

USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
7. FUNKCE HODIN.....	10
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	12
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
10. TIPY A RADY.....	16
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	37
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	39

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 nenes

odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě 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.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- 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 napájecí 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 roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

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 používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	600 (600) mm
Šířka skříňky	550 mm
Hloubka skříňky	605 (580) mm

Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	549 mm
Šířka zadní části spotřebiče	548 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1017 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	550 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 12 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- 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 přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte 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 zemnice 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.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- 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 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.
- 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.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno vnitřku 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 nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů použijte 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, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

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 snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- 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.
- Nečistěte katalytický smalt (je-li součástí spotřebiče) pomocí čisticích prostředků.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Obsluha

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

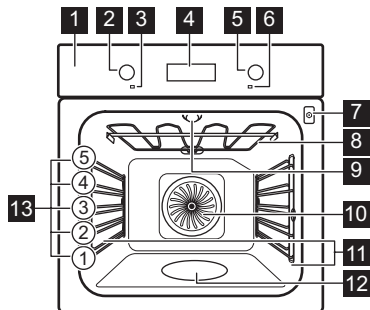
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

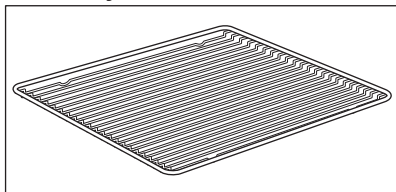
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečících funkcí
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Zásuvka pečící sondy
- 8 Topný článek
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Vlis vnitřku trouby - Zásobník na čištění vodou
- 13 Polohy roštů

3.2 Příslušenství

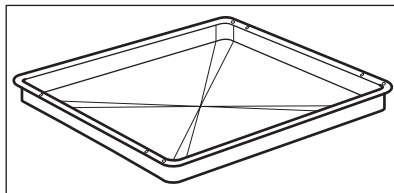
Tvarovaný rošt



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

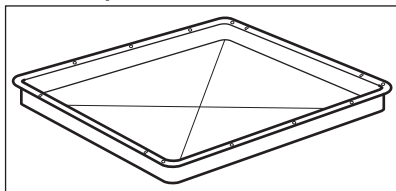
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech

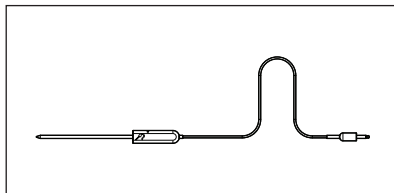


K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Plech na pečení



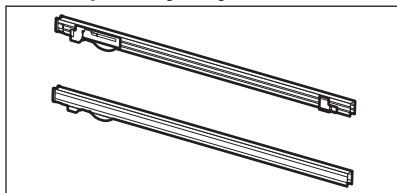
Pečící sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

Teleskopické výsuvy

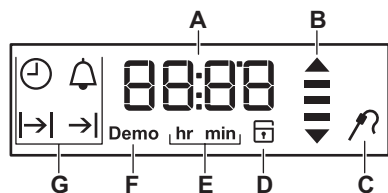


4. OVLÁDACÍ PANEĽ

4.1 Tlačítka

Senzorové tlačítko / tlačítko	Funkce	Popis
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	MINUTKA	Slouží k nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
	PLUS	Slouží k nastavení času.
	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.

4.2 Displej



- A. Časovač / teplota
- B. Ukazatel zahřívání a zbytkového tepla
- C. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- D. Zámek dveří (pouze u vybraných modelů)
- E. Hodiny / minuty
- F. Režim Demo (pouze u vybraných modelů)
- G. Funkce hodin

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.


6.1 Zasunovací ovladače


Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

6.2 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
rychlé zahřátí	Ke zkrácení doby rozehtání.
Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
Horní/spodní 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	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co neúspěšněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.
Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.

Funkce trouby	Použití
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.




-  Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

6.3 Nastavení pečicí funkce

- Otočením ovladačem pečících funkcí zvolíte pečicí funkci.
- Otočením ovladače zvolte teplotu. Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.
- Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.


7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
 ODLOŽENÝ START	Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.

6.4 rychlé zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrání trouby.


-  Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nekládejte do spotřebiče žádné potraviny.


- Otočením ovladače funkcí trouby nastavte funkci rychlého zahřátí.
- Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

- Nastavte funkci trouby.


6.5 Ukazatel ohřevu

Když je zapnuta funkce trouby, stavové čárky na displeji  se postupně zobrazují podle toho, jak teplota v troubě stoupá, a přestávají se zobrazovat, když teplota klesá.


Funkce hodin	Použití
 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.
00:00 MĚŘIČ ČASU	Pokud nenastavíte žádnou jinou funkci hodin, MĚŘIČ ČASU automaticky sleduje, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ, pečicí sonda.

7.2 Nastavení a změna času



Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí **hr** a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte hodiny.
2. Potvrďte stisknutím  a nastavte minuty.



Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.
4. Stisknutím  nastavení potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .



7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **|>|**.
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a poté hodiny. Potvrďte stisknutím .

Po uplynutí nastavené doby Trvání zní dvě minuty signál. Na displeji bliká **|>|** a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

4. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.



7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **>|**.
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a poté minuty. Potvrďte stisknutím .


Po nastavené době Ukončení zní dvě minuty signál. Na displeji bliká **>|** a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

4. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **|>|**.
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a poté hodiny funkce TRVÁNÍ. Potvrďte stisknutím .

Na displeji bliká **>|**.

4. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ. Potvrďte stisknutím . Na displeji se zobrazuje **|>|>|** a nastavená teplota.



Trouba se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po nastavené době UKONČENÍ zní dvě


minuty signál. Na displeji bliká **>|** a nastavení času. Trouba se vypne.

5. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

7.6 Nastavení funkce MINUTKA

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

1. Opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat  a „00“.
2. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte sekundy a poté minuty. Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.
3. Nastavte hodiny.

4. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní signál.
5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- teplota trouby (minimálně 120 °C),
- teplota ve středu pokrmu.



POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sonda a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.



Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.





Trouba vypočítá přibližnou dobu přípravy, která se může změnit.

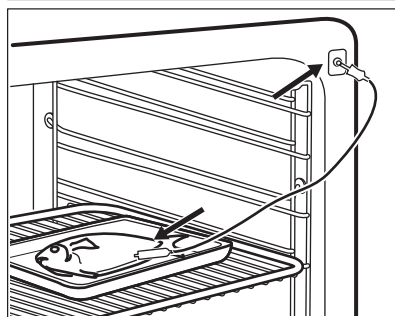
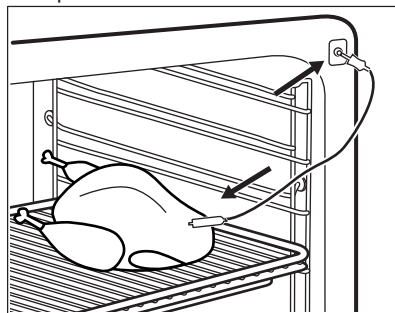
Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.

7.7 MĚŘIČ ČASU


Měřič času vynulujete stisknutím a podržením  a . Časovač začne opět měřit čas.


2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.




Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

Když pečicí sonda používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C.

Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa. Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa.

4. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když teplota středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, začne výchozí teplota středu pokrmu a  blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

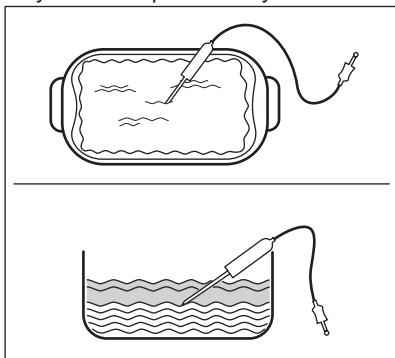


VAROVÁNÍ!

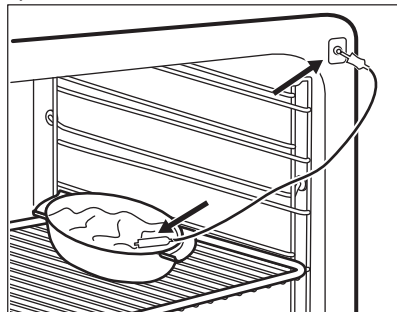
Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Druh jídla: dušené jídlo


1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Polovinu přísad vložte do zapékací misky.
3. Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékací misky.




4. Pečicí sondu zakryjte zbývajícími přísadami.
5. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

6. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když teplota středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, začne výchozí teplota středu pokrmu a  blikat. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

7. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.



VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Změna teploty během přípravy jídla

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte **°C**:
 - jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa,

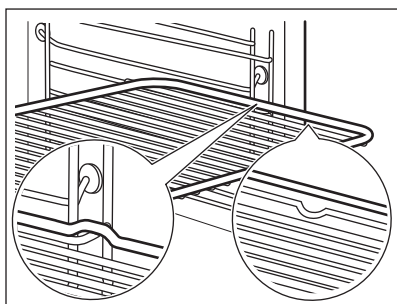
kteřá se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.

- dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, kteřá se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
 - třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.
2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

8.2 Vložení příslušenství

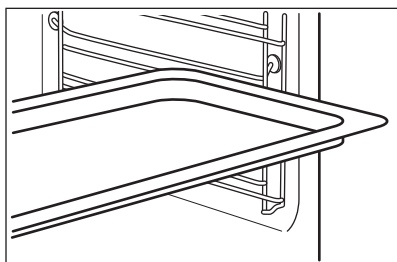
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodicí lišty drážek roštů .



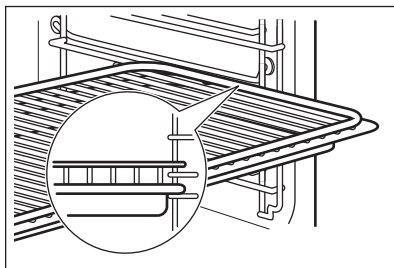
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení /hlubokého pekáče / plechu:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



- i** Malé zářezy nahoře zajišťují vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

8.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



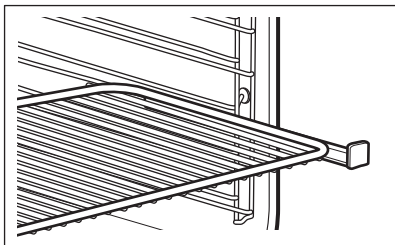
POZOR!
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

Zasuněte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.

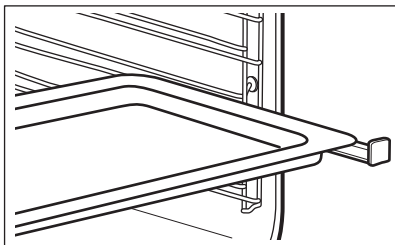


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



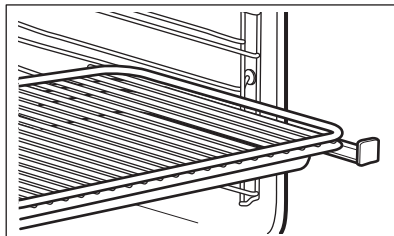
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:



Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky


Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout.

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.



9.2 Ukazatel zbytkového tepla

Když troubu vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C.

9.3 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba po určité době, kdy je spuštěna nějaká

funkce a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: osvětlení, Pečící sonda, Trvání, Ukončení.

9.4 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

10.1 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

10.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

10.4 Tipy k pečení moučných jídel

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

10.3 Pečení moučných jídel

Použijte vždy nejprve nižší teplotu.







Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.







Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.








Plech v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.









Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

10.5 Pečení na jedné úrovni

 PEČENÍ VE FORMĚ				
		 (°C)	 (min)	
Dortový korpus - křehké těsto, předehejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Briošky	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLĚB		
 Použijte třetí polohu roštu.		
 Použití funkce: Pravý horký vzduch.		
 Použijte plech na pečení.		
	 (°C)	 (min)
Drobenkový koláč	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (kytnuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech	150	35 - 55

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLĚB		
 Použijte třetí polohu roštu.		
 Použití funkce: Pravý horký vzduch.		
 Použijte plech na pečení.		
	 (°C)	 (min)
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLĚB			
 Předehejte prázdnou troubu.			
 Použití funkce: Horní/spodní ohřev.			
 Použijte plech na pečení.			
	 (°C)	 (min)	
Roláda	180 - 200	10 - 20	3
Žitný chléb:	nejprve: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky	190 - 210	20 - 30	3
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky	190 - 210	20 - 35	3
Kynutá pletýnka / Věneček	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech	170	35 - 55	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	160 - 180	40 - 80	3
Dráždánská štola	160 - 180	50 - 70	2



SUŠENKY



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)



(min)

Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	160	10 - 25
Čajové pečivo z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30
Čajové pečivo z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Sněhové pusinky z vaječného bílku / Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25

10.6 Nákypy a zapékaná jídla



Použijte první polohu roštu.








(°C)








(min)






Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30
Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60

 Použijte první polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60

10.7 Pečení na více úrovních Použijte plechy na pečení.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

 KOLÁČE / PEČIVO			
	 (°C)	 (min)	 Dvě polohy
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky, předehejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SUŠENKY / MALÉ KOLÁČKY / SLADKÉ PEČIVO / SLANÉ PEČIVO				
	 (°C)	 (min)	 Dvě polohy	Tři polohy
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Čajové pečivo z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-


SUŠENKY / MALÉ KOLÁČKY / SLADKÉ PEČIVO / SLANÉ PEČIVO


(min)

Dvě polohy

Tři polohy

Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu

170 - 180

30 - 50

1 / 4

-

Čajové pečivo z kynutého těsta

160 - 170

30 - 60

1 / 4

-

Makronky

100 - 120

40 - 80

1 / 4

-

Čajové pečivo z vaječného bílku / Pusinky

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

10.8 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.9 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.



HOVĚZÍ



(°C)

(min)

Dušené maso

1 - 1,5 kg

Horní/spodní ohřev

230

120 - 150

Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu

na cm tloušťky

Turbo gril

190 - 200

5 - 6







Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu







na cm tloušťky







Turbo gril







180 - 190







6 - 8







 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







 VEPŘOVÉ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Sekaná	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Vepřové koleno, předvařené	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 TELECÍ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120	
Telecí koleno	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 JEHNĚČÍ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	






 ZVĚŘINA				
 Použití funkce: Horní/spodní ohřev.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Hřbet / Zaječí kýta, předehřejte prázdnou troubu	až 1	230	30 - 40	
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90	






 DRŮBEŽ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 g každá	200 - 220	30 - 50	
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 g každá	190 - 210	35 - 50	
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	







 DRŮBEŽ			
 Použití funkce: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 RYBY (DUŠENÉ)			
 Použití funkce: Horní/spodní ohřev.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

10.10 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Pizza

 PIZZA		
 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90

 PIZZA		
 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

 PIZZA			
 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.			
 Použijte druhou polohu roštu.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech	200 - 230	15 - 20	
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30	
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 20	
Malé listové pečivo	160 - 180	45 - 55	








 PIZZA			
 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.			
 Použijte druhou polohu roštu.			
	 (°C)	 (min)	
Flammekuchen	230 - 250	12 - 20	
Pirohy	180 - 200	15 - 25	

10.11 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

 GRIL				
 Použití funkce: Gril				
	 (°C)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4





10.12 Mražené potraviny



ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.

	 (°C)	 (min)	
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
Americké brambory / Kro- kety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová ka- še	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čer- stvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hluboké nádoby a položte ji na talíř v troubě. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.



Použijte první polohu roštu.



(kg)



(min)

Čas k rozmrazení



(min)

Následující doba rozmrazování



	(kg)	(min)	(min)	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
maso, v polovině doby obraťte	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana, smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

10.14 Zavařování

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

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).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.



MĚKKÉ OVOCE











(min)

Doba zavařování do začátku perlení

Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt

35 - 45

 PECKOVINY		
	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

 ZELENINA		
	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smíšená na- kládaná zele- nina	50 - 60	5 - 10
Kedluběn / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20





10.15 Sušení - Pravý horký vzduch

Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.




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

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.



Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.



 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3



Nastavte teplotu 60 - 70 °C.



 OVOCE	
	 (h)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9



10.16 Pečicí sonda



 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečené	Středně propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70



 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Sekaná	80	83	86



 VEPŘOVÉ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Šunka / Pečeně	80	84	88
Hřbetní kotleta / Vepřová kýta, uzená / Vepřová kýta, pošírovaná	75	78	82



 TELECÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90



 SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Skopová kýta	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	65	70	75



 ZVĚŘINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí kýta / Zajíc, celý / Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

 DRŮBEŽ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Kuře	80	83	86
Kachna, celá / půlka / Krůta, celá / prsa	75	80	85
Kachna, prsa	60	65	70

 RYBA (LOSOS, PSTRUH, CANDÁT)	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Ryba, celá / velká / dušená / Ryba, celá / velká / pečená	60	64	68

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PŘEDVAŘENÁ ZELENINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenýkl	85	88	91


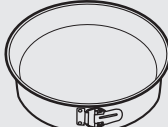


 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PIKATNÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - SLADKÁ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

10.17 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují




teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.




			
Plech na pizzu	Zapékačí mísa	Pečicí šálky	Dortový korpus
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Sklokeramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

10.18 Vlhký konvekční vzduch

Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.







Použijte třetí polohu roštu.







	 (°C)	 (min)
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90

	 (°C)	 (min)
Zapečené cannelloni	180 - 200	70 - 85
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	70 - 80
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70

10.19 Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotová buchta bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky				
 Použijte třetí polohu roštu.				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40	



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)

(min)

Máslové sušenky / Pruhy
těsta, předehřejte prázdnou troubu

Horní/spodní ohřev

160

20 - 30

Malé koláčky, 20 kousků
na plech, předehřejte prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

150

20 - 35

Malé koláčky, 20 kousků
na plech, předehřejte prázdnou troubu

Horní/spodní ohřev

170

20 - 30



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky



(°C)

(min)

Dvě polohy	Tři polohy
------------	------------

Máslové sušenky / Pruhy těsta

Pravý horký vzduch

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu








Pravý horký vzduch

150

23 - 40

1 / 4

-

 GRIL			
 Přehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.			
 Gril s maximálním nastavením teploty.			
		 (min)	
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině do- by obraťte	Gril	24 - 30	4




11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.
Čistící prostředky	K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek. Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
	Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
Každodenní použití	Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.
	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
Příslušenství	Nepřilnavé příslušenství nečistěte agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty nebo je nemyjte v myčce nádobí.

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

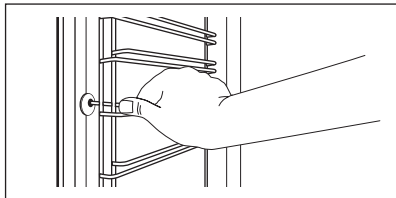
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



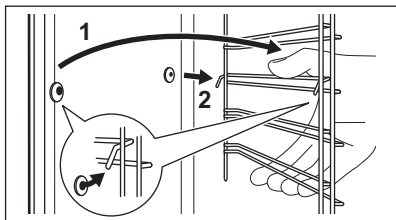
POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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




Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.

11.3 Čištění vodou

Tento čisticí proces využívá vlhkost k usnadnění odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

1. Do vlny na dně vnitřku trouby nalijte 300 ml vody.
2. Nastavte funkci: 
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte troubu pracovat 30 minut.
5. Vypněte troubu.
6. Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.



VAROVÁNÍ!

Než se trouby dotknete, ujistěte se, že je chladná. Hrozí nebezpečí popálení.

11.4 Strop trouby



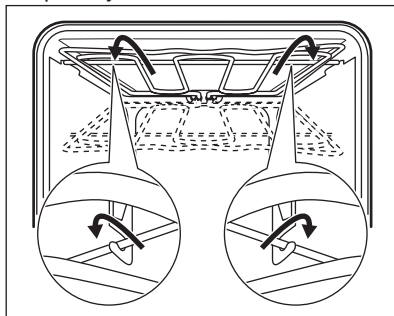
VAROVÁNÍ!

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

Odstraňte drážky na rošty.

Topný článek na stropě trouby můžete sklopit a strop pak snadno umýt.

1. Oběma rukama podržte topný článek zepředu.
2. Vytáhněte jej dopředu přes odpor pružiny a ven ze dvou držáků.



Topný článek 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.

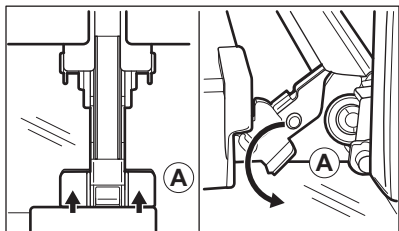
11.5 Odstranění a instalace dvířek

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

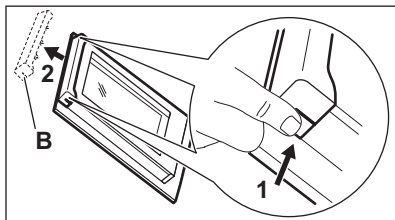
**VAROVÁNÍ!**

Dvířka jsou těžká.

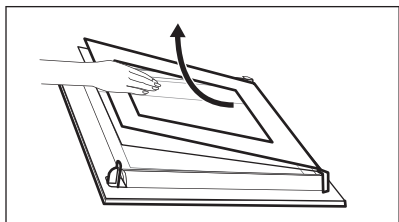
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivřete 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 trouby.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



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



9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



Jedno z ramen závěsu (běžně to pravé) se pohybuje volně. Ujistěte se, že obě ramena závěsu jsou ve stejné poloze (přibližně pod úhlem 70°).

**VAROVÁNÍ!**

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

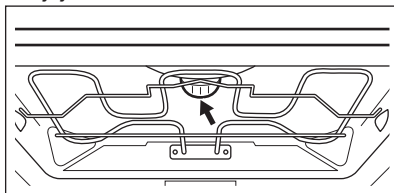
11.6 Výměna žárovky**VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu. Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.
2. Odpojte troubu od elektrické sítě.
3. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD







VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	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 zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nehlouběji do zásuvky.
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 „C2“.	Chcete spustit funkci rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte troubu. 2. Stiskněte a podržte tlačítko . 3. První číslice a ukazatel Demo začnou blikat na displeji. 4. Pomocí tlačítek  nebo  zadejte kód 2468 a stiskněte  pro potvrzení. 5. Začne blikat následující číslice. 6. Režim Demo se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

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

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 List s údaji o výrobku

Produktové informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BEE542320M 944187799
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.0 kg

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

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřena. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se


zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.


Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

14. 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



867336855-B-342019



AEG