

CCB6648ABM

CS Návod k použití | **Sporák**

2

SK Návod na používanie | **Sporák**

36

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 obvyklých 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, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
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.....	29
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	32
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	34
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	35

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo 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: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- 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 neinstalujte na platformu.
- Spotřebič nepoužívejte s využitím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- **UPOZORNĚNÍ:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nebo skla sklopného víka varné desky nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice 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. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky.

V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektroinstalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského 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. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.

- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné 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.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li 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. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytek potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístejte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými látkami.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.

- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani 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 přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte 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 nespady žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádob vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

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.
- 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.
- Vycištěte 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 vybavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

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.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.7 Likvidace

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. INSTALACE

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Technické údaje

Rozměry

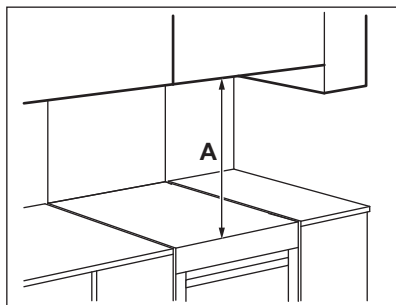
Výška 847 - 867 mm

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.

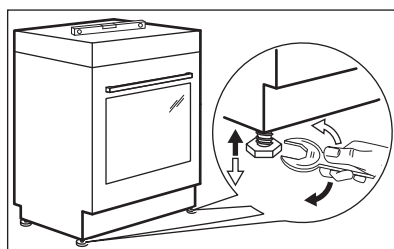


Minimální vzdálenosti

Rozměry mm

A 685

3.3 Vyrovnání spotřebiče

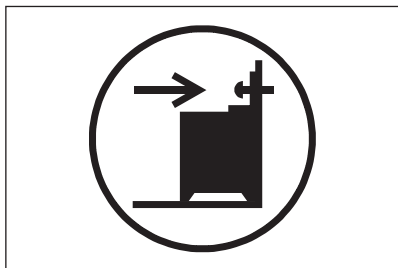


Pomocí seřizitelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.

3.4 Ochrana proti překlopení

⚠ POZOR!

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

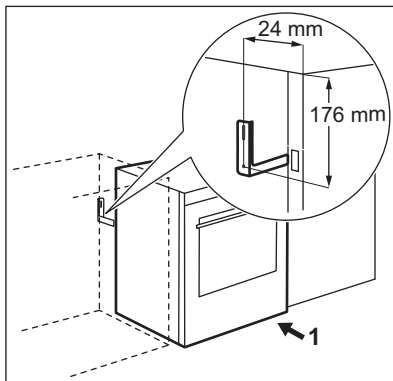


⚠ POZOR!

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 umístíte 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 nenes zodpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

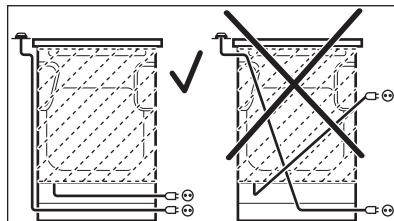
Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu.

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

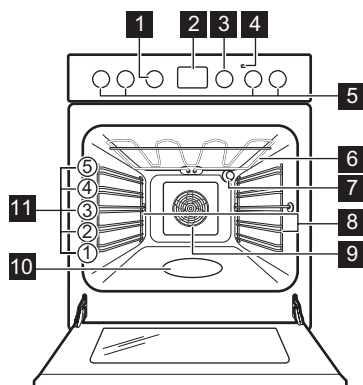
⚠ VAROVÁNÍ!

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



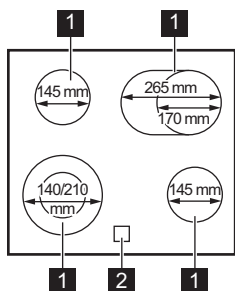
4. POPIS SPOTŘEBIČE

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 Vyřtá část vnitřku trouby
- 11 Polohy mřížky

4.2 Varná deska – Přehled



- 1 Varná zóna
- 2 Ukazatel zbytkového tepla

4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošť**
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.

- **AirFry plech**
Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy.
- **Úložná zásuvka**
Úložná zásuvka je umístěna pod prostorem 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 nezavírejte silou.


Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu 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 ovladač

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.

6.1 Nastavení teploty

Symboly	Funkce
	Poloha Vypnuto
	Dvojitá zóna

Symboly	Funkce
	Uchovat teplotu
1 - 9	Nastavení ohřevu



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

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



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

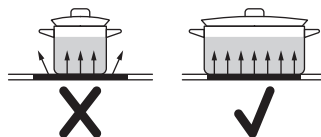


Na keramické varné desce nepoužívejte nádobí se dnem, které má výrazné hrany, např. litinové pánve. Mohly by povrch varné desky poškrábat nebo odřít s trvalými následky.



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 varné nádoby (mm)	Výkon (W)
Levá zadní	Φ 145	1200
Pravá zadní	170-265	1400/2200
Pravá přední	Φ 145	1200

Varná zóna	Průměr varné nádoby (mm)	Výkon (W)
Levá přední	140-210	1000/2200

7.3 Příklady použití při vaření



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté 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	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnce zakryté pokličkou.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblíhy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		

8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.

- 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.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové

skvrny, 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 očistěte skleněný povrch hadříkem.


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 pečicích papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza.
	Konvenční pečení	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
	True Fan Cooking 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	<p>Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejsporněji. 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.</p> <p>Tato funkce je určena k úspoře energie během pečení. Pokyny k pečení naleznete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horký vzduch. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky.</p>



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

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.

9.3 Zapnutí funkce: True Fan Cooking PLUS

Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.



VAROVÁNÍ!


Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci: True Fan Cooking PLUS.
- Po použití funkce otvírejte dvířka spotřebiče opatrně: True Fan Cooking PLUS.



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.
Vlis vnitřku trouby naplňte vodou, až když je trouba chladná.
3. Otočte ovladačem funkcí: True Fan Cooking PLUS .
4. Otočením ovladače teploty nastavte teplotu.
5. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



POZOR!

Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.

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



VAROVÁNÍ!

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

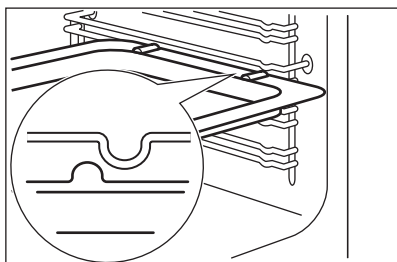
9.4 Chladicí ventilátor

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

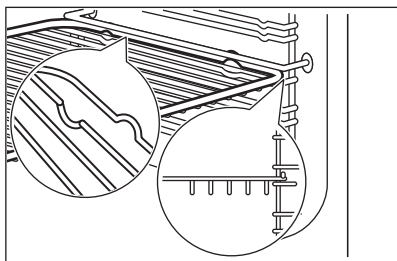
Hluboký pekáč:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



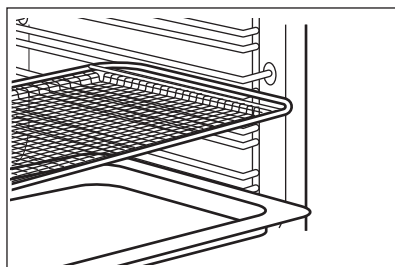
Tvarovaný rošť:

Zatlačte rošť mezi vodící lišty drážky roštu.



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.

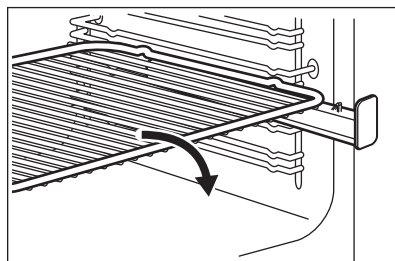
9.6 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby



Pokyny k instalaci teleskopických výsuvů uschovejte pro budoucí použití.

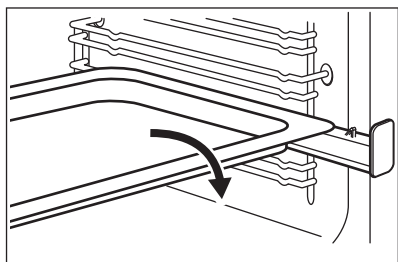
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

Tvarovaný rošť:



Položte tvarovaný rošť na teleskopické výsuvy tak, aby nožičky směřovaly dolů.

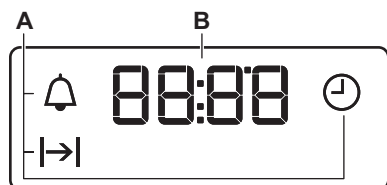
Hluboký pekáč:



Položte hluboký pekáč nebo hluboký plech na teleskopické výsuvy.

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 vypnutu.

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 vypnutu.

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.

11.1 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

11.2 Tipy k pečení moučných jídel

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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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 uvedeném 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 roštu
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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pečivo	160 ¹⁾	10 - 35	3

1) Předehřejte troubu.

Tabulka pro nákyпы a zapékaná jídla

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	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 roštu
			Dvě polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / 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 roštu
			Dvě polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	2 / 4
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 koláč)	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 roštu
Kynutá pletýnka / Věneček	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
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 roštu
Sušenky z křehkého těsta	170 - 190	10 - 20	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	160 ¹⁾	20 - 35	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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 roštu
Zapečené těstoviny	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapékaná zelenina	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	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 roštu
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 podobné pizze)	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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 sáčkách 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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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 True Fan Cooking PLUS

Pekárna

Jídlo	Teplota (°C)	Množství vody ve vliisu (ml)	Čas předehřátí (min)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	180	150	10	30 - 40	2
Bagety/kaiserky	200	150	5	20 - 25	2
Italský chléb Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Domácí pizza	230	150	10	15 - 20	2
Sušenky, čajové koláčky, croissanty	160	150	10	10 - 20	2
Švestkový koláč, skořicové rolky	160	150	10	70 - 80	2

Mražené potraviny

Jídlo	Teplota (°C)	Množství vody ve vliisu (ml)	Čas předehřátí (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 vliisu (ml)	Čas předehřátí (min)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	110	100	-	30 - 40	2

Jídlo	Teplota (°C)	Množství vody ve vlisu (ml)	Čas předehřátí (min)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety/kaiserky	110	100	-	20 - 25	2
Domácí pizza	110	100	-	15 - 20	2
Italský chléb Focaccia	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 vlisu (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 žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké kusy masa pečte přímo na plechu na pečení.

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 nebo více).

Pokud je doporučen stupeň 1, umístěte pokrm přímo na plech na pečení

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

11.9 Horní/spodní 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 ro- štu
Ramínko, krkovička, kýta v cel- ku	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
Vepř. koleno (předvařené)	750 g – 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
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 mísu.

Jehněčí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
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 ro- štu
Zaječí hřbet, zaječí kýta	až do 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 ro- štu
Kusy drůbeže	200 - 250 g každá	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 funkcí Turbo gril

Vepřové

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ramínko, krkovička, 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
Vepř. 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 každá	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

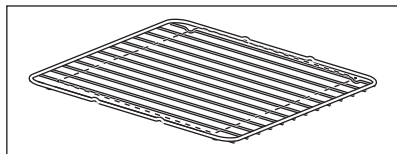
11.11 Obecně o grilování

VAROVÁNÍ!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

- **Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.**

- Rošt nastavte do polohy podle doporučení v tabulce pro grilování.
- Pokud je doporučena první poloha roštu, umístěte pokrm přímo na plech na pečení.
- Hluboký pekáč na zachycení tuku vždy umístěte do první polohy roštu.
- Grilujte pouze ploché kusy masa nebo ryb.



Grilovací plocha je umístěna uprostřed roštu.

11.12 AirFry

Pekárenské výrobky

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

Potraviny z brambor

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

Čerstvá zelenina

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

1) přidejte lžičku olivového oleje, aby se nelepily

Jiné

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

11.13 Informace pro zkušební

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství	Poloha roštu
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Konvenční pečení	170	20 - 30	Plech na pečení	4
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Pravý horký vzduch	150	20 - 30	Plech na pečení	2
Malé koláčky (20 malých koláčků na plech)	Pravý horký vzduch	150	25 - 35	Tác / odkávací plech	1 + 4
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Konvenční pečení	180	70 - 90	Mřížka	1
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	Mřížka	2
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně	Příprava Pizzy	160	60 - 80	Mřížka	2
Jablečný koláč, 2 formy (Ø 20 cm) na roštu, položené úhlopříčně. 1)	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Plech na pečení	2
Piškotová buхта bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Konvenční pečení	170	30 - 40	Mřížka	3
Piškotová buхта bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Pravý horký vzduch	150	35 - 45	Mřížka	2
Piškotová buхта bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na roštu	Pravý horký vzduch	160	25 - 35	Mřížka	1 + 4
Křehké těsto / pruh těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	Plech na pečení	3
Křehké těsto / pruh těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 30	Plech na pečení	1 + 4
Křehké těsto / pruh těsta	Konvenční pečení	160	20 - 35	Plech na pečení	3
Topinky	Grilování	Max.	1 - 5	Mřížka	4
Hovězí hamburger	Grilování	Max.	15 - 20 první strana. 10 - 15 druhá strana.	Rošt/Odkávací plech	4

1) Do vlisu 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 spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí (kromě plechu AirFry).

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

12.2 Čištění plechu AirFry

1. Položte plech AirFry na plech na pečení.
2. Nalijte horkou vodu s čistícím 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 vlisu vnitřku trouby

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



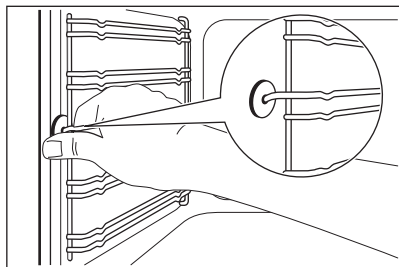
Ohledně funkce: True Fan Cooking PLUS doporučujeme provádět čistící postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

1. Do vlisu 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.

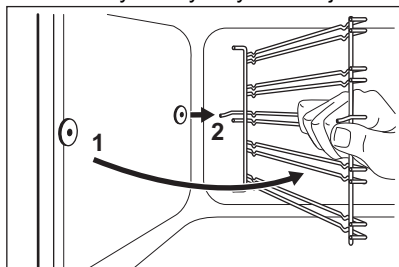
12.5 Vyjmutí drážek na rošty

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.



Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

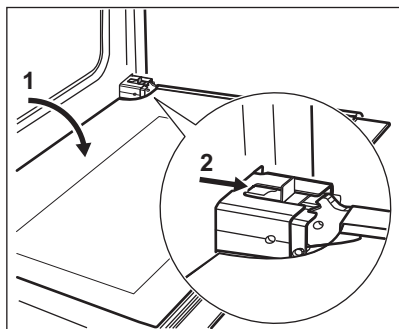


POZOR!

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

12.6 Odstranění dvířek trouby

Čištění si usnadníte, vysadí-li dvířka.



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

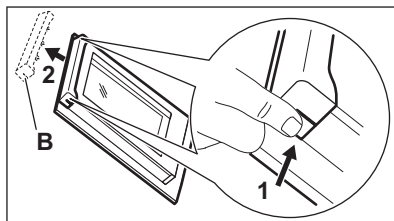
Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět opačným postupem. Ujistěte se, že při zasouvání dvířek uslyšíte klapnutí. V případě potřeby použijte sílu.

12.7 Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

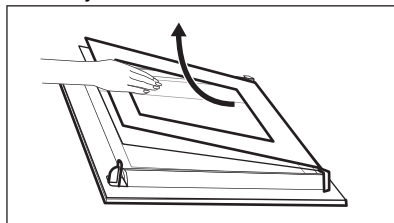


Sklo v dvířkách vašeho spotřebiče může být různého typu a tvaru dle příkladů na obrázcích. Počet skleněných panelů se může také lišit.

1. Uchopte okrajovou lištu B na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte 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 nainstalujte 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, žárovzdornou do teploty 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

12.9 Zásuvka

VAROVÁNÍ!

Do zásuvky nevkládejte žádné potraviny.

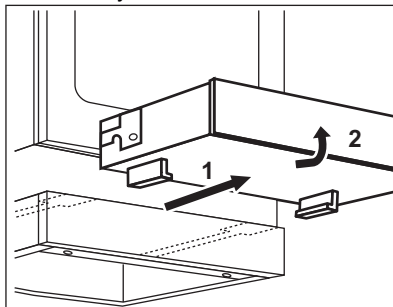
VAROVÁNÍ!

V zásuvce neuchovávejte hořlavé předměty, jako jsou čisticí materiály, plastové sáčky, rukavice do trouby, papír, čisticí prostředky, aerosoly, plastové předměty). Při používání trouby může být zásuvka horká. Hrozí nebezpečí požáru.

Zásuvku pod troubou lze vyjmout za účelem čištění.

Vyjmutí zásuvky:

1. Zcela vytáhněte zásuvku.



2. Zvedněte zásuvku pod mírným úhlem a vyjměte ji z nosných kolejnic zásuvky.

Vložení zásuvky:

1. Pro zasunutí zásuvky nasadte zásuvku na nosné kolejnice. Zkontrolujte, zda západky správně zapadají do kolejnic
2. Spusťte zásuvku do vodorovné polohy a zasuňte ji.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nelze zapnout.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič nelze zapnout.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	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.		Nejprve aktivujte vnitřní kroužek.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nebyla provedena nezbytná nastavení.	Zkontrolujte správnost nastavení.
Osvětlení nefunguje.	Žárovka je vadná.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu.	Resetujte hodiny.
Na jídle a vnitřku trouby se usazuje pára a kondenzát.	Ponechali jste pokrm v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Neuspokojivý výsledek pečení pomocí funkce True Fan Cooking PLUS.	Neplnili jste vlis vnitřku trouby vodou.	Viz „Zapnutí funkce True Fan Cooking PLUS“.
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Příliš nízká teplota.	Nastavte teplotu alespoň na 110 °C. Viz kapitola „Trouba – Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič studený. Vodu otřete hadříkem nebo houbičkou. Přidejte správné množství vody do vlisu vnitřku trouby. Viz „Zapnutí funkce True Fan Cooking 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 vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o varné desce podle směrnice 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 Levá zadní Pravá přední	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	26.5 cm 17.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

Pro EU: IEC/EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

14.2 Varná deska – Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energií při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte nádobu.

- Dno nádoby by mělo mít stejný průměr jako varná zóna.
- Menší nádoby stavte na menší varné zóny.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

14.3 Informace o produktu pro trouby a produktový informační list

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	CCB6648ABM 940002974
Index energetické účinnosti	95,3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.95kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.82kWh/cyklus
Počet dutin	1

Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	73l
Typ trouby	Trouba zabudovaná ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	52.0kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

14.4 Trouba – úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków,
Poland

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 zjednodušať 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.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	37
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	39
3. INŠTALÁCIA.....	42
4. POPIS VÝROBKU.....	44
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	45
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	46
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	46
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	48
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	48
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	51
11. RÚRA – RADY A TIPY.....	52
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	64
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	67
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	68
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	70

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.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných

podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to 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, loďkách ani plavidlách.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na plošinu.
- Neobsluhujte spotrebič prostredníctvom externého časovača ani osobitného diaľkového ovládača.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte 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 odpojte spotrebič od siet'ového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- 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 sa zahriať.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Vyberateľné prostriedky musia byť zabudované do pevnej zásuvky v súlade s pravidlami zapojenia.
- **UPOZORNENIE:** 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 líšt 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 neťahajte 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 nanajvyšš rovnakej výšky.
- Spotrebič nainštalujte 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 predžijacie káble.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dverí spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie 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.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dverí spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací 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 obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Na spotrebič ani priamo na dno jeho dutiny nekladte alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite 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 nespadol na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny 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.

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 spustite 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.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- 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.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dverí, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

3. INŠTALÁCIA

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Technické údaje

Rozmery

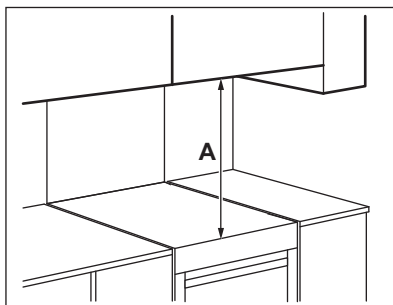
Výška 847 - 867 mm

Šírka 596 mm

Hĺbka 600 mm

3.2 Umiestnenie spotrebiča

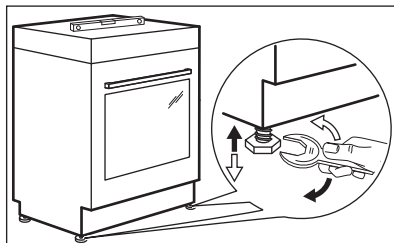
Váš voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.



Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	685

3.3 Vyrovnanie spotrebiča

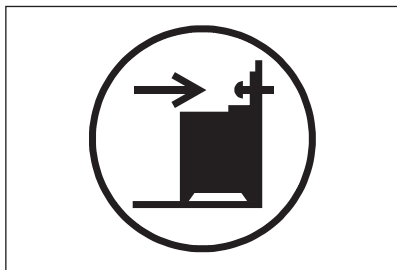


Na vyrovnanie spotrebiča do vodorovnej polohy a prispôsobenie okolitým zariadeniam použite malé nožičky v spodnej časti spotrebiča.

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.



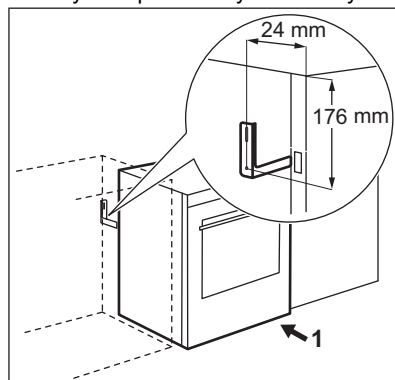
UPOZORNENIE!

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

Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

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

2. Ochrana 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.

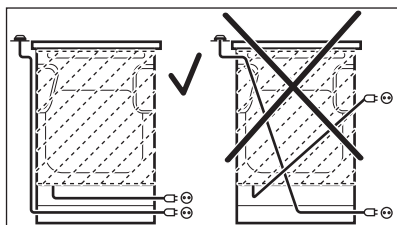
Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a sieťového kábla.

Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

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

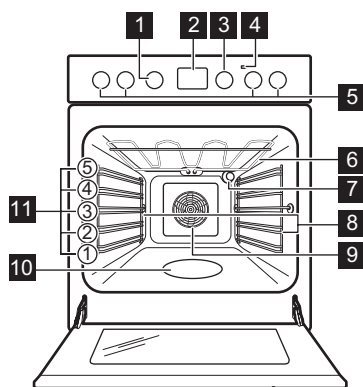
VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



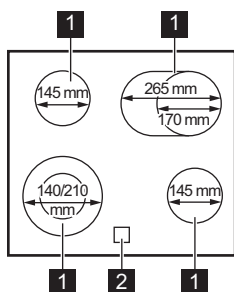
4. POPIS VÝROBKU

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 rošt

- Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**

- Pre koláče a piškótové koláče.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **AirFry tácka**
Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie.

- **Teleskopické lišty**
Pre police a plechy.
- **Skladovacia zásuvka**
Úložná zásuvka je 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.




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 blikat' a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

5.3 Zmena času



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	Funkcia
0	Poloha Vyp.
	Dvojité zóna
	Uchovať teplé
1 - 9	Varné stupne




V záujme zníženia spotreby energie využívajte zvyškové teplo. Približne 5 až 10 minút pred dokončením procesu varenia varnú zónu vypnite.

Potrebný varný stupeň nastavte otočením otočného ovládača pre zvolenú varnú zónu. Proces varenia ukončíte otočením 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 popálenia zvyškovým teplom.

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



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

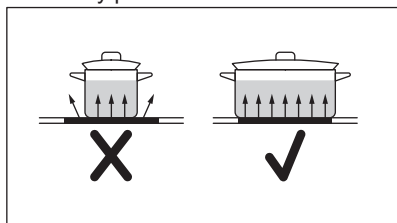


Na keramicom varnom paneli nepoužívajte kuchynský riad s dnami s výraznými hranami alebo okrajmi, napr. liatinové panvice. Mohli by natrvalo poškrabať alebo poškodiť povrch varného panela.



Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramicom 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 kuchynského riadu (mm)	Výkon (W)
Ľavý zadný	Φ 145	1200
Pravý zadný	170-265	1400/2200
Pravý predný	Φ 145	1200
Ľavý predný	140-210	1000/2200

7.3 Príklady použitia pri príprave jedál



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
- 1	Hotové jedlo uchovávať teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	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 vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
4 - 5	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zázmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s

cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.



- **Odstráňte, keď je varný panel dostatočne vychladený:** krúžky vodného kameňa, vodné krúžky, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistíte sklenený povrch handričkou.







9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Funkcie rúry

Symbol	Funkcia rúry	Aplikácia
	Poloha Vyp.	Rúra je vypnutá.
	Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pri 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 pokrmy ako hranolčeky alebo pizza.
	Tradičné varenie	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
	True Fan Cooking PLUS	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti 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.
	Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EÚ 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1 . 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 je navrhnutá tak, aby počas pečenia šetrila energiu. Pokyny na pečenie nájdete v časti Rady a tipy, kapitole Pečenie s využitím vlhkosti. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne.



Potraviny môžete rozmrazovať tak, že vyberiete funkciu Pečenie s využitím vlhkosti 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 Aktivácia funkcie: True Fan Cooking PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.

VAROVANIE!


Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Neotvárajte dvere spotrebiča, keď sa používa funkcia: True Fan Cooking PLUS.
- Opatrne otvorte dvere spotrebiča po použití funkcie: True Fan Cooking PLUS.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Priehlbinu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.
Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml.
Priehlbinu dutiny naplňajte vodou len vtedy, keď je rúra vychladnutá.
3. Otočte ovládač funkcií: True Fan Cooking PLUS .
4. Otočením otočného ovládača teploty nastavíte teplotu.
5. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.

UPOZORNENIE!

Priehlbinu dutiny nenapĺňajte vodou počas pečenia ani vtedy, keď je rúra horúca.

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

VAROVANIE!

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

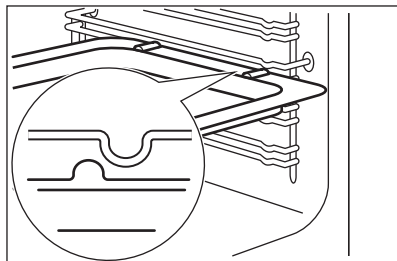
9.4 Chladiaci ventilátor

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

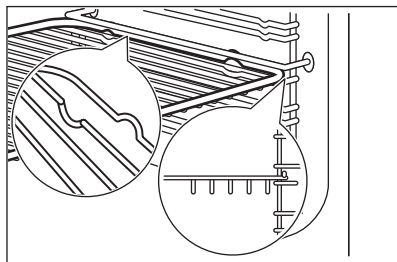
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



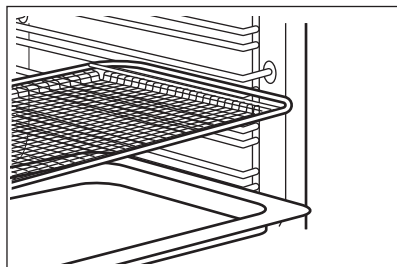
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



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.

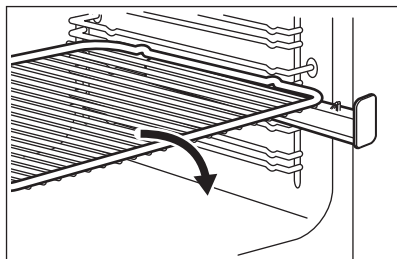
9.6 Teleskopické lišty – vloženie príslušenstva rúry



Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

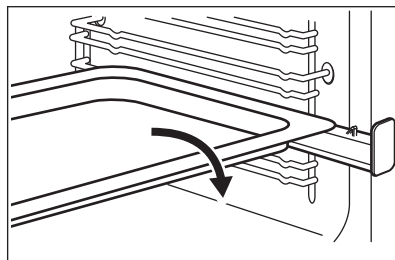
S teleskopickými lištami môžete ľahšie zasunúť a vybrať rošty.

Drôtený rošt:



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

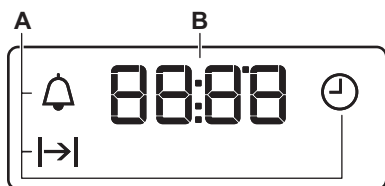
Hlboký pekáč:



Plech na pečenie alebo 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.
🕒	HODINY	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.

10.6 Zrušenie časových funkcií

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

11. RÚRA – RADY A TIPY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

11.1 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

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 dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

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.
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 múčných 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
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 Nákyty 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/žemičky 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 mrvičkou	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/pečivo/žemičky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Linecké koláčiky/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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Pečivo z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	2 / 4
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 piškútového cesta	170 - 190	20 - 25	2
Slaný tortový koláč (napr. slaný lotrínský 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.	1. 230 ¹⁾	1. 20	1 - 2
2. Druhá časť procesu pečenia.	2. 160 - 180 ¹⁾	2. 30 - 60	
Veterníky/odpaľované cesto	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškútová 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/piškútového cesta) ²⁾	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	170 - 190	40 - 60	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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 nákyp	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 Flammekuchen	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 Pečenie s využitím vlhkosti

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
Piškótový korpus	180	20 - 30	3
Viktórii 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
Šašíčky, 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 True Fan Cooking 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

Pokrm	Teplota (°C)	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Čas predhriatia (v minútach)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Slivkový koláč, škoricové rožky	160	150	10	70 - 80	2

Mražené pokrm

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
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 kurčat'a	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 rúry.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu.

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

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

Mäso a rybu pečte vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Ak sa odporúča prvá úroveň, položte jedlo priamo na plech na pečenie

Kusy mäsa niekoľkokrát podajte počas pečenia vlastnou šťavou.

11.9 Tradičné pečenie mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso	1 - 1.5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Bravčové

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, šunka	1 - 1.5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Mäso na kocky, rebierka	1 - 1.5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Sekaná	750 g – 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Brav. koleno, predvarené	750 g – 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Teľacie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečené teľacie ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teľacie koleno	1.5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Použite zatvorenú nádobu na pečenie.

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, zajačie stehno	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
Porciovaná hydina	po 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
Morka	2.5 - 3.5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Morka	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ryby

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba	1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.10 Pečenie s funkciou Turbo gril

Bravčové

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, šunka	1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Mäso na kocky, rebierka	1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Brav. 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
Porciovaná hydina	po 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Kačka	1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
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

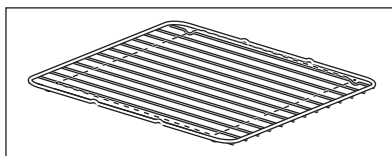
11.11 Grilovanie vo všeobecnosti

VAROVANIE!

Vždy grilujte so zatvorenými dvierkami rúry.

- **Grilujte vždy s maximálnou teplotou.**
- Rošť vložte do úrovne odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Ak sa odporúča prvá úroveň, položte jedlo priamo na plech na pečenie.
- Hlboký pekáč na zachytávanie tuku vždy položte na prvú úroveň.

- Grilujte len ploché kusy mäsa alebo rýb.



Oblasť grilovania je nastavená v strede roštu.

11.12 AirFry

Pečivo

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

Výrobky zo zemiakov

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hranoľčky, mrazené	približne 650 g	180 - 220	20 - 30	3

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hrubé hranolčeky, mrazené	približne 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Americké zemiaky, mrazené	približne 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Americké zemiaky, krokety	približne 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Čerstvá zelenina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plátky cukety, čerstvé ¹⁾	približne 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	približne 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevety v ceste na pečenie, mrazené	približne 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Krúžky Calamari, mrazené	približne 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kuracie nugetky, mrazené	približne 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Rybie prsty, mrazené	približne 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.13 Informácie pre skúšobné ústavy

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo	Úroveň v rúre
Malé koláčiky (20 ks/plech)	Tradičné varenie	170	20 - 30	Plech	4
Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30	Plech	2
Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	Plech/panvica na odkvapkávanie	1 + 4
Jablkový koláč, 2 formy (ø 20 cm) na mriežke, priečne posunuté	Tradičné varenie	180	70 - 90	Mriežka	1
Jablkový koláč, 2 formy (ø 20 cm) na mriežke, priečne posunuté	Teplovzdušné Pečenie	160	70 - 90	Mriežka	2
Jablkový koláč, 2 formy (ø 20 cm) na mriežke, priečne posunuté	Nastavenie pizza	160	60 - 80	Mriežka	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo	Úroveň v rúre
Jablkový koláč, 2 formy (ø 20 cm) na mriežke, pričrečne posunuté. ¹⁾	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Plech	2
Piškóťový koláč bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na mriežke	Tradičné varenie	170	30 - 40	Mriežka	3
Piškóťový koláč bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na mriežke	Teplovzdušné Pečenie	150	35 - 45	Mriežka	2
Piškóťový koláč bez tuku, 1 forma (ø 26 cm) na mriežke	Teplovzdušné Pečenie	160	25 - 35	Mriežka	1 + 4
Linecké cesto/Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	20 - 35	Plech	3
Linecké cesto/Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	20 - 30	Plech	1 + 4
Linecké cesto/Prúžky pečiva	Tradičné varenie	160	20 - 35	Plech	3
Hrianky	Grilovanie	Max.	1 - 5	Mriežka	4
Hovädzí burger	Grilovanie	Max.	15-20 jedna strana. 10-15 druhá strana.	Mriežka/ Pekáč na odkvapkávanie 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 spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

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

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu (okrem plechu AirFry).

Príslušenstvo s nelepivou povrchovou úpravou a plech AirFry nečistíte 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 ocelové 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: True Fan Cooking PLUS Proces čistenia odporúčame vykonať po každých 5-10 cykloch pečenia alebo častejšie.

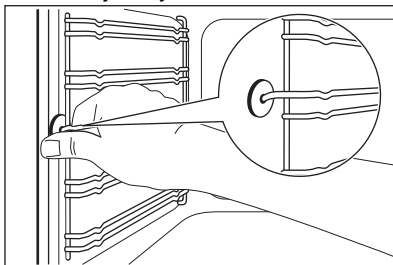
1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez prídavných látok.
2. Počkejte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri teplote okolia.

3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

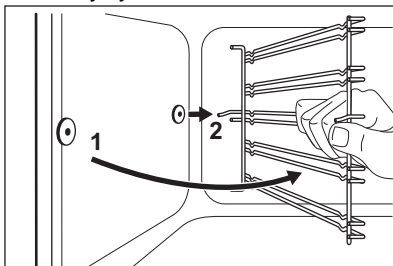
12.5 Vyberanie zasúvacích lišt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

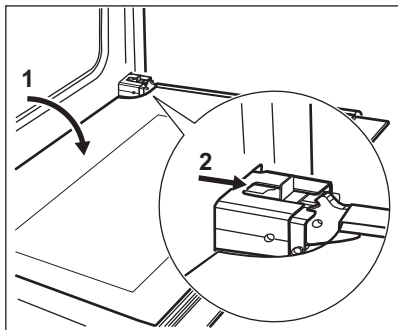
Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

⚠ 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.

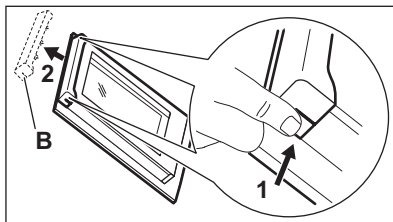
Po dokončení čistenia nasadte dvierka rúry. Pri inštalácii zvolte opačný postup. Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

12.7 Vyberanie a čistenie skiel dvierok

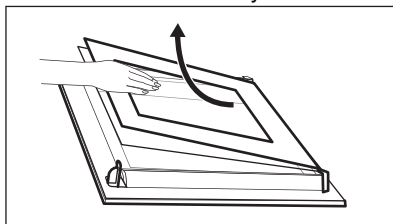


Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

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 vyťahnite smerom nahor z úchytiak.



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



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 Zásuvka

VAROVANIE!

Do zásuvky nevkladajte potraviny.

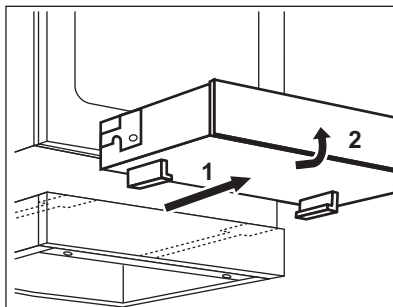
VAROVANIE!

V zásuvke nenechávajte horľavé predmety, napríklad čistiace materiály, plastové vrecká, lapky, papier, čistiace prostriedky, aerosóly a plastové predmety. Keď používate rúru, zásuvka sa môže zohriať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Zásuvku pod rúrou môžete vybrať a vyčistiť.

Vybratie zásuvky:

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Zásuvku nadvihnite pod malým uhlom a vyberte ju z podporných kolajničiek zásuvky.

Vloženie zásuvky:

1. Zásuvku vložte tak, že ju položíte na podporné kolajničky. Uistite sa, že západky správne zapadli do kolajničiek.
2. Zásuvku spustíte do vodorovnej polohy a zatlačte ju dovnútra.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Spotrebič nie je možné zapnúť.	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nezrosvieti.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba po krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Vonkajší okruh sa nedá zapnúť.		Najprv zapnite vnútorný okruh.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je pokazená.	Vymeňte žiarovku.

Problém	Možná příčina	Náprava
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania.	Znovu nastavte hodiny.
Na jedle a vo vnútri rúry 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 True Fan Cooking PLUS nie je účinnosť pečenia uspokojivá.	Priehlbínu vnútorného priestoru rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie True Fan Cooking PLUS“.
Voda v priehlbine dutiny rúry nezo-vrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Rúra – rady a tipy“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vo-dy.	Vypnite rúru a uistite sa, že je spotrebič studený. Vodu utrite handričkou alebo špongiou. Do priehlbiny dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie True Fan Cooking PLUS“.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítek sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítek z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku pre varný panel podľa EÚ 66/2014

Identifikácia modelu	CCB6648ABM	
Typ varného panelu	Varný panel voľne stojaceho variča	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Sáľavé 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) neokrúhlejšej 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

Pre EÚ: IEC/EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – časť 2: Varné panely – Metódy merania výkonu.

14.2 Varný panel – úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu pred jej zapnutím.

- Dno kuchynského riadu by malo mať rovnaký priemer ako varná zóna.
- Na menšie varné zóny položte menší riad.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

14.3 Informácie o výrobku pre rúry a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	CCB6648ABM 940002974
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.82kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	73l
Typ rúry	Rúra vo voľne stojacom variči
Hmotnosť	52.0kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

14.4 Rúra – úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. 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, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu 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 príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10

minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla

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

Pečenie s využitím vlhkosti

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 spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom



spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków,
Poland



aeg.com

867363591-C-062023



CE