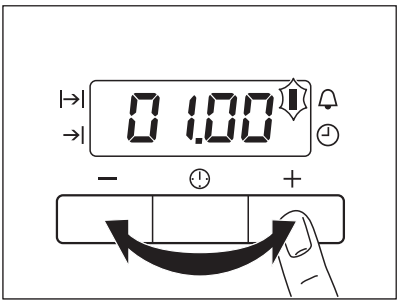
Nastavení funkcí hodin

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 nebo Ukončení 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 a Ukončení 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 „-“.

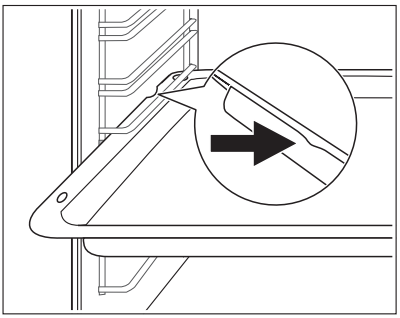
   Po několika sekundách se funkce hodin vypne.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Vložení příslušenství trouby

Tvarovaný rošt má boční okraje. Tyto okraje a tvar drážek brání překlopení příslušenství trouby.



DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Chladicí ventilátor

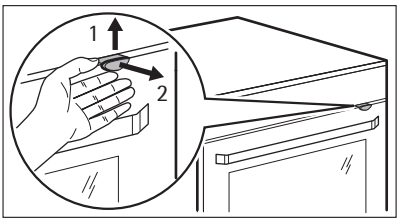
Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Mechanický zámek dvířek

Při zakoupení spotřebiče není zámek aktivován.
Aktivace zámku dvířek: Vytáhněte zámek dvířek dopředu, dokud se nezablokuje.
Deaktivace zámku dvířek: Zatlačte zámek dvířek zpět do panelu.

Otevření dvířek spotřebiče:

1. Stiskněte a podržte zámek dvířek.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.



Při zavírání dvířek na zámek netlačte!

Při vypnutí spotřebiče se zámek dvířek nedeaktivuje.

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 starého spotřebiče. 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
Bábovka nebo brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč/biskupský chlebíček	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Piškotový koláč	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50
Piškotový koláč	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
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

Pečivo na plechu

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

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
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
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
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 - 35
Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	3	160 [1)]	20 - 30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
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

Pečivo na plechu

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/cukroví/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
Máslové sušenky / Proužky těsta	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1/4	-	160 - 170	25 - 40

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota ve °C	Čas v minutách
	Poloha roštu			
	2 úrovně	3 úrovně		
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.
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 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.

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: nepropečený	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	každý 200–250 g	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
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

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
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.

POZOR
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Prázdnou troubu předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

- 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.

Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas v minutách	
			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 v minutách	
		1. strana	2. strana
Karbanátky	4	8 - 10	6 - 8
Vepřový plátek	4	10 - 12	6 - 10
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Čas v minutách	
		1. strana	2. strana
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 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
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

Jídlo	Doba rozmrazování v minutách	Následující doba rozmrazování v minutách	Poznámka
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	-

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

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:

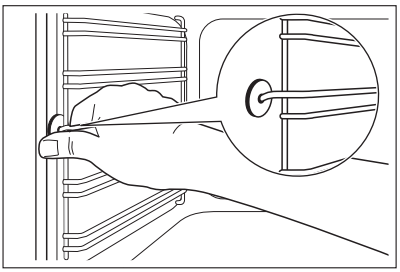
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte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

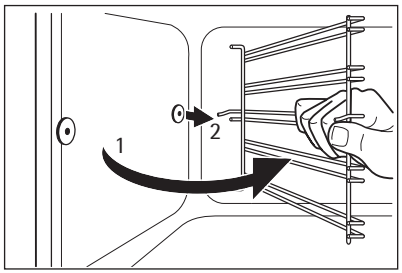
Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

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 zadní straně 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.

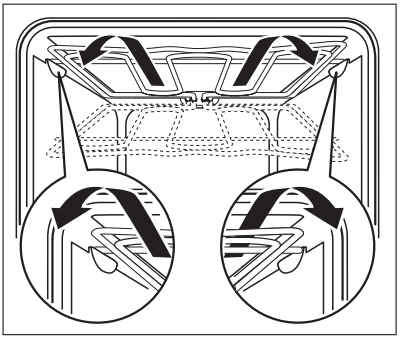
Strop

Topné těleso na stropě 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.



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 trouby a skleněné panely

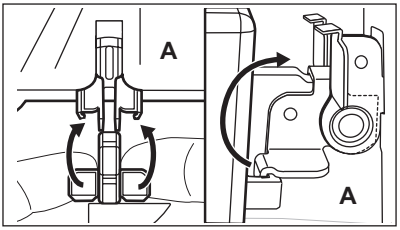
Před čištěním dvířek trouby doporučujeme jejich vyjmutí.

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

Odstranění dvířek trouby

1. Dvířka trouby úplně otevřete.

2. Pak zvedněte co možná nejvíce upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech.
3. Dveře trouby přivřete až k první zarážce (úhel přibl. 45°).
4. Oběma rukama podržte dvířka trouby a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
5. Nyní můžete odstranit vnitřní skleněné panely a vyčistit je.



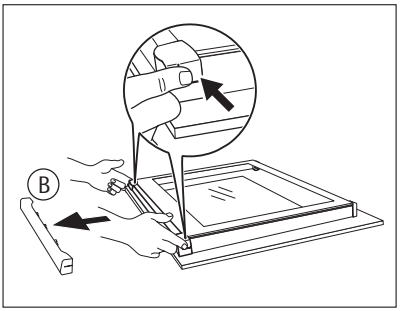
Při instalaci dvířek proveďte stejný postup v opačném pořadí.

Počet skleněných panelů závisí na modelu spotřebiče.

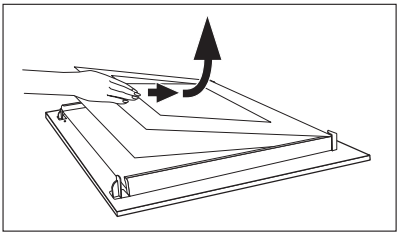
POZOR
Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou a rovnou podložku, aby se nepoškrábala.

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 panely dvířek spotřebiče.



Panely vrátíte zpět provedením stejného postupu v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	220-240 V
Frekvence	50 Hz

CO DĚLAT, KDYŽ...

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
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.
Osvětlení 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 spotřebiče.

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.com/shop

892945802-C-412011

