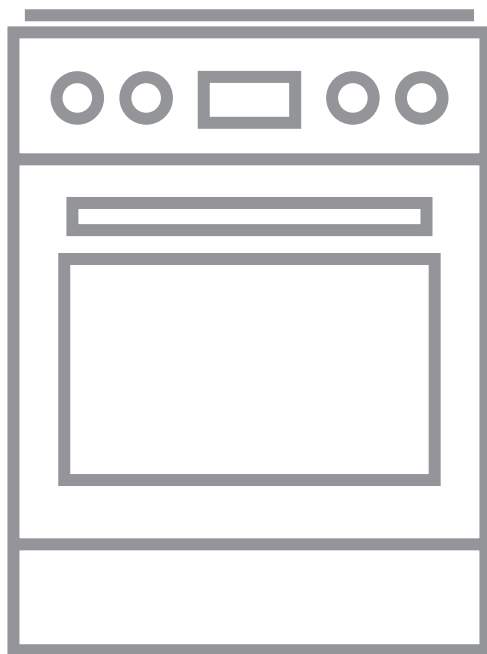


USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	6
3. INŠTALÁCIA.....	8
4. POPIS VÝROBKU.....	10
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	11
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	12
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	16
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	18
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	18
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	21
11. RÚRA – RADY A TIPY.....	23
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	35
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	38
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	40

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.registreaeg.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

 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.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!

- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistíte, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Po každom použití utrite dutinu rúry a dvierka dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu. V záujme zníženia kondenzácie spustíte spotrebič 10 minút pred pečením.
- Spotrebič čistíte 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) nečistíte žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútrorné 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.
- 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.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

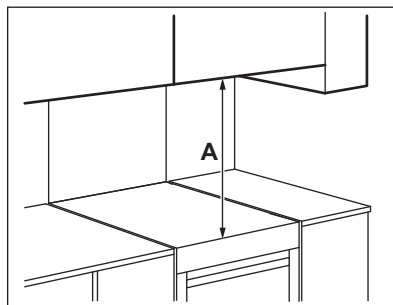
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Technické údaje

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

3.2 Umiestnenie spotrebiča

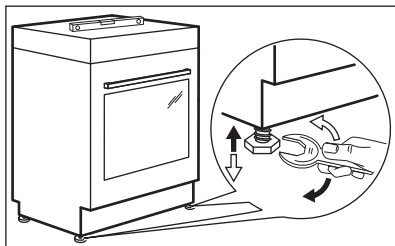
Váš voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.



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.

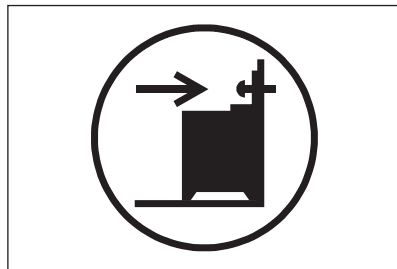
3.4 Ochrana proti prevráteniu



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.

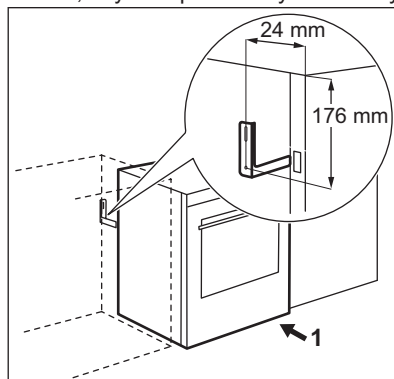


UPOZORNENIE!

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

Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

1. Pred pripevnením 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 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.

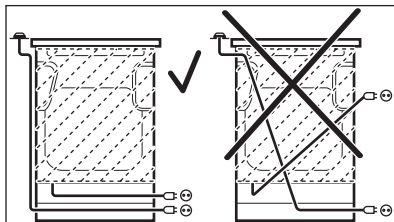
Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

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



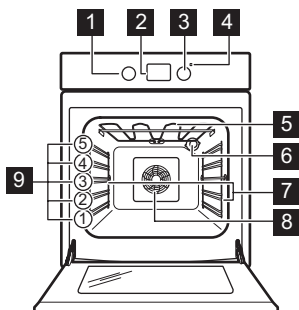
VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienenenej na obrázku.



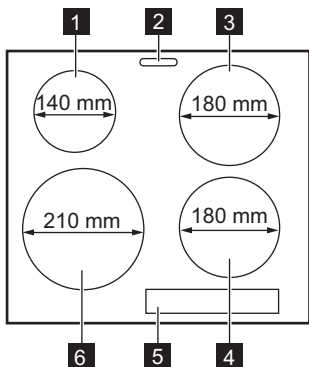
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládač funkcií ohrevu
- 2 Displej
- 3 Otočný ovládač (teploty)
- 4 Ukazovateľ / symbol teploty
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Zasúvacía lišta, vyberateľná
- 8 Ventilátor
- 9 Úrovne v rúre

4.2 Rozloženie varného povrchu



- 1 Indukčná varná zóna 1 400 W s výkonovou funkciou PowerBoost 2 500 W
- 2 Vývod pary – počet a poloha závisí od modelu
- 3 Indukčná varná zóna 1 800 W s výkonovou funkciou PowerBoost 2 800 W
- 4 Indukčná varná zóna 1 800 W s výkonovou funkciou PowerBoost 2 800 W
- 5 Ovládací panel varného panela

- 6** Indukčná varná zóna 2 300 W s výkonovou funkciou PowerBoost 3 600 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**
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 oľhadne 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 Používanie senzorových tlačidiel

Funkciu zapnete tak, že sa dotknete zvoleného symbolu na displeji a podržíte ho minimálne 1 sekundu.

5.3 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.


5.4 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.

5.5 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.

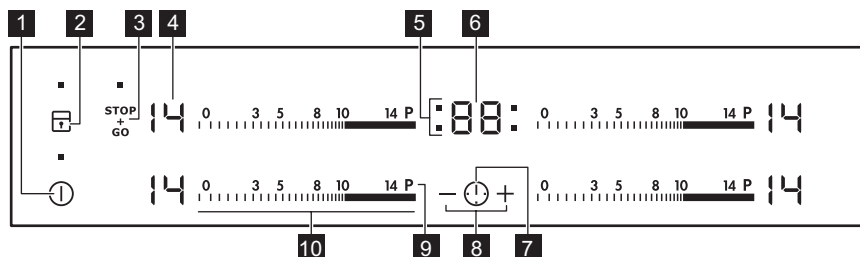
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.






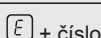




6.1 Ovládací panel varného panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Sen-zorové tlačid-lo	Funkcia	Poznámka	
1	⓪	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2	🔒	Zámok / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3	STOP+GO	STOP+GO	Zapnutie a vypnutie funkcie
4	-	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
5	-	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
6	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
7	🕒	-	Voľba varnej zóny.
8	+ / -	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
9	P	PowerBoost	Zapnutie a vypnutie funkcie
10	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.


6.2 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.
	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Zámok / 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 OptiHeat Control (3-stupňový 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 Zapnutie a vypnutie


Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

6.5 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
 - po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
 - rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
 - varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí 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.

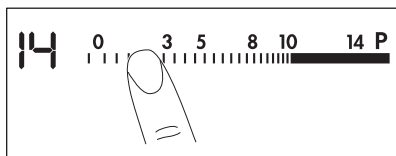
Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodine

6.6 Varný stupeň


Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.





6.7 Automatický ohrev

Funkciu zapnite, ak chcete dosiahnuť požadovaný varný stupeň rýchlejšie. Keď je zapnutá, varná zóna najprv pracuje pri najvyššom varnom stupni a potom sa nastaví na požadovaný varný stupeň.

 Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P** ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ (.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.8 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť 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:

dotknite sa **P**. Rozsvieti sa (.


Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.9 Časovač


Odpočítavajúci časovač


Túto funkciu môžete použiť na nastavenie času prevádzky varnej zóny pre jedno konkrétne varenie.


Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.


Nastavenie varnej zóny: opakovane sa dotýkajte () až kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej varnej zóny.

Zapnutie funkcie: dotknite sa **+** časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať pomaly, odpočítava sa nastavený čas.

Kontrola zostávajúceho času: zvoľte varnú zónu pomocou tlačidla (). Ukazovateľ varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Zmena času: zvoľte varnú zónu pomocou tlačidla (). Dotknite sa symbolu **+** alebo symbolu **-**.


Vypnutie funkcie: nastavte zónu na pečenie pomocou () a dotknite sa **-**. Zostávajúci čas sa odpočíta späť na 00. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

 Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať 00. Varná zóna sa vypne.


Vypnutie zvuku: dotknite sa (.


CountUp Timer




Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

Nastavenie varnej zóny: opakovane sa dotýkajte () až kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej varnej zóny.


Zapnutie funkcie: dotknite sa **-** časovača, rozsvieti sa **UP**. Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať

pomalšie, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje  a zaznamenaný čas (v minútach).



Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny: zvolte varnú zónu pomocou tlačidla . Ukazovateľ varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

Vypnutie funkcie: nastavte varnú zónu pomocou tlačidla  a dotknite sa  alebo . Ukazovateľ varnej zóny zhasne.


Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť ako **Kuchynský časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

Zapnutie funkcie: dotknite sa .

Dotknite sa tlačidla  alebo  časomeru, aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**.

Vypnutie zvuku: dotknite sa .



 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


6.10 STOP+GO

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Pri zapnutej funkcii nemôžete zmeniť nastavenie varného stupňa.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.



Zapnutie funkcie: dotknite sa   sa zapne.


Vypnutie funkcie: dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.


6.11 Zámok

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.





Zapnutie funkcie: Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.





Vypnutie funkcie: dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.

 Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.





6.12 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.


Zapnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .





Vypnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .



Ak chcete dočasne prerušiť funkciu


iba na jedno varenie: varný panel zapnite pomocou .  sa zapne. Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne:


6.13 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.

Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
 -  – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

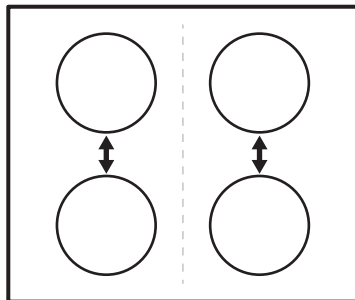
- sa dotknete 
- Kuchynský časomer sa vypne
- Odpočítavajúci časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

6.14 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 kuchynského riadu

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné panely).
- **nevhodný:** 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 varnej nádoby na povrch varného panela sa uistite, že je jej spodok čistý a suchý.

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	Priemer kuchynského riadu (mm)
Ľavá zadná	125 - 140
Pravá zadná	145 - 180
Pravá predná	145 - 180
Ľavá predná	180 - 210

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, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

7.4 Ōko Timer (Časovač Eko)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera

odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.


7.5 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 - 3	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 3	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	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.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
7 - 9	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
7 - 9	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
9 - 12	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zá-smažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
12 - 13	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		
	Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.		

8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistíte po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

8.2 Čistenie varného panela

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

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

9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE










VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Funkcie rúry

Symbol	Funkcia rúry	Použitie
0	Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.

Symbol	Funkcia rúry	Použitie
	Teplovzdušné pečenie	Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Konvenčné pečenie.
	Pizza /AirFry	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. /Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie. Pre pokrmy ako hranolčeky alebo pizzu.
	Konvenčné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
	Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. 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 nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na stanovenie energetickej triedy podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne.



Môžete rozmrazovať potraviny zvolením funkcie 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 zvolíte funkciu rúry
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete vypnúť rúru, otočte ovládače funkcií a teploty do vypnutej polohy.

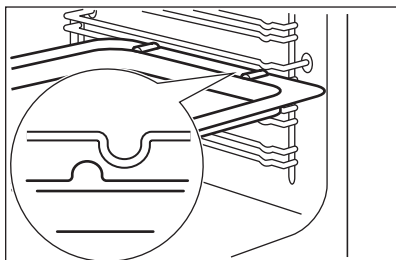
9.3 Chladiaci ventilátor

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.

9.4 Vkladanie príslušenstva rúry

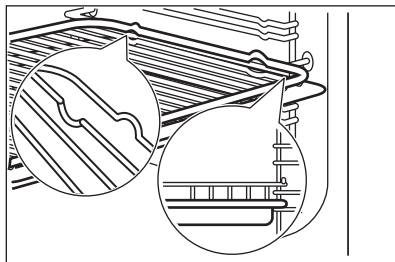
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



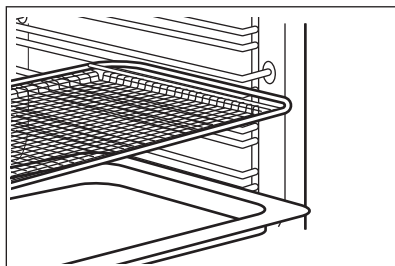
Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

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.



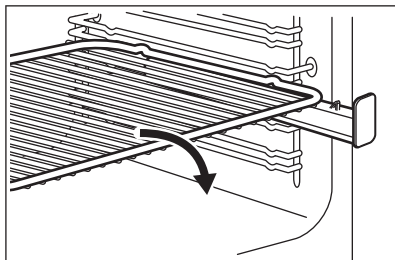
- Každý kus príslušenstva má v hornej časti na pravom a ľavom okraji malé zarážky na zvýšenie bezpečnosti. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu.
- Vysoký lem okolo roštu je zariadenie, ktoré slúži na zabránenie zošmyknutia riadu.

9.5 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry

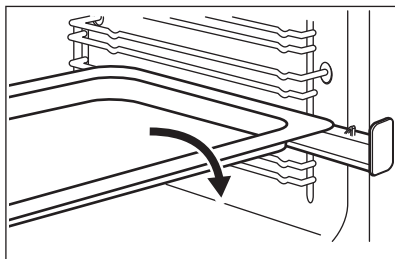


Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

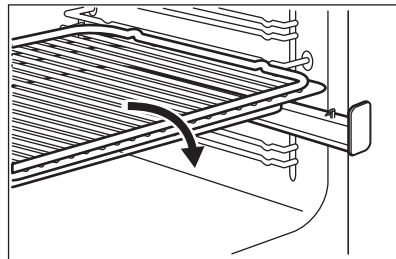
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



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



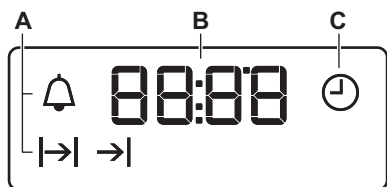
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



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

10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

10.1 Displej








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







10.2 Tlačidlá

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







10.3 Tabuľka s časovými funkciami

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









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 funkcie KONIEC


1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
 2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
 3. Požadovaný čas nastavte stlačením  alebo .
- 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  alebo .
 4. Stlačte tlačidlo .
 5. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením  alebo .
 6. Nastavenie potvrďte 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  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchyňský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.

- Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.
- Stlačte a podržte tlačidlo . Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

10.8 Zrušenie časových funkcií

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

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.

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 plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

11.1 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

11.2 Tipy na pečenie

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

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

11.3 Teplovzdušné pečenie

Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečenie vo formách

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	150 - 160	50 - 70	2
Koláč Madeira/ovocné koláče	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piškótový koláč bez tuku	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Korpus z krehkého cesta	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	150 - 170	20 - 25	2
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	160	60 - 90	2 - 3

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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
Malé koláčiky (20 ks/plech)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/pečivo/žemličky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Linecké koláčiky/ploché pečivo	140	25 - 45	2 / 4
Pečivo z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	2 / 4

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Bielkové sušienky, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Pečivo z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Malé koláčiky (20 ks/plech)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Rúru predhrejte.

11.4 Tradičné pečenie na jednej úrovni

Pečivo 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
Piškótový koláč bez tuku	170 ¹⁾	25 - 40	3
Korpus z krehkého cesta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	170 - 190	20 - 25	2
Jablkový koláč (2 formy Ø 20cm umiestnené v uhlopriečke)	180	60 - 90	1 - 2
Slaný koláč (napr. slaný lotrinský ko- láč)	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	

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Veterníky/odpaľované cesto	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	170 - 190	40 - 60	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (s bohatým obložením)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (tenká)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
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
Pečivo z bielka, snehové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové sušienky	120 - 130	30 - 60	3
Sušienky 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
Koláčiky (20 na plech)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

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
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	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 ³

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
Viktóriin koláč	150	25 - 35	3

Ryba

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

Mäso

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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Slané keksy	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 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiťlobal).

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

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

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

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

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

11.8 Tradičné pečenie mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené	na cm hrúbky	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené	na cm hrúbky	220 - 230	8 - 10	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: dobre prepečené	na cm hrúbky	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

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

Teľacie

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

¹⁾ Použite pekáč zakrytý pokrievkou.

Jahňacie mäso

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

Zverina

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Polovica kurat'a	Porcia 400 – 500 g	220 - 250	35 - 50	1

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, vykármené	1 – 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	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

Ryba

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

11.9 Pečenie mäsa s Turbo grilovaním

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené	na cm hrúbky	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené	na cm hrúbky	180 - 190	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: dobre prepečené	na cm hrúbky	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

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

Teľacie

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

Jahňacie

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

Hydina

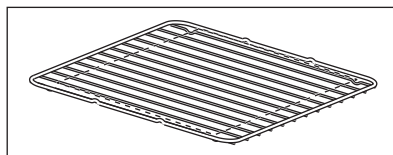
Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Polovica kurčat'a	Porcia 400 – 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Kurča, vykŕmené	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kačka	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hus	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Morka	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Morka	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.10 Grilovanie všeobecne

**VAROVANIE!**

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

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



Oblasť grilovania sa nachádza v strednej časti úrovne rúry.

11.11 Rýchle grilovanie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Fašírky/hamburgery	max. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Bravčová fileta	max.	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	max.	10 - 12	6 - 8	4
Hovädzie a teľacie steaky	max.	7 - 10	6 - 8	4
Hrianky	max. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Obložené hrianky	max.	6 - 8	-	4

1) Rúru vopred predhriať

11.12 Sušenie

Na rošty v rúre položte papier na pečenie.

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky:
po uplynutí polovice požadovaného času

vypnite spotrebič. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte spotrebič vychladnúť. Potom dokončite proces sušenia.

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Strukoviny	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Zelenina na kvasenie	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Huby	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Bylinky	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Slivky	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Marhule	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Pekárenské výrobky

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

Zemiakové výrobky

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

Čerstvá zelenina

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

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

Iné

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

12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro- striedky

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

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvryny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

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

Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

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

Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnym čističom 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 hlinikové rúry

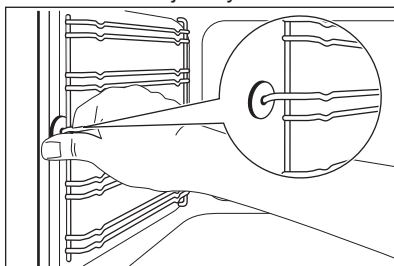
Dvierka rúry čistíte iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

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

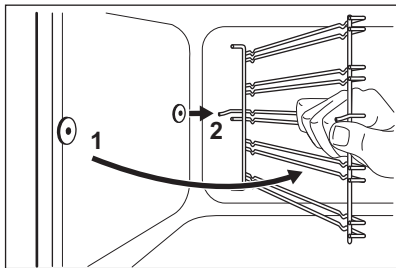
12.4 Vyberanie zasúvacích líšt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie líšty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



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



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

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

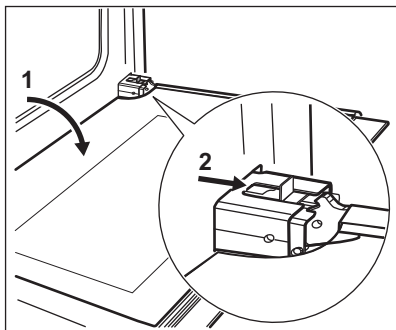


UPOZORNENIE!

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

12.5 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. Odnímate 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.

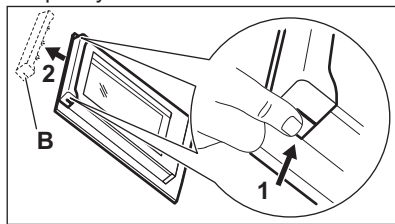
Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

12.6 Vyberanie a čistenie skiel dvierok

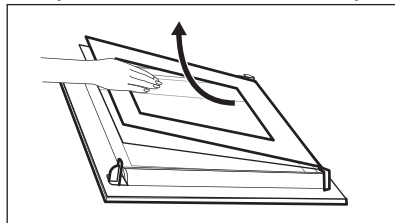


Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

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



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



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

12.7 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počakajte, 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.

12.8 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. Zásuvku trochu zdvihnite, aby sa dala nadvihnúť šikmo nahor z vodiacich drážok zásuvky.
- Pri inštalácii zásuvky zvolte opačný postup.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV








VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nedá zapnúť.	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.	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Funkcia STOP+GO je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Varný panel – Každodenné používanie“.
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Ak je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
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.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
Funkcia automatického ohrevu nefunguje.	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Varný panel – Každodenné používanie“.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových tlačidiel neznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si kapitolu „Varný panel – Každodenné používanie“.
Na displeji varného panela sa rozsvieti  .	Je zapnuté automatické vypínanie.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Na displeji varného panela sa rozsvieti  .	Je zapnutá detská poistka alebo funkcia zablokovania.	Pozrite si kapitolu „Varný panel – Každodenné používanie“.
Na displeji varného panela sa rozsvieti  .	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte riad na zónu.
Na displeji varného panela sa rozsvieti  .	Kuchynský riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Varný panel – Tipy a rady“.
Na displeji varného panela sa rozsvieti  .	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si kapitolu „Varný panel – Tipy a rady“.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o varnom paneli podľa EU 66/2014

Model	CIB6441ABM	
Typ varného panela	Varný panel voľne stojaceho sporáka	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná	21,0 cm
	Ľavá zadná	14,0 cm
	Pravá predná	18,0 cm
	Pravá zadná	18,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná	173,2 Wh/kg
	Ľavá zadná	170,1 Wh/kg
	Pravá predná	168,5 Wh/kg
	Pravá zadná	165,7 Wh/kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	169,4 Wh/kg	

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

- 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.

14.2 Varný panel - Úspora energie

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

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.

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

Názov dodávateľa	AEG
Model	CIB6441ABM
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.82 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	73 l
Typ rúry	Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka
Hmotnosť	53.3 kg

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

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

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

14.4 Rúra – Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť 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, 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.

www.aeg.com/shop



867338827-A-092020



AEG