



OBSAH

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY..... | 4 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 6 |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 7 |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 8 |
| 6. FUNKCE HODIN..... | 10 |
| 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 11 |
| 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 12 |
| 9. TIPY A RADY..... | 12 |
| 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 26 |
| 11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 28 |
| 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 30 |

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registreaeg.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. 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.

1.1 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.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

2.2 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 kvalifikovaného 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. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
 - 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 ní 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.
 - Tento spotřebič je v souladu se směnicemi EHS.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
 - Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
 - Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - po dokončení pečení 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 závalu z hlediska ustanovení záruky.
 - Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
 - Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
 - Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
 - Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.
- ## 2.3 Použití spotřebiče
- ### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.
- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
 - Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
 - Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
 - Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
 - Spotřebič po každém použití vypněte.
 - Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání 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.

2.4 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 čistícího prostředku.

2.5 Vnitřní osvětlení

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



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.6 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

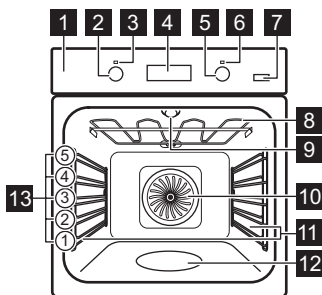
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



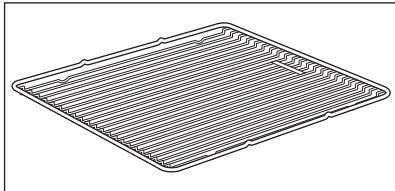
- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Kontrolka / symbol / ukazatel zapnutého stavu
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač teploty
- 6 Kontrolka / symbol / ukazatel teploty
- 7 Tlačítko napařování
- 8 Topný článek
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor

11 Drážky na rošty, vyjímatelné

12 Vlis vnitřku trouby

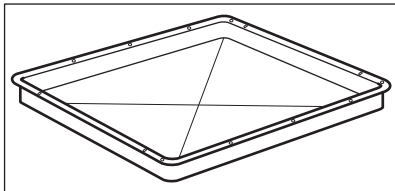
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



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

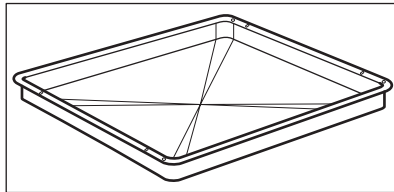
Plech na pečení



13 Polohy roštů

Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



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

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není

li nastaven časovač, ukazatel Denního času bliká.

Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte správný čas.

Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

4.3 Změna času



Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce

Trvání **|→|** nebo Ukončení **→|**.

Opakovaně stiskněte **⌚**, dokud nezačne blikat ukazatel Denního času.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladače

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

5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče















Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:

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

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 vypnutí.

5.3 Funkce trouby

| Funkce trouby | Použití |
|---|---|
|  Poloha Vypnuto | Spotřebič je vypnutý. |
|  Osvětlení | Zapne osvětlení bez pečicí funkce. |
|  Pravý horký vzduch | K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev. |
|   Pravý horký vzduch PLUS | K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. |
|  Příprava pizzy | K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev. |
|  Horní/Dolní ohřev | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
|  Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin. |

| Funkce trouby | Použití | |
|---|------------------|---|
|  | Rozmrazování | Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  | Gril | Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba. |
|  | Velkoplošný gril | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba. |
|  | Turbo gril | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova. |

5.4 Zapnutí funkce Právý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:


- V průběhu funkce Právý horký vzduch PLUS neotvírejte dvířka spotřebiče.
- Po ukončení funkce Právý horký vzduch PLUS otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.
3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.

4. Nastavte funkci Právý horký vzduch PLUS: .


5. Stiskněte tlačítko S párou . Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí Právý horký vzduch PLUS. Rozsvítí se kontrolka.

6. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.



POZOR!

Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

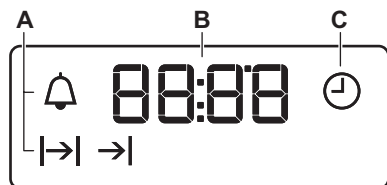
7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.
8. Kontrolka tlačítka S párou zhasne.
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.



UPOZORNĚNÍ!

Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

5.5 Displej



- A. Kontrolky funkcí
- B. Displej času
- C. Ukazatel funkcí

5.6 Tlačítka

| Tlačítko | Funkce | Popis |
|----------|---------|---|
| — | MÍNUS | Slouží k nastavení času. |
| | HODINY | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| + | PLUS | Slouží k nastavení času. |
| | S párou | Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS. |

6. FUNKCE HODIN

6.1 Tabulka funkcí hodin

| Funkce hodin | Použití |
|--------------|--|
| Denní čas | K nastavení, změně nebo kontrole denního času. |
| Minutka | K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. |
| Trvání | K nastavení doby přípravy v troubě. |
| Ukončení | K nastavení doby vypnutí trouby. |



Funkce Trvání a Ukončení lze použít současně k nastavení délky provozu spotřebiče a doby jeho vypnutí. Díky tomu lze spotřebič spustit s určitou časovou prodlevou. Nejprve nastavte funkci Trvání a poté Ukončení .

6.2 Nastavení funkcí hodin

U funkce Trvání a Ukončení nastavte funkci trouby a teplotu přípravy jídla. Toto není nutné u funkce Minutka .

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.
- Pomocí nebo nastavte čas požadované funkce hodin.

Funkce hodin je spuštěna. Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin.

i U funkce Minutka se na displeji zobrazí zbývající čas.

- Po uplynutí času začne blikat ukazatel funkce hodin a zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

i U funkce Trvání \rightarrow a Ukončení \rightarrow se spotřebič vypne automaticky.

6.3 Zrušení funkce hodin

- Opakovaně stiskněte \odot , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
- Stiskněte a podržte --- . Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

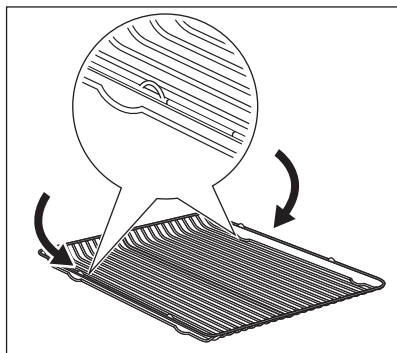
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

! **UPOZORNĚNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Vložení příslušenství

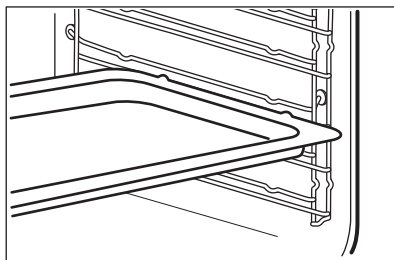
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



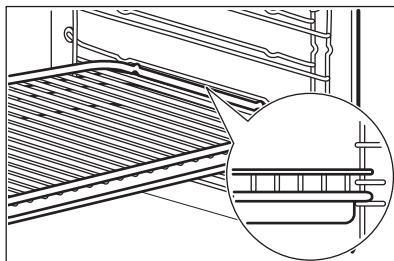
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.





- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 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.

9. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

- čísla poloh roštů.
- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

9.2 Pravý horký vzduch PLUS



Před předehřátím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná. Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

Pečivo

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky |
|---------------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| Chléb | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Bagety/ kaiserky | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Domácí piz- za | 100 | 230 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky |
|---|------------------------------|--------------|-----------|--------------|---|
| Italský chléb Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Sušenky, čajové koláčky, croissanty | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. ¹⁾ |
| Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolky | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 | 2 | Použijte koláčovou formu. ¹⁾ |

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------|------------------------------|--------------|-----------|-----------------|
| Mražená pizza | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 ¹⁾ |
| Lasagne, mražené | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 | 2 ¹⁾ |
| Mražený croissant | 150 | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 ¹⁾ |

¹⁾ Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Ohřev jídla

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|------------------------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Chléb | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Bagety/kaiserky | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 |
| Domácí pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Italský chléb Focaccia | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Zelenina | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Rýže | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Těstoviny | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Maso | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Množství vody ve vli-su (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Poznámky |
|-----------------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|--------------------|
| Vepřová pe-čeně | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Kulatý talíř Pyrex |
| Hovězí pe-čeně | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Kulatý talíř Pyrex |
| Kuře | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Kulatý talíř Pyrex |

9.3 Pečení moučných jídel

- Vaše 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.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl se během pečení vyrovnají.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

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

9.4 Tipy k pečení moučných jídel

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|--|-----------------------------------|--|
| Spodek koláče je příliš světlý. | Nesprávná poloha roštu. | Vložte koláč na nižší rošt. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Teplota trouby je příliš vysoká. | Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Příliš krátká doba pečení. | Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty. |
| Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný. | Ve směsi je příliš mnoho tekutin. | Použijte méně tekutiny. Držujte 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. |

| Výsledek pečení | Možná příčina | Řešení |
|--|---|--|
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká. | Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení. |
| Koláč hnědne nerovnoměrně. | Směs je nerovnoměrně rozložena. | Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení. |
| Koláč není při dané délce pečení hotový. | Teplota trouby je příliš nízká. | Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby. |

9.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Kulatý koláč / Brioška | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Linecký koláč / ovocné koláče | Pravý horký vzduch | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku | Pravý horký vzduch | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku | Horní/Dolní ohřev | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Dortový korpus - křehké těsto | Pravý horký vzduch | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Dortový korpus - piškotové těsto | Pravý horký vzduch | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Pravý horký vzduch | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/Dolní ohřev | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Tvarohový dort | Horní/Dolní ohřev | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Kynutá pleťn-ka / Věneček | Horní/Dolní ohřev | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Vánoční štola | Horní/Dolní ohřev | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení. | Horní/Dolní ohřev | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky | Horní/Dolní ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Roláda | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Drobenkový koláč (suchý) | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky | Horní/Dolní ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾ | Pravý horký vzduch | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾ | Horní/Dolní ohřev | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Ovocné koláče z křehkého těsta | Pravý horký vzduch | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) | Horní/Dolní ohřev | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Sušenky z křehkého těsta | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | Horní/Dolní ohřev | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Sušenky z piškotového těsta | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Sněhové pusinky | Pravý horký vzduch | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronky | Pravý horký vzduch | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Sušenky z kynutého těsta | Pravý horký vzduch | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Malé listové pečivo | Pravý horký vzduch | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pečivo | Pravý horký vzduch | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Pečivo | Horní/Dolní ohřev | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Pravý horký vzduch | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | Horní/Dolní ohřev | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Předehřejte troubu.

9.6 Náklady a zapékaná jídla

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| Zapečené těstoviny | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

9.7 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|--|-------------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Zákusky z listového těsta s krémem / banánky | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Koláč s drobenkou, suchý | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Předehřejte troubu.

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

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|---|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Sušenky z křehkého těsta | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Sušenky z piškotového těsta | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | |
|--|-------------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Dvě polohy | Tři polohy |
| Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Makronky | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Sušenky z kynutého těsta | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Drobné pečivo z listového těsta | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Pečivo | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech) | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Předehřejte troubu.

9.8 Příprava pizzy

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|---------------------------|-----------|--------------|
| Pizza (tenká) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (s velkou náplní) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Ovocné koláčky | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Špenátový koláč | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Slaný lotrinský koláč | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Švýcarský koláč | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Tvarohový dort | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Koláč s jablečnou vrstvou | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Nekvašený chléb | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Listové těsto s náplní | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Pirohy (ruské pirohy s náplní) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

9.9 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

9.10 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---|----------------|-------------------|-------------------------|-----------|--------------|
| Dušené maso | 1 - 1,5 kg | Horní/Dolní ohřev | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: Ne-propečený | na cm tloušťky | Turbo gril | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené | na cm tloušťky | Turbo gril | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené | na cm tloušťky | Turbo gril | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------------|------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Plech / Krkovice / Kýta v celku | 1 - 1,5 kg | Turbo gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--------------------------------|--------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Kotlety / Žebír- ka | 1 - 1,5 kg | Turbo gril | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Sekaná | 750 g - 1 kg | Turbo gril | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Vepřové koleno (předvařené) | 750 g - 1 kg | Turbo gril | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Telecí

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--------------------|------------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Telecí peče- ně | 1 | Turbo gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Telecí koleno | 1,5 - 2 | Turbo gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Jehněčí

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) Poloha ro- štu | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|---------------------------------------|------------------|------------|-----------------------------------|-----------|-------------------|
| Jehněčí ký- ta / Jehněčí pečeně | 1 - 1,5 | Turbo gril | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Jehněčí hřbet | 1 - 1,5 | Turbo gril | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Zvěřina

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|--------------------------|------------|----------------------|-------------------|-----------|-------------------|
| Zaječí hřbet / kýta | až 1 kg | Horní/Dolní ohřev | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Telecí hřbet | 1,5 - 2 kg | Horní/Dolní ohřev | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Kýta z vyso- ké zvěře | 1,5 - 2 kg | Horní/Dolní ohřev | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha ro- štu |
|-------------------|----------------------|------------|--------------|-----------|-------------------|
| Kusy drůbe- že | 200 - 250 g každý | Turbo gril | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |

| Jídlo | Množství | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|-------------------|------------|--------------|-----------|--------------|
| Půlka kuřete | 400 - 500 g každá | Turbo gril | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kuře, brojler | 1 - 1,5 kg | Turbo gril | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kachna | 1,5 - 2 kg | Turbo gril | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Husa | 3,5 - 5 kg | Turbo gril | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Krůta | 2,5 - 3,5 kg | Turbo gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Krůta | 4 - 6 kg | Turbo gril | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Ryby (dušené)

| Jídlo | Množství (kg) | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|---------------|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| Celá ryba | 1 - 1,5 | Horní/Dolní ohřev | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

9.11 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 vždy předehejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



POZOR!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | | Poloha roštu |
|--------------------------|--------------|-----------|-----------|--------------|
| | | 1. strana | 2. strana | |
| Hovězí pečeně | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Hovězí filety | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Vepřové kotlety | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Telecí kotlety | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Jehněčí kotlety | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Celá ryba, 500 - 1 000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

Velkoplošný gril

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

9.12 Mražené potraviny

Použijte funkci Právý horký vzduch.

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Mražená pizza | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Americká mražená pizza | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Chlazená pizza | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Mražená pizza snack | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Hranolky, tenké | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Hranolky, silné | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Amer. brambory, kroky | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Opečená bramborová kaše | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, čerstvé | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Mražené lasagne/cannelloni | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sýr pečený v troubě | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kuřecí křídla | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

Mražená hotová jídla

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|-------------------|----------------------|----------------------|--------------|
| Mražená pizza | Horní/Dolní ohřev | podle pokynů výrobce | podle pokynů výrobce | 3 |

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|----------------------|--------------|
| Hranolky ¹⁾ (300 - 600 g) | Horní/Dolní ohřev nebo Turbo gril | 200 - 220 | podle pokynů výrobce | 3 |
| Bagety | Horní/Dolní ohřev | podle pokynů výrobce | podle pokynů výrobce | 3 |
| Ovocné koláče | Horní/Dolní ohřev | podle pokynů výrobce | podle pokynů výrobce | 3 |

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

9.13 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

| Jídlo | Množství | Doba rozmrazování (min) | Další čas rozmrazování (min) | Poznámky |
|--------------|-----------|-------------------------|------------------------------|--|
| Kuře | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte. |
| Maso | 1 kg | 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 našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmrazená. |
| Zdobení dort | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

9.14 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Doba zavařování do začátku perlení (min) | Další vaření při 100 °C (min) |
|----------------------------|--------------|--|-------------------------------|
| Mrkev ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Okurky | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Smišená nakládaná zelenina | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kedlubny / Hrášek / Chřest | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

9.15 Sušení - Pravý horký vzduch

- Použijte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a nechte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Fazole | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Papriky | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Zelenina do polévky | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Houby | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|--------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Byliny | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Švestky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Meruňky | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Jablečné plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Hrušky | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

10.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel ve vlnku.



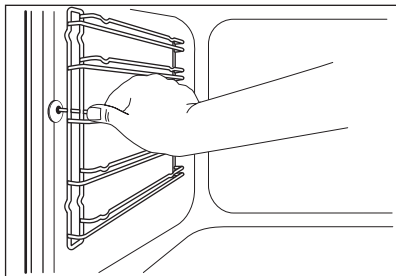
Doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 cyklů funkce Právý horký vzduch PLUS.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

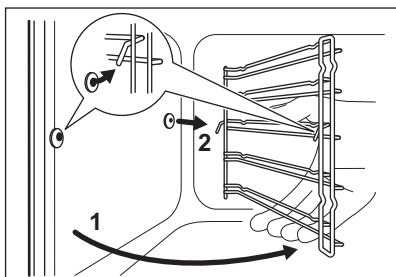
10.3 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

10.4 Čištění vodou

Proces čištění vodou využívá vlhkosti k usnadnění odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

1. Do vlny na dně vnitřku trouby nalijte 200 ml vody.
2. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS a stiskněte tlačítko S párou .
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte spotřebič pracovat 30 minut.
5. Spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.
6. Když je spotřebič chladný, vyčistěte vnitřní plochy trouby pomocí hadru.



UPOZORNĚNÍ!

Před tím, než se spotřebiče dotknete, se ujistěte, že je chladný. Hrozí nebezpečí popálení.

10.5 Strop trouby



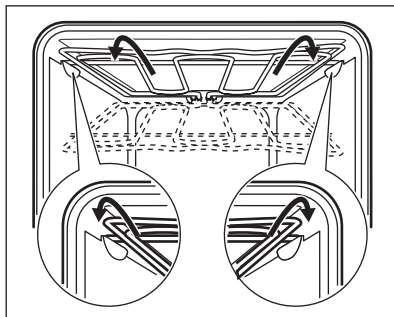
UPOZORNĚNÍ!

Před odklopením topného tělesa spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

Odstraňte drážky na rošty.

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

1. Oběma rukama podržte topné těleso zepředu.
2. Vytáhněte jej dopředu přes odpor pružiny a podél držáků na obou stranách.



Topné těleso se sklopí dolů.

3. Vyčistěte strop trouby.
4. Topný článek instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Topný článek správně nainstalujte nad držáky na vnitřních stěnách spotřebiče.

5. Instalujte drážky na rošty.

10.6 Odstranění a instalace dvířek

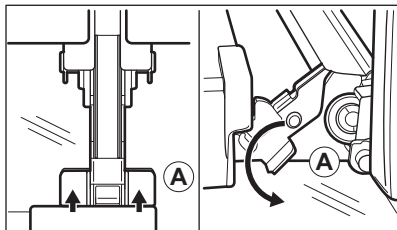
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



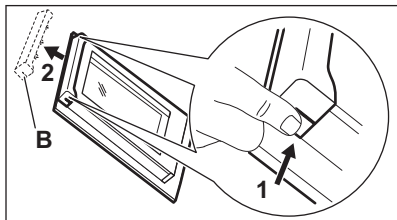
UPOZORNĚNÍ!

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

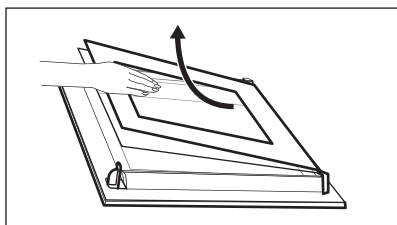
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka opět nasadte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

10.7 Výměna žárovky

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



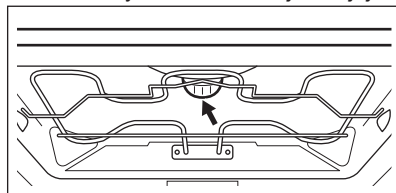
UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.


Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.



2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

11.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|--|
| Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál. | Trouba je nesprávně zapojena do elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici). |
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| Trouba nehřeje. | Hodiny nejsou nastavené. | Nastavte hodiny. |
| Trouba nehřeje. | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| Trouba nehřeje. | Je uvolněná pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Osvětlení nefunguje. | Vadná žárovka. | Vyměňte žárovku. |
| Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho. | Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut. |
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Nastavte znovu čas. |
| Použití funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Nezapnuli jste funkci Právý horký vzduch PLUS. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Právý horký vzduch PLUS“. |
| Použití funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Vlis vnitřku trouby jste nenaplnili vodou. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Právý horký vzduch PLUS“. |
| Použití funkce Právý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku. | Funkci Právý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou. | Řiďte se částí „Zapnutí funkce Právý horký vzduch PLUS“. |
| Chcete zapnout funkci Právý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou. | Probíhá funkce Právý horký vzduch PLUS. | Funkci Právý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  . |
| Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří. | Teplota je příliš nízká. | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz část „Tipy a rady“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-------------------------------------|---|--|
| Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda. | Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody. | Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem. |

11.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

| Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Výrobní číslo (PNC) | |
| Sériové číslo (SN) | |

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

| | |
|--|--------------------|
| Název dodavatele | AEG |
| Označení modelu | BE300350NM |
| Index energetické účinnosti | 103,5 |
| Třída energetické účinnosti | A |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 0,99 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0,88 kWh/cyklus |
| Počet pečicích prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Objem | 71 l |
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost | 35.5 kg |

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

12.2 Úspora energie


Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.


- **Všeobecné rady**

- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
- Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehtřivali.
- Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.
- Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.
- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie použijte funkci s ventilátorem.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.aeg.com/shop



867314602-C-312015

