

BE3003021
BE300302P
BE300302R

CS TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ

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 potřebujete 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 |
| 22 | Čištění a údržba |
| 25 | Co dělat, když... |
| 26 | Technické údaje |
| 26 | Poznámky k ochraně životního prostředí |

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:



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



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 použitím. 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 přibližovali. 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 připravena tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

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

- Tento spotřebič použijte 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. Ovočné 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

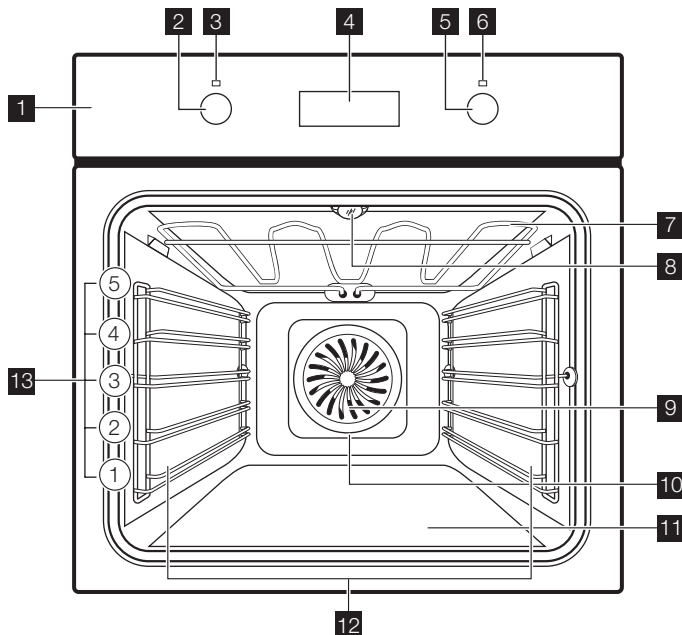
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

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

POPIS SPOTŘEBIČE

Celkový pohled

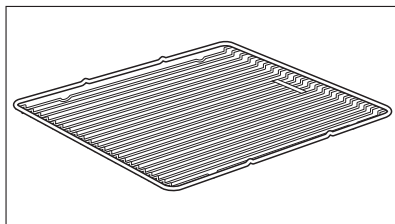


- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač funkcí trouby
- 3** Kontrolka/symbol napájení
- 4** Elektronický programátor
- 5** Ovladač teploty
- 6** Kontrolka/symbol/ukazatel teploty
- 7** Topné těleso
- 8** Osvětlení trouby
- 9** Ventilátor
- 10** Zadní topné těleso
- 11** Spodní ohřev
- 12** Drážky roštů, odnímatelné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

Příslušenství trouby

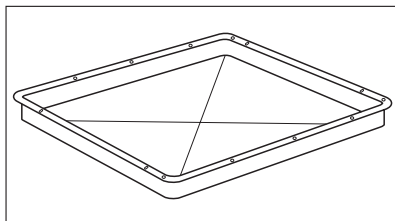
- **Drátěný rošt**

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



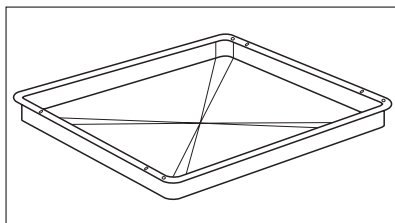
- **Plech na pečení**

Na koláče a sušenky.



- **Pekáč**

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



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

První čištění

- Vyměňte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vycištěte.



Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Nastavení času

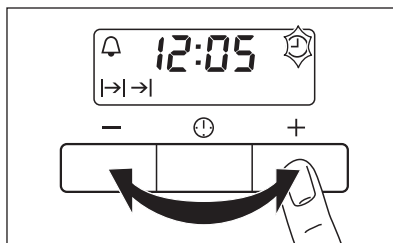


Trouba funguje jen v případě, že byl nastaven čas.

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.



i U změny času nesmíte současně nastavit automatickou funkci (Trvání \rightarrow nebo Ukončení \rightarrow).

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.

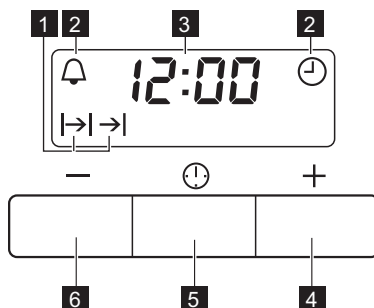
Funkce trouby

| 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 Kontrolky funkcí
- 2 Kontrolky funkcí
- 3 Displej času
- 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. |

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

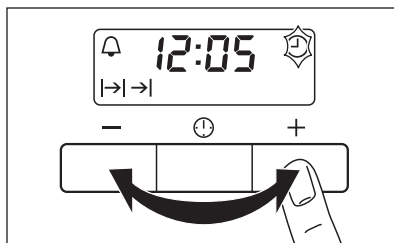
Nastavení funkcí hodin

1. Zvolte funkci trouby a teplotu (nutné pouze pro funkce Trvání a Ukončení).

- Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
- 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.

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

Zrušení funkce hodin

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

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

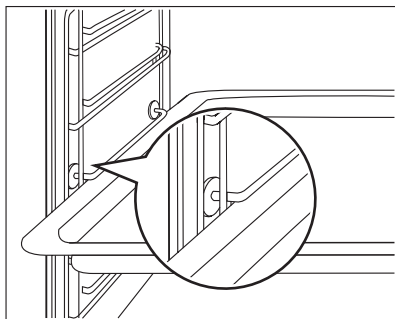


UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

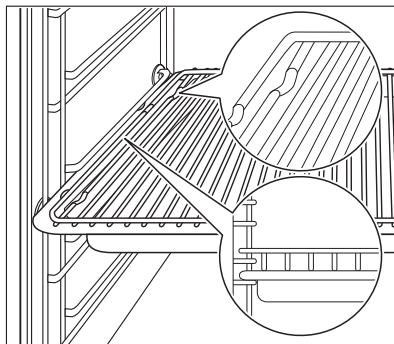
Instalace příslušenství trouby

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



Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého plechu

Tvarovaný 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).

i 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. Rozdíl se během pečení vyrovnají.

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 tekutiny. | 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. |

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 chlebiček | 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 |

| Druh pečení | Funkce trouby | Poloha roštu | Teplota °C | Čas v minutách |
|---|--------------------|--------------|-----------------------|----------------|
| 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 / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Pravý horký vzduch | 2 | 160 | 60 - 90 |
| Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Konvenční ohřev | 1 | 180 | 70 - 90 |
| Tvarohový 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 pleťynka/věneček | 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 |

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

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 Právý horký vzduch | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Bagety zapečené s roztaveným sýrem | Turbo gril nebo Právý 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 Právý horký vzduch | 1 | 160 - 170 | 30 - 60 |

1) Předehřejte troubu

Pečení na více úrovních**Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

| Druh pečení | Právý 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 | Právý 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 pšikotového 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

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, krkoviče, 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 |

| 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 |

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

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 |
| 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

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 | - |

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

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohned (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:

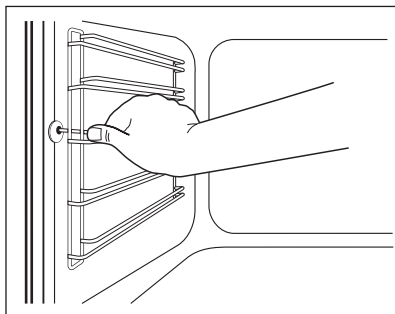
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte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

Drážky roštů

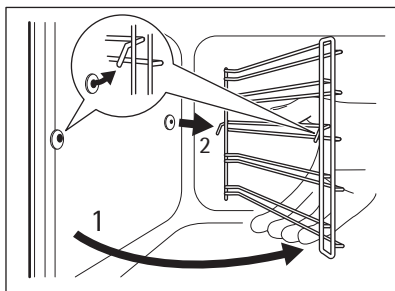
Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

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 skřínce 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.

- Nasadte skleněný kryt.

Strop trouby

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

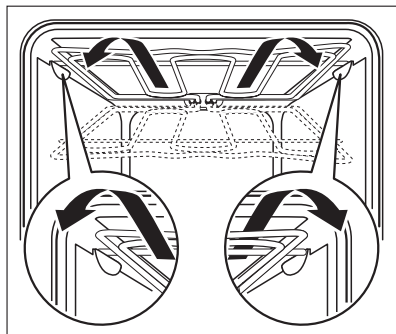


UPOZORNĚNÍ

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

Sklopení topného tělesa

- Odstraňte drážky na rošty.
- Oběma rukama podržte topné těleso zepředu.
- Vytáhněte ho dopředu přes odpor pružiny a podél držáků na obou stranách.
- Topné těleso se sklopí dolů.
Nyní můžete vyčistit strop trouby.



Nasazení topného tělesa

- Topné těleso instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



- Umístěte topné těleso správně po obou stranách na držáky na vnitřní stěně spotřebiče.
- Instalujte drážky na rošty.

Dvířka a skleněné panely

Před čištěním dvířek doporučujeme jejich vyjmutí.

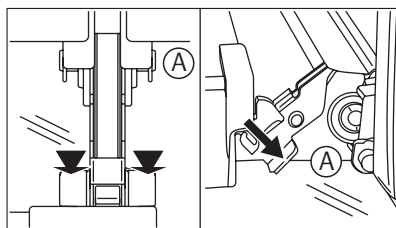


POZOR

Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!

Vyjmutí dvířek

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



Při instalaci dvířek proveďte stejný postup v opačném pořadí.



Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

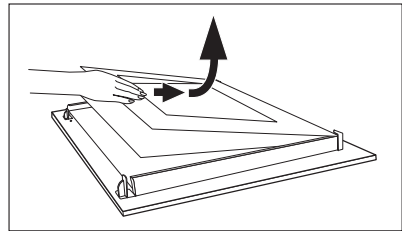
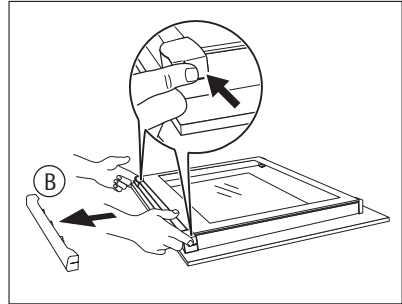


POZOR

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

Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

1. Odstraňte dvířka.
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 | 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.)

TECHNICKÉ ÚDAJE

| | |
|-----------|-------------|
| 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

892949605-A-122012

