

# USER MANUAL



## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	5
3. INŠTALÁCIA.....	8
4. POPIS VÝROBKU.....	10
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	11
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	12
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	18
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	20
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	20
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	24
11. RÚRA – RADY A TIPY.....	25
12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	38
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	41
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	44
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	45

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

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



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠️ **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

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

### 1.1 **Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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 zahasť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok alebo skleneného veka varného panela so závesmi nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- 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.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvýš rovnej výšky.
- Spotrebič nainštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Aby ste predišli prevrhnutiu spotrebiča, nezabudnite nainštalovať stabilizačné pomôcky. Pozrite si časť „Inštalácia“.
- 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.
- 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 dotykou 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.
- 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!**

Riziko poranenia a popálenia.

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.



### **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 sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - do spotrebiča ani priamo na dno dutiny nekladte hliníkovú fóliu.
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.

- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným spodkom môže spôsobiť škrabance. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou vypnite spotrebič. Zástrčku napájacieho kábla vytriahnite zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko prasknutia sklenených panelov.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Po každom použití utrite dutinu rúry a dvierka dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu. V záujme zníženia kondenzácie spustite spotrebič 10 minút pred pečením.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorné osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnem úrade.
- 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!

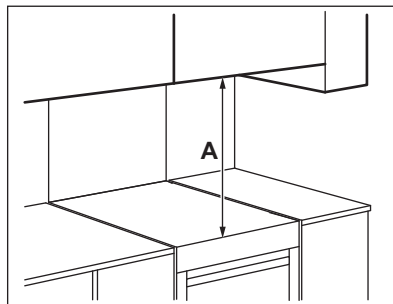
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 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.

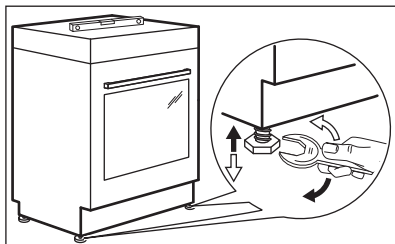


Minimálne vzdialenosti

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.

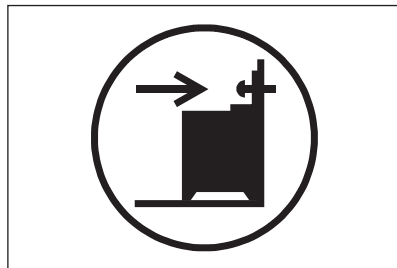
### 3.4 Ochrana proti prevráteniu



#### 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.

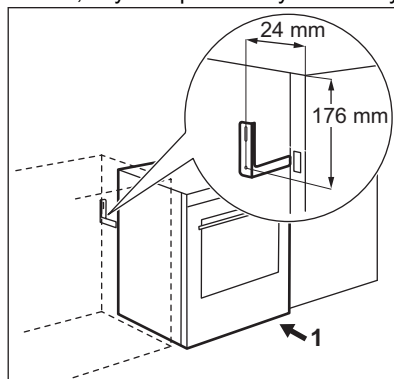


#### UPOZORNENIE!

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 Elektroinštalácia



#### VAROVANIE!

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

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a sieťového kábla.

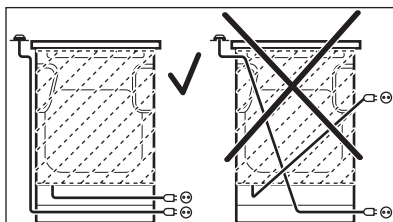
Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

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



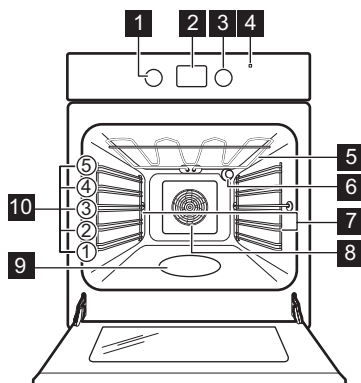
#### VAROVANIE!

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča vyznačenej na obrázku.



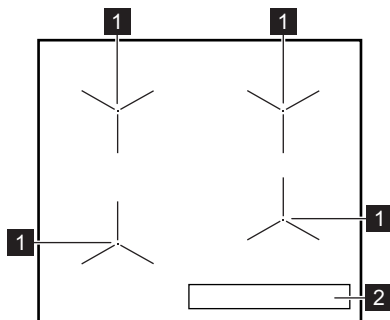
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



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

## 4.2 Prehľad varného panela



- 1** Indukčná varná zóna
- 2** Ovládací panel

## 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 ohľadne bezpečnosti.

## 5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Dvierka sú vybavené systémom pomalého zatvárania. Dvierka sa nepokúšajte zatvoriť silou.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.


Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.



## 5.2 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 blikáť a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

## 5.4 Zmena času

 Ak je spustená akákoľvek funkcia, presný čas nemôžete zmeniť.




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

## 5.5 Zasúvacie ovládače

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


## 5.6 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

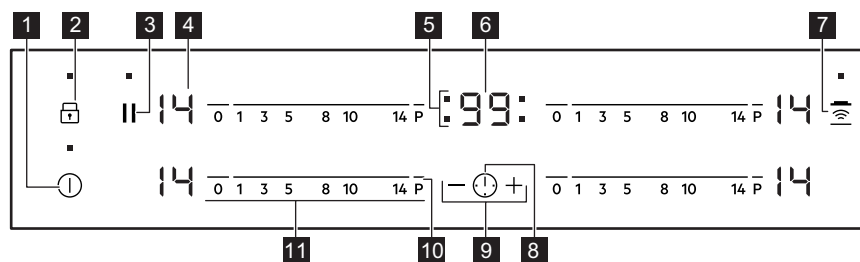
1. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
5. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.
6. Rúru nechajte spustenú 15 minút.
7. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

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
	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
	Blokovanie / Detská poisťka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.

Sen-zorové tlačid-lo	Funkcia	Poznámka
<b>3</b>	Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie
<b>4</b> -	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
<b>5</b> -	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
<b>6</b> -	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
<b>7</b> 	Hob <sup>2</sup> Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
<b>8</b> 	-	Voľba varnej zóny.
<b>9</b> + / -	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
<b>10</b> P	PowerBoost	Zapnutie a vypnutie funkcie
<b>11</b> -	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.


## 6.2 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
 - 	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.
	Funkcia Automatické zohrievanie. je zapnutá.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
 + číslo	Vyskytla sa porucha.
 /  / 	OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Blokovanie / 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-krokový indikátor zvyškového tepla)



#### VAROVANIE!

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

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.


Ukazovatele sa  zobrazia, keď je varná zóna horúca. Tie zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

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

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

### 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,
- rozležete 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.

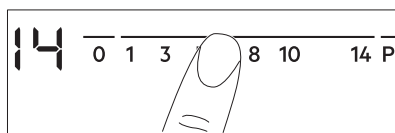
**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

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 Používanie varných zón

Varnú nádobu položte na kríž/štvorec, ktorý sa nachádza na príslušnom varnom povrchu. Dbajte na to, aby bol krížik/štvorček úplne zakrytý. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu. Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach.

### 6.8 Automatické zohrievanie.

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.

**i** Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

### Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

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

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 6.9 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 **P**.

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.


## 6.10 Časovač

### Časovač odpočítavania

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


Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

### Varnú zónu nastavíte opakovaným


dotykom , kým sa nerozsvieti ukazovateľ príslušnej varnej zóny.

**Funkciu zapnete** dotykom tlačidla **+** časovača a nastavením času (00 – 99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne pomaly blikať, odpočítava sa nastavený čas.

### Abyste videli zostávajúci čas,

nastavte varnú zónu s . Ukazovateľ varnej zóny začne rýchlo blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

**Abyste zmenili čas,** nastavte varnú zónu s . Dotknite sa **+** alebo **-**.

**Abyste funkciu vypli,** nastavte zónu s  a dotknite sa **-**. Zostávajúci čas sa odpočítava dozadu do 00. Rozsvieti sa ukazovateľ varnej zóny.


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

**Zvuk vypnete** dotykom tlačidla .

### CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie času prevádzky varnej zóny.


### Varnú zónu nastavíte opakovaným

dotykom , kým sa nerozsvieti ukazovateľ príslušnej varnej zóny.


### Funkciu zapnete

dotykom tlačidla **-** časovača. **UP** sa rozsvieti. Keď ukazovateľ varnej zóny začne pomaly blikať, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje **UP** a zaznamenaný čas (v minútach).


### Abyste videli, ako dlho beží varná


**zóna,** nastavte varnú zónu s . Ukazovateľ varnej zóny začne rýchlo blikať. Displej zobrazuje, ako dlho zóna pracuje.

### Abyste funkciu vypli,

nastavte varnú zónu s  a dotknite sa **+** alebo **-**. Rozsvieti sa ukazovateľ varnej zóny.

### Časomer

Túto funkciu môžete použiť ako **Časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté. Na displeji nastavenia ohrevu sa zobrazí .

**Funkciu vypnete** dotykom . Dotknite sa **+** alebo **-** časovača, aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**.

**Zvuk vypnete** dotykom tlačidla .

**i** Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


## 6.11 Prestávka

Táto varná zóna nastaví všetky varné zóny, ktoré fungujú až po najnižší varný stupeň.


Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu.

Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1.



**Ak chcete túto funkciu vypnúť,**


dotknite sa symbolu . Obnoví sa predchádzajúci nastavený varný stupeň.

## 6.12 Blokovanie

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.



## 6.13 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:


## 6.14 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 , zvukový signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

## 6.15 Hob<sup>2</sup>Hood

Je to dodatková automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

### Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje vždy, keď otáčate otočným ovládačom. Varný panel automaticky meria teplotu



kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

### Automatické režimy








	Automa- tické osvetle- nie	Vare- nie <sup>1)</sup>	Vyprá- žanie <sup>2)</sup>
Režim H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
Režim H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
Režim H2 <sup>3)</sup>	Zap.	Rýchlosť ventiláto- ra 1	Rýchlosť ventiláto- ra 1
Režim H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť ventiláto- ra 1
Režim H4	Zap.	Rýchlosť ventiláto- ra 1	Rýchlosť ventiláto- ra 1
Režim H5	Zap.	Rýchlosť ventiláto- ra 1	Rýchlosť ventiláto- ra 2
Režim H6	Zap.	Rýchlosť ventiláto- ra 2	Rýchlosť ventiláto- ra 3

<sup>1)</sup> Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

<sup>2)</sup> Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

<sup>3)</sup> Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

### Zmena automatického režimu

1. Vypnite spotrebič.
2. Dotknite sa tlačidla  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Dotknite sa  na 3 sekundy, kým sa  alebo  nerozsvieti.
4. Dotknite sa  zopárkrát, kým sa nerozsvieti .
5. Automatický režim nastavíte dotykom  časovača.







Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.



Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

### Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne. Aby ste zapli manuálne ovládanie, dotknite sa , keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne. Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo , nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 dotykem tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

### Zapnutie svetla

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.

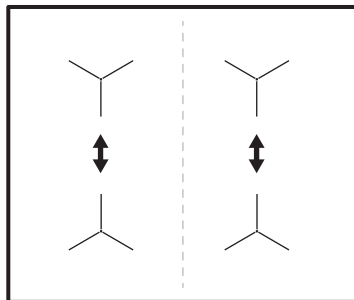


Svetlo na varnom panely sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

## 6.16 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



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

#### Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvové dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

#### Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.



Dno kuchynského riadu musí byť čo najhrubšie a najrovnejšie. Pred položením panvice 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 varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.

### 7.2 Minimálny priemer riadu

Varná zóna	Priemer riadu (mm)	Výkon (W)
Ľavý zadný	120 - 140	1400/2500
Pravý zadný	150 - 180	1800/2800
Pravý predný	180 - 210	1800/2800
Ľavý predný	150 - 180	2300/3600

### 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 neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**

## 7.4 Öko Timer (Eko časovač)

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.
12 - 13	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
14	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 ohľadne 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, 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	Aplikácia
0	Poloha Vyp.	Rúra je vypnutá.
	Teplotzdušné Pečenie	Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie.

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



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

## 9.2 Zapnutie a vypnutie rúry



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

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

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

## 9.3 Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.



### **VAROVANIE!**


Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

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



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

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

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



### **UPOZORNENIE!**

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

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



### **VAROVANIE!**

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

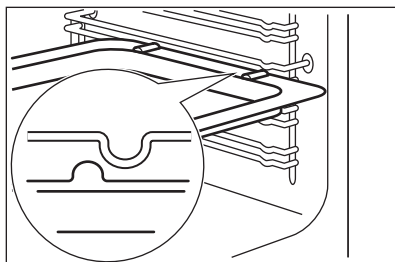
## 9.4 Chladiaci ventilátor

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

## 9.5 Vloženie príslušenstva rúry

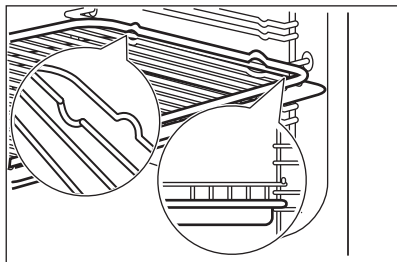
### **Hlboký pekáč:**

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



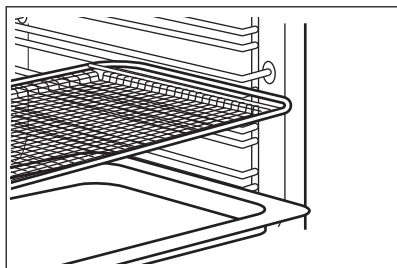
### **Drôtený rošt a hlboký pekáč spolu:**

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



### AirFry plech:

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



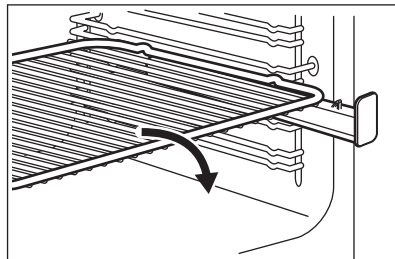
- Všetko príslušenstvo má malé odsadenia na vrchu pravej a ľavej strany na zvýšenie bezpečnosti. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.
- Vysoký okraj okolo roštu je zariadenie zabraňujúce zošmyknutiu kuchynského riadu.

## 9.6 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry

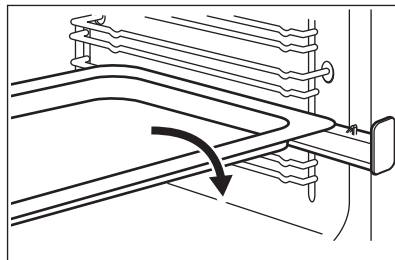


Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

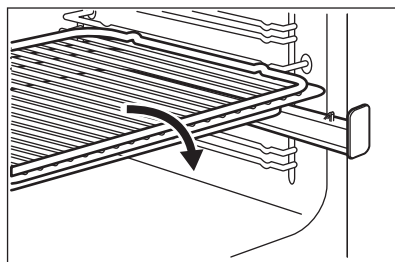
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



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



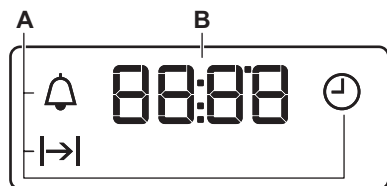
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



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

## 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Displej



- A. Časové funkcie  
B. Časovač

### 10.2 Tlačidlá

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

### 10.3 Časové funkcie

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

### 10.4 Nastavenie funkcie TRVANIE

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

Na displeji sa zobrazí symbol |→|.

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať |→| a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.


6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

### 10.5 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA


1. Opakovane stláčajte ⌚, kým nezačne blikať 🔔.
2. Po stlačení + alebo — môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa



- vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

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

## 10.6 Zrušenie časových funkcií

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

# 11. RÚRA – RADY A TIPY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne bezpečnosti.



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

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohneda. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

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

## 11.1 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

## 11.2 Tipy na pečenie

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

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

### 11.3 Teplovzdušné pečenie

#### Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečenie vo formách

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

<sup>1)</sup> 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) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Použite hlboký pekáč.

Sušienky

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

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

#### Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

#### Viacúrovňové pečenie

##### Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

##### Sušienky/small cakes/pečivo/žemličky

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

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## 11.4 Tradičné pečenie na jednej úrovni

Pečenie vo formách

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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Veterníky/odpaľované cesto	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Piškótová roláda	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3

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

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

### Sušienky

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

1) Rúru predhrejte.

### Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyp	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gratinovaná zelenina	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Bagety obložené roztopeným syrom	200 - 220 <sup>1)</sup>	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) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (s bohatým obložením) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Švajčiarske pečivo Wähe	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švajčiarska torta	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tvarohová torta/koláč	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nízky chlieb	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Nemecký slaný koláč Flammkuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Piroy (ruská verzia calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Použite hlboký pekáč.

2) Rúru predhrejte.

## 11.6 Vlhký horúci vzduch

Chlieb a pizza

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

Koláče v plechu na pečenie

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

## Koláče vo forme

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

## Ryba

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

## Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mäso vo vrecku, 250 g	200	25 - 35	3
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
Slané kekсы	170	20 - 30	3
Sušienky z krehkého cesta	150	25 - 35	3
Tortičky	170	15 - 25	3

## Vegetariánska

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

## 11.7 Teplovzdušné pečenie

### PLUS

#### Pečivo

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

#### Mrazené pokrmy

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

#### Regenerácia jedla

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



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

#### Pečenie mäsa

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

### 11.8 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

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

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

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

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

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

### 11.9 Tradičné pečenie mäsa

Hovädzie

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

## Bravčové

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

## Teľacie

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

<sup>1)</sup> Použite pekáč zakrytý pokrievkou.

## Jahňacie

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

## Zverina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát, noha zajaca	až do 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## Hydina

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

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

## Ryba

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

## 11.10 Pečenie mäsa s Turbo grilovaním

## Bravčové

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

## Teľacie

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

## Jahňacie

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

## Hydina

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

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

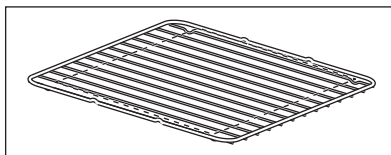
### 11.11 Grilovanie všeobecne



#### VAROVANIE!

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

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



Oblasť grilovania sa nachádza v strednej časti úrovne rúry.

### 11.12 AirFry

Pekárenské výrobky

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

Zemiakové výrobky

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

## Čerstvá zelenina

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

<sup>1)</sup> pridajte 1 čajovú lyžičku olivového oleja, aby sa nezlepili

## Iné

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

## 11.13 Informácie pre skúšobne

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

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

<sup>1)</sup> Do priehlbiny dutiny pridajte 150 ml vody.

## 12. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace prostriedky**

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

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvryny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



### Každodenné používanie

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

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



### Príslušenstvo

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

Nelepipé príslušenstvo a plech AirFry nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 12.2 Čistenie tácky AirFry

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

Je možné aj umytie v umývačke.

## 12.3 Antikorové alebo hliníkové rúry

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

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

## 12.4 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



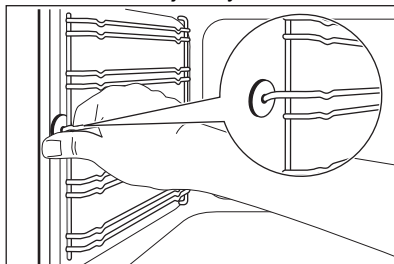
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUSProces čistenia odporúčame vykonať po každých 5-10 cykloch pečenia alebo častejšie.

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

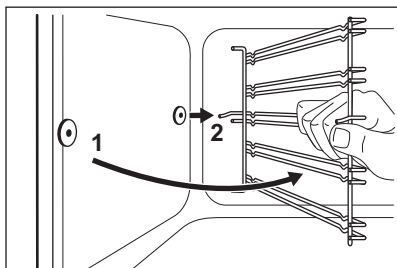
## 12.5 Vyberanie zasúvacích líšt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie líšty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



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



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

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

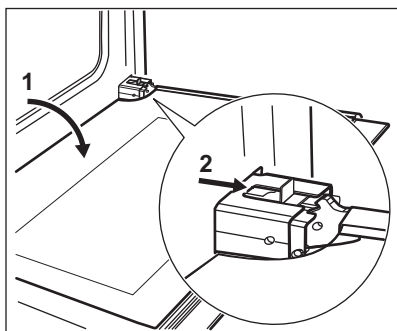


### UPOZORNENIE!

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

## 12.6 Vyberanie dvierok rúry

Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka zvesíte.



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

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

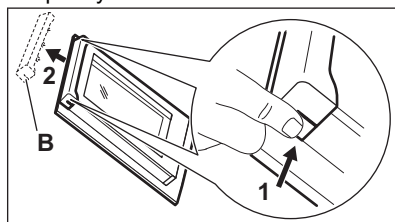
zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

## 12.7 Vyberanie a čistenie skiel dvierok

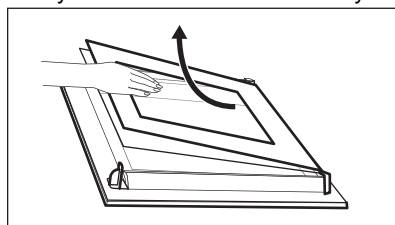


Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

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



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



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

## 12.8 Výmena osvetlenia




### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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



## Zadná žiarovka

 Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.

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

## 12.9 Vybratie zásuvky



### VAROVANIE!

V zásuvke 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 zvoľte opačný postup.

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV








### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
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.	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.
Pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS nie je účinnosť pečenia uspokojivá.	Priehlbnu dutiny rúry ste nezaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrí.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vytečká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte handrou alebo špongiou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

## 13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Identifikácia modelu	CIB6645ABM		
Typ varného panelu	Varný panel voľne stojaceho variča		
Počet varných zón	4		
Technológia ohrevu	Indukcia		
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21,0 cm	
	Ľavý zadný	14,0 cm	
	Pravý predný	18,0 cm	
	Pravý zadný	18,0 cm	
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	179,0 Wh/kg	
	Ľavý zadný	180,3 Wh/kg	
	Pravý predný	178,0 Wh/kg	
	Pravý zadný	174,8 Wh/kg	
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	178,0 Wh/kg		

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

### 14.2 Varný panel - Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každom dennom 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.

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

Názov dodávateľa	AEG
Model	CIB6645ABM
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	52.8 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 varení a pečení.

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


### Uchovanie teploty jedla


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

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických 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](http://www.aeg.com/shop)



867363154-B-422021



**AEG**