

USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	6
3. INŠTALÁCIA.....	8
4. POPIS VÝROBKU.....	11
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	12
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	12
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	15
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	16
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	17
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	19
11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	21
12. RÚRA – RADY A TIPY.....	23
13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	33
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	36
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	39

TEŠTE SA Z PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

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

Navštívte naše webové stránky, kde nájdete:



Rady ohľadne používania, brožúry, návody na riešenie problémov, informácie o servise a oprave získate na stránke:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

www.registeraeg.com



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

⚠ Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

ℹ Všeobecné informácie a tipy

🌿 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za 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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti od 3 do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič musí byť do siete pripojený káblom typu H05VV-F, aby odolal teplotám zadného panela.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške do 2 000 m.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie na lodiach, lodkách ani plavidlách.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Spotrebič neinštalujte na podstavec.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním

poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.

- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- VAROVANIE: Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Buďte opatrní, keď sa dotýkate zásuvky na skladovanie. Môže byť horúca.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.
- V pevnej kabeláži musia byť zahrnuté prostriedky na odpojenie od elektrickej siete v súlade s platnými predpismi.
- VAROVANIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté 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 nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok 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 (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce súvisiace s pripojením elektriny musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.

2.3 Používanie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia a popálenín.
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.

- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,

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

2.4 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vyťahnite zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia sklenených panelov.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne 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 Vnútrné osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

3. INŠTALÁCIA



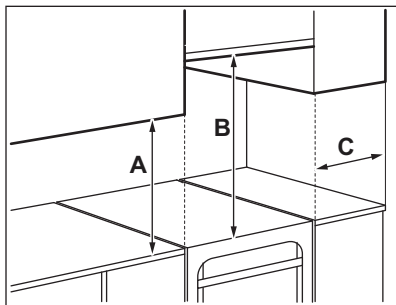
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Umiestnenie spotrebiča

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

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.



- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- 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.

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

Minimálne vzdialenosti

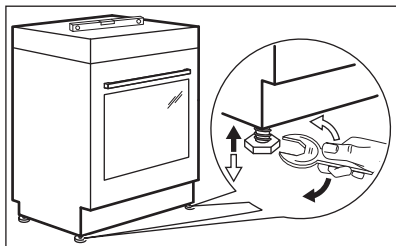
Rozmer	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Trieda spotrebiča	1

Rozmer	mm
Výška	858
Šírka	500
Hĺbka	600

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

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



UPOZORNENIE!

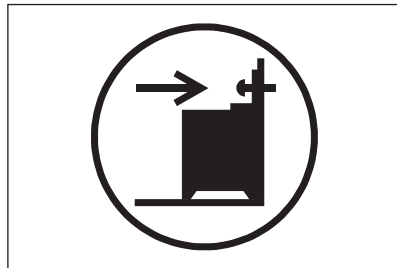
Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštalovali do správnej výšky.



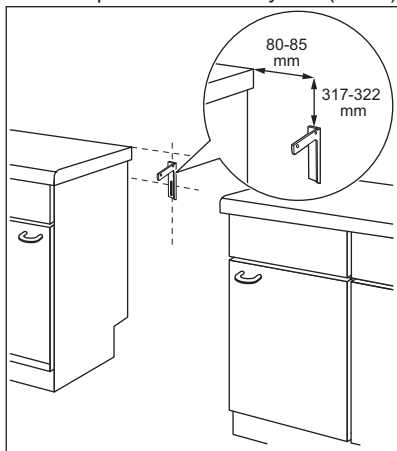
Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

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

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



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



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

**UPOZORNENIE!**

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

3.5 Elektrická inštalácia**VAROVANIE!**

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

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a kábla.

**VAROVANIE!**

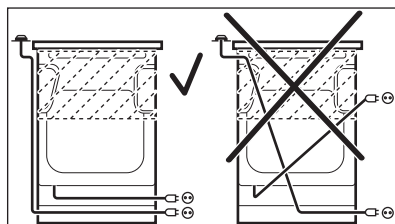
Pred zapojením sieťového kábla k prívodu elektrickej energie odmerajte napätie medzi fázami v domácej sieti. Potom si pozrite štítok pripojenia na zadnej strane spotrebiča a ubezpečte sa, že použijete správne elektrické zapojenie. Tento postup inštalácie zabráni chybám a poškodeniu elektrických súčastí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

Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

Fáza	Min. rozmer kábla
1	3x10,0 mm ²
3 s neutrálnym vodičom	5x1,5 mm ²

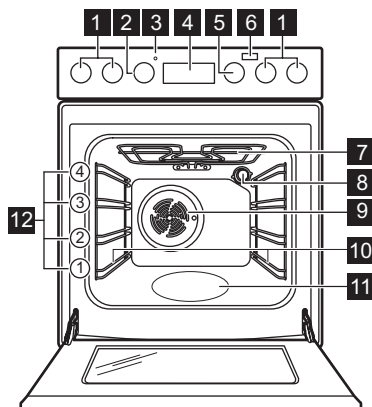
**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienenej na obrázku.



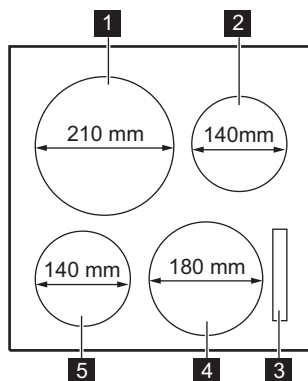
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Celkový prehľad



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

4.2 Rozloženie varného povrchu



- 1 Indukčná varná zóna 2 100 W s výkonomou funkciou PowerBoost 3 700 W
- 2 Indukčná varná zóna 1 400 W s výkonomou funkciou PowerBoost 2 500 W
- 3 Displej
- 4 Indukčná varná zóna 1 800 W s výkonomou funkciou PowerBoost 2 800 W
- 5 Indukčná varná zóna 1 400 W s výkonomou funkciou PowerBoost 2 500 W

4.3 Príslušenstvo

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

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

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.


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 funkcia

Trvanie  alebo Koniec , denný čas nie je možné zmeniť.

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

Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

5.4 Zasúvacie ovládače






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

5.5 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.



Pre funkciu: SteamBake si pozrite kapitolu „Rúra - Každodenné používanie“, „Zapnutie funkcie: SteamBake“.

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

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

6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Varný stupeň

Symboly	Funkčnosť
0	Poloha Vypnuté

Symbody	Funkčnosť
B	PowerBoost
1 - 9	Varné stupne



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

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

Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté.

6.2 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.
	Varná zóna je ešte horúca (zvyškové teplo).
	Funkcia Detská poistka je zapnutá.
	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

6.3 Ukazovateľ zvyškového tepla



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovatele zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate. Môžu sa rozsvietiť aj ukazovatele vedľajších varných zón, aj ak ich nepoužívate.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne


nádoby na varenie. Sklokeramika sa ohreje teplom riadu na varenie.

6.4 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvetí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad.

Rozsvieti sa symbol a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.

- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.


Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodine

6.5 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno aktivovať pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

otočte ovládač varnej zóny do polohy **B**. Na displeji varného panela sa zobrazí .

Vypnutie funkcie: otočte ovládač varnej zóny do polohy Vypnuté.

6.6 Automatický ohrev

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zníži na potrebnú úroveň.



Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.


Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

otočný ovládač otočte v smere hodinových ručičiek do koncovej polohy.

Rozsvieti sa . Opäť do 6 sekúnd otočte otočný ovládač v smere

hodinových ručičiek.  sa zmení na .


Ľhneď nastavte želaný varný stupeň medzi 1 a 8. Varný stupeň sa zobrazí. Po

6 sekundách sa opäť rozsvieti ukazovateľ . Zóna je zapnutá s najvyšším varným stupňom. Po nejakom čase sa zóna vráti späť na zvolený varný stupeň.

Vypnutie funkcie: ovládač otočte proti smeru hodinových ručičiek na **0**.

6.7 Detská poistka

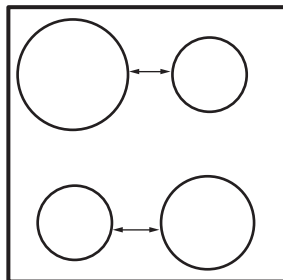
Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Zapnutie funkcie: súčasne otočte ovládače ľavej zadnej a pravej prednej varnej zóny doľava. Na displeji sa zobrazí symbol .

Vypnutie funkcie: súčasne opäť otočte ovládače ľavej zadnej a pravej prednej varnej zóny doľava.

6.8 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálne elektrické výkonové zaťaženie.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje pri presiahnutí celkového výkonového zaťaženia varných zón pripojených na jednu fázu.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



7. HORÁK - RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad



Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom

Materiál varných nádob

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné panely).
- **nehodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší varný stupeň zovrie voda veľmi rýchlo,
- ak sa ku dnu nádoby pritiahne magnet.



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

Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako je minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.

7.2 Minimálny priemer riadu

Varná zóna	Minimálny priemer kuchynského riadu (mm)
Ľavá zadná	110
Pravá zadná	90
Pravá predná	100
Ľavá predná	90

7.3 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu.
- svišťanie, bzúčanie: pri činnosti ventilátora.


Zvuky sú normálne a neznamenaajú žiadnu poruchu varného panela.

7.4 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

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

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadom bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte

pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škrvny od vody, mastné škrvny, lesklé

kovové farebné fľaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

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

9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Zapnutie a vypnutie rúry

1. Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
2. Teplotu vyberte otočením ovládača teploty.

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

3. Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládače funkcií rúry a teploty do polohy Vyp.


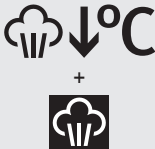


9.2 Bezpečnostný termostat







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

9.3 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný.

9.4 Funkcie rúry

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
0	Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
	SteamBake	Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
	Ľahké pečenie s ventilátorom	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa alebo na sušenie ovocia a zeleniny.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Konvenčné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
	Ventilátor pečenie	Na pečenie mäsových a nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône.
	Vlhké pečenie	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. 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 sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Rúra – Úspora energie. Táto funkcia zodpovedá deklarovanej energetickej triede spotrebiča podľa normy EN 60350-1.
	AirFry / Teplovzdušné pečenie	Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie. Pre pokrmy ako hranolčeky alebo pizza. Ak chcete piecť zároveň na 2 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu Konvenčné pečenie.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

9.5 Zapnutie funkcie: SteamBake

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.



Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Spotrebič neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna: SteamBake.

- Po skončení funkcie opatrne otvorte dvierka spotrebiča: SteamBake.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.
3. Nastavte funkciu: SteamBake

4. Stlačte tlačidlo Plus Para 

Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri funkcii: SteamBake.

Ukazovateľ sa rozsvieti.

- Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
- Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.



UPOZORNENIE!

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

- Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné

ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.

- Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.

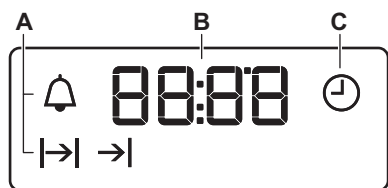


VAROVANIE!

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



10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

10.1 Displej






- A. Časové funkcie
- B. Časovač
- C. Časová funkcia

10.2 Tlačidlá





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

10.3 Tabuľka s časovými funkciami





Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
→	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.
→	Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.

Časová funkcia	Použitie
 POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
 KUCHYNSKÝ ČASOMER	Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.



10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE



1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením \oplus alebo \ominus .
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 funkcie KONIEC

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

10.6 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART



1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .

3. Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením \oplus alebo \ominus .
4. Stlačte tlačidlo .
5. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením \oplus alebo \ominus .
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .


Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas zaznie zvukový signál.


7. Spotrebič sa vypne automaticky. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
8. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

10.7 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
2. Po stlačení \oplus alebo \ominus 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.

10.8 Zrušenie časových funkcií

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

2. Stlačte a podržte tlačidlo .

Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

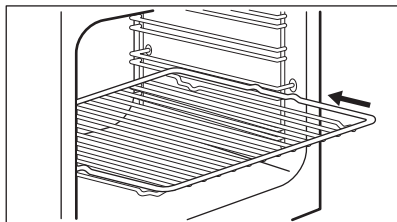


VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

11.1 Vkladanie príslušenstva

Drôtený rošt:

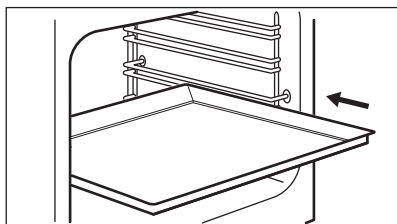


Rošt umiestnite medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Plech:



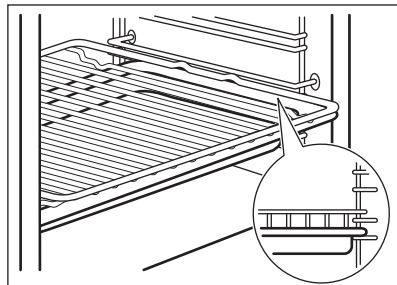
Plech na pečenie nezasúvajte úplne k zadnej stene dutiny rúry. Tým by sa zabránilo cirkulácii horúceho vzduchu okolo plechu. Jedlo môže prihorieť, najmä v zadnej časti plechu.



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

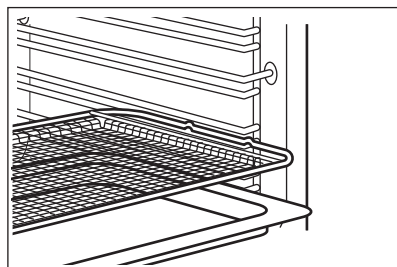
Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

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



AirFry tácka:

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



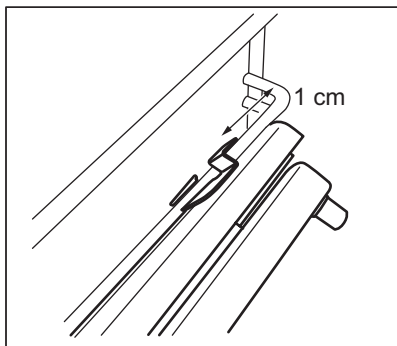
11.2 Teleskopické lišty



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

Inštalácia teleskopických lišt

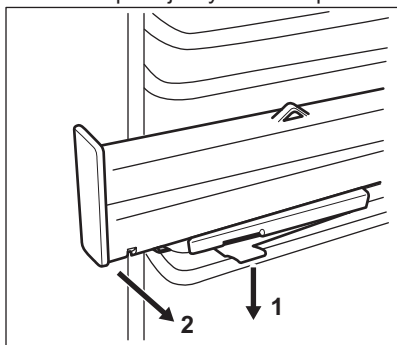
1. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
2. Príchytku na zadnom konci teleskopickkej lišty zasuňte do podpornej zasúvacej lišty. Uistite sa, že ste lištu umiestnili na správnu stranu rúry.



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

Demontáž teleskopických lišt

- Príchytka v prednej časti teleskopической lišty stlačte a podržte.



- Predný koniec lišty odtiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
- Teleskopickou lištu otočte približne o 90°.
- Zadný koniec lišty vytiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
- Rovnakým spôsobom vyberte druhú teleskopickou lištu.

11.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

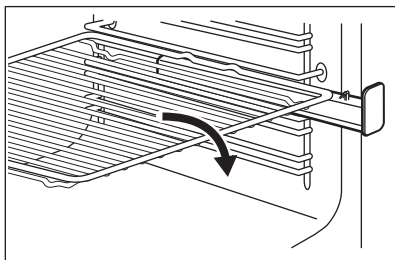
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

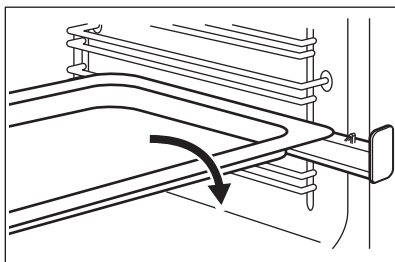
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:



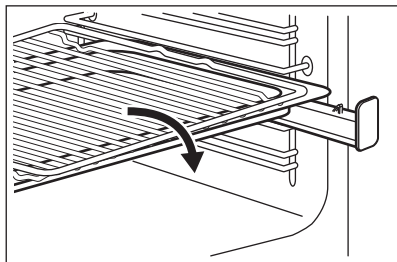
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



12. 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.

12.1 Všeobecné informácie

Spotrebič má štyri úrovne v rúre. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.

Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.

V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred pečením.

Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.

Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

12.2 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 dohnedá. 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 plechý znova vychladnú, deformácia zmizne.

12.3 Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechý, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

12.4 Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

12.5 Čas pečenia

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

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

Pečivo

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

¹⁾ Pred pečením 5 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

Príprava mrazených pokrmov

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

¹⁾ Pred pečením 10 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

12.6 SteamBake ↓°C +



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

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“

Regenerácia jedla

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

Pečenie mäsa

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

12.7 Zaváranie ↓°C +



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť pollitrových zaváracích pohárov.
- Poháre plňte rovnomerne, nechajte 1 cm vzduchu na vrchu každého

pohára. Viečka nechajte na vrchu bez hermetického zatvorenia.

- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Nalejte 1/2 litra vody do plechu na pečenie a 1/4 litra vody na reliéf priehlbiny dutiny, aby v rúre bola dostatočná vlhkosť.
- Vyberte funkciu SteamBake a nastavte správnu teplotu na základe tabuľky nižšie.
- Poháre sú hermeticky uzavreté iba keď je funkcia vypnutá.

Mäkké ovocie

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

Kôstkovice

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

Mäkká zelenina

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

Nakladaná zelenina

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

12.8 Ľahké pečenie s ventilátorom ↓°C

Sušenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Zelenina				
Strukoviny	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Kotlety na paprike	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina na kvasenie	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Nakrájané huby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Bylinky	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Ovocie				
Rozpolené slivky	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Rozpolené marhule	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Hruškové plátky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Pomalé pečenie

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

12.9 Konvenčné pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

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

Pečenie mäsa

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

12.10 Rýchly gril

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

12.11 Turbo gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, polovica	200	50 - 60	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča	250	55 - 60	2
Kuracie krídla	230	30 - 40	2
Bravčová kotleta	230	40 - 50	2
Hovädzí steak: prepečený	250	35 - 40	2

12.12 Ventilátor pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

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

Pečenie mäsa

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

12.13 Vlhké pečenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Chlieb a pizza				
Buchtíčky	190	25 - 30	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Pečivo z chlebového cesta	200	40 - 45	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Mrazená pizza, 350 g	190	25 - 35	2	drôtený rošt
Koláče v plechu na pečenie				
Piškvárová roláda	180	20 - 30	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Brownies - čokoládový koláč	180	35 - 45	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Koláče vo forme				
Nákyp	210	35 - 45	2	šesť keramických zapekacích foriem na drôtenom rošte
Piškvárový korpus	180	25 - 35	2	forma na korpus na drôtenom rošte
Piškvárový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na drôtenom rošte
Ryba				
Ryba vo vreckách, 300 g	180	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Celá ryba, 200 g	180	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Rybíe filé, 300 g	180	30 - 40	2	forma na pizzu na drôtenom rošte
Mäso				
Mäso vo vrecku, 250 g	200	35 - 45	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Šašíčky, 500 g	200	30 - 40	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Drobné pečivo				
Sušienky	170	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Makaróny	170	40 - 50	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Muffiny	180	30 - 40	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Slané keksy	160	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Sušienky z krehkého cesta	140	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
Tortičky	170	20 - 30	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Vegetariánske				
Miešaná zelenina vo vrecku, 400 g	200	20 - 30	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Omeleta	200	30 - 40	2	forma na pizzu na drôtenom rošte
Zelenina na plechu, 700 g	190	25 - 35	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie

12.14 Teplovzdušné pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

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

12.15 AirFry

Pekárenské výrobky

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Croissanty, mrazené	pribl. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Pečivo z lístkového cesta, mrazené	pribl. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Pečivo z lístkového cesta, čerstvé	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, mrazená	pribl. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Výrobky zo zemiakov

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hranolčky, mrazené	pribl. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Hrubé hranolčky, mrazené	pribl. 600 g	180 - 220	20 - 30	2

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené zemiaky – mrazené	pribl. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokety	pribl. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Čerstvá zelenina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plátky cukety, čerstvé ¹⁾	pribl. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ pridajte 1 čajovú lyžičku olivového, aby sa nezlepili

Iné

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Rezne, mrazené	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevety v ceste na pečenie, mrazené	pribl. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Krúžky Calamari, mrazené	pribl. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kuracie nugetky, mrazené	pribl. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rybie prsty, mrazené	pribl. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Informácie pre skúšobne

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Čas (min)
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Konvenčné pečenie	160	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Ventilátor pečenie	150	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Teplotovzdušné pečenie	160	plech na pečenie	1 + 3	30 - 40
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Konvenčné pečenie	190	drôtený rošt	1	65 - 75
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Ventilátor pečenie	180	drôtený rošt	2	70 - 80

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Čas (min)
Piškové koláč bez tuku	Konvenčné pečenie	180	drôtený rošt	2	20 - 30
Piškové koláč bez tuku	Ventilátor pečenie	160	drôtený rošt	2	25 - 35
Piškové koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	170	drôtený rošt	1 + 3	30 - 40
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Konvenčné pečenie	140	plech na pečenie	3	15 - 30
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Ventilátor pečenie	140	plech na pečenie	3	20 - 30
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	140	plech na pečenie	1 + 3	15 - 30
Hrianky	Rýchly gril	250	drôtený rošt	3	5 - 10
Hovädzí burger	Turbo gril	250	drôtený rošt alebo pekáč na grilovanie/pečenie	3	15 – 20 prvá strana; 10 – 15 druhá strana

13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiacieho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovanom pekáči.

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použijete mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie

umývať v umývačke riadu (okrem tácky AirFry).

Odolné škrvny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

13.2 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 vyčistite so špongiou alebo použijete kefku na odstránenie zvyškov.

Je možné aj umytie v umývačke.

13.3 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistíte iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistíte aj ovládací panel rúry.

13.4 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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

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

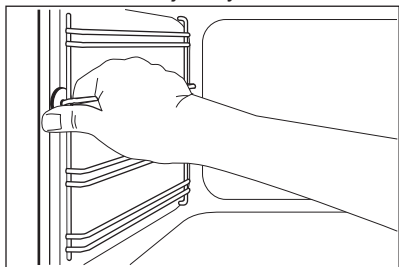
1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez byliniek.
2. Počakajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

13.5 Vybratie zasúvacích lišt

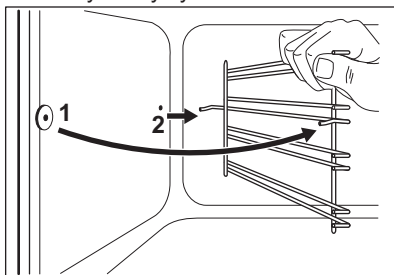
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

! **UPOZORNENIE!** Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.

13.6 Strop rúry



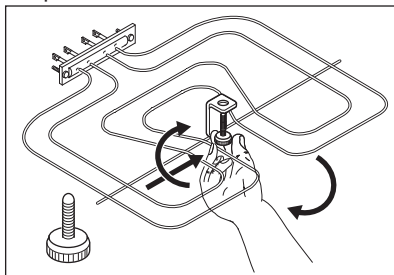
VAROVANIE!

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

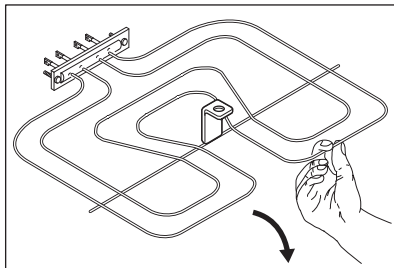
Vyberte zasúvacie lišty.

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

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



2. Ohrevné teleso opatrne potiahnite smerom nadol.



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

Pri inštalácii ohrevného telesa zvolte opačný postup.

Nainštalujte zasúvacie lišty.



VAROVANIE!

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

13.7 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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



VAROVANIE!

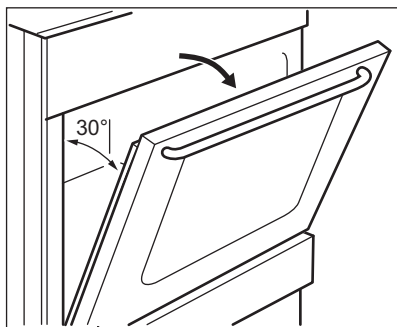
Počas čistenia nechajte dvierka rúry mierne pootvorené. Dvierka sa pri plnom otvorení môžu náhodne zatvoriť, čo môže spôsobiť poškodenie.



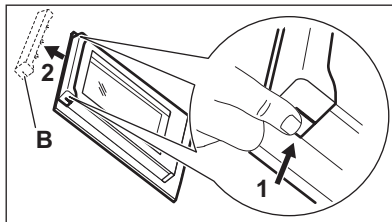
VAROVANIE!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

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



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



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



VAROVANIE!

Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

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

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



UPOZORNENIE!

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

13.8 Vybratie zásuvky

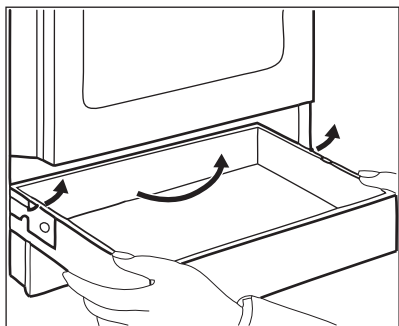


VAROVANIE!

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



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

13.9 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

14. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.




14.1 Čo robiť, keď...


Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Je vypálená poistka.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.

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

Zadné svetlo

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

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Funkcia automatického ohrevu nefunguje.	Táto zóna je horúca. Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť. Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol  .	Je zapnuté automatické vypínanie.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa symbol  .	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov.
Rozsvieti sa symbol  .	Na varnom paneli sa vyskytla chyba, pretože pokrm v kuchynskom riade vyvrel. Je zapnutá funkcia Automatického vypínania a ochrana proti prehriatiu zón.	Vypnite varný panel. Odstráňte horúci kuchynský riad. Približne po 30 sekundách opäť zapnite zónu. Ak bol problémom riad, chybová správa sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zobrazený. Riad nechajte dostatočne vychladnúť. Skontrolujte, či je riad kompatibilný s varným panelom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrinici vypnite spotrebič a znovu ho zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.
Rúra sa nedá zapnúť ani používať. Na displeji rúry sa zobrazí „400“ a zaznie zvukový signál.	Rúra je nesprávne pripojená ku zdroju elektrického napájania.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii).
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: SteamBake.	Nenastavili ste funkciu SteamBake.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“.
	Priehlbínu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“.
	Nenastavili ste správnu funkciu SteamBake s tlačidlom Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“.
Chcete zapnúť funkciu Ľahké pečenie s ventilátorom, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Funkcia SteamBake je spustená.	Stlačte tlačidlo Plus Para  , aby ste vypili funkciu SteamBake.
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

14.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

15.1 Informácie o varnom paneli podľa EU 66/2014

Model	CIB56470BX		
Typ varného panela	Varný panel voľne stojaceho sporáka		
Počet varných zón	4		
Technológia ohrevu	Indukcia		
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá zadná	21,0 cm	
	Pravá zadná	14,0 cm	
	Pravá predná	18,0 cm	
	Ľavá predná	14,0 cm	
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá zadná	162,7 Wh/kg	
	Pravá zadná	176,7 Wh/kg	
	Pravá predná	170,7 Wh/kg	
	Ľavá predná	176,7 Wh/kg	
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	171,7 Wh/kg		

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

15.2 Varný panel - Úspora energie

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

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.

- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

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

Názov dodávateľa	AEG
Model	CIB56470BX 943005226
Index energetickej účinnosti	94.9
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0,84 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0,75 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	58 l
Typ rúry	Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka
Hmotnosť	50.0 kg

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

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

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

15.4 Rúra – Úspora energie



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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

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


Vlhké pečenie


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia. Podrobnejšie informácie

nájdete v kapitole „Rúra – každodenné používanie“, Funkcie rúry.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.aeg.com/shop



867354635-A-092020



AEG