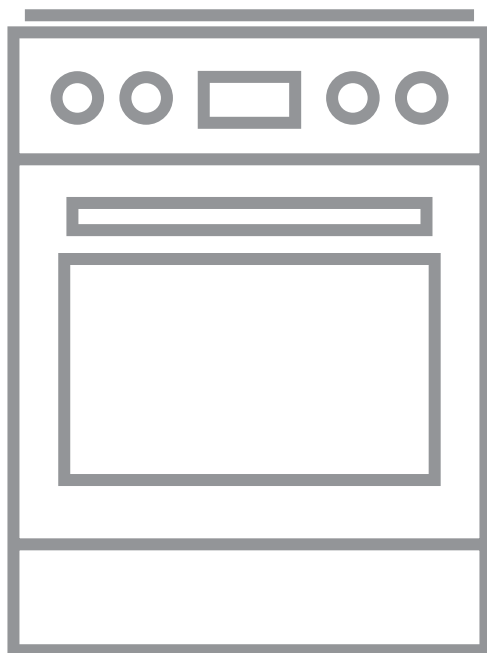


USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	12
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	13
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	14
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	17
11. TROUBA - TIPY A RADY.....	18
12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	31
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	34
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	35

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 funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registreaeg.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠️ **BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 **Bezpečnost dětí a postižených osob**

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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 2000 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.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** 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.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- 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 nádoby 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 nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do 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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.
Hrozí 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 otevírání 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.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na spotřebič nebo přímo na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při ukládání 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 žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihnete.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut přehřejete.
- Vycistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Obsluha

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

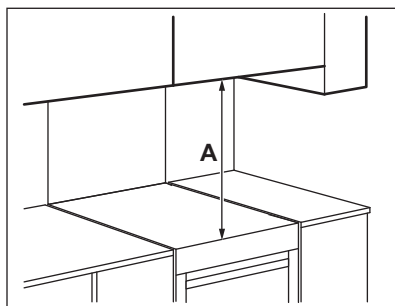
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Technické údaje

Rozměry	
Výška	847 - 867 mm
Šířka	596 mm
Hloubka	600 mm

3.2 Umístění spotřebiče

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

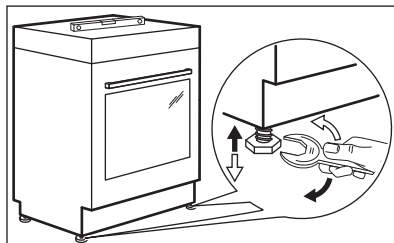


Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	685

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

3.3 Vyrovnání spotřebiče



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

3.4 Ochrana proti překlpení

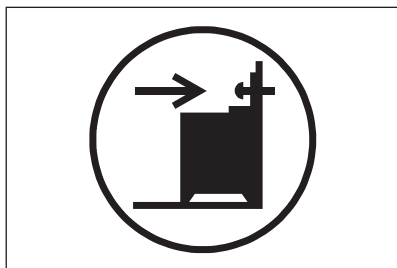


POZOR!

Nainstalujte ochranu proti překlpení, která zabrání pádu spotřebiče při jeho nesprávném zatížení.

Ochrana proti překlpení funguje pouze tehdy, je-li spotřebič umístěn ve správném prostoru.

Na vašem spotřebiči se nachází symboly zobrazené na obrázcích (dle modelu), které vás upozorňují na instalaci ochrany proti překlpení.

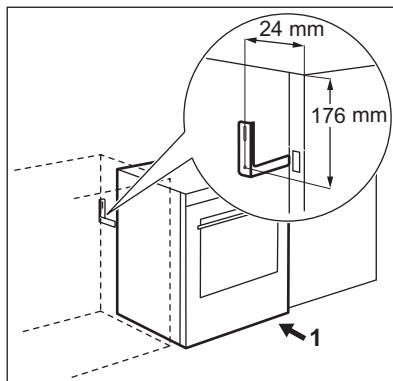


POZOR!

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

Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

1. Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.
2. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 176 mm pod úroveň horní pracovní plochy a 24 mm od levé strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Viz obrázek. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).
3. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Viz obrázek. Spotřebič umístěte doprostřed prostoru mezi pracovní plochy (1). Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.



3.5 Elektrická instalace



VAROVÁNÍ!

Výrobce nenese zodpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržáním bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

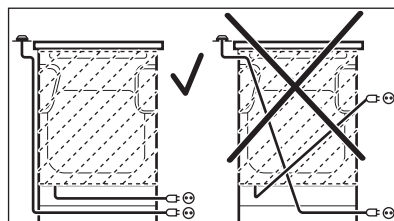
Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

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



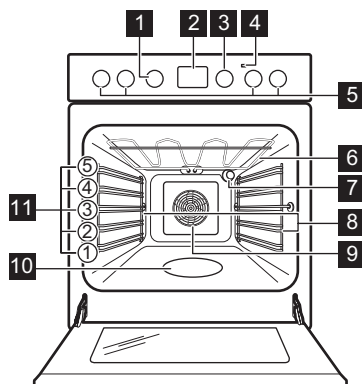
VAROVÁNÍ!

Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku stínované.



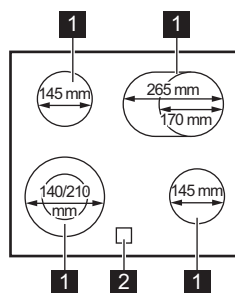
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1** Ovladač funkcí trouby
- 2** Displej
- 3** Ovladač teploty
- 4** Ukazatel/symbol teploty
- 5** Voliče varné desky
- 6** Topné těleso
- 7** Osvětlení
- 8** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 9** Ventilátor
- 10** Vyrytá část vnitřku trouby
- 11** Polohy mřížky

4.2 Varná deska – Přehled



- 1** Varná zóna
- 2** Ukazatel zbytkového tepla

4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečené.
- **Plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **AirFry**

Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečícího papíru.

- **Vysunovací drážky**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.


5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.


-  Dvířka jsou vybavena systémem pomalého zavírání. Dvířka nezávěrejte silou.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 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.

5.3 Změna času

-  Denní čas nelze změnit, pokud je zapnutá některá funkce.




Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel denního času. Nastavení nového času provedete podle části „Nastavení času“.

5.4 Zasunovací ovladače

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

5.5 Předehřátí


Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

1. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Nastavte funkci . 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.

6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

-  **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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


6.1 Teplotní nastavení

Symbody	Funkce
	Poloha Vypnuto
	Dvojitá zóna
	Uchovat teple
1 - 9	Nastavení teploty

Otočením ovladače zvolené varné zóny nastavte potřebný tepelný výkon. Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

6.2 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.

6.3 Ukazatel zbytkového tepla



VAROVÁNÍ!

Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatel se rozsvítí, když je varná zóna horká, ale nefunguje, je-li odpojeno síťové napájení.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí

Výsledky vaření závisejí na materiálu použitého nádobí

- **doporučuje se:** hliník, měď
- **nedoporučuje se:** nerezová ocel, litina, sklo



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

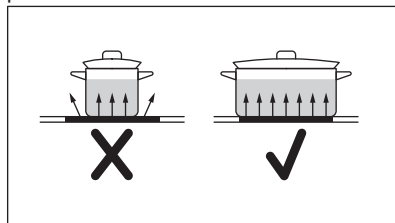


Na keramické varné desce nepoužívejte nádobí se dnem, které má výrazné hrany, např. litinové pánve. Mohly by povrch varné desky poškrábat nebo odřít s trvalými následky.



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


Aby bylo dosaženo úspory energie a varná deska fungovala správně, dno nádoby musí mít vhodný minimální průměr.




7.2 Minimální průměr nádoby

Varná zóna	Průměr nádoby (mm)	Výkon (W)
Levá zadní	Φ 145	1200
Pravá zadní	170-265	1400/2200
Pravá přední	Φ 145	1200
Levá přední	140-210	1000/2200

7.3 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.
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 krotek, 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.		

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.

- Varné náčiní 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.

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, 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 hadříku.

9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ




VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídel až na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení.
	Příprava Pizzy /AirFry	K pečení jídel, která vyžadují intenzivnější opečení dozlatova a křupavý spodek, na jedné úrovni. /Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza.
	Konvenční pečení	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
	Pravý horký vzduch PLUS	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu.
	Rychlý gril	Ke grilování plochých jídel ve velkém množství a k opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Vlhký horký vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k pečení najdete v části „Tipy a rady“, Vlhký horký vzduch. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušování funkce a aby trouba fungovala co nejúspěšněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky.



Jídlo můžete rozmrazit pomocí funkce Vlhký horký vzduch, aniž byste museli nastavit teplotu.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci Pravý horký vzduch PLUS.
- Po použití funkce Pravý horký vzduch PLUS otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

9.2 Zapnutí a vypnutí trouby




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

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

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Troubu vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.



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. Otočte ovladačem funkcí Pravý horký vzduch PLUS .
4. Otočením ovladače teploty nastavte teplotu.
5. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



POZOR!

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

6. Jestliže chcete spotřebič vypnout, otočte ovladači funkcí trouby a teploty do polohy vypnuto.
7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

9.3 Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.



VAROVÁNÍ!

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

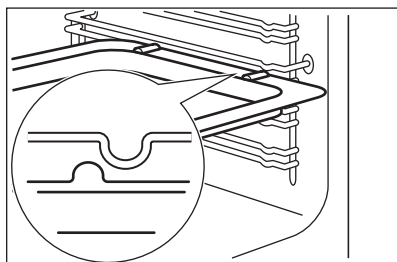
9.4 Chladicí ventilátor

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

9.5 Vložení příslušenství do trouby

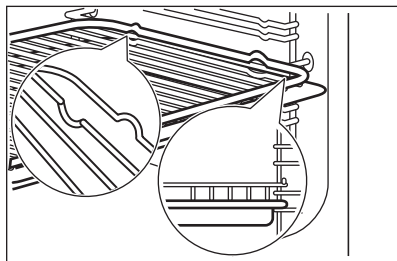
Hluboký pekáč:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



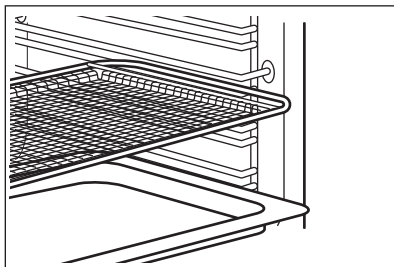
Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče:

Zasuňte hluboký pekáč mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt nad nimi.



AirFry plech na pečení:

Vložte plech na pečení AirFry do třetí polohy roštu. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.



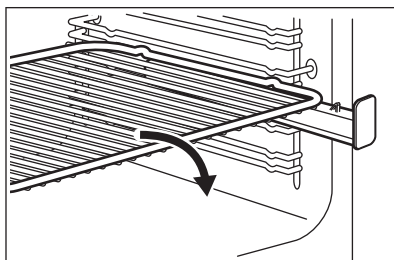
- Pro vyšší bezpečnost má veškeré příslušenství na horní straně pravého a levého okraje malé zářezy. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení.
- Zvýšený okraj roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

9.6 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby

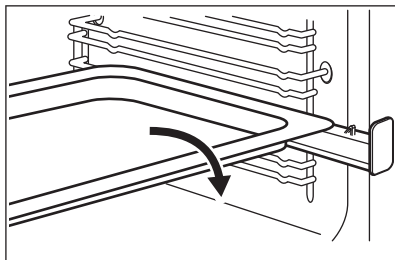


Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

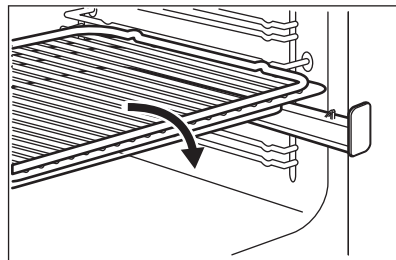
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



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



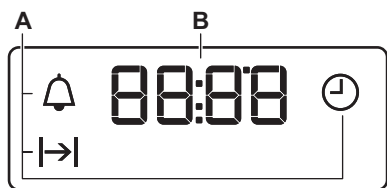
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte do teleskopických výsuv.

10. TROUBA - FUNKCE HODIN

10.1 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač





10.2 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
⌚	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.


10.3 Funkce hodin

Funkce hodin		Použití
⌚	DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
→	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
🔔	MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.



10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ



1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí .



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

10.5 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

2. Použijte  nebo  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.

10.6 Zrušení funkce hodin

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

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.

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

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

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

11.1 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

11.2 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedeně v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

11.3 Pravý horký vzduch

Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo briošky	150 - 160	50 - 70	2
Linecký koláč / ovocné koláče	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piškotová buchta bez tuku	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Dortový korpus - piškotové těsto	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Drobenkový koláč (suchý)	150 - 160	20 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ¹⁾	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	20 - 35	3
Sušenky z piškotového těsta	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	160 ¹⁾	10 - 35	3

1) Předehřejte troubu.

Tabulka pro náky a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Bagety zapečené s roztaveným sý- rem	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Plněná zelenina	160 - 170	30- 60	1

1) Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
			Dvě polohy
Zákusky z listového těsta s kré- mem / banánky	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Předehřejte troubu.

Sušenky/small cakes/cukrovi/pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
			Dvě polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	2 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
			Dvě polohy
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makronky	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Malé listové pečivo	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.4 Tradiční pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Kulatý koláč nebo briošky	160 - 180	50 - 70	2
Linecký koláč / ovocné koláče	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Dortový korpus - křehké těsto	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	170 - 190	20 - 25	2
Slaný koláč (např. Slaný lotrinský ko- láč)	180 - 220	35 - 60	1
Tvarohový koláč	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Kynutá pleťnka / Věvec	170 - 190	40 - 50	2
Vánoční štola	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Roláda	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	170 - 190	40 - 60	3
Koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 15	1
Švýcarský jablečný koláč	210 - 230	35 - 50	1

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sušenky z křehkého těsta	170 - 190	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	160 ¹⁾	20 - 35	3
Sušenky z piškotového těsta	170 - 190	20 - 30	3
Sněhové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	120 - 130	30 - 60	3
Sušenky z kynutého těsta	170 - 190	20 - 40	3
Malé listové pečivo	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

1) Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapékaná zelenina	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Bagety zapečené s roztaveným sý- rem	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Sladké nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Plněná zelenina	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.5 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (s velkou náplní) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Koláče	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švýcarský koláč	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nekvašený chléb	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Listové těsto s náplní	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen (alsaské jídlo podob- né pizze)	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

¹⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

²⁾ Předehřejte troubu.

11.6 Vlhký horký vzduch

Chléb a pizza

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Žemle	180	25 - 35	3
Mražená pizza 350 g	190	25 - 35	3

Koláče na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Roláda	180	20 - 30	3
Sušenka brownie	180	30 - 40	3

Koláče ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Suflé	200	30 - 40	3
Koláčový korpus z piškotového těsta	180	20 - 30	3
Piškotový dort	150	25 - 35	3

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ryby v sáčcích 300 g	180	25 - 35	3
Celá ryba 200 g	180	25 - 35	3
Rybí filé 300 g	180	25 - 35	3

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Maso v sáčku 250 g	200	25 - 35	3
Maso na vidlici 500 g	200	30 - 40	3

Malé kusy pečiva

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky	180	25 - 35	3
Makronky	160	25 - 35	3
Muffin	180	25 - 35	3
Slaný keks	170	20 - 30	3
Placičky z křehkého těsta	150	25 - 35	3
Dortíky	170	15 - 25	3

Vegetariánské

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zeleninová směs v sáčku 400 g	180	25 - 35	3
Omeleta	200	20 - 30	3
Zelenina na pekáči 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Pravý horký vzduch

PLUS

Pekárna

Jídlo	Teplota (°C)	Množství vody ve vli-su (ml)	Čas přede-hřátí (min)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	180	150	10	30 - 40	2
Bagety/kaiserky	200	150	5	20 - 25	2
Italský chléb Fo-caccia	190	150	10	20 - 25	1
Domácí pizza	230	150	10	15 - 20	2
Sušenky, čajové koláčky, crois-santy	160	150	10	10 - 20	2
Švestkový koláč, skořicové roľky	160	150	10	70 - 80	2

Mražené potraviny

Jídlo	Teplota (°C)	Množství vody ve vli-su (ml)	Čas přede-hřátí (min)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Ohřev jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Množství vody ve vli-su (ml)	Čas přede-hřátí (min)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	110	100	-	30 - 40	2
Bagety/kaiserky	110	100	-	20 - 25	2
Domácí pizza	110	100	-	15 - 20	2
Italský chléb Fo-caccia	110	100	-	20 - 30	2
Zelenina	110	100	-	15 - 25	2
Rýže	110	100	-	15 - 26	2
Těstoviny	110	100	-	15 - 27	2
Maso	110	100	-	15 - 28	2

Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Množství vody ve vliisu (ml)	Čas předehřátí (min)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuře	210	200	-	70 - 75	2
Půlka kuřete	210	200	-	35 - 50	2
Vepřová pečeně	180	200	-	65 - 70	2
Hovězí pečeně, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Nepropečená 2. Středně propečená 3. Dobře propečená					
Krůtí pečeně	200	200	-	70 - 85	2

11.8 Tipy k pečení masa

Používejte žárovzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

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

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

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

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

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

11.9 Tradiční pečení 

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařeně)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Použijte uzavřenou pečicí nádobu.

Jehněčí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Zvěřina

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet, zaječí kýta	až 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	220 - 250	20 - 40	1
Kachna	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Krůta	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ryby

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.10 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

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

Jehněčí

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

Drůbež

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	200 - 220	30 - 50	1
Kachna	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Husa	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Krůta	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Krůta	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.11 Grilování obecně

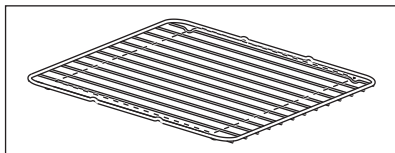


VAROVÁNÍ!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- **Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.**
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.

- Do první polohy roštu vždy zasuňte hluboký plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.



Grilovací oblast je nastavena do středu roštu.

11.12 AirFry

Pečivo

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Croissant, zmrazený	cca 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Malé listové pečivo, zmrazené	cca 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Malé listové pečivo, čerstvé	cca 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, mražená	cca 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Potraviny z brambor

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hranolky, mražené	cca 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Hranolky silné, mražené	cca 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Americké brambory, mražené	cca 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Krokety	cca 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Čerstvá zelenina

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky cukety, čerstvé ¹⁾	cca 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ přidejte lžičku olivového oleje, aby se nelepily

Další

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky masa, zmrazené	cca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevety v těstíčku, zmrazené	cca 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroužky z olivně, zmrazené	cca 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kuřecí nugety, zmrazené	cca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Rybí prsty, zmrazené	cca 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.13 Informace pro zkušebny

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství	Poloha roštu
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Konvenční pečení	170	20 - 30	Plech na pečení	3
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Pravý horký vzduch	150	20 - 35	Plech na pečení	3
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Pravý horký vzduch	150	20 - 40	Plech na pečení	1 / 4
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Konvenční pečení	180	70 - 90	Rošt	1
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	Rošt	2
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Příprava Pizzy	170	70 - 90	Rošt	1
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně. ¹⁾	Pravý horký vzduch PLUS	160	70 - 80	Plech na pečení	2
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Konvenční pečení	160	30 - 45	Rošt	3
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Pravý horký vzduch	150	30 - 45	Rošt	2
Piškotová buchta bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Pravý horký vzduch	150	30 - 50	Rošt	1 / 4
Křehké těsto / pruh těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	Plech na pečení	3
Křehké těsto / pruh těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	Plech na pečení	1 / 4

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství	Poloha roštu
Křehké těsto / pruh těsta	Konvenční pečení	160	20 - 35	Plech na pečení	3
Topinky	Grilování	Max.	5 - 9	Rošt	4
Hovězí hamburger	Grilování	Max.	15 - 20 první strana. 10 - 15 druhá strana.	Rošt/ Odkapávací plech	4

¹⁾ Do vliisu vnitřku trouby přilijte 150 ml vody.

12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čisticí prostředky

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



Příslušenství

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí (kromě plechu AirFry).

Nepřílnavé příslušenství a plech AirFry nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

12.2 Čištění plechu AirFry

1. Položte plech AirFry na plech na pečení.
2. Nalijte horkou vodu s čisticím prostředkem a nechte ji nasáknout.
3. Vyčistěte plech AirFry pomocí houby nebo k odstranění zbytků jídla použijte kartáč.
Lze ho rovněž umýt v myčce nádobí.

12.3 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistěte 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.

12.4 Čištění vliisu vnitřku trouby

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

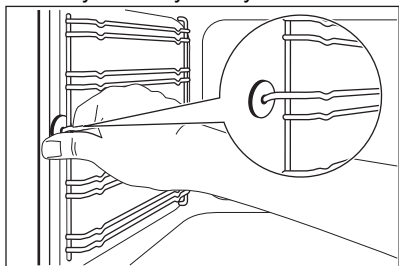
i Ohledně funkce: Právý horký vzduch PLUS doporučujeme provádět čistící postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

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

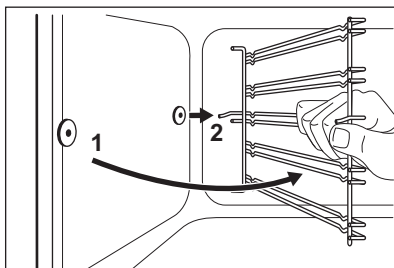
12.5 Vyjmutí drážek na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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



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



i Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

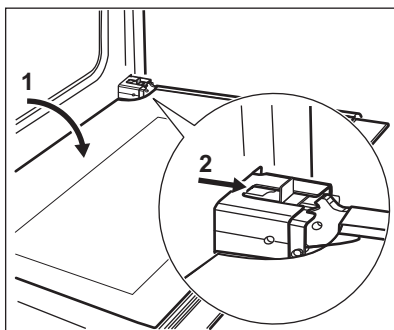


POZOR!

Ujistěte se, že delší upevňovací drát je vepředu. Konce obou drátů musí směřovat dozadu. Nesprávná instalace může poškodit smalt trouby.

12.6 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadíte-li dvířka.



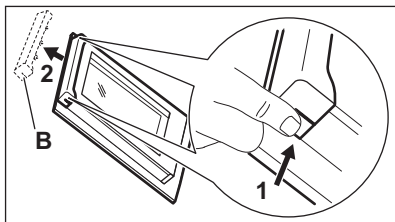
1. Otevřete plně dvířka.
2. Posunujte šoupátko, dokud neuslyšíte cvaknutí.
3. Přivírejte dvířka, dokud se šoupátko nezajistí.
4. Odstraňte dveře. Dvířka odstraníte jejich vytažením směrem dopředu nejprve na jedné a poté na druhé straně.

Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

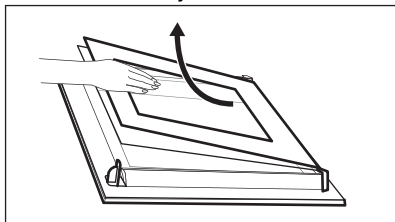
12.7 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

i Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

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



2. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
3. Postupně uchopte skleněné panely na jejich horní straně a vytáhněte je nahoru z kolejniček.



4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče.

Panely nainstalujete obráceným postupem.

12.8 Výměna žárovky

! **VAROVÁNÍ!**
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Zadní žárovka

i Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby.

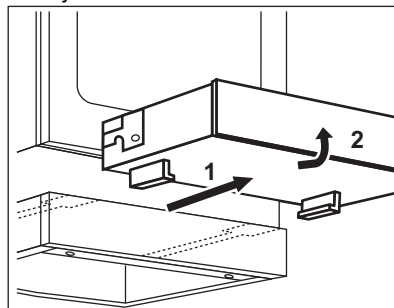
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

12.9 Vysazení zásuvky

! **VAROVÁNÍ!**
Při používání trouby se v zásuvce může tvořit velké teplo. V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír, spreje, apod.).

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Zdvihněte zásuvku pod mírným úhlem a vyndejte ji z jejích drážek.

Zasazení zásuvky:

1. Chcete-li zásuvku zasunout zpět, usadte ji do příslušných kolejniček. Ujistěte se, že jsou všechny úchytky v drážkách správně uchycené.
2. Sklopte zásuvku do vodorovné polohy a zasuňte ji.

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.
Nelze zapnout spotřebič.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Kontrolka 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.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
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.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nenaplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Z vliisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vliisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vliisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Viz „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

13.2 Servisní údaje

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

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	CCB6648ABM	
Typ varné desky	Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Sálavá plotýnka	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm
	Levá zadní	14,5 cm
	Pravá přední	14,5 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	D 26,5 cm Š 17,0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	178,9 Wh / kg
	Levá zadní	181,8 Wh / kg
	Pravá přední	181,8 Wh / kg
	Pravá zadní	174,1 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	179,2 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – Metody měření funkce.

14.2 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 zakryjte 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.

14.3 Informace o produktu pro trouby a produktový informační list*

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	CCB6648ABM
Index energetické účinnosti	95,3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.95 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.82 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Hlasitost	73 l
Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	51.0 kg

*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B.

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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

14.4 Trouba - Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10

minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


Uchování teploty jídla


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

Vlhký horký vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

15. 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.....	39
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	41
3. INŠTALÁCIA.....	44
4. POPIS VÝROBKU.....	46
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	46
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	47
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	48
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	50
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	50
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	54
11. RÚRA – RADY A TIPY.....	55
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	68
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	71
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	73

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie. Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

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 zranenia 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**

- 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. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 **Všeobecná bezpečnosť**

- 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.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič 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 zahasť oheň vodou, ale vypnite spotrebič 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 spotrebiča 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 spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.

- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **VAROVANIE:** 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.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič net'ahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- 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 rovnejšej 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 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce súvisiace s pripojením elektriny musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dveriek spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dverka 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 ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú 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!

Riziko poranenia a popálenia. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre 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 dveriek 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 dveriek 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 sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - do spotrebiča ani priamo na dno dutiny nekladte hliníkovú fóliu.
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči 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 nekladte na ovládací panel.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny m kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným spodkom môže spôsobiť škrabance. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.
- 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 vytiahnite zo sieťovej zásuvky.

- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia sklenených panelov.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Po každom použití utrite dutinu rúry a dvierka dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu. V záujme zníženia kondenzácie spustíte spotrebič 10 minút pred pečením.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, 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**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

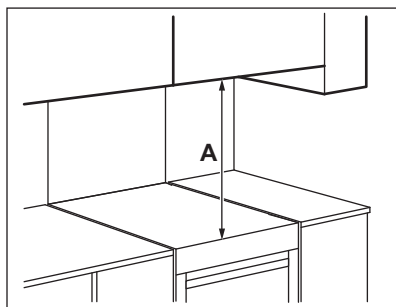
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Technické údaje

Rozmery	
Výška	847 - 867 mm
Šírka	596 mm
Hĺbka	600 mm

3.2 Umiestnenie spotrebiča

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

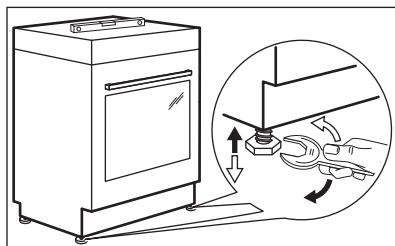


Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	685

- 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.

3.3 Vyrovnávanie spotrebiča



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

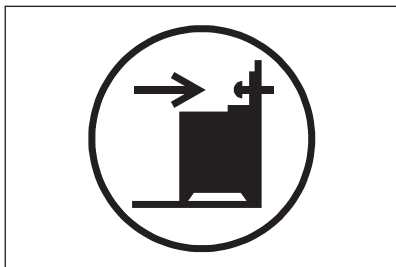
3.4 Ochrana proti prevráteniu



UPOZORNENIE!

Nainštalujte ochranu proti prevráteniu, aby ste zabránili prevráteniu spotrebiča pri jeho nerovnomernom zaťažení. Ochrana proti prevráteniu funguje iba vtedy, ak je spotrebič umiestnený v správnej oblasti.

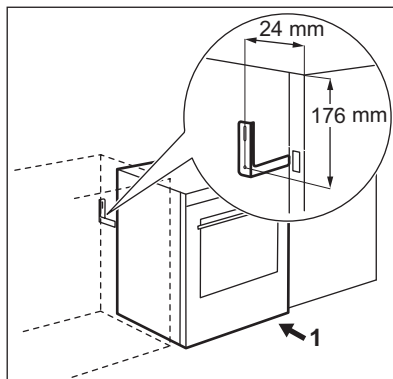
Váš spotrebič je označený symbolmi uvedenými na obrázkoch (niektoré modely), ktoré vás upozorňujú na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.

**UPOZORNENIE!**

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

Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

1. Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.
2. Ochrany proti prevráteniu nainštalujte 176 mm pod horným povrchom spotrebiča a 24 mm od ľavej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Pozrite si obrázok. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú výstuž (stenu).
3. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Pozrite si obrázok. Spotrebič umiestnite uprostred priestoru medzi skrinkami (1). Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.

**3.5 Elektroinštalácia****VAROVANIE!**

Výrobca nie je zodpovedný, ak nepostupujete podľa bezpečnostných opatrení v bezpečnostných kapitolách.

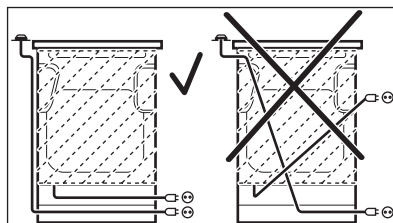
Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a sieťového kábla.

Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

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

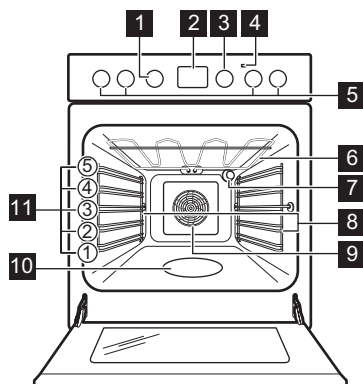
**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



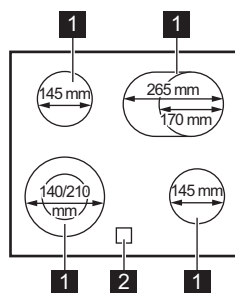
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Otočný ovládač funkcií rúry
- 2 Displej
- 3 Otočný ovládač teploty
- 4 Ukazovateľ/symbol teploty
- 5 Ovládače pre varný panel
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie
- 8 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 9 Ventilátor
- 10 Reliéf dutiny
- 11 Úrovne roštu v rúre

4.2 Prehľad varného panela



- 1 Varná zóna
- 2 Ukazovateľ zvyškového tepla

4.3 Príslušenstvo

- **Drôtený rošť**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a múčných pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

- **AirFry**
Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie.
- **Teleskopické lišty**
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.
- **Skladovacia zásuvka**
Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

- i** Dvierka sú vybavené systémom pomalého zatvárania. Dvierka sa nepokúšajte zatvoriť silou.


Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.



Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 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 blikáť a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

5.3 Zmena času

- i** Ak je spustená akákoľvek funkcia, presný čas nemôžete zmeniť.




Stláčajte , až kým ukazovateľ presného času nezabliká. Na nastavenie nového času si pozrite časť „Nastavenie času“.

5.4 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

5.5 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

1. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
6. Rúru nechajte spustenú 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.




6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Varný stupeň

Symboly	Funkčnosť
	Poloha Vypnuté
	Dvojité zóna
	Uchovať teplotu

Symboly Funkčnosť

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.

Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté.

6.2 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.

6.3 Ukazovateľ zvyškového tepla



VAROVANIE!

Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálením zo zvyškového tepla.

Ukazovateľ sa zobrazí, keď je varná zóna horúca, ale nefunguje pri odpojenom sieťovom napájaní.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

7. HORÁK - RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

Výsledky varenia závisia od materiálu kuchynského riadu

- **odporúča sa:** hliník, meď
- **neodporúča sa:** antikoro, liatina, sklo



Dno kuchynského riadu musí byť čo najhrubšie a najrovnejšie. Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dná čisté a suché.

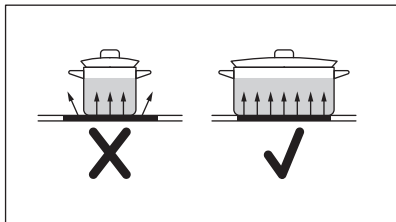


Na keramickom varnom paneli nepoužívajte kuchynský riad s dnami s výraznými hranami alebo okrajmi, napr. liatinové panvice. Mohli by natrvalo poškrabať alebo poškodiť povrch varného panela.



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

Pre úsporu energie a zabezpečenie správneho fungovania varného panela musí mať dno kuchynského riadu vhodný minimálny priemer.



7.2 Minimálny priemer riadu

Varná zóna	Priemer riadu (mm)	Výkon (W)
Ľavý zadný	Φ 145	1200

Varná zóna	Priemer riadu (mm)	Výkon (W)
Pravý zadný	170-265	1400/2200
Pravý predný	Φ 145	1200
Ľavý predný	140-210	1000/2200

7.3 Príklady použitia na varenie



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
<u>1</u> - 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, teľacie 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.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčeky.		

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 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.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s

cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. 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, masťné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch handričkou.

9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE









VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Funkcie rúry

Symbol	Funkcia rúry	Aplikácia
0	Poloha Vyp.	Rúra je vypnutá.
	Teplotzdušné Pečenie	Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie.

Symbol	Funkcia rúry	Aplikácia
	Nastavenie pizza /AirFry	Na pečenie jedla na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívnejšie zapekanie a chrumkavý korpus. /Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie. Pre pokrmu ako hranolčky alebo pizza.
	Tradičné varenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
	Teplovzdušné pečenie PLUS	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania.
	Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
	Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Taktiež na gratinovanie a zapekanie.
	Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Pokyny k príprave jedál nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na splnenie deklarovanej energetickej triedy spotrebiča podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne.



Môžete rozmrazovať potraviny zvolením funkcie Vlhký horúci vzduch bez nastavenia teploty.

9.2 Zapnutie a vypnutie rúry



V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič ovládače, indikátory, svetelné ukazovatele alebo žiarovky:

- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.
- Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda jednu z varných zón, funkcií rúry alebo teplotu.

1. Otočte ovládač a zvolte funkciu rúry
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete vypnúť rúru, otočte ovládače funkcií a teploty do vypnutej polohy.

9.3 Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.



VAROVANIE!


Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

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



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Priehlbnu vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodovodu. Maximálna kapacita priehlbny vnútorného priestoru je 250 ml. Priehlbnu vnútorného priestoru plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.
3. Otočte ovládač funkcií: Teplovzdušné pečenie PLUS .

4. Otočením otočného ovládača teploty nastavíte teplotu.
5. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.



UPOZORNENIE!

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

6. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládače funkcií rúry a teploty do polohy Vyp.
7. Odstráňte vodu z priehlbny vnútorného priestoru rúry.



VAROVANIE!

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

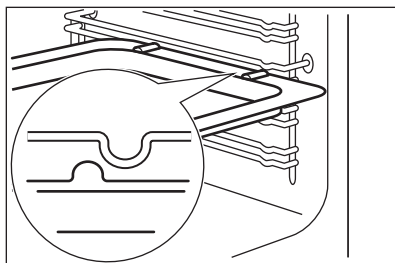
9.4 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

9.5 Vloženie príslušenstva rúry

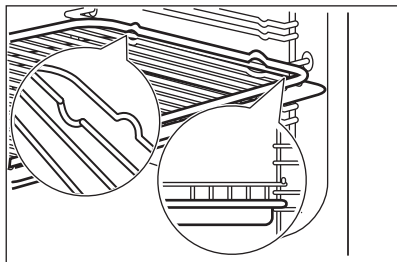
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



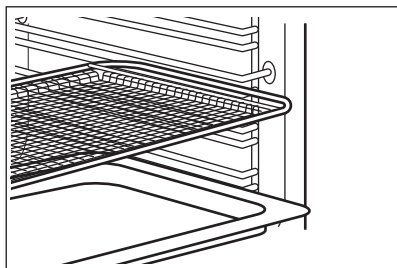
Drôtený rošt a hlboký pekáč spolu:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiace lišty vo vyššej polohe.



AirFry plech:

Plech AirFry zasuňte do tretej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite do prvej úrovne v rúre.



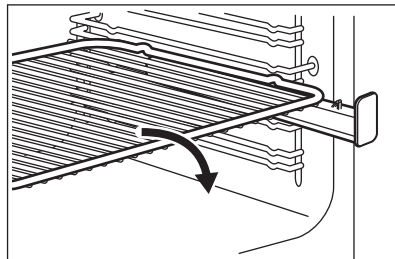
- Všetko príslušenstvo má malé odsadenia na vrchu pravej a ľavej strany na zvýšenie bezpečnosti. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.
- Vysoký okraj okolo roštu je zariadenie zabraňujúce zošmyknutiu kuchynského riadu.

9.6 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry

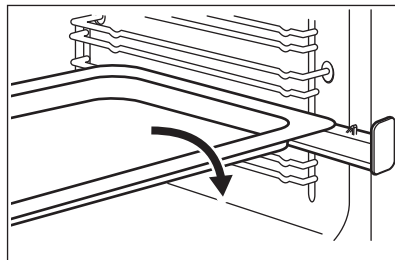


Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

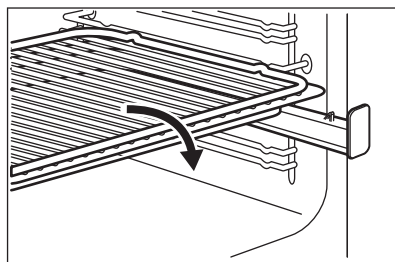
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



Rošt rúry položte na teleskopické lišty tak, aby nožičky smerovali nadol.



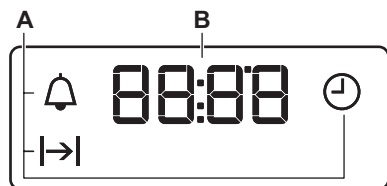
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Drôtený rošt a hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.

10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

10.1 Displej



- A. Časové funkcie
B. Časovač

10.2 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
—	MINUS	Na nastavenie času.
⌚	CLOCK	Na nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Na nastavenie času.

10.3 Časové funkcie

Funkcia časovača		Aplikácia
⌚	PRESNÝ ČAS	Nastavenie, zmena alebo kontrola presného času.
→	TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra zapnutá.
🔔	ČASOMER	Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte ⌚, kým nezačne blikať |→|.
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením + alebo —.

Na displeji sa zobrazí symbol |→|.


4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať |→| 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.


10.5 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.

2. Stlačte a podržte tlačidlo . Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

10.6 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.

11. RÚRA – RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne bezpečnosti.



Teploty a časy varenia 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 neopečú vždy rovnako dohneda. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykríviť. Keď plechý znova vychladnú, deformácia zmizne.

11.1 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

11.2 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupeče za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.

11.3 Teplovzdušné pečenie

Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečenie vo formách

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	150 - 160	50 - 70	2
Koláč Madeira/ovocné koláče	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piškótový koláč bez tuku	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Korpus z piškótového cesta	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	150 - 160	20 - 40	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ¹⁾	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	10 - 20	3
Linecké koláčiky/ploché pečivo	140	20 - 35	3
Pečivo z piškótového cesta	150 - 160	15 - 20	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bielkové pečivo, snehové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové sušienky	100 - 120	30 - 50	3
Pečivo z kysnutého cesta	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	160 ¹⁾	10 - 35	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bagety obložené roztopeným syrom	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Plnená zelenina	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Veterníky/odpaľované cesto	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/pečivo/žemličky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Linecké koláčky/ploché pečivo	140	25 - 45	2 / 4
Pečivo z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Bielkové sušienky, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Pečivo z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	2 / 4

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4

¹⁾ Rúru predhrejte.

11.4 Tradičné pečenie na jednej úrovni

Pečenie vo formách

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	160 - 180	50 - 70	2
Koláč Madeira/ovocné koláče	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Korpus z krehkého cesta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	170 - 190	20 - 25	2
Slaný tortový koláč (napr. slaný lotrinský koláč)	180 - 220	35 - 60	1
Tvarohová torta/koláč	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	170 - 190	40 - 50	2
Vianočka	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Veterníky/odpaľované cesto	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	170	35 - 55	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ovocné koláče z krehkého cesta	170 - 190	40 - 60	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Nízky chlieb	230 - 250	10 - 15	1
Švajčiarsky koláč Wähe	210 - 230	35 - 50	1

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	170 - 190	10 - 20	3
Linecké koláčiky/ploché pečivo	160 ¹⁾	20 - 35	3
Sušienky z piškótového cesta	170 - 190	20 - 30	3
Bielkové pečivo, snehové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové sušienky	120 - 130	30 - 60	3
Pečivo z kysnutého cesta	170 - 190	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

1) Rúru predhrejte.

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový náryp	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gratinovaná zelenina	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Bagety obložené roztopeným syrom	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Sladké nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	180 - 200	40 - 60	1
Plnená zelenina	180 - 200	40 - 60	1

1) Rúru predhrejte.

11.5 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (s bohatým obložením) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Švajčiarske pečivo Wähe	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švajčiarska torta	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tvarohová torta/koláč	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nízky chlieb	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Nemecký slaný koláč Flammkuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Použite hlboký pekáč.

2) Rúru predhrejte.

11.6 Vlhký horúci vzduch

Chlieb a pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Žemle	180	25 - 35	3
Mrazená pizza, 350 g	190	25 - 35	3

Koláče v plechu na pečenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Piškótová roláda	180	20 - 30	3
Brownies – čokoládový koláč	180	30 - 40	3

Koláče vo forme

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Nákyp	200	30 - 40	3
Piškótvý korpus	180	20 - 30	3
Viktóriin koláč	150	25 - 35	3

Ryba

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ryba vo vreckách, 300 g	180	25 - 35	3
Celá ryba, 200 g	180	25 - 35	3
Rybie filé, 300 g	180	25 - 35	3

Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mäso vo vrecku, 250 g	200	25 - 35	3
Šašíky, 500 g	200	30 - 40	3

Drobné pečivo

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky	180	25 - 35	3
Mandľové Sušienky	160	25 - 35	3
Muffiny	180	25 - 35	3
Slané kekсы	170	20 - 30	3
Sušienky z krehkého cesta	150	25 - 35	3
Tortičky	170	15 - 25	3

Vegetariánska

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Miešaná zelenina vo vrecku, 400 g	180	25 - 35	3
Omeleta	200	20 - 30	3
Zelenina na plechu, 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Teplovzdušné pečenie

PLUS

Pečivo

Pokrm	Teplota (°C)	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Čas predhriatia (v minútach)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely chlieb	180	150	10	30 - 40	2
Pečivo z chlebového cesta	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Domáca pizza	230	150	10	15 - 20	2
Sušienky, čajové pečivo, croissanty	160	150	10	10 - 20	2
Slivkový koláč, škoricové rožky	160	150	10	70 - 80	2

Mrazené pokrmy

Pokrm	Teplota (°C)	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Čas predhriatia (v minútach)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza	200	100	10	15	2
Croissanty	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Regenerácia jedla

Pokrm	Teplota (°C)	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Čas predhriatia (v minútach)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely chlieb	110	100	-	30 - 40	2
Pečivo z chlebového cesta	110	100	-	20 - 25	2
Domáca pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Zelenina	110	100	-	15 - 25	2
Ryža	110	100	-	15 - 26	2

Pokrm	Teplota (°C)	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Čas predhriatia (v minútach)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestoviny	110	100	-	15 - 27	2
Mäso	110	100	-	15 - 28	2

Pečenie mäsa

Pokrm	Teplota (°C)	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Čas predhriatia (v minútach)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča	210	200	-	70 - 75	2
Polovička kurčaťa	210	200	-	35 - 50	2
Bravčové pečené	180	200	-	65 - 70	2
Hovädzie pečené, 1 – 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Nепреpečené					
2. Stredne prepečené					
3. Prepečené					
Pečený moriak	200	200	-	70 - 85	2

11.8 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu na pečenie alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad plechom.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

11.9 Tradičné pečenie mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Bravčové

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotleta, rebierka	1 – 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Sekaná	750 g – 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Teľacie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Teľacie pečené ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Použite pekáč zakrytý pokrievkou.

Jahňacie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Zverina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát, noha zajačica	až do 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Srnčí/jelení chrbát	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Srnčie stehno	1,5 – 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Kačka	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Hus	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Morka	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Morka	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ryba

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.10 Pečenie mäsa s Turbo grilovaním

Bravčové

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotleť, rebierka	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teľacie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečené teľacie	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jahňacie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Hydina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Kačka	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hus	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Morka	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Morka	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

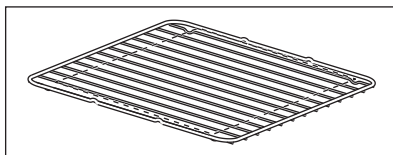
11.11 Grilovanie všeobecne



VAROVANIE!

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

- Grilujte vždy s maximálnou teplotou.
- Rošt zasunúť do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Hlboký pekáč vždy zasunúť do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.



Oblasť grilovania sa nachádza v strednej časti úrovne rúry.

11.12 AirFry

Pekárenské výrobky

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Croissanty, mrazené	pribl. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Pečivo z lístkového cesta, mrazené	pribl. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Pečivo z lístkového cesta, čerstvé	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, mrazená	pribl. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Zemiakové výrobky

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hranolčky, mrazené	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Hrubé hranolčky, mrazené	pribl. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Zapečené zemiaky, mrazené	pribl. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Krokety	pribl. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Čerstvá zelenina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plátky cukety, čerstvé ¹⁾	pribl. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ pridajte 1 čajovú lyžičku olivového oleja, aby sa nezlepili

Iné

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Rezne, mrazené	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevety v ceste na pečenie, mrazené	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Krúžky Calamari, mrazené	pribl. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kuracie nugetky, mrazené	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Rybie prsty, mrazené	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.13 Informácie pre skúšobne

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo	Úroveň v rúre
Malé koláčiky (20 ks/ plech)	Tradičné varenie	170	20 - 30	Plech na pečenie	3
Malé koláčiky (20 ks/ plech)	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35	Plech na pečenie	3
Malé koláčiky (20 ks/ plech)	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 40	Plech na pečenie	1 / 4
Jablkový koláč, 2 formy (ø 20 cm) na mriežke, diagonálne posunuté	Tradičné varenie	180	70 - 90	Rošt	1
Jablkový koláč, 2 formy (ø 20 cm) na mriežke, diagonálne posunuté	Teplovzdušné Pečenie	160	70 - 90	Rošt	2
Jablkový koláč, 2 formy (ø 20 cm) na mriežke, diagonálne posunuté	Nastavenie pizza	170	70 - 90	Rošt	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Prísľušenstvo	Úroveň v rúre
Jablkový koláč, 2 formy (ø 20 cm) na mriežke, diagonálne posunuté. ¹⁾	Teplovzdušné pečenie PLUS	160	70 - 80	Plech na pečenie	2
Piškvárový koláč bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na mriežke	Tradičné varenie	160	30 - 45	Rošt	3
Piškvárový koláč bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na mriežke	Teplovzdušné Pečenie	150	30 - 45	Rošt	2
Piškvárový koláč bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na mriežke	Teplovzdušné Pečenie	150	30 - 50	Rošt	1 / 4
Linecké cesto/Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	20 - 35	Plech na pečenie	3
Linecké cesto/Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	Plech na pečenie	1 / 4
Linecké cesto/Prúžky pečiva	Tradičné varenie	160	20 - 35	Plech na pečenie	3
Hrianky	Grilovanie	Max	5 - 9	Rošt	4
Hovädzi burger	Grilovanie	Max	15-20 jedna strana. 10-15 druhá strana.	Mriežka/ Pekáč na odkvapkanie tuku	4

¹⁾ Do priehlbiny dutiny pridajte 150 ml vody.

12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu (okrem plechu AirFry).

Nelepivé príslušenstvo a plech AirFry nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12.2 Čistenie tácky AirFry

1. Tácku AirFry položte na plech na pečenie.
2. Nalejte horúcu vodu s čistiacim prostriedkom a nechajte ju nasiaknuť.
3. Tácku AirFry vyčistíte so špongiou alebo použijete kefku na odstránenie zvyškov.

Je možné aj umytie v umývačke.

12.3 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistíte 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 čistíte aj ovládací panel rúry.

12.4 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po pečení s parou.



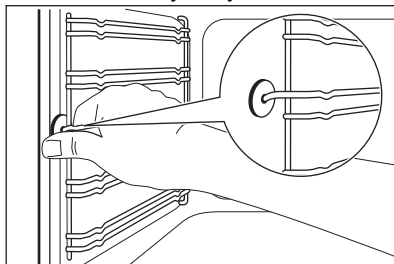
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUSProces čistenia odporúčame vykonať po každých 5-10 cykloch pečenia alebo častejšie.

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

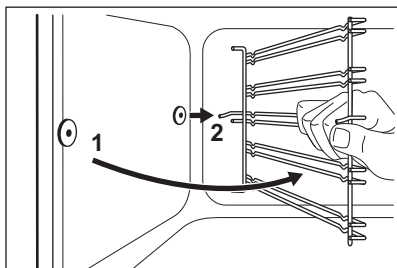
12.5 Vyberanie zasúvacích líšt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie líšty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.



- i** Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

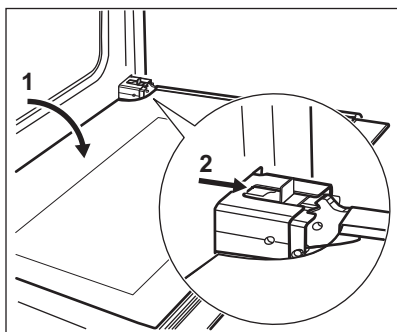


UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby bol dlhší upevňovací drôt vpredu. Konce dvoch drôtov musia smerovať dozadu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie smaltu.

12.6 Vyberanie dvierok rúry

Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka zvesíte.



1. Dvierka úplne otvorte.
2. Posuvný prvok posúvajte, až kým nezaznie cvaknutie.
3. Zatvárajte dvierka, až kým sa posuvný prvok nezaistí.
4. Odnímte dvierka.

Pri demontáži dvierok ich najprv potiahnite smerom von na jednej strane a potom na druhej. Po dokončení čistenia nasadte dvierka rúry. Pri inštalácii zvolte opačný postup. Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že

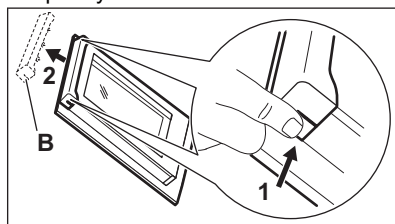
zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

12.7 Vyberanie a čistenie skiel dvierok

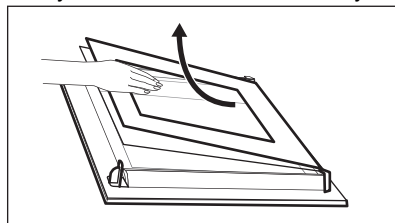


Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

1. Uchopte rám dvierok B na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila príchytka.



2. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
3. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytky.



4. Sklené panely dvierok vyčistite. Pri montáži panelov zvolte opačný postup.

12.8 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.

Zadná žiarovka

i Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.

1. Sklenený kryt otočte doľava a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Vymeňte žiarovku rúry za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
Použite rovnaký druh žiarovky do rúry.
4. Nasadte sklenený kryt.

12.9 Vybratie zásuvky

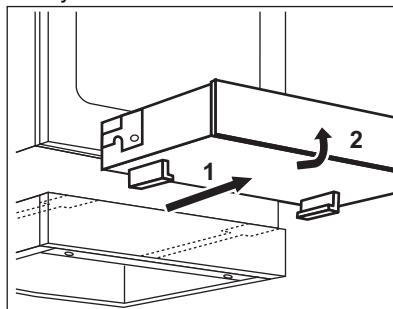


VAROVANIE!

V zásuvke sa pri používaní rúry môže akumulovať teplo. Nesmiete tam odkladať horľavé predmety (napr. čistiace materiály, plastové tašky, ochranné rukavice, papier, čistiace spreje a pod.).

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Zásuvku nadvihnite pod miernym uhlom a vyberte ju zo zasúvacích líšt zásuvky.

Vloženie zásuvky:

1. Ak chcete vložiť zásuvku, nasadte ju na zasúvacie líšty. Skontrolujte, či západky správne zapadli do líšt
2. Zásuvku spustíte do vodorovnej polohy a zasuňte.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne 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.
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Vonkajší okruh sa nedá zapnúť.		Zapnite najprv vnútorný okruh.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.
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.
Pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS nie je účinnosť pečenia uspokojivá.	Priehlbínu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
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 časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MÓD.)
Číslo výrobu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o varnom paneli podľa nariadenia EÚ č. 66/2014

Identifikácia modelu	CCB6648ABM		
Typ varného panelu	Varný panel voľne stojaceho variča		
Počet varných zón	4		
Technológia ohrevu	Sálavé ohrevné teleso		
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21,0 cm	
	Ľavý zadný	14,5 cm	
	Pravý predný	14,5 cm	
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Pravý zadný	L 26,5 cm W 17,0 cm	
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	178,9 Wh / kg	
	Ľavý zadný	181,8 Wh / kg	
	Pravý predný	181,8 Wh / kg	
	Pravý zadný	174,1 Wh / kg	
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	179,2 Wh / kg		

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

14.2 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 možností 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.

14.3 Informácie o výrobku pre rúry a informačný list k výrobku**

Názov dodávateľa	AEG
Model	CCB6648ABM
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95 kWh/cyklus

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.82 kWh/cykľus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	73 l
Typ rúry	Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka
Hmotnosť	51.0 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

14.4 Rúra – Úspora energie



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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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.

Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla

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


Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

15. 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 spotřebičů. Nelikvidujte spotřebiče označené symbolem spolu s odpadem z domácnosti.  Výrobok

odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.aeg.com/shop



867363187-A-512020



AEG