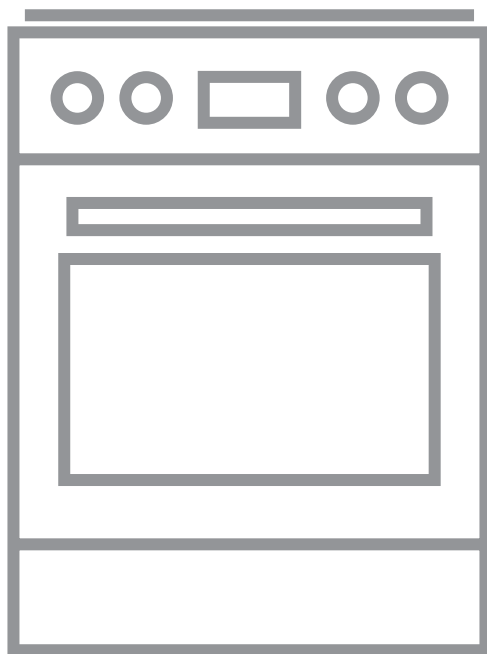


▶ CIB56400BW  
CIB56400BX

CS	Návod k použití Sporák	2
SK	Návod na používanie Sporák	40

# USER MANUAL



**AEG**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. INSTALACE.....	8
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY.....	14
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	16
9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	16
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	18
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	20
12. TROUBA - TIPY A RADY.....	22
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	31
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	34
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	37

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**





Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly. Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.

- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2 000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neumístujte na podstavec.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek nebo skla vík se závěsy, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádoby ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu a popálení. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.

- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespady varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nebo přímo na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k

jiným účelům, například k vytápění místností.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vycistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi..

## 2.6 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. INSTALACE



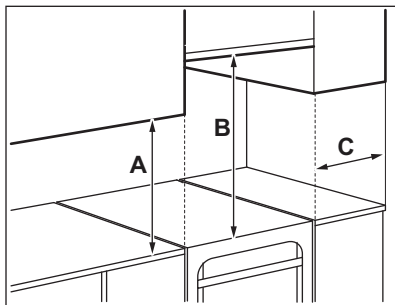
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Umístění spotřebiče

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

Pro minimální vzdálenosti při instalaci viz tabulka.



Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Technické údaje

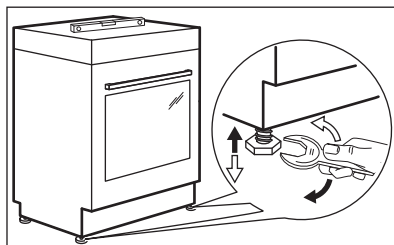
Napětí	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Třída spotřebiče	1

## 2.7 Obsluha

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

Rozměry	mm
Výška	858
Šířka	500
Hloubka	600

### 3.3 Vyrovnání spotřebiče



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

### 3.4 Ochrana proti překlopení

Nastavte správnou výšku a umístění spotřebiče, než připojíte ochranu proti překlopení.



#### POZOR!

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

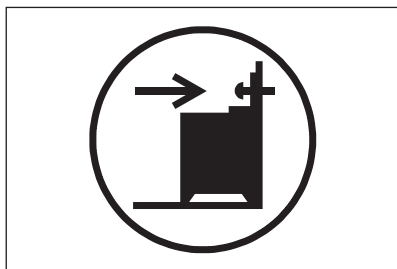


Přesvědčte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

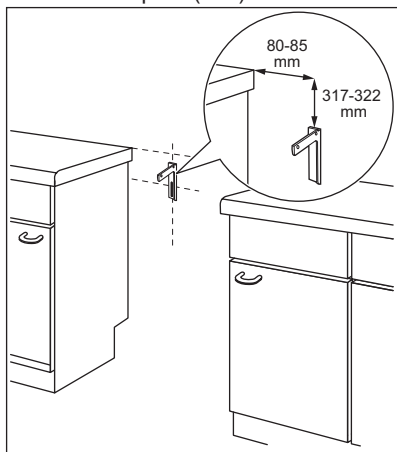


Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překlomit.

Na vašem spotřebiči se nachází symbol zobrazený na obrázku (dle modelu), který vás upozorňuje na instalaci ochrany proti překlopení.



1. Nainstalujte ochranu proti překlopení ve výšce 317 - 322 mm pod úrovní horní pracovní plochy a 80 - 85 mm od strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzole. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru v kuchyňské lince. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

**i** Pokud jste změnilí rozměry sporáku, je nutné správně vyrovnat zařízení proti překlolení.

**!** **POZOR!** Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší, než je šířka spotřebiče, pak musíte pro vystředění spotřebiče upravit postranní rozměr.

### 3.5 Elektrická instalace

**!** **VAROVÁNÍ!** Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.

**!** **VAROVÁNÍ!** Než zapojíte síťový kabel do svorkovnice, změřte napětí mezi fázemi v místní síti. Pro správnou elektrickou instalaci se následně řiďte informacemi o připojení na štítku na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám v instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.

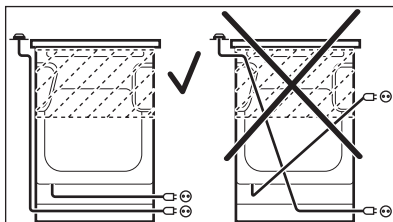
Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

Fáze	Min. velikost kabelu
1	3 x 10,0 mm <sup>2</sup>
3 s nulovým vodičem	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



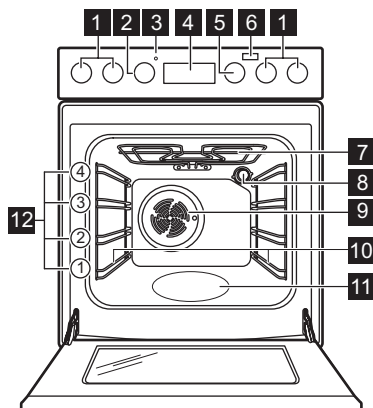
### VAROVÁNÍ!

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



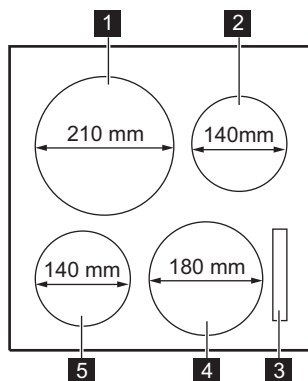
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Ovladač teploty
- 3 Ukazatel / symbol teploty
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Tlačítko S párou
- 7 Topný článek
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11 Vlis vnitřku trouby
- 12 Polohy polic

## 4.2 Uspořádání varné desky



- 1** Indukční varná zóna 2 100 W, s funkcí posílení výkonu 3 700 W
- 2** Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí posílení výkonu 2 500 W
- 3** Displej
- 4** Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí posílení výkonu 2 800 W
- 5** Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí posílení výkonu 2 500 W

## 4.3 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**

- Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.
- **Zásuvka**  
Zásuvka je umístěna pod vnitřkem trouby.

# 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.






Viz část „Čištění a údržba“.

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

## 5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač,  bliká.



Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas.


Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

## 5.3 Změna času



Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce

Trvání  nebo Ukončení .

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

## 5.4 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

## 5.5 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.



Ohledně funkce: SteamBake viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci a nastavte maximální teplotu. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.

4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Zvolte funkci , stiskněte tlačítko S párou a nastavte maximální teplotu.
6. Nechte troubu pracovat 15 minut.
7. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

## 6. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Teplotní nastavení

Symboly	Funkce
0	Poloha Vypnuto
B	Funkce posílení výkonu

### Symboly Funkce

1 - 9 Nastavení teploty





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

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

### 6.2 Displeje nastavení teploty


Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu.
	Došlo k poruše.
	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo).
	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka.

Displej	Popis
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

### 6.3 Ukazatel zbytkového tepla





#### VAROVÁNÍ!

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

### 6.4 Automatické vypnutí

**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**


Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodin
3 - 4	5 hodin
5	4 hodiny
6 - 9	1,5 hodiny

### 6.5 Funkce posílení výkonu

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze

zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

#### Zapnutí funkce pro varnou zónu:

Otočte ovladačem varné zóny do polohy **B**. Na displeji varné desky se zobrazí .

**Vypnutí funkce:** Otočte ovladačem varné zóny do polohy vypnuto.





### 6.6 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.



Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.


#### Zapnutí funkce pro varnou zónu:

otočte ovladačem po směru hodinových ručiček do maxima. Rozsvítí se . Během šesti sekund znovu otočte ovladačem po směru hodinových ručiček.  se změní na . Ihned zvolte požadované nastavení teploty mezi 1 a 8. Zobrazí se nastavení teploty. Po šesti sekundách se znovu rozsvítí . Zóna pracuje při nejvyšším nastavení teploty. Po určité době se zóna přepne na zvolené nastavení teploty.

**Vypnutí funkce:** otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček na **0**.

### 6.7 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** současně otočte ovladači levé zadní a pravé přední varné zóny proti směru hodinových ručiček. Na displejích se zobrazí .

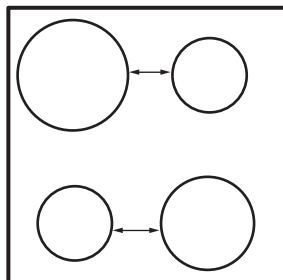
**Vypnutí funkce:** současně znovu otočte ovladači levé zadní a pravé přední varné zóny proti směru hodinových ručiček.

## 6.8 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze se vyznačuje maximálním elektrickým zatížením.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón

zapojených do jedné fáze přesáhne stanovenou hodnotu.

- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



## 7. VARNÁ DESKA - TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

#### Materiál varných nádob

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

**Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:**

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.



Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.

#### Rozměry nádob

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

### 7.2 Minimální průměr nádoby

Varná zóna	Minimální průměr nádoby (mm)
Levá zadní	110
Pravá zadní	90
Pravá přední	100
Levá přední	90

### 7.3 Zvuky během používání

#### Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.**

není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.

## 7.4 Příklady použití varné desky



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových krotek, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

## 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

### 8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí navlhčeného hadříku.

## 9. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče



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

- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
  - Symbol ukazuje, zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkce trouby nebo teplotu.
  - Ukazatel se zobrazí, když trouba začne hřát.
1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.

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

### 9.2 Bezpečnostní termostat



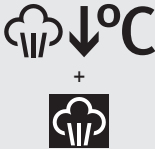








Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.


### 9.3 Chladicí ventilátor

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



## 9.4 Funkce trouby

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
	Osvětlení trouby	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
	SteamBake	K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu. K zavařování ovoce a zeleniny.
	Teplovzdušný ohřev	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení nebo k sušení ovoce a zeleniny.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem.
	Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní.
	Horkovzdušné pečení s párou	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušování funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Trouba - úspora energie. Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.

Symbol	Funkce trouby	Použití
	Odmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

## 9.5 Zapnutí funkce: SteamBake

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.



### VAROVÁNÍ!



Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci: SteamBake.
- Po použití funkce SteamBake otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.  
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.  
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.
3. Nastavte funkci: SteamBake  °C.
4. Stiskněte tlačítko S párou .

Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí: SteamBake.


Kontrolka se rozsvítí.

5. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
6. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.



### POZOR!

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

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.
- Kontrolka tlačítka S párou zhasne.
8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

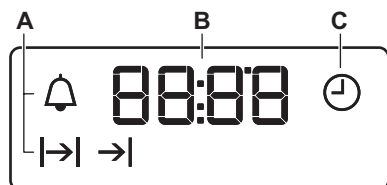


### VAROVÁNÍ!

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



## 10. TROUBA - FUNKCE HODIN

### 10.1 Displej








- A. Kontrolky funkcí
- B. Displej času
- C. Ukazatel funkcí





## 10.2 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
	S párou	Zapnutí funkce: SteamBake.


## 10.3 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče.
 ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
 MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

### 10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ





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


Na displeji se zobrazí .


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

### 10.5 Nastavení funkce UKONČENÍ



1. Nastavte funkci trouby a teplotu.

2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času.

Na displeji se zobrazí .

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

### 10.6 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

3. Použijte  $\oplus$  nebo  $\ominus$  k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte  $\odot$ .
5. Použijte  $\oplus$  nebo  $\ominus$  k nastavení času UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím  $\odot$ .  
Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.
7. Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

## 10.7 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte  $\odot$ , dokud nezačne blikat  $\triangle$ .

2. Použijte  $\oplus$  nebo  $\ominus$  k nastavení potřebného času.  
Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

## 10.8 Zrušení funkce hodin

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

# 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

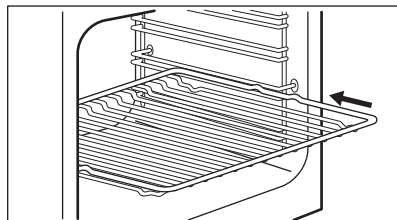


### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

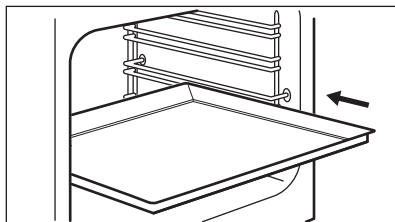


Zasuňte rošt mezi drážky zvolené úrovně roštu.

Plech na pečení:



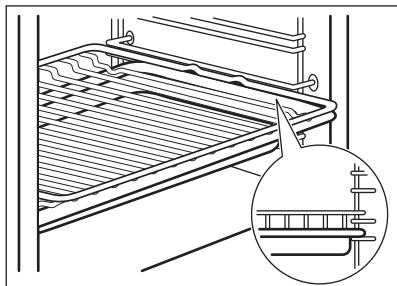
Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránilo by tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.



Hluboký pekáč nebo plech na pečení zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se nedotýká zadní stěny trouby.

Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.

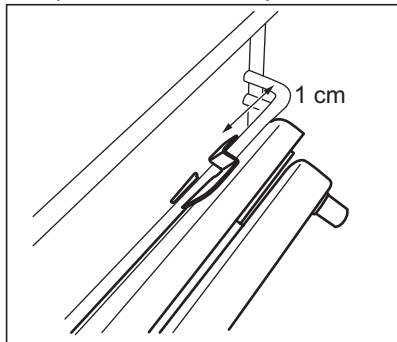


## 11.2 Teleskopické výsuvy

- i** Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

### Instalace teleskopických výsuv

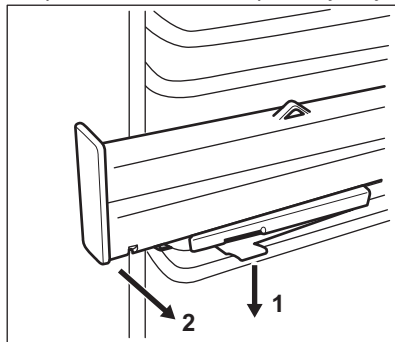
1. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci teleskopické výsuvy na kolejničku na rošt. Výsuvu musíte vložit na správnou stranu trouby.



3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou teleskopickou výsuvu. Dějte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

## Vyjmutí teleskopických výsuv

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně teleskopické výsuvy.



2. Vytáhněte přední konec výsuvy z drážky roštu.
3. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec výsuvy z drážky roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou teleskopickou výsuvu.

## 11.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



### POZOR!

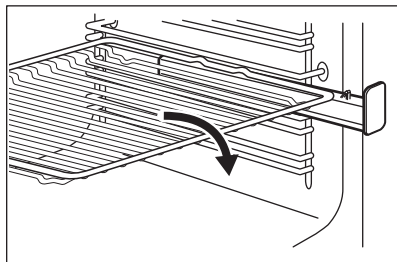
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



### POZOR!

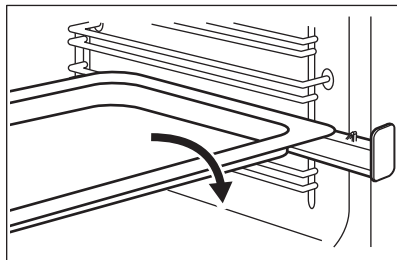
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:



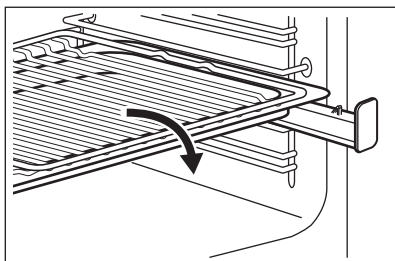
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



## 12. TROUBA - TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

### 12.1 Všeobecné informace

- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během

přípravy jídla vždy odstupte.

Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejete.

- Po každém použití spotřebiče seřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

### 12.2 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

## 12.3 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

## 12.4 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

## 12.5 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

## 12.6 SteamBake ↓°C +



Před přehřátím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“

### Pekárna

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení.
Bagety/ kaiserky <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Domácí piz- za <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, ča- jové koláčky, croissanty <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolky <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Použijte koláčovou formu.

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

#### Příprava zmrazených potravin

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mražená pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte tvarovaný rošt.
Mražený croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Použijte plech na pečení.

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

#### Ohřev jídla

Jídlo	Množství vody ve vlisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Bagety/ kaiserky	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Italský chléb Focaccia	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Zelenina	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Rýže	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Těstoviny	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Maso	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.



## Pečení masa

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Vepřová pečeně	200	180	65 - 80	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Hovězí pečeně	200	200	50 - 60	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Kuře	200	210	60 - 80	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Krůtí pečeně	200	200	70 - 90	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.

## 12.7 Zavařování ↓°C +



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest půllitrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice plňte rovnoměrně a nahoře nechte 1 cm vzduchu. Víčka položte

na sklenice, ale neuzavírejte je hermeticky.

- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Nalijte 1/2 litru vody do plechu na pečení a 1/4 litru vody do vliisu uvnitř trouby, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Zvolte funkci SteamBake a nastavte správnou teplotu podle údajů v níže uvedené tabulce.
- Sklenice lze hermeticky uzavřít pouze tehdy, když je funkce vypnutá.

## Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Jahody / Borůvky / Maliny	160	25 - 30	1	Použijte plech na pečení.

## Peckoviny

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Hrušky / Kdoule / Švestky	160	35 - 40	1	Použijte plech na pečení.

## Měkká zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Cuketa / Lilek / Cibule / Rajčata	160	30 - 35	1	Použijte plech na pečení.

## Nakládaná zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Mrkev / Okurky / Tuřín / Celer	160	35 - 45	1	Použijte plech na pečení.

12.8 Teplovzdušný ohřev  ↓°C

## Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
<b>Zelenina</b>				
Fazole	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Nakrájená paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina do polévky	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Nakrájené houby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Byliny	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Ovoce</b>				
Švestky napůl	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Meruňky napůl	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Hruškové plátky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

## Nízkoteplotní pečení

Jídlo	Množství (kg)	Osmahnout na obou stranách (min)	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
<b>Hovězí</b>					

Jídlo	Množství (kg)	Osmah-nout na obou stranách (min)	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
Filet, středně propečený	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Hovězí pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Telecí</b>					
Růžový filet	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Hřbet, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Telecí pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Vepřové</b>					
Růžový filet	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Hřbet, vcelku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vepřová pečeně, středně propečená	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Horní/spodní ohřev

Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plochý koláč	160 - 170	25 - 35	2
Kynutý koláč s jablky	170 - 190	45 - 55	3
Koblihy	170 - 180	35 - 45	2
Drobenkový koláč	170 - 190	50 - 60	3
Tvarohový koláč	170 - 190	60 - 70	2
Venkovský chléb	190 - 210	50 - 60	2
Rumunský piškot	165 - 175	35 - 45	2
Rumunský piškot – tradiční	165 - 175	35 - 45	2
Sladké pečivo	180 - 200	15 - 25	2
Roláda	150 - 170	15 - 25	2
Slaný lotrinský koláč	215 - 225	45 - 55	2

## Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	210 - 230	35 - 50	2
Vepřová kotleta	190 - 210	30 - 35	3
Ryba, celá	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Velkoplošný gril 

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	230	50 - 60	2
Vepřová kotleta	230	40 - 50	3
Grilovaná slanina	250	17 - 25	2
Klobásy	250	20 - 30	2
Hovězí steak: středně propečený	230	25 - 35	2

12.11 Turbo gril 

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	200	50 - 60	2
Kuře	250	55 - 60	2
Kuřecí křídla	230	30 - 40	2
Vepřová kotleta	230	40 - 50	2
Hovězí steak: dobře propečený	250	35 - 40	2

12.12 Horkovzdušné pečení 

## Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plněné kynuté koláče	150 - 160	20 - 30	2
Piškotový dort	170 - 190	30 - 40	2
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	180 - 200	35 - 45	2
Jemná bábovka	150 - 160	40 - 50	2
Linecký koláč	170 - 190	50 - 60	2
Pusinky	110 - 120	30 - 40	2
Zapečené brambory	180 - 200	40 - 50	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makarony	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

#### Pečení masa

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celé kuře	200 - 220	55 - 65	2
Vepřová pečeně	170 - 180	45 - 50	2

## 12.13 Horkovzdušné pečení s párou ☼

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
<b>Chléb a pizza</b>				
Žemle	190	25 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Bagety/kaiserky	200	40 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Mražená pizza 350 g	190	25 - 35	2	tvárováný rošt
<b>Koláče na plechu na pečení</b>				
Roláda	180	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenka brownie	180	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Koláče ve formě</b>				
Suflé	210	35 - 45	2	šest keramických pečicích šálků na tvarováný rošt
Koláčový korpus z piškotového těsta	180	25 - 35	2	dortový korpus na tvarováný rošt
Piškotový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na tvarováný rošt
<b>Ryby</b>				
Ryby v sáčcích 300 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Celá ryba 200 g	180	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Rybí filé 300 g	180	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarováný rošt

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
<b>Maso</b>				
Maso v sáčku 250 g	200	35 - 45	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Maso na vidlici 500 g	200	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Malé kusy pečiva</b>				
Sušenky	170	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Makronky	170	40 - 50	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Muffin	180	30 - 40	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Slaný keks	160	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenky z křehkého těsta	140	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Dortíky	170	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Vegetariánské</b>				
Zeleninová směs v sáčku 400 g	200	20 - 30	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč
Omeleta	200	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
Zelenina na pekáči 700 g	190	25 - 35	2	plech na pečení nebo hluboký pekáč

## 12.14 Právý horký vzduch

Pečení moučných jídel

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plochý koláč	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Sladké pečivo	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Pusinky	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Máslový koláč	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 Informace pro zkušebny

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min)
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	160	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horkovzdušné pečení	150	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	160	plech na pečení	1 + 3	30 - 40
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	190	tvarovaný rošt	1	65 - 75
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horkovzdušné pečení	180	tvarovaný rošt	2	70 - 80
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	180	tvarovaný rošt	2	20 - 30
Piškotová buchta bez tuku	Horkovzdušné pečení	160	tvarovaný rošt	2	25 - 35
Piškotová buchta bez tuku	Pravý horký vzduch	170	tvarovaný rošt	1 + 3	30 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/spodní ohřev	140	plech na pečení	3	15 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horkovzdušné pečení	140	plech na pečení	3	20 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	plech na pečení	1 + 3	15 - 30
Topinky	Velkoplošný gril	250	tvarovaný rošt	3	5 - 10
Hovězí hamburger	Turbo gril	250	tvarovaný rošt nebo grilovací pánev / plech na pečení	3	15 - 20 první strana; 10 - 15 druhá strana

## 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čištění

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

- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

### 13.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



Dvířka trouby čistíte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

### 13.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



Doporučujeme tento čisticí postup provádět alespoň po každém pátém až desátém použití funkce: SteamBake.

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

### 13.4 Vyjmutí drážek na rošty

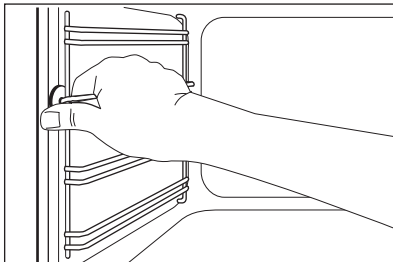
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



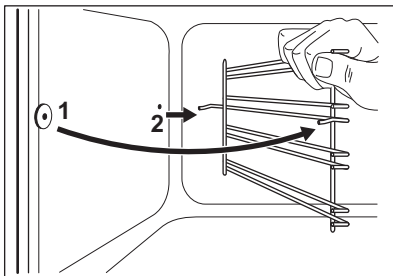
#### POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

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



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



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

### 13.5 Strop trouby



#### VAROVÁNÍ!

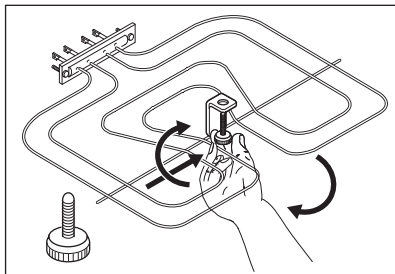
Před odklopením topného článku spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

Odstraňte drážky na rošty.

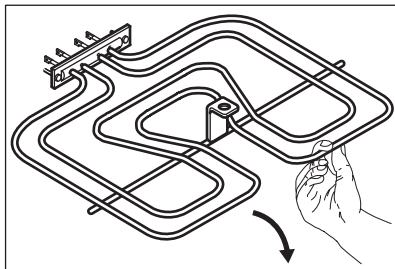
Topný článek lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.





2. Opatrně vytáhněte topný článek směrem dolů.



3. Strop trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.

Topný článek instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Instalujte drážky na rošty.



**VAROVÁNÍ!**

Ujistěte se, že je topný článek správně namontovaný a nepadá dolů.

### 13.6 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

Skleněné panely lze při čištění vyjmout. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



**VAROVÁNÍ!**

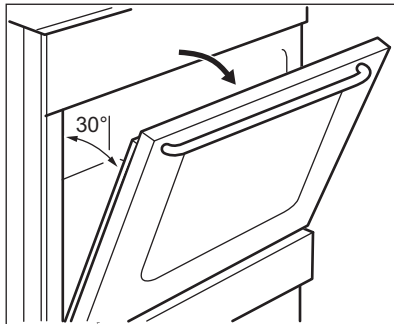
Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.



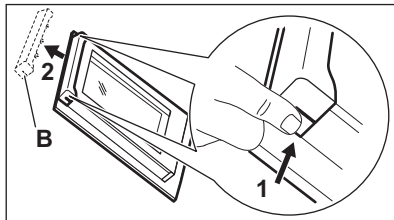
**VAROVÁNÍ!**

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otvírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 30°. Dvířka zůstanou při lehkém otevření na svém místě.



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



3. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



**VAROVÁNÍ!**

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.  
5. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.



**POZOR!**

Oblast potisku vnitřního skleněného panelu musí směřovat k vnitřní straně dvířek.

**POZOR!**

Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu s potiskem skla není na dotek drsný.

**POZOR!**

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

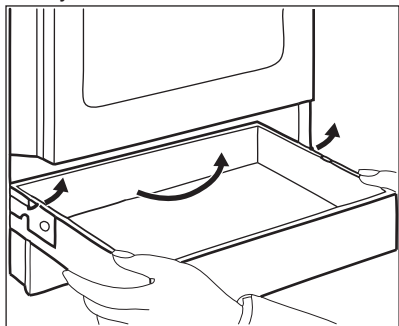
### 13.7 Vysazení zásuvky

**VAROVÁNÍ!**

V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



## 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte. Zásuvku vložíte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.

### 13.8 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.

**VAROVÁNÍ!**



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.


### Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

## 14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Nelze zapnout spotřebič.	Spotřebič není zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je spálená pojistka.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Funkce řízení výkonu je zapnutá.	Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry.

Problém	Možná příčina	Řešení
Rozsvítí se <b>E4</b> .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Spustila se funkce automatického vypnutí a ochrana proti přehřátí varné zóny.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	Spotřebiči vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál.	Trouba je nesprávně zapojená do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Pečení pomocí funkce SteamBake nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci SteamBake.	Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Vlis vnitřku trouby jste nenaplňli vodou.	Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.
	Funkci SteamBake jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.
Chcete zapnout funkci Teplovzdušný ohřev, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Funkce SteamBake je spuštěna.	Funkci SteamBake vypnete stisknutím tlačítka S párou 
Voda ve vlistu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.
Z vlistu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlistu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlistu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.

## 14.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

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

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

**Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:**

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 15.1 Produktové informace pro varnou desku dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	CIB56400BW CIB56400BX
Typ varné desky	Varná deska na volně stojícím sporáku

Počet varných zón	4		
Technologie ohřevu	Indukce		
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá zadní	21,0 cm	
	Pravá zadní	14,0 cm	
	Pravá přední	18,0 cm	
	Levá přední	14,0 cm	
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá zadní	162,7 Wh / kg	
	Pravá zadní	176,7 Wh / kg	
	Pravá přední	170,7 Wh / kg	
	Levá přední	176,7 Wh / kg	
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		171,7 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: Varné desky - metody pro měření výkonu.

## 15.2 Varná deska - úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

## 15.3 Produktový list a informace o troubách dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	CIB56400BW CIB56400BX
Index energetické účinnosti	94,9
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,84 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,75 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	58 l

Typ trouby	Trouba ve volně stojícím sporáku	
Hmotnost	CIB56400BW	48.0 kg
	CIB56400BX	49.0 kg

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

## 15.4 Trouba - Úspora energie



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

### Všeobecné rady

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

Pro účinnější úsporu energie použijte kovové nádoby.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

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


### Uchování teploty jídla


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

### Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další podrobnosti viz část „Trouba - Denní používání“, Funkce trouby.

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	41
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	43
3. INŠTALÁCIA.....	46
4. POPIS VÝROBKU.....	48
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	49
6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	50
7. HORÁK - RADY A TIPY.....	52
8. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	54
9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	54
10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	57
11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	58
12. RÚRA - RADY A TIPY.....	61
13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	70
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	73
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	76

## NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, 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 našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali 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 telesnú ujmu 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!**

Nebezpečenstvo udusenia, 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.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- 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 zahriať.
- 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. Deti do 8 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- 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 pre 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.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- 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“.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za 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 Zapojenie do elektrickej siete



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predĺžovacie káble.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča 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.

## 2.3 Použitie



### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia a popálenín.  
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky 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, používateľia 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 horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v rúre 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 nespadol predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.

- Do spotrebiča ani priamo na jeho dno nekladte hliníkovú fóliu.
- 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, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, 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 Vnútné osvetlenie

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

**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

**2.6 Likvidácia****VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

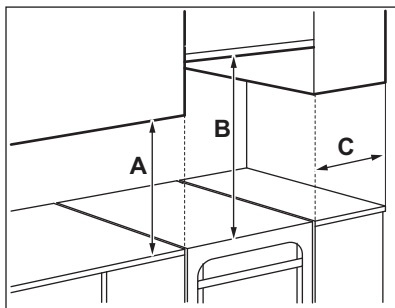
**3. INŠTALÁCIA****VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

**3.1 Umiestnenie spotrebiča**

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

Minimálne vzdialenosti pre inštaláciu nájdete v tabuľke.



Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	400
B	650
C	150

**3.2 Technické údaje**

Napätie	230 V
---------	-------

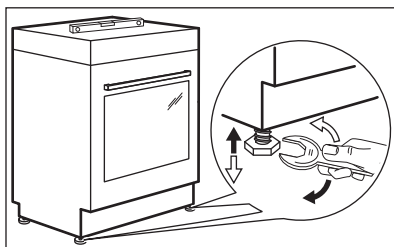
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

**2.7 Servis**

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

Frekvencia	50 - 60 Hz
Trieda spotrebiča	1

Rozmer	mm
Výška	858
Šírka	500
Hĺbka	600

**3.3 Vyrovnanie spotrebiča**

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

**3.4 Ochrana proti prevráteniu**

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

**UPOZORNENIE!**

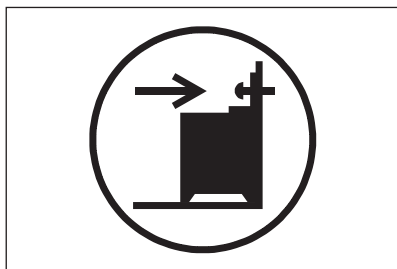
Dbajte na to, aby ste ochranu proti prevráteniu nainštalovali do správnej výšky.



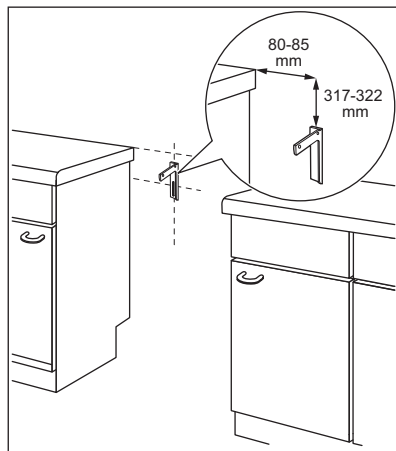
Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

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

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



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



2. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Nadvihnite prednú časť spotrebiča a spotrebič zasuniete do stredu priestoru medzi skrinkami. Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.



Ak ste zmenili rozmery sporáka, musíte správne zarovnať ochranu proti prevráteniu.

**UPOZORNENIE!**

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

**3.5 Elektrická inštalácia****VAROVANIE!**

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

Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a kábla.

**VAROVANIE!**

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

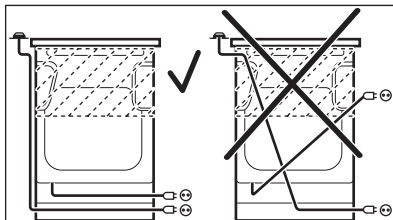
Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

Fáza	Min. rozmer kábla
1	3x10,0 mm <sup>2</sup>

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

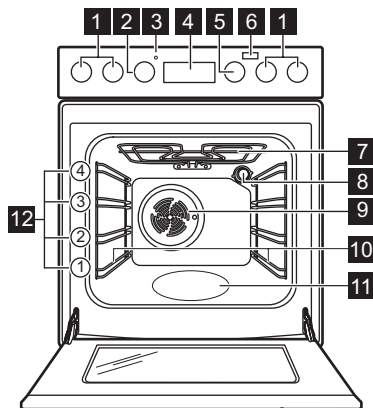
**VAROVANIE!**

Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienennej na obrázku.



## 4. POPIS VÝROBKU

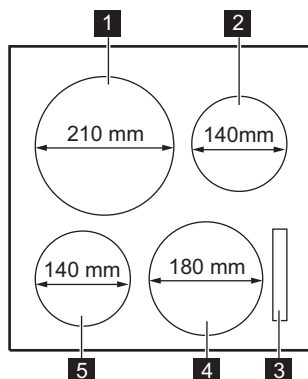
### 4.1 Celkový prehľad



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



## 4.2 Rozloženie varného povrchu



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

## 4.3 Príslušenstvo

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

- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.
- **Skladovacia zásuvka**  
Skladovacia zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.




Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.



Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

### 5.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Ukazovateľ  bliká, keď zapojíte spotrebič do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.



Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.


Približne po piatich sekundách prestane zobrazovaný čas blikat' a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

### 5.3 Zmena času



Ak je spustená funkcia

Trvanie  alebo Koniec , denný čas nie je možné zmeniť.

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

Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

## 5.4 Zasúvacie ovládače


Ak chcete použiť spotrebič, stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.




## 5.5 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.



Pre funkciu: Pozrite si časť „Zapnutie funkcie SteamBake“. SteamBake“.

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.

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

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

# 6. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 6.1 Varný stupeň

Symboly	Funkcia
0	Poloha Vypnuté
B	Výkonová funkcia Power

Symboly	Funkcia
1 - 9	Varné stupne












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

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

Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté.

## 6.2 Zobrazenie varného stupňa


Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Funkcia Výkonová funkcia Power je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.

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

### 6.3 Ukazovateľ zvyškového tepla



#### VAROVANIE!


 Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.


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

### 6.4 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po 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 čase sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

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


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

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
6 - 9	1,5 hodine

### 6.5 Výkonová funkcia Power

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

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:**

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

**Vypnutie funkcie:** otočte ovládač varnej zóny do polohy Vypnuté.

### 6.6 Automatický ohrev




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




Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:**

otočný ovládač otočte v smere hodinových ručičiek do koncovej polohy.


Rozsvieti sa . Opäť do 6 sekúnd otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek.  sa zmení na . Ihneď nastavte želaný varný stupeň medzi 1 a 8. Varný stupeň sa zobrazí. Po 6 sekundách sa opäť rozsvieti

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

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

## 6.7 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

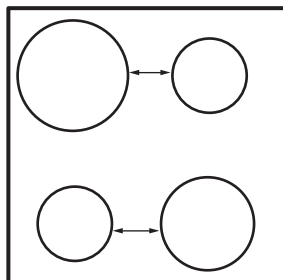
**Zapnutie funkcie:** súčasne otočte ovládače ľavej zadnej a pravej prednej varnej zóny doľava. Na displeji sa zobrazí symbol .

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

## 6.8 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz vo varnom paneli. 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 kuchynskom riade veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným kuchynským riadom.

### Materiál varných nádob

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

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

- po nastavení najvyššieho varného stupňa voda zovrie veľmi rýchlo.
- ak sa ku dnu riadu pritiahne magnet.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

### Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú rozmerom dna kuchynského riadu, avšak len do určitej hranice.

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

## 7.2 Minimálny priemer riadu

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

## 7.3 Zvuky počas prevádzky

### Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.

- cvakanie: pri spínaní elektrických obvodov.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**


## 7.4 Príklady použitia na varenie

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



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zasmážka, vajička, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčeky.		
	Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power.		

## 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, plastovú fóliu, cukor a potraviny s

obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.

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

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné fláky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové fláky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch vlhkou handričkou.

## 9. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 9.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča



V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič žiarovky, symboly ovládačov alebo ukazovatele:

- Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
  - Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda jednu z varných zón, funkcií rúry alebo teplotu.
  - Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.
1. Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
  2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.

3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

## 9.2 Bezpečnostný termostat






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

## 9.3 Chladiaci ventilátor

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

## 9.4 Funkcie rúry

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

Symbol	Funkcie rúry	Použitie
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
	Pečenie s ventilátorom	Na pečenie mäsových alebo nemäsových pokrmov pri rovnakej teplote rúry vo viacerých úrovniach bez rizika prenosu vône.
	Vlhké pečenie	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia 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“, Rúra – Úspora energie. Táto funkcia sa použila na súlad s energetickou triedou podľa normy EN 60350-1.
	Teplovzdušné pečenie	Na pečenie zároveň na dvoch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.
	Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

## 9.5 Zapnutie funkcie: SteamBake

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Spotrebič neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna: SteamBake.
- Po skončení funkcie opatrne otvorte dvierka spotrebiča: SteamBake.



Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika.

Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml.

Priehlbínu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.

3. Nastavte funkciu: SteamBake



4. Stlačte tlačidlo Plus Para .

Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri funkcii: SteamBake.

Ukazovateľ sa rozsvieti.

5. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
6. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dvierka rúry.



### UPOZORNENIE!

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

7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočné



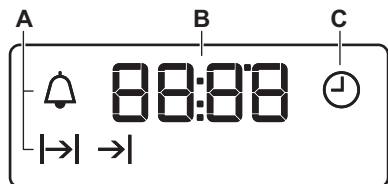
- ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.  
 Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.  
 8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.



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

## 10. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Displej



- A. Ukazovatele funkcií  
 B. Displej času  
 C. Ukazovateľ funkcie


### 10.2 Tlačidlá

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

### 10.3 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
⌚ DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
→  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  $\rightarrow|$ .
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  $\oplus$  alebo  $\ominus$ .

Na displeji sa zobrazí symbol  $\rightarrow|$ .

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať  $\rightarrow|$  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  $\rightarrow|$ .
3. Požadovaný čas nastavte stlačením  $\oplus$  alebo  $\ominus$ .

Na displeji sa zobrazí symbol  $\rightarrow|$ .

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať  $\rightarrow|$  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  $\rightarrow|$ .
3. Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  $\oplus$  alebo  $\ominus$ .

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


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

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

## 10.7 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
2. Po stlačení  $\oplus$  alebo  $\ominus$  môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

## 10.8 Zrušenie časových funkcií

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

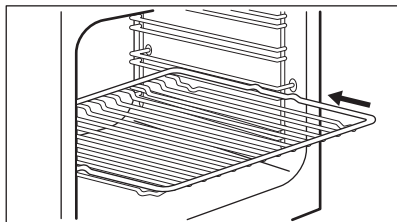
# 11. RÚRA - POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



**VAROVANIE!**  
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 11.1 Vkládanie príslušenstva

Drôtený rošt:

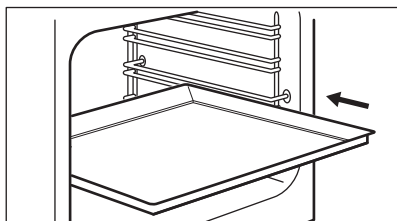


Rošt položte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

Plech:



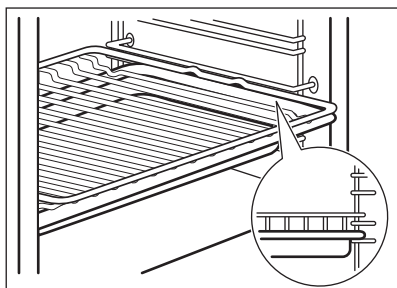
Plech na pečenie nezasúvajte úplne k zadnej stene dutiny rúry. Tým by sa zabránilo cirkulácii horúceho vzduchu okolo plechu. Jedlo môže prihoriť, najmä v zadnej časti plechu.



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

Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlbokú panvicu zasúňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



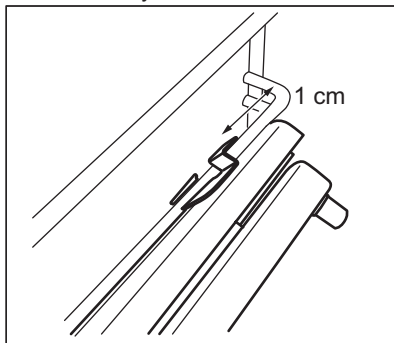
## 11.2 Teleskopické lišty



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

### Inštalácia teleskopických lišt

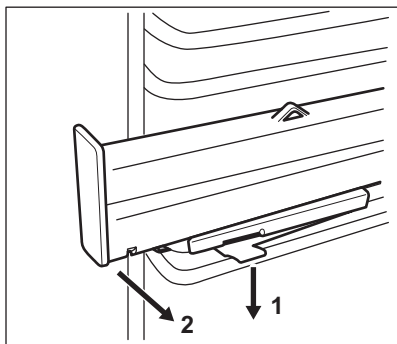
1. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
2. Príchytku na zadnom konci teleskopickkej lišty zasúňte do podpornej zasúvacej lišty. Uistite sa, že ste lištu umiestnili na správnu stranu rúry.



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

### Demontáž teleskopických lišt

1. Príchytku v prednej časti teleskopickkej lišty stlačte a podržte.



2. Predný koniec lišty odtiahnite z podpornej zasúvacej lišty.
3. Teleskopickú lištu otočte približne o 90°.
4. Zadný koniec lišty vyťahnite z podpornej zasúvacej lišty.
5. Rovnakým spôsobom vyberte druhú teleskopickú lištu.

### 11.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



#### UPOZORNENIE!

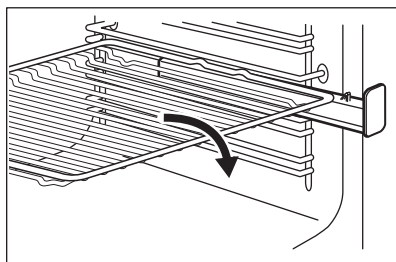
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



#### UPOZORNENIE!

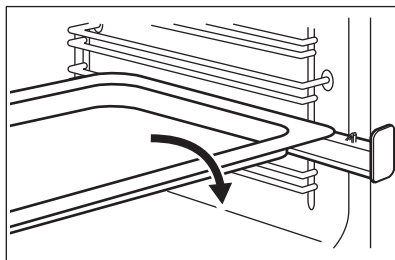
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:



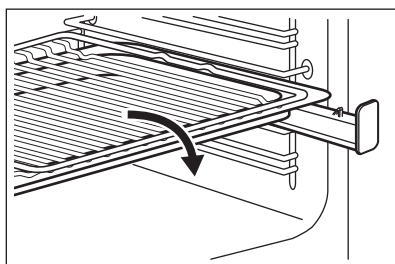
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



## 12. RÚRA - RADY A TIPY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia 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 spočiatku neopečú rovnako dohnedá. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnávajú počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

### 12.1 Všeobecné informácie

- Spotrebič má štyri úrovne na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.
- Vlhkosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

### 12.2 Pečenie nemäsových pokrmov

- Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Prispôsobte svoje zvyčajné nastavenia ako teplotu, čas prípravy jedla a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.
- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

### 12.3 Pečenie koláčov

- Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

### 12.4 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvrn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytekla šťava.
- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

### 12.5 Čas pečenia

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

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

### 12.6 SteamBake °C +



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

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: SteamBake“

## Pečivo

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

<sup>1)</sup> Pred pečením 5 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

## Príprava mrazených pokrmov

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

<sup>1)</sup> Pred pečením 10 minút predhrievajte v prázdnej rúre.

## Regenerácia jedla

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

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

#### Pečenie mäsa

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

## 12.7 Zaváranie ↓°C +



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť pollitrových zaváracích pohárov.
- Poháre plňte rovnomerne, nechajte 1 cm vzduchu na vrchu každého pohára. Viečka nechajte na vrchu bez hermetického zatvorenia.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Nalejte 1/2 litra vody do plechu na pečenie a 1/4 litra vody na reliéf priehlbiny dutiny, aby v rúre bola dostatočná vlhkosť.
- Vyberte funkciu SteamBake a nastavte správnu teplotu na základe tabuľky nižšie.

- Poháre sú hermeticky uzavreté iba keď je funkcia vypnutá.

## Mäkké ovocie

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

## Kôstkovice

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

## Mäkká zelenina

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

## Nakladaná zelenina

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

## 12.8 Ľahké pečenie s ventilátorom ↓°C

## Sušenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
<b>Zelenina</b>				
Strukoviny	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Kotlety na paprike	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zelenina na kvasenie	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Nakrájané huby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Bylinky	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Ovocie</b>				



Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Rozpolené slivky	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Rozpolené marhule	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Hruškové plátky	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Pomalé pečenie

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

## 12.9 Tradičné pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Plochý koláč	160 - 170	25 - 35	2
Kysnutý koláč s jablkami	170 - 190	45 - 55	3

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

#### Pečenie mäsa

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

### 12.10 Rýchly gril

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

### 12.11 Turbo gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, polovica	200	50 - 60	2
Kurča	250	55 - 60	2
Kuracie krídla	230	30 - 40	2
Bravčová kotleta	230	40 - 50	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzí steak: dobre prepečené	250	35 - 40	2

## 12.12 Pečenie s ventilátorom

Pečenie nemäsových pokrmov

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

Pečenie mäsa

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

## 12.13 Vlhké pečenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Príslušenstvo
<b>Chlieb a pizza</b>				
Buchtíčky	190	25 - 30	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Pečivo z chlebového cesta	200	40 - 45	2	plech na pečenie alebo pekáč na grilovanie/pečenie
Mrazená pizza, 350 g	190	25 - 35	2	drôtený rošt
<b>Koláče v plechu na pečenie</b>				

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

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

## 12.14 Teplovzdušné pečenie

Pečenie nemäsových pokrmov

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

## 12.15 Informácie pre skúšobne

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Čas (min)
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Tradičné pečenie	160	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Pečenie s ventilátorom	150	plech na pečenie	3	20 - 30
Malé koláčiky (16 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	160	plech na pečenie	1 + 3	30 - 40
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	190	drôtený rošt	1	65 - 75
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Pečenie s ventilátorom	180	drôtený rošt	2	70 - 80
Piškótvový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	180	drôtený rošt	2	20 - 30
Piškótvový koláč bez tuku	Pečenie s ventilátorom	160	drôtený rošt	2	25 - 35

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

## 13. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

### 13.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



Dvierka rúry čistite 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 čistite aj ovládací panel rúry.

### 13.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



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

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu.

Použite maximálne 6 % ocot bez bylínok.

2. Počkejte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

### 13.4 Vybratie zasúvacích lišt

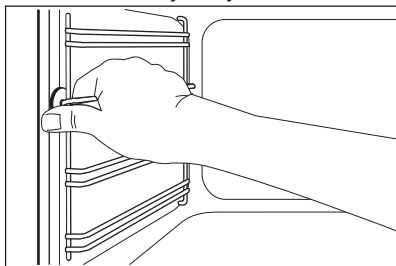
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



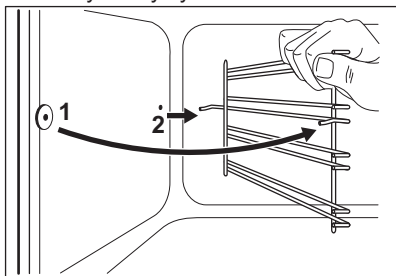
#### UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.

### 13.5 Strop rúry



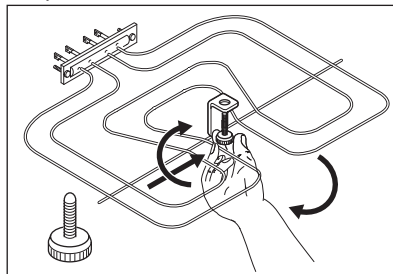
#### VAROVANIE!

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

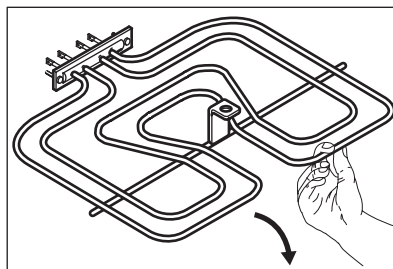
Vyberte zasúvacie lišty.

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

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



2. Ohrevné teleso opatrne potiahnite smerom nadol.



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

Pri inštalácii ohrevného telesa zvolte opačný postup.

Nainštalujte zasúvacie lišty.



#### VAROVANIE!

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

### 13.6 Odstránenie a inštalácia sklenených panelov rúry

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

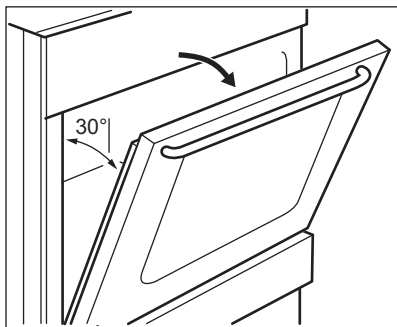
**VAROVANIE!**

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

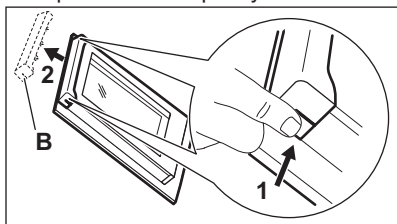
**VAROVANIE!**

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

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



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



3. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

**VAROVANIE!**

Keď vyberiete sklenené panely, dvierka rúry sa pokúšajú zatvoriť.

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

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

**UPOZORNENIE!**

Sklenený panel s potlačou na vnútornej strane musí smerovať tvárou k vnútornej strane dvierok.

**UPOZORNENIE!**

Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný.

**UPOZORNENIE!**

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

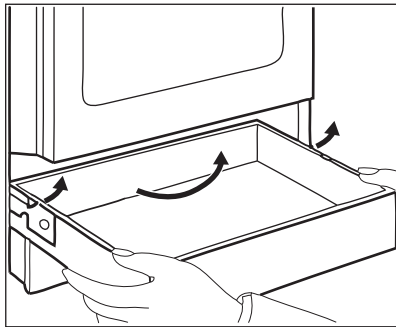
## 13.7 Vybratie zásuvky

**VAROVANIE!**

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

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



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



## 13.8 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabránite tak poškodeniu skleneného krytu a vnútra rúry.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

### Zadné svetlo

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

## 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV







### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 14.1 Čo robiť, keď...

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

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol  .	Je zapnuté automatické vypínanie.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa symbol  .	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov.
Rozsvieti sa symbol  .	Na varnom paneli sa vyskytla chyba, pretože pokrm v kuchynskom riade vyvrel. Je zapnutá funkcia Automatického vypínania a ochrana proti prehriatiu zón.	Vypnite varný panel. Odstráňte horúci kuchynský riad. Približne po 30 sekundách opäť zapnite zónu. Ak bol problémom riad, chybová správa sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zobrazený. Riad nechajte dostatočne vychladnúť. Skontrolujte, či je riad kompatibilný s varným panelom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.

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

## 14.2 Servisné údaje

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

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

<b>Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:</b>	
Model (MOD.)	.....
Číslo výrobku (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 15.1 Informácie o varnom paneli podľa EU 66/2014

Model	CIB56400BW CIB56400BX	
Typ varného panela	Varný panel voľne stojaceho sporáka	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá zadná	21,0 cm
	Pravá zadná	14,0 cm
	Pravá predná	18,0 cm
	Ľavá predná	14,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá zadná	162,7 Wh/kg
	Pravá zadná	176,7 Wh/kg
	Pravá predná	170,7 Wh/kg
	Ľavá predná	176,7 Wh/kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	171,7 Wh/kg	

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

### 15.2 Varný panel - Úspora energie

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

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.

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

### 15.3 Dátový list produktu a informácie o rúrach podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	AEG
------------------	-----

Model	CIB56400BW CIB56400BX	
Index energetickej účinnosti	94.9	
Energetická trieda	A	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0,84 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0,75 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	58 l	
Typ rúry	Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka	
Hmotnosť	CIB56400BW	48.0 kg
	CIB56400BX	49.0 kg

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

## 15.4 Rúra – Úspora energie



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

### Všeobecné rady

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

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením

pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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.


### Uchovanie teploty jedla

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


### Vlhké pečenie

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia. Podrobnejšie informácie nájdete v kapitole „Rúra – každodenné používanie“, Funkcie rúry.

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hod'te

do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí

a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů. Nelikvidujte spotřebiče označené symbolem spolu s odpadem z domácnosti.  Výrobek

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



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



867342983-B-052019



**AEG**