

▶ CCB6440BBW
CCB6440BBM

SK Návod na používanie
Sporák

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	5
3. POPIS VÝROBKU.....	8
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	9
5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	10
6. HORÁK - RADY A TIPY.....	10
7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	11
8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	12
9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE.....	14
10. RÚRA - RADY A TIPY.....	16
11. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	28
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	30
13. INŠTALÁCIA.....	31
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	33

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registeraeg.com



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

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!

Hrozí nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- 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.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.

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

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!
Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.

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

2.3 Použitie



VAROVANIE!
Nebezpečenstvo zranenia a popálenín.
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.



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 spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- 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 vytriahnite 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.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Po každom použití utrite dutinu rúry a dvierka dosucha. Para, ktorá vzniká počas prevádzky spotrebiča, kondenzuje na stenách dutiny rúry a môže spôsobiť koróziu. V záujme zníženia kondenzácie spustite spotrebič 10 minút pred pečením.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne 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 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je

určená len pre domáce spotrebiče.
Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.

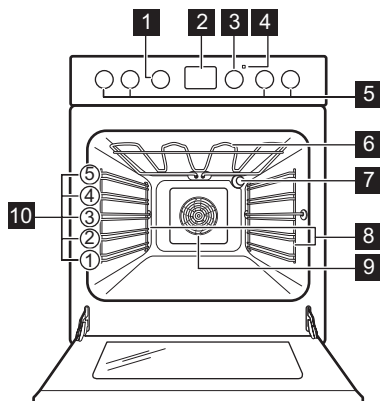
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.6 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



2.7 Likvidácia



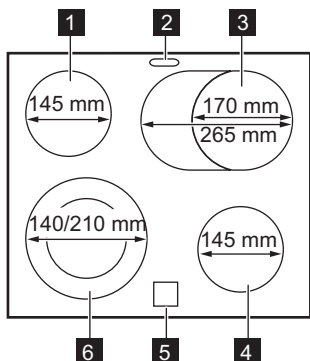
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

- 1 Ovládač funkcií rúry
- 2 Displej
- 3 Ovládač teploty
- 4 Ukazovateľ / symbol teploty
- 5 Ovládače varného panela
- 6 Ohrevný článok
- 7 Osvetlenie
- 8 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 9 Ventilátor
- 10 Úrovne v rúre

3.2 Rozloženie varného povrchu



- 1 Varná zóna 1 200 W
- 2 Vývod pary – počet a poloha závisí od modelu
- 3 Varná zóna 1 400/2 200 W
- 4 Varná zóna 1 200 W
- 5 Ukazovateľ zvyškového tepla
- 6 Varná zóna 1 000/2 200 W

3.3 Príslušenstvo

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

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

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.


Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.



Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

4.2 Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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

Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.


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


4.3 Zmena času



Ak je spustená funkcia

Trvanie  alebo Koniec

, denný čas nie je možné zmeniť.

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




Pri nastavovaní nového času postupujte podľa časti Nastavenie času.

4.4 Zasúvacie ovládače

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

4.5 Predhriatie

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

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

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

5. VARNÝ PANEL – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Varný stupeň

Symboly	Funkčnosť
0	Poloha Vypnuté
☉	Dvojité zóna
⎓	Uchovať teplé
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.

5.2 Zapnutie a vypnutie vonkajších okruhu

Varný povrch možno prispôbiť veľkosti kuchynského riadu.

Zapnutie vonkajšieho okruhu: otočný ovládač otočte proti miernemu odporu v smere hodinových ručičiek na ☉. Potom otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný varný stupeň.

Vypnutie vonkajšieho okruhu: otočte ovládač do polohy vypnutia. Ukazovateľ zhasne.

5.3 Ukazovateľ zvyškového tepla



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovateľ sa rozsvieti, keď je varná zóna horúca, ale nefunguje pri odpojenom sieťovom napájaní.

6. HORÁK - RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad



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



Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramickom povrchu.

6.2 Príklady použitia na varenie



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

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

7. VARNÝ PANEL – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

7.1 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.

7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrnny od vody, mastné škvrnny, lesklé kovové farebné fláky. Varný panel vyčistíte 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 handričkou.







8. RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Funkcie rúry

Symbol	Funkcia rúry	Použitie
0	Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
	Teplotzdušné pečenie	Na pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
	Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku.
	Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
	Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s košťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.

Symbol	Funkcia rúry	Použitie
	Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. 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“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá pre súlad s triedou energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne.

8.2 Zapnutie a vypnutie rúry



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

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

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

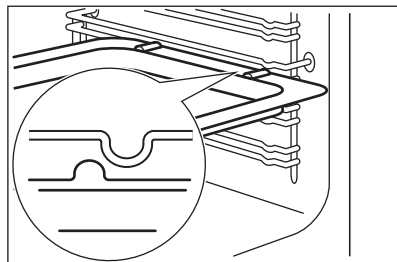
8.3 Chladiaci ventilátor

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.

8.4 Vkladanie príslušenstva rúry

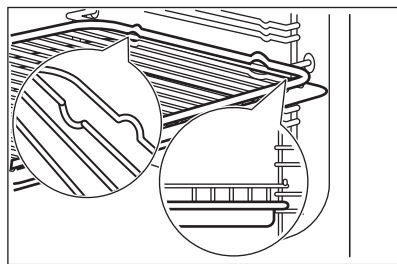
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

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





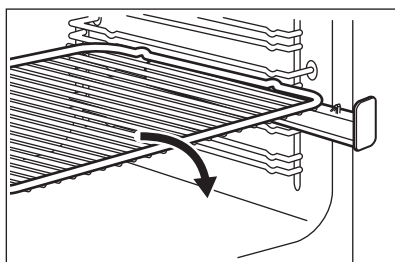
- Každý kus príslušenstva má v hornej časti na pravom a ľavom okraji malé zarážky na zvýšenie bezpečnosti. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu.
- Vysoký lem okolo roštu je zariadenie, ktoré slúži na zabránenie zošmyknutia riadu.

8.5 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva rúry

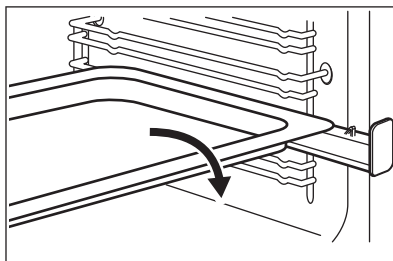


Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

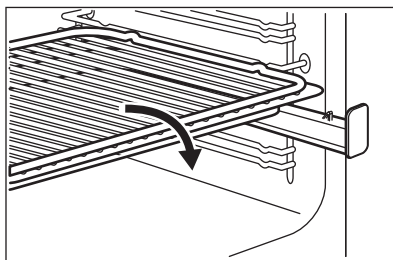
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



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



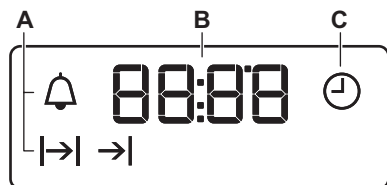
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



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

9. RÚRA - ČASOVÉ FUNKCIE

9.1 Displej



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

9.2 Tlačidlá

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

9.3 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.

9.4 Nastavenie funkcie TRVANIE

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

Na displeji sa zobrazí symbol |→|.

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať |→| a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

9.5 Nastavenie funkcie KONIEC

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


3. Požadovaný čas nastavte stlačením + alebo —.

Na displeji sa zobrazí symbol →|.





4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať →| a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

9.6 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte ⌚, kým nezačne blikať |→|.
3. Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením + alebo —.
4. Stlačte tlačidlo ⌚.
5. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením + alebo —.

6. Nastavenie 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.

9.7 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
2. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.

10. 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. Pred začatím pečenia vždy najprv predhrejte prázdnu rúru po dobu 20 minút pri teplote vyžadovanej pre dané jedlo.

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.

9.8 Zrušenie časových funkcií

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

10.1 Pečenie

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

10.2 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč je nízky a vlhký, zvlhnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

10.3 Teplovzdušné pečenie

Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečenie vo formách

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	150 - 160	20 - 40	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ¹⁾	150	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	10 - 20	3
Linecké koláčiky/ploché pečivo	140	20 - 35	3
Pečivo z piškótového cesta	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové pečivo, snehové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové sušienky	100 - 120	30 - 50	3
Pečivo z kysnutého cesta	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	160 ¹⁾	10 - 35	3
Malé koláčiky (20 ks/plech)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Veterníky/odpalované cesto	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4

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

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/pečivo/žemličky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
			2 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Linecké koláčky/ploché pečivo	140	25 - 45	2 / 4
Pečivo z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Bielkové sušienky, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Pečivo z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Pečivo	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Malé koláčky (20 ks/plech)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

1) Rúru predhrejte.

10.4 Tradičné pečenie na jednej úrovni —

Pečivo vo formách

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	160 - 180	50 - 70	2
Koláč Madeira/ovocné koláče	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Piškótový koláč bez tuku	170 ¹⁾	25 - 40	3
Korpus z krehkého cesta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	170 - 190	20 - 25	2
Jablkový koláč (2 formy Ø 20cm umiestnené v uhlopriečke)	180	60 - 90	1 - 2
Slaný koláč (napr. slaný lotrinský ko- láč)	180 - 220	35 - 60	1

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Tvarohová torta/koláč	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	170 - 190	40 - 50	2
Vianočka	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Veterníky/odpaľované cesto	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	160 - 180	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	170 - 190	40 - 60	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (s bohatým obložením)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (tenká)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Nízky chlieb	230 - 250	10 - 15	1
Švajčiarsky koláč Wähe	210 - 230	35 - 50	1

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	170 - 190	10 - 20	3
Linecké koláčiky/ploché pečivo	160 ¹⁾	20 - 35	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z piškótového cesta	170 - 190	20 - 30	3
Pečivo z bielka, snehové pusinky	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové sušienky	120 - 130	30 - 60	3
Sušienky z kysnutého cesta	170 - 190	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Koláčiky (20 na plech)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Rúru predhrejte.

Tabuľka Nákypy a zapečené jedlá

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyp	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gratinovaná zelenina	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Bagety obložené roztopeným syrom	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Sladké nákypy	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	180 - 200	40 - 60	1
Plnená zelenina	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

10.5 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (s bohatým obložením) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Švajčiarske pečivo Wähe	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švajčiarska torta	170 - 200	35 - 55	1 - 2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Tvarohová torta/koláč	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Nízky chlieb	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Nemecký slaný koláč Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Použite hlboký pekáč.

2) Rúru predhrejte.

10.6 Vlhký horúci vzduch

Chlieb a pizza

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

Koláče v plechu na pečenie

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

Koláče vo forme

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

Ryba

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

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

Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mäso vo vrecku, 250 g	200	25 - 35	3
Šašlíky, 500 g	200	30 - 40	3

Drobné pečivo

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky	180	25 - 35	3
Mandľové sušienky	160	25 - 35	3
Muffiny	180	25 - 35	3
Slané kekсы	170	20 - 30	3
Sušienky z krehkého cesta	150	25 - 35	3
Tortičky	170	15 - 25	3

Vegetariánske

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

10.7 Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúr.

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

Na plech na pečenie nalejte malé množstvo vody, aby ste predišli horeniu mäsových štiav alebo tuku.

Mäso s kožou môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

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

Aby bolo mäso šťavnatejšie:

- chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou alebo vo vrecku na pečenie.
- pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).
- veľké kusy pečeného mäsa a hydiny niekoľkokrát podajte počas pečenia vlastnou šťavou.

10.8 Tradičné pečenie mäsa

Hovädzie

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

1) Rúru predhrejte.

Bravčové

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

Teľacie

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

1) Použite pekáč zakrytý pokrievkou.

Jahňacie mäso

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

Zverina

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Polovica kurat'a	Porcia 400 – 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Kurča, vykímené	1 – 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kačka	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Hus	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Morka	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Morka	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ryba

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

10.9 Pečenie mäsa s Turbo grilovaním

Hovädzie

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

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

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

Teľacie

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

Jahňacie

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

Hydina

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

10.10 Grilovanie všeobecne

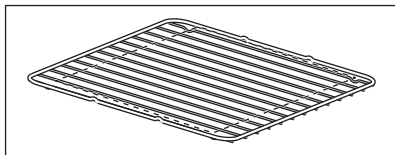
**VAROVANIE!**

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

- Grilujte vždy s maximálnou teplotou.
- Rošt zasuňte do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Hlboký pekáč vždy zasuňte do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.

- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.

Oblasť grilovania sa nachádza v strednej časti úrovne rúry.



10.11 Rýchle grilovanie

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

1) Rúru vopred predhriať

10.12 Sušenie

Na rošty v rúre položte papier na pečenie.

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

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

Zelenina

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

Ovocie

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

11. RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

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

Po každom použití vyčistíte vlhkosť z dutiny.

11.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

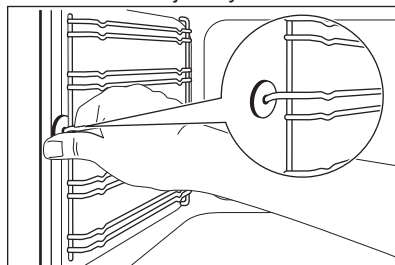
Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

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

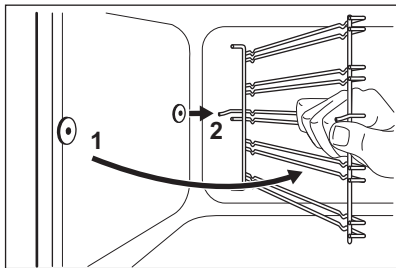
11.3 Vyberanie zasúvacích líšt

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie líšty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť líšt od bočnej steny a líšty vyberte.



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

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

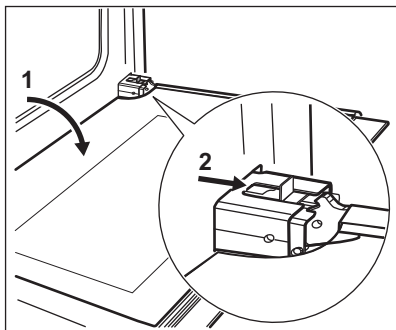


UPOZORNENIE!

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

11.4 Vyberanie dvierok rúry

Čistenie si zjednodušíte, keď dvierka zvesíte.



1. Dvierka úplne otvorte.
 2. Posuvný prvok posúvajte, až kým nezaznie cvaknutie.
 3. Zatvárajte dvierka, až kým sa posuvný prvok nezaistí.
 4. Odnímate dvierka. Pri demontáži dvierok ich najprv potiahnite smerom von na jednej strane a potom na druhej.
- Po dokončení čistenia nasadte dvierka rúry. Pri inštalácii zvolte opačný postup.

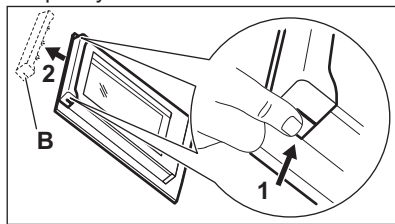
Pri nasadzovaní dvierok sa uistite, že zaznelo cvaknutie. Ak je to potrebné, použite silu.

11.5 Vyberanie a čistenie skiel dvierok

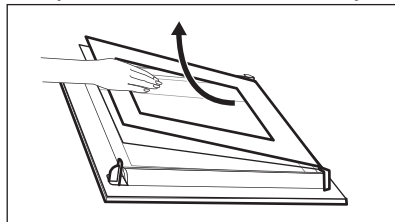


Typ a tvar skiel vo dvierkach na vašom výrobku sa môžu líšiť od príkladov znázornených na obrázkoch. Rozdiel môže byť aj v počte skiel.

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



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



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

11.6 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Zadná žiarovka

i Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.

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

11.7 Vybratie zásuvky

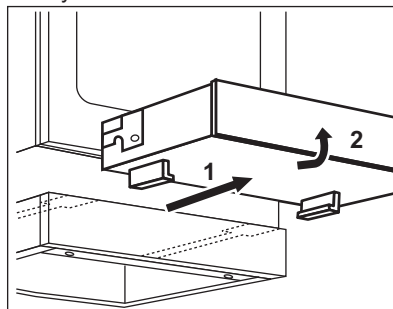


VAROVANIE!

V zásuvke sa pri používaní rúry môže akumulovať teplo. Nesmiete tam odkladať horľavé predmety (napr. čistiace materiály, plastové tašky, ochranné rukavice, papier, čistiace spreje a pod.).

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Zásuvku nadvihnite pod miernym uhlom a vyberte ju zo zasúvacích líšt zásuvky.

Vloženie zásuvky:

1. Ak chcete vložiť zásuvku, nasadte ju na zasúvacie líšty. Skontrolujte, či západky správne zapadli do líšt.
2. Zásuvku spustíte do vodorovnej polohy a zasuňte.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nedá zapnúť.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
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.

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

12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

13. INŠTALÁCIA



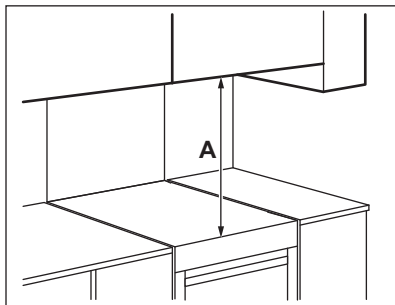
VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Technické údaje

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

13.2 Umiestnenie spotrebiča

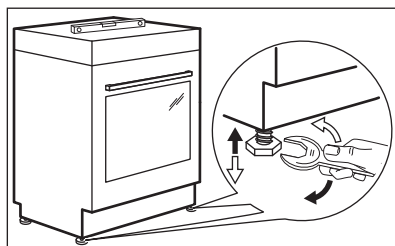
Váš voľne stojaci spotrebič môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.



Minimálne vzdialenosti

Rozmer	mm
A	685

13.3 Vyrovnanie spotrebiča



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

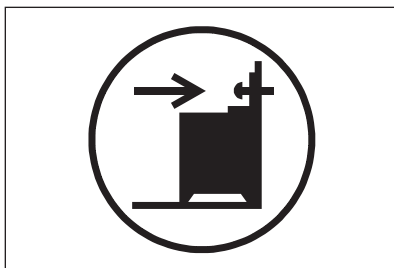
13.4 Ochrana proti prevráteniu



UPOZORNENIE!

Nainštalujte ochranu proti prevráteniu, aby ste zabránili prevráteniu spotrebiča pri jeho nerovnomernom zaťažení. Ochrana proti prevráteniu funguje iba vtedy, ak je spotrebič umiestnený v správnej oblasti.

Váš spotrebič je označený symbolmi uvedenými na obrázkoch (niektoré modely), ktoré vás upozorňujú na inštaláciu ochrany proti prevráteniu.

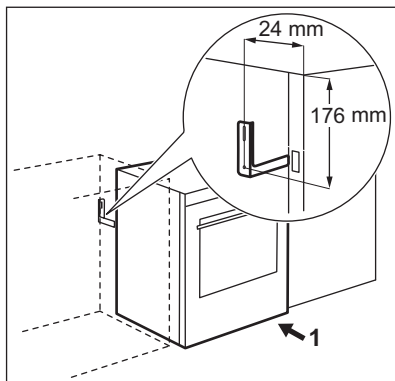


UPOZORNENIE!

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

Uistite sa, že je povrch za spotrebičom hladký.

1. Pred pripevnením ochrany proti prevráteniu nastavte spotrebič do správnej výšky a polohy.
2. Ochrana proti prevráteniu nainštalujte 176 mm pod horným povrchom spotrebiča a 24 mm od ľavej strany spotrebiča do kruhového otvoru na konzole. Pozrite si obrázok. Priskrutkujte ju k pevnému materiálu alebo použite vhodnú vstuž (stenu).
3. Otvor nájdete na ľavej strane v zadnej časti spotrebiča. Pozrite si obrázok. Spotrebič umiestnite uprostred priestoru medzi skrinkami (1). Ak je priestor medzi skrinkami väčší ako je šírka spotrebiča, je potrebné upraviť bočnú vzdialenosť tak, aby bol spotrebič vycentrovaný.



Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a kábla.

Prípustné typy káblov pre rôzne fázy:

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



VAROVANIE!

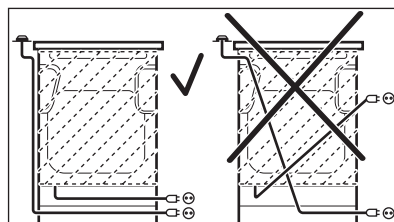
Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zatienenenej na obrázku.

13.5 Elektrická inštalácia



VAROVANIE!

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



14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o varnom paneli podľa EU 66/2014

Model	CCB6440BBW CCB6440BBM	
Typ varného panela	Varný panel voľne stojaceho sporáka	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Sálavý ohrievač	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná	21,0 cm
	Ľavá zadná	14,5 cm
	Pravá predná	14,5 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) nekrhovej varnej zóny	Pravá zadná	D 26,5 cm Š 17,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná	178,9 Wh / kg
	Ľavá zadná	181,8 Wh / kg
	Pravá predná	181,8 Wh / kg
	Pravá zadná	174,1 Wh / kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	179,2 Wh / kg	

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

14.2 Varný panel - Úspora energie

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

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Dno riadu má mať rovnaký priemer ako varná zóna.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

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

Názov dodávateľa	AEG	
Model	CCB6440BBW CCB6440BBM	
Index energetickej účinnosti	95.3	
Energetická trieda	A	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.82 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	73 l	
Typ rúry	Rúra vnútri voľne stojaceho sporáka	
Hmotnosť	CCB6440BBW	49.7 kg
	CCB6440BBM	49.7 kg

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

14.4 Rúra – Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť 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.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

www.aeg.com/shop



867338202-B-492018



AEG