

USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	7
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	7
6. FUNKCE HODIN.....	10
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	11
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	13
9. TIPY A RADY.....	13
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	27
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	30
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	31

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 nenese 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.
- 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 části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

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. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený 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 na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

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.
- 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.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

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 vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Sít'ovou zástrčku zapojte do sít'ové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sít'ová zástrčka nadále dostupná.
 - Pokud je sít'ová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni sít'ovou zástrčku.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
 - Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
 - Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
 - Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumíst'ujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobi 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 používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

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

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

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte sít'ovou 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 žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpuštědla 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.

2.5 Vnitřní osvětlení

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

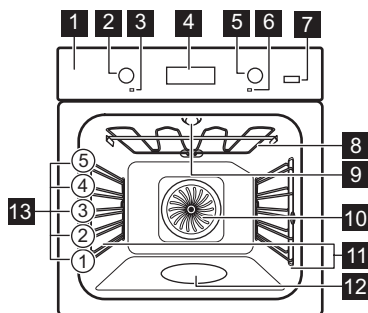
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.7 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

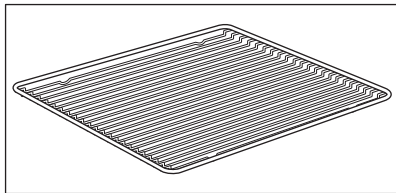
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač teploty
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Tlačítko S párou
- 8 Topné těleso
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Vlis vnitřku trouby
- 13 Polohy polic

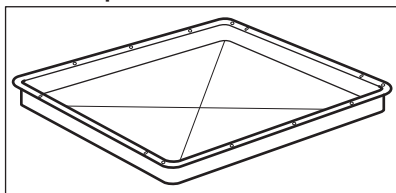
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



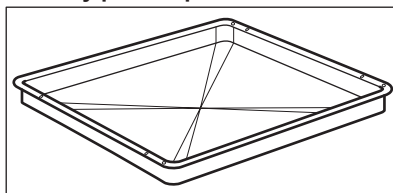
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



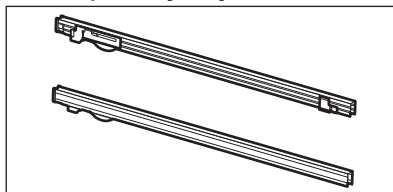
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



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

Teleskopické výsuvy



Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladače

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

5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče




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

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

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.

5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
	Poloha Vypnuto Spotřebič je vypnutý.
	Osvětlení Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
	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.
	Pravý horký vzduch PLUS K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší št'avnatosti při ohřevu.
	Příprava Pizzy K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
	Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev) K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Spodní Ohřev K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
	Rozmrazování Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmrazených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmrazených potravin.
	Gril Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Velkoplošný Gril Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.

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

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

5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.

! **VAROVÁNÍ!**
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

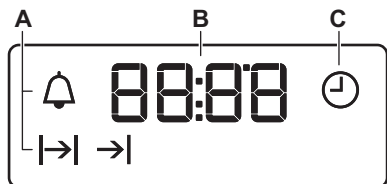
Vlhkost může způsobit popálení:


- Po ukončení funkce Pravý horký vzduch PLUS otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.


i Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

5.5 Displej




3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS: .

5. Stiskněte tlačítko S párou .
Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí Pravý horký vzduch PLUS.

Kontrolka se rozsvítí.

6. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

! **POZOR!**
Nepřilte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.



Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

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






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

5.6 Tlačítka

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


6. FUNKCE HODIN

6.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče.
 ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
 MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.



6.2 Nastavení času. Změna času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač,  bliká.



Stiskněte **+** nebo **—** a nastavte správný čas.

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

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .


6.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.

2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

3. Použijte **+** nebo **—** k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí .




4. Po uplynutí času začne blikat  a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ








1. Nastavte funkci trouby a teplotu.

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat →|.
- Použijte  nebo  k nastavení času.

Na displeji se zobrazí →|.





- Po uplynutí času začne blikat →| a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
- Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

6.5 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU



- Nastavte funkci trouby a teplotu.
 - Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat |→|.
 - Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.
 - Stiskněte .
 - Použijte  nebo  k nastavení času UKONČENÍ.
 - Potvrďte stisknutím .
- Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

- Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
- Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

6.6 Nastavení funkce MINUTKA

- Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
 - Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
- Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
 - Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

6.7 Zrušení funkce hodin

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

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



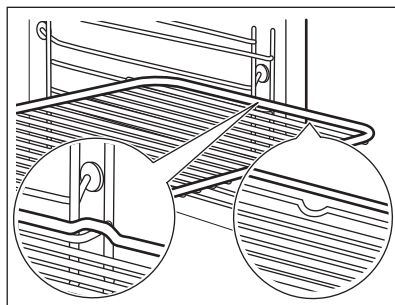
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Vložení příslušenství

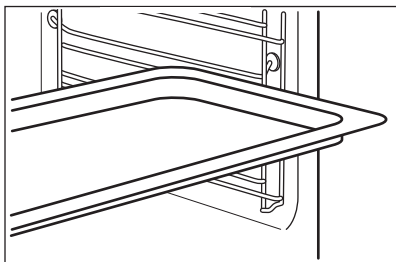
Tvarovaný rošt:

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



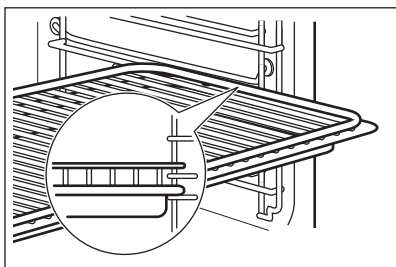
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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 zasuňte 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.

7.2 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



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



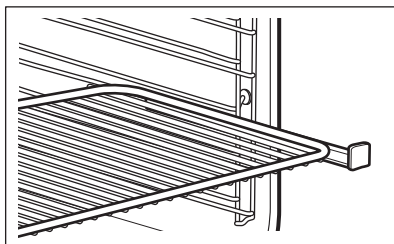
POZOR! Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

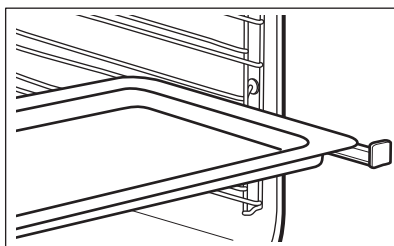


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



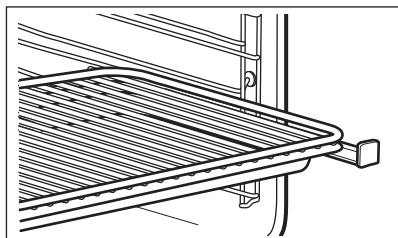
Hluboký pekáč / plech:

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.



8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný.

Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

9. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

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

9.2 Pravý horký vzduch PLUS



Před přehřátím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

Pečivo

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Chléb	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Bagety/ kaiserky	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Domácí pizza	100	230	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Italský chléb Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾

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

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

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

¹⁾ Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Ohřev jídla

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

Pečení masa

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

9.3 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

9.4 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

9.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Horní/Spodní Ohřev	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / Věneček	Horní/Spodní Ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/Spodní Ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Horní/Spodní Ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banány	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Horní/Spodní Ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Máslový mandlový koláč / cu- krové koláčky	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý Horký Vzduch	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/Spodní Ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého tě- sta	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pu- dink)	Horní/Spodní Ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	10 - 20	3
Sušenky z pi- škotového těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusin- ky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynu- tého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pe- čivo	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Pravý Horký Vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Předehřejte troubu.

9.6 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

9.7 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

1) Předehřejte troubu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Malé listové pečivo	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

9.8 Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s velkou náplní)	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90	1
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

9.9 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby. Řiďte se pokyny výrobce.
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Do hlubokého pekáče nalijte trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystříkující masové šťávy nebo tuku.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- K uchování šťavnatějšího masa:
 - libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
 - maso a ryby pečte v kusech, které váží minimálně 1 kg.
 - velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

9.10 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1,5	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety / Žebírka	1 - 1,5	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	0,75 - 1	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

Jehněčí

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

Zvěřina

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

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 každý	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 každá	Turbo gril	190 - 210	35 - 50	1
Kuře, brojler	1 - 1,5	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	1,5 - 2	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryby (dušené)

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

9.11 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy předehejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

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

Velkoplošný gril

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

9.12 Mražené Potraviny

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

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

9.13 Rozmrazování

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

- Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hlubokého talíře nebo nádoby a položte je na obrácený talíř. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	0.5	90 - 120	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	-

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

9.14 Zavařování - Spodní ohřev

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

Měkké ovoce

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

Peckoviny

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-

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

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

9.15 Sušení - Pravý horký vzduch

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

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovoce

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

9.16 Informace pro zkušebny

Testy podle normy EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Horní/Spodní Ohřev	160	35 - 50	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/Spodní Ohřev	180	70 - 90	1

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Spodní Ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Spodní Ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polohy	Tři polohy
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polohy	Tři polohy
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

Gril

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Toast / Topinky	Gril	max	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Hovězí steak	Gril	max	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 5 minut.

²⁾ V polovině doby obraťte.

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

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

10.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



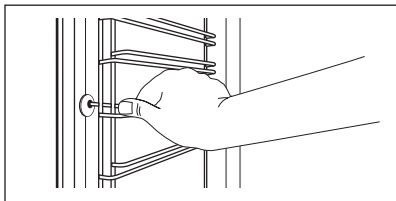
Doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 cyklů funkce Pravý horký vzduch PLUS.

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

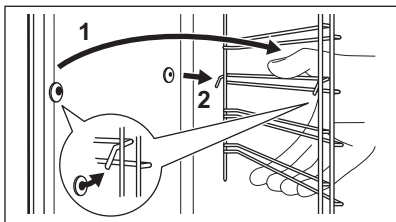
10.3 Vyjmutí drážek na rošty a

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

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



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



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zarážky na teleskopických výsuvch musí směřovat dopředu.

10.4 Katalytické čištění

- !** **POZOR!** Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, mýdly či jinými čisticími prostředky. Došlo by k poškození katalytické vrstvy.

- i** Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.

- !** **VAROVÁNÍ!** Když troubu čistíte při vysoké teplotě, nedovolte dětem, aby se k ní přibližovaly. Povrch trouby je velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin.

- i** Před spuštěním katalytického čištění vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

Stěny s katalytickým povlakem mají samočisticí schopnost. Absorbují tuk, který se na stěnách usazuje při provozu spotřebiče.

Abyste proces samočištění podpořili, pravidelně prázdnu troubu zahřívějte.

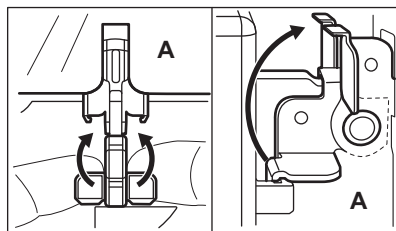
1. Vyčistěte dno trouby pomocí vlažné vody a mycího prostředku a poté jej vysušte.
2. Nastavte funkci
3. Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
4. Jakmile spotřebič vychladne, vyčistěte jej pomocí měkké a vlhké houbičky.

10.5 Odstranění a instalace dvířek

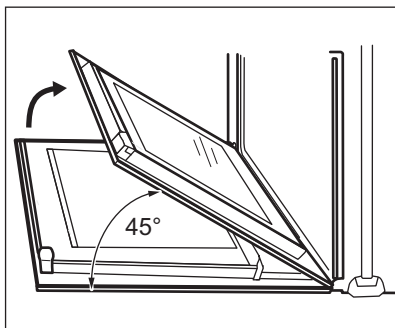
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

- !** **VAROVÁNÍ!** Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

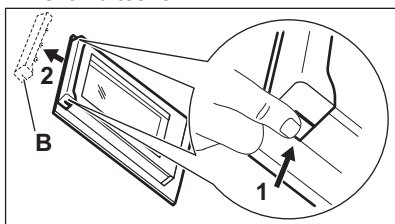
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.



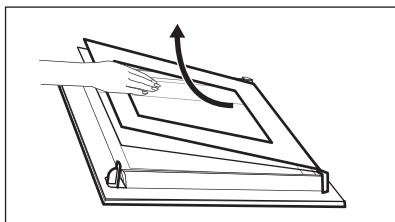
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte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



POZOR!

Hrubé zacházení se skleněnými panely, obzvláště kolem okrajů předního panelu, může způsobit prasknutí skla.

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 ale v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.



VAROVÁNÍ!

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

10.6 Výměna žárovky

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



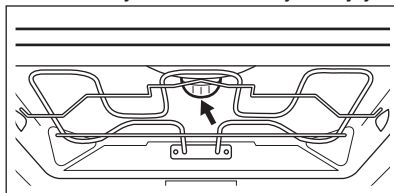
VAROVÁNÍ!

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

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

Horní žárovka

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



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


11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

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

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

11.2 Servisní údaje

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

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

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

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

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BCK451350M
Index energetické účinnosti	103.5
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.88 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	37.0 kg

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

12.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. 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, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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.

Uchování teploty jídla

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

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

www.aeg.com/shop



867336861-B-212017



AEG