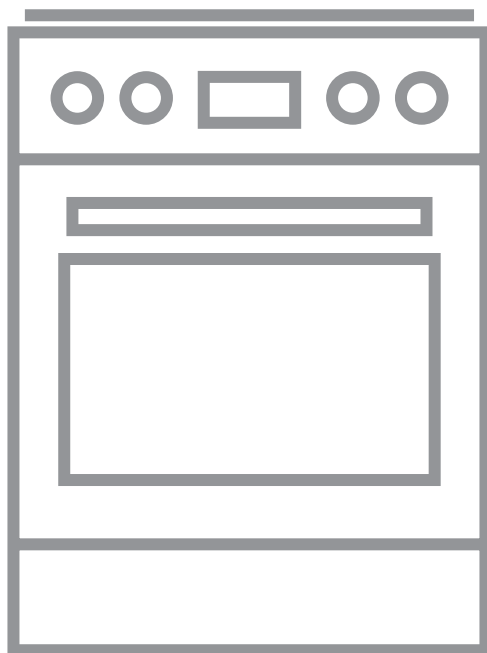


▶ CCB56400BW
CCB56400BX

| | | |
|----|-------------------------------|----|
| CS | Návod k použití Sporák | 2 |
| SK | Návod na používanie Sporák | 35 |

USER MANUAL



AEG

OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 3 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 5 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 8 |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 9 |
| 5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 9 |
| 6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY..... | 10 |
| 7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 11 |
| 8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ | 11 |
| 9. TROUBA - FUNKCE HODIN..... | 14 |
| 10. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 15 |
| 11. TROUBA - TIPY A RADY..... | 17 |
| 12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 26 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 28 |
| 14. INSTALACE..... | 30 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 33 |

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 přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenesе 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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- 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.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2 000 m.

- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek nebo skla vík se závěsy, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- 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 odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- 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.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- 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.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

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.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

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.
- 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.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojte 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.

- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu a popálení. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- 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.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.

**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - 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.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nebo přímo na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte 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.
- Zbytek tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vycistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

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.

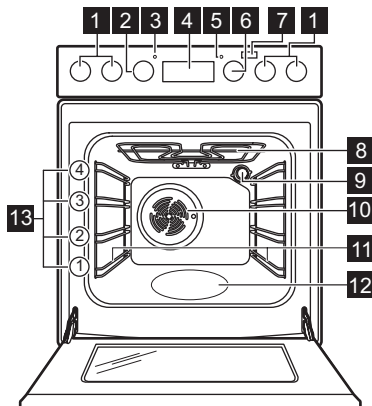
2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.

- Používejte výhradně originální náhradní díly.

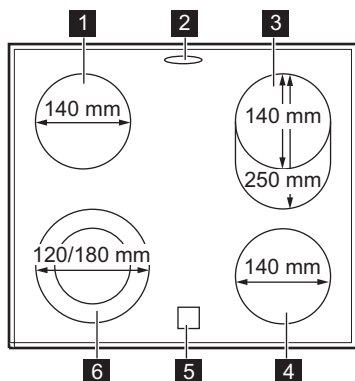
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Ovladač teploty
- 3 Ukazatel / symbol teploty
- 4 Elektronický programátor
- 5 Kontrolka / symbol / ukazatel varné desky
- 6 Ovladač funkcí trouby
- 7 Tlačítko S párou
- 8 Topný článek
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Vlis vnitřku trouby
- 13 Polohy polic

3.2 Uspořádání varné desky



- 1 Varná zóna 1 200 W
- 2 Výstup páry - počet a poloha závisí na modelu
- 3 Varná zóna 900 / 2 000 W
- 4 Varná zóna 1 200 W
- 5 Ukazatel zbytkového tepla
- 6 Varná zóna 700 / 1 700 W

3.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**

- Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.






Viz část „Čištění a údržba“.

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

4.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

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



Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas.

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

4.3 Změna času



Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce

Trvání  nebo Ukončení .

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

4.4 Zasunovací ovladače





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

4.5 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



Ohledně funkce: SteamBake viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a nastavte maximální teplotu. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci , stiskněte tlačítko S párou  a nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.



Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Teplotní nastavení

| Symbody | Funkce |
|---|----------------|
|  | Poloha Vypnuto |
|  | Dvojitá zóna |

Symbody Funkce

1 - 9 Nastavení teploty



Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

Otočením ovladače zvolené varné zóny nastavte potřebný tepelný výkon.


Rozsvítí se provozní kontrolka varné desky.

Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

Pokud jsou všechny varné zóny vypnuty, provozní kontrolka varné desky zhasne.

5.2 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů

Účinnou varnou plochu můžete přizpůsobit velikosti varné nádoby.

Zapnutí vnějšího okruhu: otočte ovladačem ve směru hodinových ručiček proti jeho lehkému odporu na . Poté

otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou teplotu.

Vypnutí vnějšího okruhu: otočením ovladače do polohy VYPNUTO. Kontrolka zhasne.

5.3 Ukazatel zbytkového tepla



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Kontrolka se rozsvítí, když je varná zóna horká.

6. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí



Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.



Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

6.2 Příklady použití varné desky



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|-------------------|--|-------------|---|
| 1 | Udržení teploty hotového jídla. | dle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny. | 5 - 25 | Čas od času zamíchejte. |
| 1 - 2 | Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce. | 10 - 40 | Vařte s pokličkou. |
| 2 - 3 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel. | 25 - 50 | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte. |

| Nastavení teploty | Vhodné pro: | Čas (min) | Tipy |
|-------------------|---|-------------|---|
| 3 - 4 | Podušení zeleniny, ryb, masa. | 20 - 45 | Přidejte několik polévkových lžic tekutiny. |
| 4 - 5 | Vaření brambor v páře. | 20 - 60 | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor. |
| 4 - 5 | Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l vody a přísady. |
| 6 - 7 | Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih. | dle potřeby | V polovině doby obraťte. |
| 7 - 8 | Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. | 5 - 15 | V polovině doby obraťte. |
| 9 | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků. | | |

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak nečiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí navlhčeného hadříku.

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 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 jednu z varných zón, 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.

8.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

8.3 Funkce trouby

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|--------|---------------------|--|
| | Poloha Vypnuto | Spotřebič je vypnutý. |
| | Osvětlení trouby | Zapne osvětlení bez pečicí funkce. |
| | SteamBake | K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. K zavařování ovoce a zeleniny. |
| | Teplovzdušný ohřev | K přípravě měkkých a šťavnatých pečení nebo k sušení ovoce a zeleniny. |
| | Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým spodkem. |
| | Horní/spodní ohřev | K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
| | Velkoplošný gril | Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba. |
| | Turbo gril | K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení do zlatova. |
| | Horkovzdušné pečení | K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní. |

| Symbol | Funkce trouby | Použití |
|---|--------------------|---|
|  | Mírné pečení | K pečení ve formách a k sušení potravin na jedné úrovni trouby při nízké teplotě. |
|  | Pravý horký vzduch | K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev. |
|  | Rozmrazování | Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |

8.4 Zapnutí funkce: SteamBake

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



VAROVÁNÍ!



Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci: SteamBake.
- Po použití funkce SteamBake otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.
3. Nastavte funkci: SteamBake .
4. Stiskněte tlačítko S párou .

Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí: SteamBake.


Kontrolka se rozsvítí.

5. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
6. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



POZOR!

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

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

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

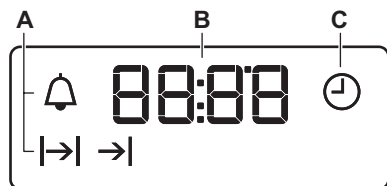


VAROVÁNÍ!

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

9. TROUBA - FUNKCE HODIN

9.1 Displej



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

9.2 Tlačítka

| Tlačítko | Funkce | Popis |
|----------|---------|----------------------------------|
| — | MÍNUS | Slouží k nastavení času. |
| ⌚ | HODINY | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| + | PLUS | Slouží k nastavení času. |
| | S párou | Zapnutí funkce: SteamBake. |

9.3 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. |


9.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ

- Nastavte funkci trouby a teplotu.
- Opakovaně stiskněte ⌚, dokud nezačne blikat ⌒.
- Použijte + nebo — k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí ⌒.

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




9.5 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat \rightarrow !
3. Použijte \uparrow nebo \downarrow k nastavení času.

Na displeji se zobrazí \rightarrow !

4. Po uplynutí času začne blikat \rightarrow ! a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.



9.6 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat \rightarrow !
3. Použijte \uparrow nebo \downarrow k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte \uparrow nebo \downarrow k nastavení času UKONČENÍ.
6. 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.

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

9.7 Nastavení funkce MINUTKA

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

9.8 Zrušení funkce hodin

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

10. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

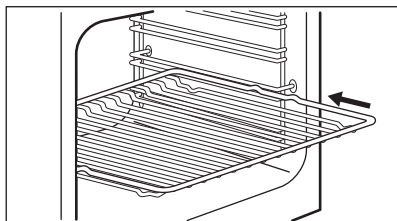


VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

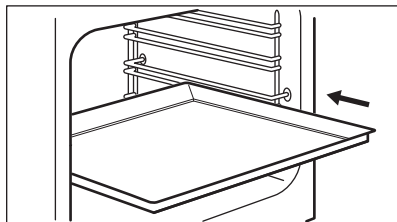


Zasuňte rošt mezi drážky zvolené úrovně roštu.

Plech na pečení:



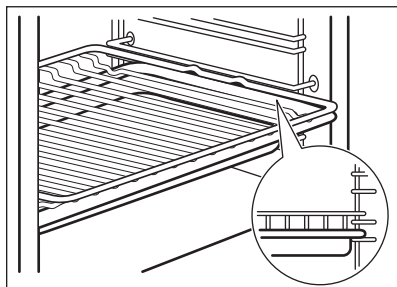
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránilo by tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.



Hluboký pekáč nebo plech na pečení zasuňte mezi vodičí lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

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

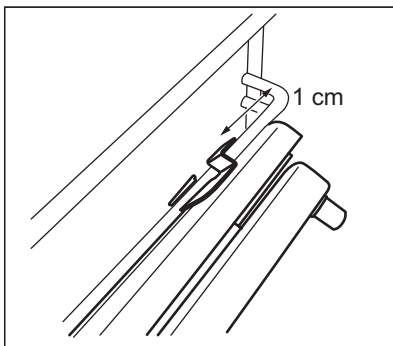


10.2 Teleskopické výsuvy

- i** Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

Instalace teleskopických výsuv

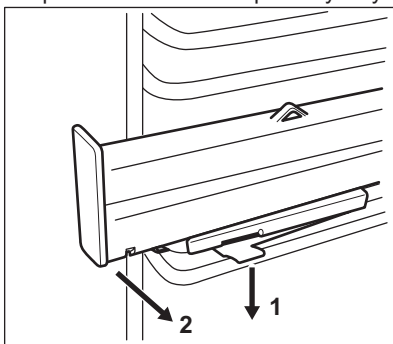
1. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci teleskopické výsuvy na kolejničku na rošť. Výsuvu musíte vložit na správnou stranu trouby.



3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošť. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou teleskopickou výsuvu. Dejte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

Vyjmutí teleskopických výsuv

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně teleskopické výsuvy.



2. Vytáhněte přední konec výsuvy z drážky roštu.
3. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec výsuvy z drážky roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou teleskopickou výsuvu.

10.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

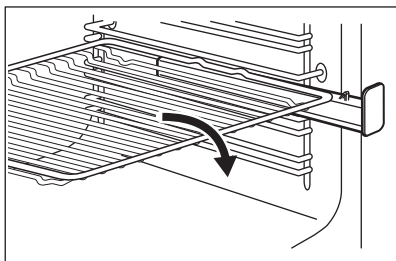
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



POZOR!

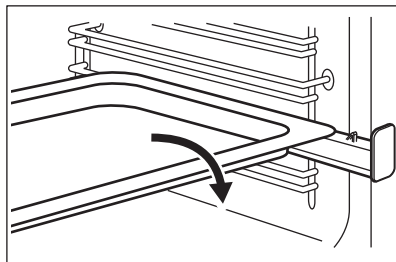
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:



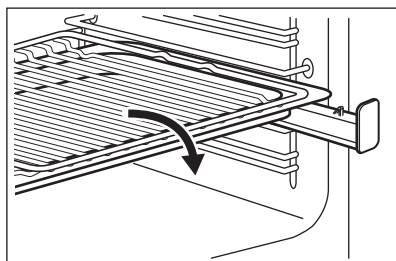
Hluboký pekáč / plech:

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.



11. TROUBA - 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.

11.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a

vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.

- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut přehřejete.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

11.2 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. 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.
- Různé 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.

11.3 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

11.4 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v

troubě nevytvářely skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

11.5 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

11.6 SteamBake ↓°C +



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

Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“

Pekárna

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|---|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Bílý chléb ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Bagety/ kaiserky ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Domácí piz- za ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Použijte plech na pečení. |
| Italský chléb Focaccia ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Použijte plech na pečení. |

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

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Mražená pizza ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Použijte tvarovaný rošt. |
| Mražený croissant ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Použijte plech na pečení. |

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

Ohřev jídla

| Jídlo | Množství vody ve vlisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|------------------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Bílý chléb | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Bagety/kaiserky | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Domácí pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Italský chléb Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Zelenina | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Rýže | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |
| Těstoviny | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Maso | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použijte plech na pečení. |

Pečení masa

| Jídlo | Množství vody ve vliisu (ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|----------------|------------------------------|--------------|-----------|--------------|--|
| Vepřová pečeně | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |
| Hovězí pečeně | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |
| Kuře | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |
| Krůtí pečeně | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. |

11.7 Zavařování ↓°C +



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest půllitrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice plňte rovnoměrně a nahoře nechte 1 cm vzduchu. Víčka položte

na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.

- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do vliisu uvnitř trouby, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Zvolte funkci SteamBake a nastavte správnou teplotu podle údajů v níže uvedené tabulce.
- Sklenice lze hermeticky uzavřít pouze tehdy, když je funkce vypnutá.

Měkké ovoce

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|---------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Jahody / Borůvky / Maliny | 160 | 25 - 30 | 1 | Použijte plech na pečení. |

Peckoviny

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|---------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Hrušky / Kdoule / Švestky | 160 | 35 - 40 | 1 | Použijte plech na pečení. |

Měkká zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|-----------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Cuketa / Lilek / Cibule / Rajčata | 160 | 30 - 35 | 1 | Použijte plech na pečení. |

Nakládaná zelenina

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu | Příslušenství |
|--------------------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|
| Mrkev / Okurky / Tuřín / Celer | 160 | 35 - 45 | 1 | Použijte plech na pečení. |

11.8 Teplovzdušný ohřev ↓°C

Sušení

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (hod) | Poloha roštu | |
|---------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | Jedna poloha | Dvě polohy |
| Zelenina | | | | |
| Fazole | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Nakrájená paprika | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Zelenina do polévky | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Nakrájené houby | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Byliny | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Ovoce | | | | |
| Švestky napůl | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Meruňky napůl | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Jablečné plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Hruškové plátky | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Nízkoteplotní pečení

| Jídlo | Množství (kg) | Osmah-nout na obou stranách (min) | Teplota (°C) | Poloha roštu | Čas (min) |
|-----------------------------------|---------------|-----------------------------------|--------------|--------------|-----------|
| Hovězí | | | | | |
| Filet, středně propečený | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Hovězí pečeně, středně propečená | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Telecí | | | | | |
| Růžový filet | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |
| Hřbet, vcelku | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Telecí pečeně, středně propečená | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Vepřové | | | | | |
| Růžový filet | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Hřbet, vcelku | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Vepřová pečeně, středně propečená | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

11.9 Horní/spodní ohřev 

Pečení moučných jídel

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Plochý koláč | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Kynutý koláč s jablky | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Koblihy | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Drobenkový koláč | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Tvarohový koláč | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Venkovský chléb | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Rumunský piškot | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Rumunský piškot – tradiční | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Sladké pečivo | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Roláda | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Piškotový koláč | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Slaný lotrinský koláč | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|
| Půlka kuřete | 210 - 230 | 35 - 50 | 2 |
| Vepřová kotleta | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 |
| Ryba, celá | 200 - 220 | 40 - 70 | 2 |

11.10 Velkoplošný gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Půlka kuřete | 230 | 50 - 60 | 2 |
| Vepřová kotleta | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Grilovaná slanina | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Klobásy | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Hovězí steak: středně propečený | 230 | 25 - 35 | 2 |

11.11 Turbo gril

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| Půlka kuřete | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Kuře | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Kuřecí křídla | 230 | 30 - 40 | 2 |
| Vepřová kotleta | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Hovězí steak: dobře propečený | 250 | 35 - 40 | 2 |

11.12 Horkovzdušné pečení

Pečení moučných jídel

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------------|--------------|-----------|--------------|
| Plněné kynuté koláče | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Piškotový dort | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|--|--------------|-----------|--------------|
| Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Jemná bábovka | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Linecký koláč | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Pusinky | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Zapečené brambory | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Lasagne | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Makarony | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Pizza | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|----------------|--------------|-----------|--------------|
| Celé kuře | 200 - 220 | 55 - 65 | 2 |
| Vepřová pečeně | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 |

11.13 Mírné pečení

Pečení moučných jídel

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------------|--------------|-----------|--------------|
| Plochý koláč | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 |
| Roláda | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 |
| Pusinky | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 |
| Piškotový koláč | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 |
| Máslový koláč | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 |
| Pizza | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 |

Pečení masa

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Celé kuře | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 |

11.14 Pravý horký vzduch

Pečení moučných jídel

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Plochý koláč | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |
| Sladké pečivo | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |

| Jídlo | Teplota (°C) | Čas (min) | Poloha roštu |
|---------------|--------------|-----------|--------------|
| Pusinky | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Máslový koláč | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pizza | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

11.15 Informace pro zkušební

| Jídlo | Funkce | Teplota (°C) | Příslušenství | Poloha roštu | Čas (min) |
|--|---------------------|--------------|---|--------------|--|
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Horní/spodní ohřev | 170 | plech na pečení | 3 | 20 - 30 |
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Horkovzdušné pečení | 160 | plech na pečení | 2 | 25 - 35 |
| Malé koláčky (16 kousků na plech) | Pravý horký vzduch | 160 | plech na pečení | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horní/spodní ohřev | 185 | tvarovaný rošt | 2 | 70 - 80 |
| Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně) | Horkovzdušné pečení | 175 | tvarovaný rošt | 2 | 60 - 70 |
| Piškotová buchta bez tuku | Horní/spodní ohřev | 175 | tvarovaný rošt | 2 | 20 - 30 |
| Piškotová buchta bez tuku | Horkovzdušné pečení | 165 | tvarovaný rošt | 2 | 25 - 35 |
| Piškotová buchta bez tuku | Pravý horký vzduch | 170 | tvarovaný rošt | 1 + 3 | 35 - 50 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Horkovzdušné pečení | 150 | plech na pečení | 3 | 25 - 35 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 150 | plech na pečení | 1 + 3 | 25 - 45 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Horní/spodní ohřev | 150 | plech na pečení | 3 | 25 - 35 |
| Topinky | Velkoplošný gril | 250 | tvarovaný rošt | 3 | 4 - 6 |
| Hovězí hamburger | Turbo gril | 250 | tvarovaný rošt nebo grilovací pánve / plech na pečení | 3 | 14 - 16 první strana; 12 - 15 druhá strana |

12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistíte 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.
- Vyčistíte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

12.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



Dvířka trouby čistíte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

12.3 Čištění vlnu vnitřku trouby

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



Doporučujeme tento čisticí postup provádět alespoň po každém pátém až desátém použití funkce: SteamBake.

1. Do vlnu 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.

12.4 Vyjmutí drážek na rošty

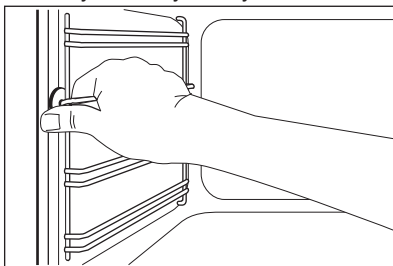
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



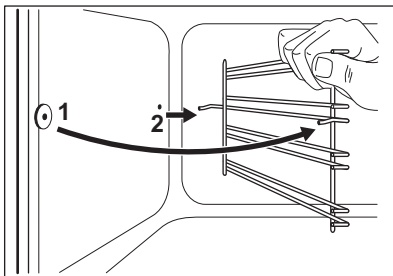
POZOR!

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.

12.5 Strop trouby



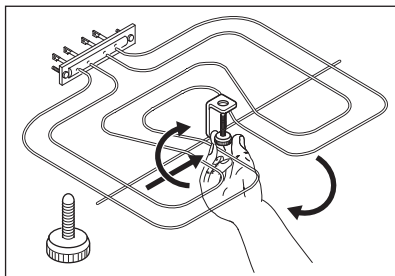
VAROVÁNÍ!

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

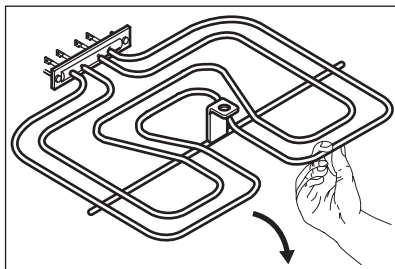
Odstraňte drážky na rošty.

Topný článek lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



2. Opatrně vytáhněte topný článek směrem dolů.



3. Strop trouby vytřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.

Topný článek instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Instalujte drážky na rošty.



VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že je topný článek správně namontovaný a nepadá dolů.

12.6 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

Skleněné panely lze při čištění vyjmout. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



VAROVÁNÍ!

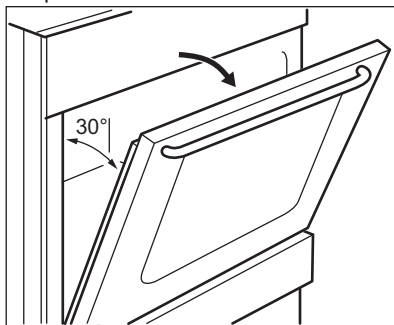
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



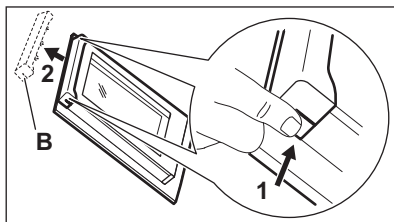
VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otvírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 30°. Dvířka zůstanou při lehkém otevření na svém místě.



2. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



3. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



VAROVÁNÍ!

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.
5. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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



POZOR!

Oblast potisku vnitřního skleněného panelu musí směřovat k vnitřní straně dvířek.



POZOR!

Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu s potiskem skla není na dotek drsný.



POZOR!

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

12.7 Vysazení zásuvky

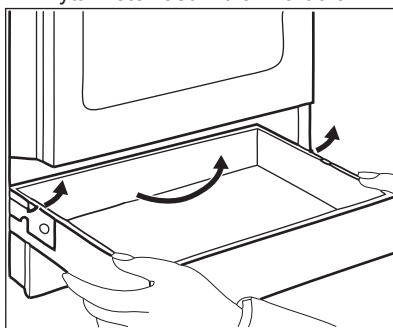


VAROVÁNÍ!

V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte. Zásuvku vložte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

12.8 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte 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 skříňce nebo vypněte jistič.

Zadní 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.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD




VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Nelze zapnout spotřebič. | Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně. | Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě. |
| | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Je spálená pojistka. | Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu. |
| Ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí. | Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Vnější okruh nelze zapnout. | | Zapněte nejprve vnitřní okruh. |
| Trouba nehřeje. | Trouba je vypnutá. | Zapněte troubu. |
| | Nejsou provedena nutná nastavení. | Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná. |
| | Hodiny nejsou nastavené. | Nastavte hodiny. |
| 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. |
| Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle. | Teplota je příliš vysoká nebo nízká. | Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití. |
| Na displeji se zobrazí „12.00“. | Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. | Nastavte znovu čas. |
| Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál. | Trouba je nesprávně zapojená do elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici). |
| Pečení pomocí funkce SteamBake nevede k dobrému výsledku.. | Nezapnuli jste funkci SteamBake. | Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|--|
| | Vlis vnitřku trouby jste nena- plnili vodou. | Viz „Zapnutí funkce: Steam- Bake“. |
| | Funkci SteamBake jste ne- zapnuli správně pomocí tla- čítka S párou. | Viz „Zapnutí funkce: Steam- Bake“. |
| Chcete zapnout funkci Te- plovzdušný ohřev, ale svítí kontrolka tlačítka S párou. | Funkce SteamBake je spu- štěna. | Funkci SteamBake vypnete stisknutím tlačítka S párou  |
| Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří. | Teplota je příliš nízká. | Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“. |
| 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 množ- ství vody. Řiďte se specifik- kým postupem. |

13.2 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.) | |

14. INSTALACE



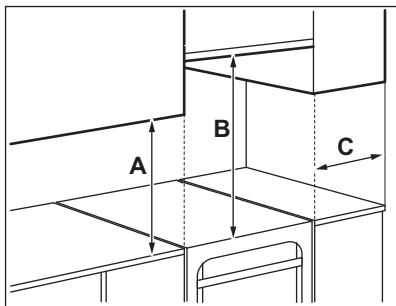
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.

14.1 Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.



Minimální vzdálenosti

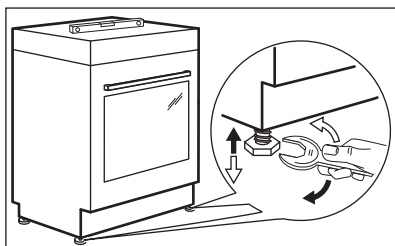
| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

14.2 Technické údaje

| | |
|------------------|-------|
| Napětí | 230 V |
| Frekvence | 50 Hz |
| Třída spotřebiče | 1 |

| Rozměry | mm |
|---------|-----|
| Výška | 858 |
| Šířka | 500 |
| Hloubka | 600 |

14.3 Vyrovnání spotřebiče



Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

14.4 Ochrana proti překlopení

Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.



POZOR!

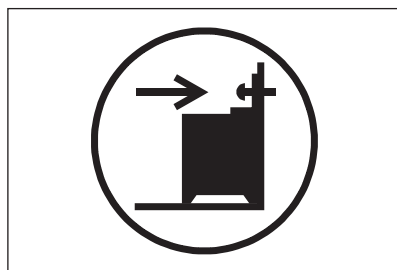
Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.



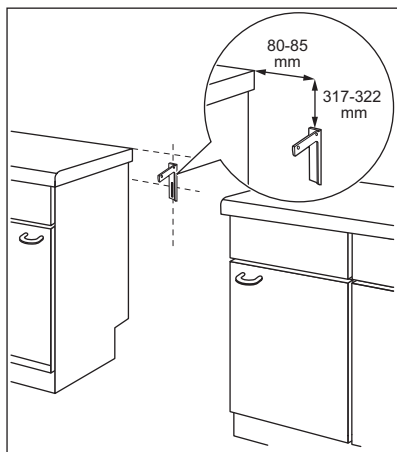
Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překlopit.

Na vašem spotřebiči se nachází symbol zobrazený na obrázku (dle modelu), který vás upozorňuje na instalaci ochrany proti překlopení.



1. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 317 - 322 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 80 - 85 mm od strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zed').



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru v kuchyňské lince. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



Pokud jste změnilí rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překlopení.



POZOR!

Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

14.5 Elektrická instalace



VAROVÁNÍ!

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.



VAROVÁNÍ!

Než zapojíte síťový kabel do svorkovnice, změřte napětí mezi fázemi v místní síti. Pro správnou elektrickou instalaci se následně řiďte informacemi o připojení na štítku na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám v instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.

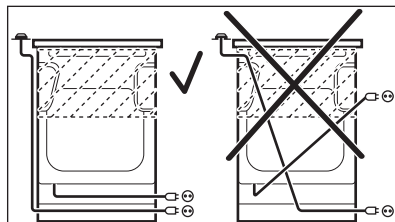
Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

| Fáze | Min. velikost kabelu |
|---------------------|-------------------------|
| 1 | 3 x 6,0 mm ² |
| 3 s nulovým vodičem | 5 x 1,5 mm ² |



VAROVÁNÍ!

Napájecí kabel se nesmí dotýkat částí spotřebiče zobrazené na obrázku stínovaně.



15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

15.1 Produktové informace pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

| | | |
|--|--|--|
| Označení modelu | CCB56400BW CCB56400BX | |
| Typ varné desky | Varná deska na volně stojícím sporáku | |
| Počet varných zón | 4 | |
| Technologie ohřevu | Sálavá plotýnka | |
| Průměr kruhových varných zón (Ø) | Levá zadní Pravá přední Levá přední | 14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm |
| Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny | Pravá zadní | Š 14,0 cm D 25,0 cm |
| Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking) | Levá zadní Pravá zadní Pravá přední Levá přední | 181,8 Wh / kg 184,3 Wh / kg 181,8 Wh / kg 190,1 Wh / kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | 184,5 Wh / kg | |

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: Varné desky - metody pro měření výkonu.

15.2 Varná deska - úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Dno varné nádoby by mělo být stejné velikosti jako varná zóna.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

15.3 Produktový list a informace o troubách dle směrnice komise EU 65-66/2014

| | |
|------------------|--------------------------|
| Název dodavatele | AEG |
| Označení modelu | CCB56400BW CCB56400BX |

| | |
|--|----------------------------------|
| Index energetické účinnosti | 96,2 |
| Třída energetické účinnosti | A |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 0,84 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0,76 kWh/cyklus |
| Počet pečicích prostorů | 1 |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie |
| Objem | 58 l |
| Typ trouby | Trouba ve volně stojícím sporáku |
| Hmotnost | CCB56400BW 44.0 kg |
| | CCB56400BX 44.0 kg |

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

15.4 Trouba - 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 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, 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 použijte funkce s ventilátorem.

Uchování teploty jídla

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

16. 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.

OBSAH

| | |
|--|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 36 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 38 |
| 3. POPIS VÝROBKU..... | 41 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 42 |
| 5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 42 |
| 6. HORÁK - RADY A TIPY..... | 43 |
| 7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 44 |
| 8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE | 45 |
| 9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE..... | 47 |
| 10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 48 |
| 11. RÚRA - RADY A TIPY..... | 51 |
| 12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 59 |
| 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 62 |
| 14. INŠTALÁCIA..... | 64 |
| 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 66 |

NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vyrobili sme ho tak, aby vám poskytoval perfektný výkon mnoho rokov, a s inovatívnymi technológiami, ktoré vám uľahčia život – to sú vlastnosti, ktoré pri bežných spotrebičoch často nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie. Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

www.aeg.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registeraeg.com



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

www.aeg.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 **Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 **Všeobecné bezpečnostné pokyny**

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič musí byť do siete pripojený káblom typu H05VV-F, aby odolal teplotám zadného panela.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, lodkách ani plavidlách.

- Spotřebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotřebič neinštalujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotřebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotřebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotřebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotřebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotřebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- VAROVANIE: Spotřebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov. Deti do 8 rokov smú mať prístup k spotřebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.

- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže byť horúca.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- V pevnej kabeláži musia byť zahrnuté prostriedky na odpojenie od elektrickej siete v súlade s platnými predpismi.
- **VAROVANIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu

horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.

- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dverí spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia a popálenín.
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dverí postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dverí sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadol predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnyim kuchynským riadom ani bez riadu.
- Do spotrebiča ani priamo na jeho dno nekladte hliníkovú fóliu.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 Ošetrovanie a čistenie**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vyťahnite zo sieťovej zásuvky.

- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorne osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Likvidácia**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

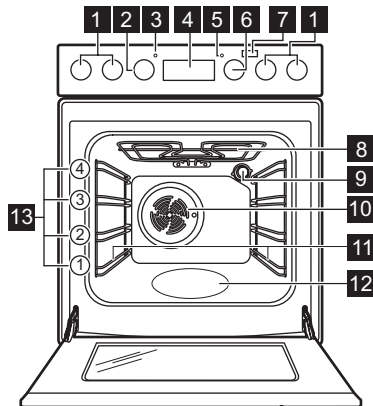
2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

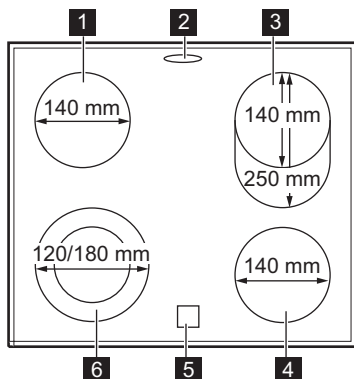
3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládače varného panela
- 2 Ovládač teploty
- 3 Ukazovateľ / symbol teploty
- 4 Elektronický programátor
- 5 Svetelný ukazovateľ / symbol / ukazovateľ varného panela
- 6 Ovládač funkcií rúry
- 7 Tlačidlo Plus Para
- 8 Ohrevný článok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Zasúvacía lišta, vyberateľná
- 12 Priehlbina dutiny
- 13 Úrovne v rúre

3.2 Rozloženie varného povrchu



- 1 Varná zóna 1 200 W
- 2 Vývod pary – počet a poloha závisí od modelu
- 3 Varná zóna 900/2 000 W
- 4 Varná zóna 1 200 W
- 5 Ukazovateľ zvyškového tepla
- 6 Varná zóna 700/1 700 W

3.3 Príslušenstvo

- **Drôtený rošť**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**

Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

- **Teleskopické lišty**

Pre rošty a plechy.

- **Skladovacia zásuvka**

Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.




Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.



Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

4.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.



Ukazovateľ  bliká, keď zapojíte spotrebič do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.


Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.

Približne po piatich sekundách prestane zobrazený čas blikat' a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

4.3 Zmena času



Ak je spustená funkcia Trvanie  alebo Koniec , denný čas nie je možné zmeniť.

Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikat' ukazovateľ funkcie denného času.

Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

4.4 Zasúvacie ovládače






Ak chcete použiť spotrebič, stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.

4.5 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



Pre funkciu: Pozrite si časť „Zapnutie funkcie SteamBake“. SteamBake“.

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  a nastavte maximálnu teplotu. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C.
4. Rúru nechajte v činnosti 15 minút.
5. Nastavte funkciu   °C, stlačte tlačidlo Plus Para  a nastavte maximálnu teplotu.
6. Rúru nechajte v činnosti 15 minút.
7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.


5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Varný stupeň

| Symboly | Funkcia |
|---|----------------|
| 0 | Poloha Vypnuté |
|  | Dvojitá zóna |
| 1 - 9 | Varné stupne |



Spotrebu energie znížte využitím zvyškového tepla. Varnú zónu vypnite približne 5 – 10 minút pred dokončením procesu prípravy jedla.


Potrebný varný stupeň nastavte otočením otočného ovládača pre zvolenú varnú zónu.

Ukazovateľ varného panelu sa rozsvieti. Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté.

Ak vypnete všetky varné zóny, ukazovateľ varného panelu zhasne.

5.2 Zapnutie a vypnutie vonkajších okruhov

Varný povrch možno prispôbiť veľkosti kuchynského riadu.

Zapnutie vonkajšieho okruhu: otočný ovládač otočte proti miernemu odporu v smere hodinových ručičiek na . Potom otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný varný stupeň.

Vypnutie vonkajšieho okruhu: otočte ovládač do polohy vypnutia. Ukazovateľ zhasne.

5.3 Ukazovateľ zvyškového tepla



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovateľ sa rozsvieti, keď je varná zóna horúca.

6. HORÁK - RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.



Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramickom povrchu.

6.2 Príklady použitia na varenie



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

| Varný stupeň | Použitie: | Čas (min) | Rady |
|--------------|--|---------------|---|
| 1 | Udržiavanie teploty hotových jedál. | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25 | Z času na čas premiešajte. |
| 1 - 2 | Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká. | 10 - 40 | Varte s pokrievkou. |
| 2 - 3 | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. | 25 - 50 | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 3 - 4 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. | 20 - 45 | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny. |
| 4 - 5 | Dusenie zemiakov v pare. | 20 - 60 | Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov. |
| 4 - 5 | Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok. | 60 - 150 | Max. 3 l tekutiny plus prísady. |
| 6 - 7 | Jemné vyprážanie: rezne, telacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zá-smažka, vajíčka, lievance, šišky. | podľa potreby | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 7 - 8 | Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne. | 5 - 15 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 9 | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčeky. | | |

7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistíte po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.

- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu, cukor a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvvrny od vody, mastné škvvrny, lesklé kovové farebné ťľaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom.

Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

- **Odstráňte lesklé kovové ťľaky:** použijete roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch vlhkou handričkou.

8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič žiarovky, symboly ovládačov alebo ukazovateľa:

- Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda funkciu rúry alebo teplotu.
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.









1. Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

8.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

8.3 Funkcie rúry

| Symbol | Funkcie rúry | Použitie |
|--------|-----------------------------------|--|
| 0 | Poloha Vypnuté | Spotrebič je vypnutý. |
| | Osvetlenie rúry | Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia. |
| | SteamBake | Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Pre väčšiu šťavnatosť počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny. |
| | Ventilátor s mier- nym ohrevom | Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa alebo na sušenie ovocia a zeleniny. |

| Symbol | Funkcie rúry | Použitie |
|---|---|--|
|  | Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou. |
|  | Tradičné pečenie | Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. |
|  | Rýchly gril | Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov. |
|  | Turbo gril | Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapiekanie. |
|  | Tepl vzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom | Na pečenie mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône. |
|  | Ľahké pečenie | Na pečenie vo formách a sušenie na jednej úrovni rúry pri nízkej teplote. |
|  | Tepl vzdušné pečenie | Na pečenie až na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20-40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné pečenie. |
|  | Rozmrazovanie | Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |

8.4 Zapnutie funkcie: SteamBake

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.



Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Spotrebič neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna: SteamBake.
- Po skončení funkcie opatrne otvorte dverka spotrebiča: SteamBake.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.


1. Otvorte dverka rúry.

2. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.
3. Nastavte funkciu: SteamBake .
4. Stlačte tlačidlo Plus Para . Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri funkcii: SteamBake. Ukazovateľ sa rozsvieti.
5. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
6. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.



UPOZORNENIE!

Priehlbnu dutiny rúry nenaplňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

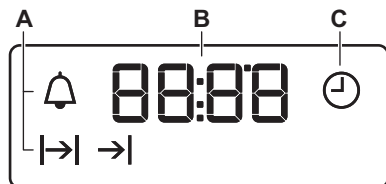
7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.
Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.
8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.

**VAROVANIE!**

Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je spotrebič studený.



9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

9.1 Displej








- A. Ukazovatele funkcií
B. Displej času
C. Ukazovateľ funkcie


9.2 Tlačidlá

| Tlačidlo | Funkcia | Popis |
|---|-----------|--------------------------------|
| — | MINUS | Na nastavenie času. |
|  | CLOCK | Na nastavenie časovej funkcie. |
| + | PLUS | Na nastavenie času. |
|  | Plus Para | Zapnutie funkcie: SteamBake. |


9.3 Tabuľka s časovými funkciami

| Časová funkcia | Použitie |
|---|--|
|  DENNÝ ČAS | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času. |
|  TRVANIE | Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke. |
|  KONIEC | Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť. |
|  POSUNUTÝ ŠTART | Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC. |
|  KUCHYNSKÝ ČASOMER | Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. |


9.4 Nastavenie funkcie TRVANIE



1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať \rightarrow .
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením $+$ alebo $-$.
Na displeji sa zobrazí symbol \rightarrow .
4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať \rightarrow a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

9.5 Nastavenie funkcie KONIEC



1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať \rightarrow .
3. Požadovaný čas nastavte stlačením $+$ alebo $-$.
Na displeji sa zobrazí symbol \rightarrow .
4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať \rightarrow a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

9.6 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART


1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať \rightarrow .
3. Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením $+$ alebo $-$.

4. Stlačte tlačidlo .
 5. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením $+$ alebo $-$.
 6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
- Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas zaznie zvukový signál.
7. Spotrebič sa vypne automaticky. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
 8. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

9.7 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
2. Po stlačení $+$ alebo $-$ môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

9.8 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo $-$. Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

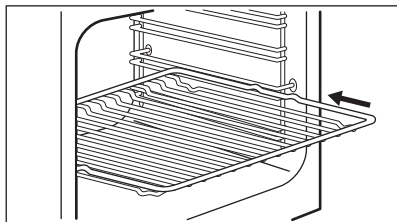
10. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Vkladanie príslušenstva

Drôtený rošt:

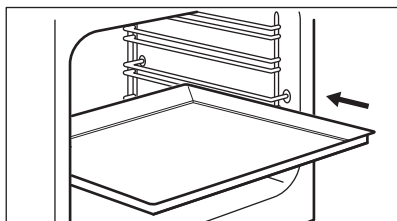


Rošt položte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Plech:



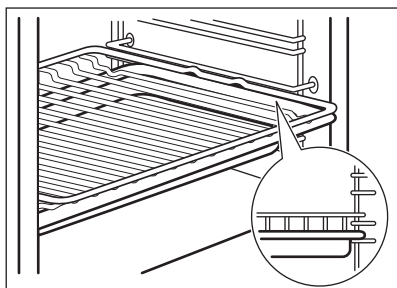
Plech na pečenie nezasúvajte úplne k zadnej stene dutiny rúry. Tým by sa zabránilo cirkulácii horúceho vzduchu okolo plechu. Jedlo môže prihoriť, najmä v zadnej časti plechu.



Plech alebo hlboký pekáč vložte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt. Skontrolujte, či sa nedotýka zadnej steny dutiny rúry.

Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlbokú panvicu zasúňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



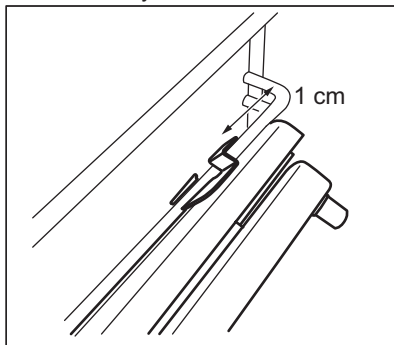
10.2 Teleskopické lišty



Teleskopické lišty môžete namontovať v rôznych úrovniach rúry okrem úrovne 4.

Inštalácia teleskopických lišt

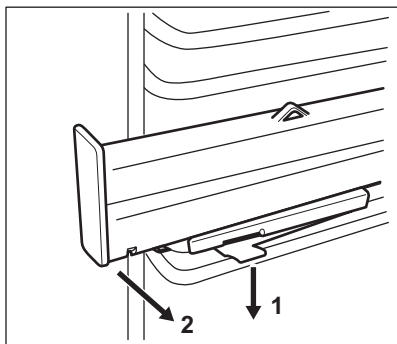
1. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
2. Príchytku na zadnom konci teleskopickkej lišty zasúňte do podpornej zasúvacej lišty. Uistite sa, že ste lištu umiestnili na správnu stranu rúry.



3. Lištu otočte do správnej polohy. Blokovací prvok, ktorý je na jednom konci teleskopickkej lišty, musí smerovať nahor.
4. Lištu zasúňte až k zadnej stene rúry.
5. Predný koniec teleskopickkej lišty zatlačte k podpornej zasúvacej lište. Keď príchytky v prednej časti správne zapadne na svoje miesto, ozve sa cvaknutie.
6. Rovnakým spôsobom namontujte druhú teleskopickú lištu. Skontrolujte, či sú obe teleskopické lišty umiestnené na rovnakej úrovni.

Demontáž teleskopických lišt

1. Príchytku v prednej časti teleskopickkej lišty stlačte a podržte.



2. Predný koniec lišty odtiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
3. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
4. Zadný koniec lišty vyťahnite z podpornej zasúvacej lišty.
5. Rovnakým spôsobom vyberte druhú teleskopickú lištu.

10.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

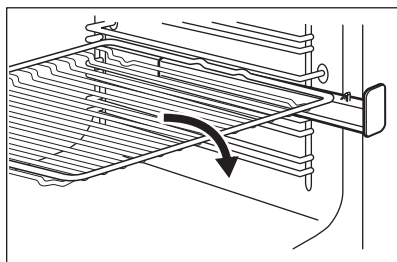
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

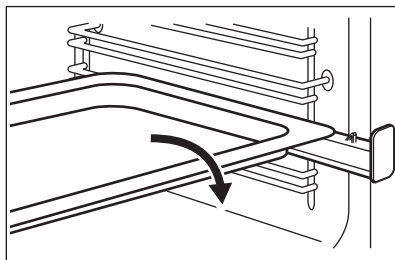
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:



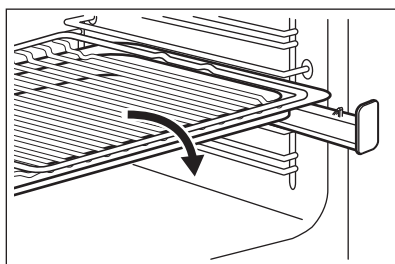
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



11. RÚRA - RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach spočiatku neopečú rovnako dohnedá. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnávajú počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

11.1 Všeobecné informácie

- Spotrebič má štyri úrovne na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

11.2 Pečenie nemäsových pokrmov

- Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia ako teplotu, čas prípravy jedla a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.
- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

11.3 Pečenie koláčov

- Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

11.4 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvrín, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytekla šťava.
- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

11.5 Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

11.6 SteamBake °C +



Pred predhriatím naplňte priehlbnu dutiny rúry vodou iba keď je rúra studená.

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“

Pečivo

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|---|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Biely chlieb ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Pečivo z chlebového cesta ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Domáca pizza ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Použite plech na pečenie. |
| Posúchy ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Použite plech na pečenie. |
| Koláčiky, pagáče, croissanty ¹⁾ | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky ¹⁾ | 100 | 180 | 20 | 2 | Použite formu na koláče |

¹⁾ Pred pečením 5 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Príprava mrazených pokrmov

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Mrazená pizza ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Použite drôtený rošt. |
| Mrazený croissant ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Použite plech na pečenie. |

¹⁾ Pred pečením 10 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Regenerácia jedla

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|---------------------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Biely chlieb | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Pečivo z chlebového cesta | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Použite plech na pečenie. |

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|---------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Domáca piz-za | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Zelenina | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Ryža | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Cestoviny | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použite plech na pečenie. |
| Mäso | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Použite plech na pečenie. |

Pečenie mäsa

| Pokrm | Voda v priehlbine dutiny (v ml) | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|-------------------|---------------------------------|--------------|-----------|---------------|---|
| Pečené bravčové | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Použite drôtový rošt aj plech na pečenie. |
| Hovädzia roštenka | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Použite drôtový rošt aj plech na pečenie. |
| Kurča | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Použite drôtový rošt aj plech na pečenie. |
| Pečený moriak | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Použite drôtový rošt aj plech na pečenie. |

11.7 Zaváranie ↓°C +



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť pollitrových zaváracích pohárov.
- Poháre plňte rovnomerne, nechajte 1 cm vzduchu na vrchu každého pohára. Viečka nechajte na vrchu bez hermetického zatvorenia.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Nalejte 1/2 litra vody do plechu na pečenie a 1/4 litra vody na reliéf priehlbiny dutiny, aby v rúre bola dostatočná vlhkosť.
- Vyberte funkciu SteamBake a nastavte správnu teplotu na základe tabuľky nižšie.

- Poháre sú hermeticky uzavreté iba keď je funkcia vypnutá.

Mäkké ovocie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|--------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Jahody/čučoriedky/maliny | 160 | 25 - 30 | 1 | Použite plech na pečenie. |

Kôstkovice

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|--------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Hrušky/dule/slivky | 160 | 35 - 40 | 1 | Použite plech na pečenie. |

Mäkká zelenina

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|----------------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Cuketa/baklažán/cibuľa/paradajky | 160 | 30 - 35 | 1 | Použite plech na pečenie. |

Nakladaná zelenina

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre | Príslušenstvo |
|---------------------------|--------------|-----------|---------------|---------------------------|
| Mrkva/čalamáda/repa/zeler | 160 | 35 - 45 | 1 | Použite plech na pečenie. |

11.8 Ventilátor s miernym ohrevom °C

Sušenie

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre | |
|----------------------|--------------|------------|---------------|----------|
| | | | 1 úroveň | 2 úrovne |
| Zelenina | | | | |
| Strukoviny | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Kotlety na paprike | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Zelenina na kvasenie | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Nakrájané huby | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Bylinky | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Ovocie | | | | |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre | |
|-------------------|--------------|------------|---------------|----------|
| | | | 1 úroveň | 2 úrovne |
| Rozpolené slivky | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Rozpolené marhule | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Jablkové plátky | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Hruškové plátky | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Pomalé pečenie

| Pokrm | Množstvo (kg) | Prudké opečenie z každej strany (min.) | Teplota (°C) | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|------------------------------------|---------------|--|--------------|---------------|-----------|
| Hovädzie | | | | | |
| Filety, stredne prepečené | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Hovädzie pečené, stredne prepečené | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Teľacie | | | | | |
| Ružová fileta | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |
| Karé, vcelku | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Teľacie, stredne prepečené | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Bravčové | | | | | |
| Ružová fileta | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Karé, vcelku | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Bravčové, stredne prepečené | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

11.9 Tradičné pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Plochý koláč | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Kysnutý koláč s jablkami | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Koláč pečený v pekáči | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Koláč s mrveničkou | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Tvarohový koláč | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Gazdovský chlieb | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Rumunský piškótvý koláč | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Rumunský piškótvý koláč – tradičný | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Kysnuté buchty | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |
| Piškótvá roláda | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Piškótvý koláč | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Slaný lotrinský koláč | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Pečenie mäsa

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------|--------------|-----------|---------------|
| Kurča, polovica | 210 - 230 | 35 - 50 | 2 |
| Bravčová kotleta | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 |
| Celá ryba | 200 - 220 | 40 - 70 | 2 |

11.10 Rýchly gril

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Kurča, polovica | 230 | 50 - 60 | 2 |
| Bravčová kotleta | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Grilovaná slanina | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Klobásy | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Hovädzí steak: stredne prepečený | 230 | 25 - 35 | 2 |

11.11 Turbo gril

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|--------------|-----------|---------------|
| Kurča, polovica | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Kurča | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Kuracie krídla | 230 | 30 - 40 | 2 |

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Bravčová kotleta | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Hovädzí steak: dobre prepečené | 250 | 35 - 40 | 2 |

11.12 Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom

Pečenie nemäsových pokrmov

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------|--------------|-----------|---------------|
| Plnený kysnutý koláč | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Viktóriin koláč | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Švajčiarsky jablkový koláč | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Vianočka | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Linecké koláče | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Snehové pusinky | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Zapečené zemiaky | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Lasagne | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Zapekané makaróny | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Pizza | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 |

Pečenie mäsa

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|--------------|-----------|---------------|
| Celé kura | 200 - 220 | 55 - 65 | 2 |
| Bravčové pečené | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 |

11.13 Ľahké pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------|--------------|-----------|---------------|
| Plochý koláč | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 |
| Piškótová roláda | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 |
| Snehové pusinky | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 |
| Piškótový koláč | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 |
| Maslový koláč | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 |
| Pizza | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 |

Pečenie mäsa

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------|--------------|-----------|---------------|
| Celé kura | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 |

11.14 Teplovzdušné pečenie 

Pečenie nemäsových pokrmov

| Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|--------------|-----------|---------------|
| Plochý koláč | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |
| Kysnuté buchty | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |
| Snehové pusinky | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Maslový koláč | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pizza | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

11.15 Informácie pre skúšobne

| Pokrm | Funkcia | Teplota (°C) | Príslušenstvo | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|--|---|--------------|------------------|---------------|-----------|
| Malé koláčiky (16 ks/plech) | Tradičné pečenie | 170 | plech na pečenie | 3 | 20 - 30 |
| Malé koláčiky (16 ks/plech) | Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom | 160 | plech na pečenie | 2 | 25 - 35 |
| Malé koláčiky (16 ks/plech) | Teplovzdušné pečenie | 160 | plech na pečenie | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | Tradičné pečenie | 185 | drôtený rošt | 2 | 70 - 80 |
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom | 175 | drôtený rošt | 2 | 60 - 70 |
| Píškotový koláč bez tuku | Tradičné pečenie | 175 | drôtený rošt | 2 | 20 - 30 |
| Píškotový koláč bez tuku | Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom | 165 | drôtený rošt | 2 | 25 - 35 |

| Pokrm | Funkcia | Teplota (°C) | Príslušenstvo | Úroveň v rúre | Čas (min) |
|---------------------------------|---|--------------|--|---------------|---|
| Piškótvý koláč bez tuku | Teplovzdušné pečenie | 170 | drôtený rošt | 1 + 3 | 35 - 50 |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo | Teplovzdušné pečenie - Ventilátor s ohrevom | 150 | plech na pečenie | 3 | 25 - 35 |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo | Teplovzdušné pečenie | 150 | plech na pečenie | 1 + 3 | 25 - 45 |
| Linecké koláčiky/ ploché pečivo | Tradičné pečenie | 150 | plech na pečenie | 3 | 25 - 35 |
| Hrianky | Rýchly gril | 250 | drôtený rošt | 3 | 4 - 6 |
| Hovädzí burger | Turbo gril | 250 | drôtený rošt alebo pekáč na grilovanie/pečenie | 3 | 14 - 16 prvá strana; 12 -15 druhá strana |

12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

12.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiacieho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúru na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi

12.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

12.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po procese pečenia s vlhkosťou.

i Odporúčame, aby ste postupovali podľa procesu čistenia minimálne každý piaty až desiaty cyklus funkcie: SteamBake.

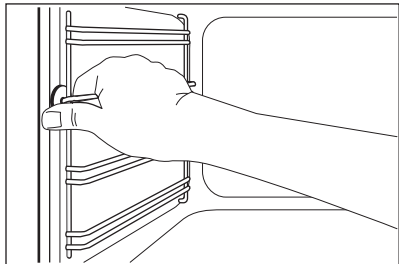
1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez bylínok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

12.4 Vybratie zasúvacích lišt

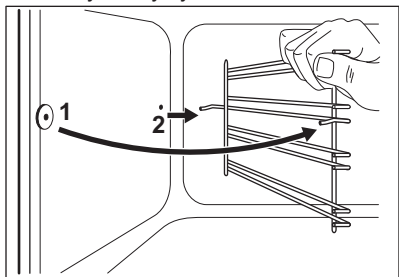
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

UPOZORNENIE! Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvoľte opačný postup.

12.5 Strop rúry



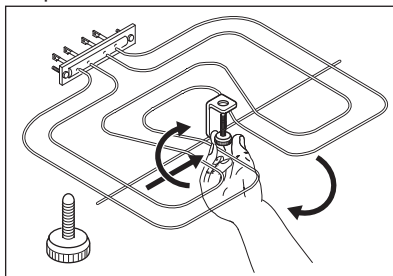
VAROVANIE!

Pred odstránením ohrevného telesa spotrebič vypnite. Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenia.

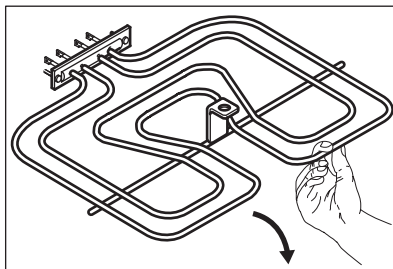
Vyberte zasúvacie lišty.

Aby sa dal strop rúry ľahšie očistiť, môžete odstrániť vyhrievacie teleso.

1. Odmontujte skrutku, ktorou je prichytené ohrevné teleso. Prvý raz použite skrutkovač.



2. Ohrevné teleso opatrne potiahnite smerom nadol.



3. Strop rúry očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku a nechajte ho vyschnúť.

Pri inštalácii ohrevného telesa zvoľte opačný postup.

Nainštalujte zasúvacie lišty.



VAROVANIE!

Skontrolujte, či je ohrevné teleso správne nainštalované a či nepadá.

12.6 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

Vnútorne sklenené panely môžete po vybratí vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



VAROVANIE!

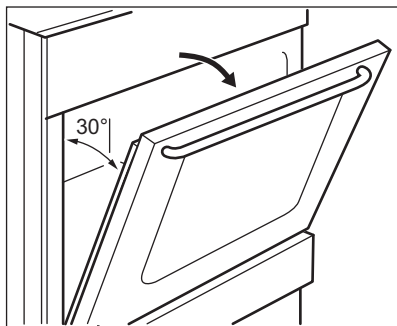
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.



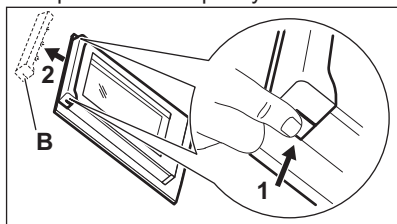
VAROVANIE!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

1. Dvierka otvorte do uhla približne 30°. Dvierka stoja samostatne, keď sú mierne otvorené.



2. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



VAROVANIE!

Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

4. Uchopte horný okraj sklenených panelov dvierok a nadvihnite ich jeden po druhom.
5. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup. Najprv namontujte menší panel, potom ten väčší.



UPOZORNENIE!

Sklenený panel s potlačou na vnútornej strane musí smerovať tvárou k vnútornej strane dvierok.



UPOZORNENIE!

Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný.



UPOZORNENIE!

Uistite sa, že ste vnútorný sklenený panel namontovali do lôžok správne.

12.7 Vybratie zásuvky

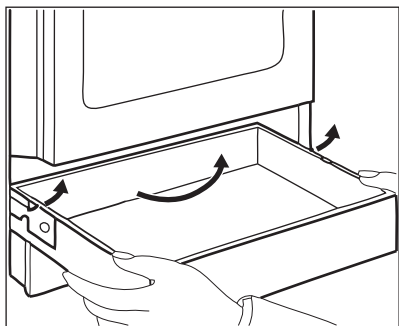


VAROVANIE!

V zásuvke neskladujte horľavé predmety (ako napr. čistiace materiály, plastové tašky, kuchynské rukavice, papier ani čistiace spreje). Pri používaní rúry sa zásuvka môže zohriať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Opatrne nadvihnite zásuvku.
3. Zásuvku úplne vyťahnite von. Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvolte opačný postup.

12.8 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skleneného krytu a vnútra rúry.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|--|
| Spotrebič sa nedá zapnúť. | Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. | Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania. |
| | Je vypálená poistka. | Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Je vypálená poistka. | Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň. |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti. | Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas. | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |




VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|--|--|---|
| Vonkajší okruh sa nedá zapnúť. | | Zapnite najprv vnútorný okruh. |
| Rúra sa nezohrieva. | Rúra je vypnutá. | Rúru zapnite. |
| | Nie sú nastavené potrebné nastavenia. | Skontrolujte, či sú nastavenia správne. |
| | Nie sú nastavené hodiny. | Nastavte čas. |
| Nesvieti žiarovka. | Žiarovka je vypálená. | Vymeňte žiarovku. |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda. | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho. | Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút. |
| Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo. | Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká. | V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode. |
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“. | Došlo k výpadku elektrického napájania. | Znovu nastavte hodiny. |
| Rúra sa nedá zapnúť ani používať. Na displeji rúry sa zobrazí „400“ a zaznie zvukový signál. | Rúra je nesprávne pripojená ku zdroju elektrického napájania. | Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii). |
| Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: SteamBake. | Nenastavili ste funkciu SteamBake. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“. |
| | Priehlbnu dutiny rúry ste nenaplnili vodou. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“. |
| | Nenastavili ste správne funkciu SteamBake s tlačidlom Plus Para. | Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“. |
| Chcete zapnúť funkciu Ventilátor s miernym ohrevom, ale svieti tlačidlo Plus Para. | Funkcia SteamBake je spustená. | Stlačte tlačidlo Plus Para  , aby ste vypli funkciu SteamBake. |
| Voda v priehlbne dutiny rúry nevríe. | Teplota je príliš nízka. | Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |

| Problém | Možné príčiny | Riešenie |
|---------------------------------------|---|---|
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody. | Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup. |

13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z vnútorného priestoru spotrebiča.

| Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Číslo výroby (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

14. INŠTALÁCIA



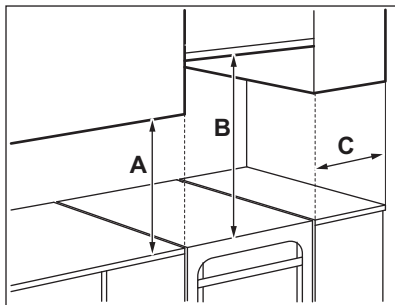
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

14.1 Umiestnenie spotrebiča

Váš voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.



Minimálne vzdialenosti

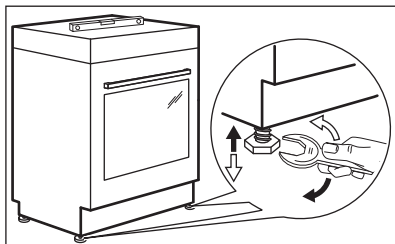
| Rozmer | mm |
|--------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

14.2 Technické údaje

| | |
|-------------------|-------|
| Napätie | 230 V |
| Frekvencia | 50 Hz |
| Trieda spotrebiča | 1 |

| Rozmer | mm |
|--------|-----|
| Výška | 858 |
| Šírka | 500 |
| Hĺbka | 600 |

14.3 Vyrovnávanie spotrebiča



Na vyrovnávanie spotrebiča do vodorovnej polohy a prispôsobenie okolitým zariadeniam použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.

14.4 Ochrana proti prevráteniu

Pred pripavením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.



UPOZORNENIE!

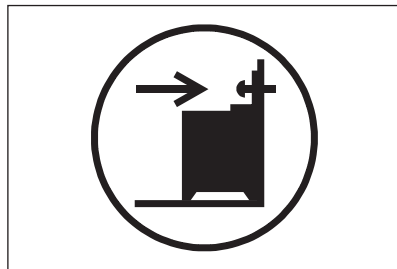
Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštalovali do správnej výšky.



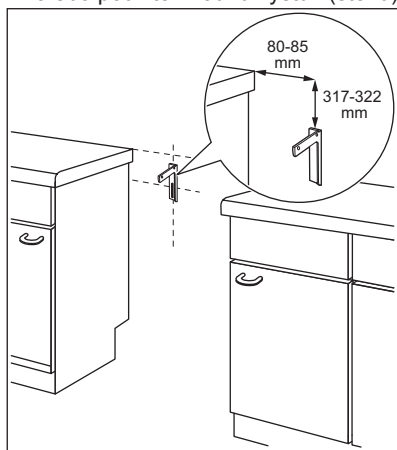
Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

Je potrebné nainštalovať ochranu proti prevráteniu. Ak ju nenainštalujete, spotrebič sa môže prevrátiť.

Spotrebič má symbol uvedený na obrázku (ak je použitý), ktorý upozorňuje na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.



- Ochrana proti prevráteniu nainštalujte 317 - 322 mm pod horným povrchom spotrebiča a 80 - 85 mm od bočnej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).



- Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Nadvihnite prednú časť spotrebiča a spotrebič zasuňte do stredu priestoru medzi skrinkami. Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.
- i** Ak ste zmenili rozmery sporáka, musíte správne zarovnať ochranu proti prevráteniu.

**UPOZORNENIE!**

Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.

14.5 Elektrická inštalácia**VAROVANIE!**

Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v príslušnej kapitole.

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a kábla.

**VAROVANIE!**

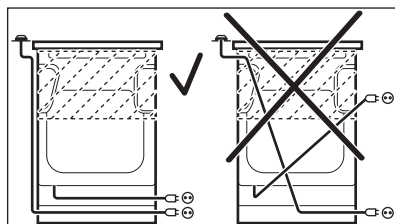
Pred zapojením sieťového kábla k prívodu elektrickej energie odmerajte napätie medzi fázami v domácej sieti. Potom si pozrite štítok pripojenia na zadnej strane spotrebiča a ubezpečte sa, že použijete správne elektrické zapojenie. Tento postup inštalácie zabráni chybám a poškodeniu elektrických súčastí spotrebiča.

Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

| Fáza | Min. rozmer kábla |
|------------------------|-----------------------|
| 1 | 3x6,0 mm ² |
| 3 s neutrálnym vodičom | 5x1,5 mm ² |

**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienenej na obrázku.

**15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ****15.1 Informácie o varnom paneli podľa EU 66/2014**

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---------|
| Model | CCB56400BW CCB56400BX | |
| Typ varného panela | Varný panel voľne stojaceho sporáka | |
| Počet varných zón | 4 | |
| Technológia ohrevu | Sálavý ohrievač | |
| Priemer kruhových varných zón (Ø) | Ľavá zadná | 14,0 cm |
| | Pravá predná | 14,0 cm |
| | Ľavá predná | 18,0 cm |

| | | |
|--|--------------|------------------------|
| Dĺžka (D) a šírka (Š) nekruhovej varnej zóny | Pravá zadná | Š 14,0 cm D 25,0 cm |
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavá zadná | 181,8 Wh/kg |
| | Pravá zadná | 184,3 Wh/kg |
| | Pravá predná | 181,8 Wh/kg |
| | Ľavá predná | 190,1 Wh/kg |
| Spotreba energie varného panela (EC electric hob) | | 184,5 Wh/kg |

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania výkonových parametrov.

15.2 Varný panel - Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.

- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Dno riadu má mať rovnaký priemer ako varná zóna.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

15.3 Dátový list produktu a informácie o rúrach podľa EU 65-66/2014

| | | |
|---|-------------------------------------|---------|
| Názov dodávateľa | AEG | |
| Model | CCB56400BW CCB56400BX | |
| Index energetickej účinnosti | 96.2 | |
| Energetická trieda | A | |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0,84 kWh/cyklus | |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0,76 kWh/cyklus | |
| Počet dutín | 1 | |
| Zdroj tepla | Elektrina | |
| Objem | 58 l | |
| Typ rúry | Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka | |
| Hmotnosť | CCB56400BW | 44.0 kg |
| | CCB56400BX | 44.0 kg |

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

15.4 Rúra - Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom pečení.

Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky spotrebiča zatvorené. Počas pečenia neotvárajte dvierka. Tesnenia dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom


Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Udržiavanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s

odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.aeg.com/shop



867 330849-A-352017



AEG