

▶ BSE792320B  
BSE792320M

SK Návod na používanie  
Parná rúra

# USER MANUAL



**AEG**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	23
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	24
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	25
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	28
11. TIPY A RADY.....	29
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	58
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	63
14. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	65
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	66

## 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**

- 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.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

### 1.2 **Všeobecné bezpečnostné pokyny**

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- **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 akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

## 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 uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- 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.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia najvyšš rovnamej výšky.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

### 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 predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- 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.
- 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.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.
- 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.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

## 2.3 Použitie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - 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 škrvny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné

účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Parné pečenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## 2.5 Ošetrovanie a čistenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!

- 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 jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.6 Vnútorne osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu 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.

## 2.7 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

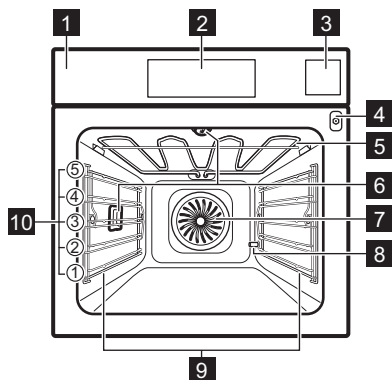
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

## 2.8 Servis

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

## 3. POPIS VÝROBKU

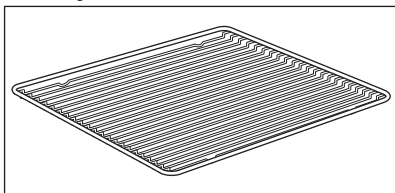
### 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka teplotnej sondy
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod odvápnovacej rúrky
- 9 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 10 Úrovne v rúre

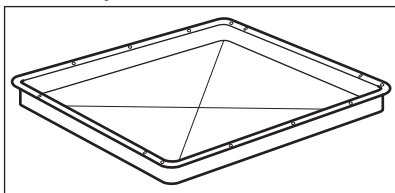
### 3.2 Príslušenstvo

#### Drôtený rošt



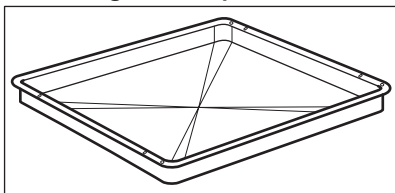
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

#### Plech na pečenie

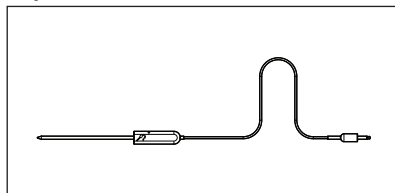


Na koláče a sušienky.

#### Pekáč na grilovanie/pečenie

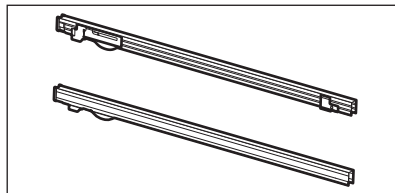


#### Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

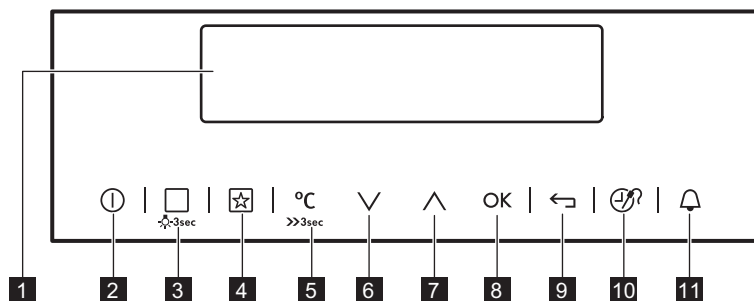
#### Teleskopické lišty



Pre rošty a plechy.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL




### 4.1 Elektronický programátor



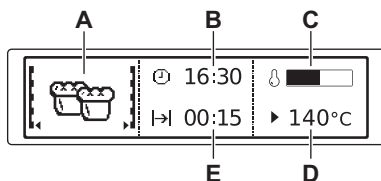
Spotřebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	-	Displej
2	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
3	Funkcie Ohrevu alebo VarioGuide	Jedným dotykem senzorového tlačidla zvolíte funkciu ohrevu alebo ponuku: VarioGuide. Ďalším dotykem senzorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie Ohrevu, VarioGuide. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy. Osvetlenie môžete zapnúť aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
4	Obľúbené	Ukladanie a prístup k obľúbeným programom.
5	Nastavenie teploty	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v spotrebiči. Dotknite sa tlačidla na 3 sekundy, ak chcete zapnúť alebo vypnúť funkciu: Rýchle Zohrievanie.
6	Tlačidlo na posun nadol	Pohyb nadol v ponuke.
7	Tlačidlo na posun nahor	Pohyb nahor v ponuke.
8	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.













Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
9 	Tlačidlo Späť	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobraziť hlavnú ponuku, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
10 	Časové a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, dotknite sa senzorového tlačidla a nastavte časovač alebo funkcie: Blok. Ovládania, Obľúbené, Ohrev A Uchovanie Teploty, Nastaviť A Íst'. Môžete zmeniť aj nastavenie teplotnej sondy.
11 	Časomer	Ak chcete nastaviť funkciu: Časomer.




## 4.2 Displej



- A. Funkcia ohrevu
- B. Presný čas
- C. Ukazovateľ ohrevu
- D. Teplota
- E. Čas trvania alebo skončenia funkcie

Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Funkcia	Funkcia
	Časomer	Funkcia je spustená.
	Presný čas	Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
	Koniec	Na displeji sa zobrazí čas skončenia pečenia.
	Teplota	Na displeji sa zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je spustená funkcia ohrevu. Ak chcete vynulovať čas, stlačte súčasne  a  .
	Výpočet	Spotrebič vypočíta čas pečenia.
	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v spotrebiči.

Symbol		Funkcia
	Ukazovateľ Rýchleho Ohrevu	Funkcia je zapnutá. Skracuje dobu zohrievania rúry.
	Hmotnostný Program	Na displeji sa zobrazuje, že je aktívny automatický program so zadávaním hmotnosti alebo že je možné zmeniť hmotnosť.
	Ohrev A Uchovanie Teploty	Funkcia je zapnutá.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne 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 Prvé zapojenie

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po prerušení napájania je

potrebné nastaviť jazyk, kontrast displeja, jas displeja a denný čas.

1. Stlačením  alebo  nastavte požadovanú hodnotu.
2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.

### 5.3 Nastavenie úrovne tvrdosti vody

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

Dole uvedená tabuľka vysvetľuje vzťah medzi škálou tvrdosti vody, príslušnými usadeninami vápnika (mmol/l) a kvalitou vody.

Tvrdosť vody		Usadeniny vápnika (mmol/l)	Usadeniny vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Trieda	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Mäkká
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Stredne tvrdá
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Tvrdá
4	vyššie 21	vyššie 3,8	vyššie 150	Veľmi tvrdá

Keď tvrdosť vody prekročí hodnoty v tabuľke, pľňte zásuvku na vodu balenou vodou.

1. Vezmite pásik so štyrmi farbami dodaný s parnou sadou v rúre.
2. Vložte všetky reakčné zóny pásika do vody približne na 1 sekundu. Pásik nedávajte pod tečúcu vodu!
3. Potraste pásikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.

- Po 1 minúte skontrolujte tvrdosť vody podľa dole uvedenej tabuľky. Farby reakčných zón sa menia aj po uplynutí 1 minúty. Neberte to do úvahy pri meraní.
- Tvrdosť vody nastavte v ponuke: Základné Nastavenie.

Testovací pásik	Tvrdosť vody
	1

Testovací pásik	Tvrdosť vody
	2
	3
	4

Čierne štvorčeky v tabuľke symbolizujú červené štvorčeky na testovacom pásiku.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Základné Nastavenie / Tvrdosť vody.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Navigácia v ponukách

- Zapnite spotrebič.
- Stlačením tlačidla alebo vyberte možnosť ponuky.

### 6.2 Prehľad ponúk


Hlavná ponuka

Sym-bol	Položka ponuky	Použitie
	Funkcie Ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
	Varenie metódou SousVide	Obsahuje funkciu ohrevu a zoznam automatických programov.
	Recepty	Obsahuje zoznam automatických programov.
	Obľúbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
	Čistenie	Obsahuje zoznam čistiacich programov.
	Základné Nastavenie	Používa sa na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.


















- Ak chcete prejsť do podponuky alebo potvrdiť nastavenie, stlačte tlačidlo OK.



Kedykoľvek sa môžete vrátiť do hlavnej ponuky pomocou tlačidla .

Sym-bol	Položka ponuky	Použitie
	VarioGuide	Obsahuje odporúčané nastavenia pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začinite proces pečenia. Údaje o teplote a čase sú iba orientačné v záujme dosiahnutia čo najlepšieho výsledku a môžete ich upraviť. Skutočné hodnoty závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.




## Podponuka pre: Základné Nastavenie

Sym-bol	Podponuka	Popis
	Nastaviť denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času.
	Časové Údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
	Rýchle Zohrievanie	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, skracuje čas zahrievania rúry.
	Nastaviť A Íst'	Na nastavenie funkcie a jej neskoršie aktivovanie stlačte ktorýkoľvek symbol na ovládacom paneli.
	Ohrev A Uchovanie Teploty	Po skončení cyklu pečenia uchová pripravené jedlo teplé po dobu 30 minút.
	Predĺženie Doby Pečenia	Zapína a vypína funkciu predĺženia pečenia.
	Kontrast Displeja	Upravuje kontrast displeja po stupňoch.
	Jas Displeja	Upravuje jas displeja po stupňoch.
	Jazyk	Nastavuje jazyk displeja.
	Hlasitosť Zvuk. Signalizácie	Upravuje hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.
	Tóny Tlačidiel	Zapína a vypína tóny dotykových tlačidiel. Tón dotykového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.
	Alarm/Výstražný Tón	Zapína a vypína výstražnú zvukovú signalizáciu.
	Tvrdosť vody	Nastavuje úroveň tvrdosti vody (1 - 4).
	Pripomienka Čistenia	Pripomína, že je potrebné vyčistiť spotrebič.
	Režim DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.
	Pôvodné Nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.





## 6.3 Podponuka pre: Varenie metódou SousVide

Táto metóda pochádza z technológie Sous-vide, čo po francúzsky znamená



„vo vákuu“. Názov sa vzťahuje na spôsob varenia vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách.









Symbol	Položka ponuky	Popis
	Varenie metódou SousVide	Používa paru na prípravu mäsa, rýb, morských plodov, zeleniny a ovocia. Nastavte teplotu 50 °C - 95 °C.
	Recepty SousVide	Obsahuje zoznam automatických programov.
	SousVide VarioGuide	Obsahuje odporúčané nastavenia pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začnite proces pečenia. Údaje o teplote a čase sú iba orientačné v záujme dosiahnutia čo najlepšieho výsledku a môžete ich upraviť. Skutočné hodnoty závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

## 6.4 Podponuka pre: Čistenie




Symbol	Položka ponuky	Popis
	Parné Čistenie	Postup na vyčistenie mierne znečisteného spotrebiča, keď sa nečistoty ešte nepripálili.
	Odvápňovanie	Postup na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
	Preplachovanie	Postup na opláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.
	Čistenie Parou Plus	Postup na čistenie zaschnutých nečistôt pomocou čistiaceho prostriedku pre rúry.


## 6.5 Funkcie Ohrevu

Funkcia ohrevu	Použitie
 Teplovzdušné Pečenie	Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.











Funkcia ohrevu	Použitie
 Tradičné pečenie(Horný/ Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Mrazené Pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov, napríklad zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov.
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Turbo Gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
 Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Vlhký Horúci Vzduch	Na pečenie chleba, koláčov a pečiva. Na úsporu energie počas pečenia. Aby ste dosiahli požadované výsledky pečenia, musí sa funkcia Vlhký horúci vzduch používať v súlade s tabuľkami pečenia. Bližšie informácie o odporúčaných nastaveniach nájdete v kapitole Rady a tipy, v tabuľke Vlhký horúci vzduch. Táto funkcia sa použila na definovanie energetickej triedy podľa normy EN 60350-1.
 Vlhké Varenie	Môžete si vybrať medzi tromi funkciami manuálnej prípravy pokrmu s rôznymi úrovňami vlhkosti. Tieto funkcie kombinujú paru a horúci vzduch. Umožňujú prípravu pokrmov s rôznymi úrovňami pary.
 Vlhkosť Vysoká	Na prípravu zeleniny, rýb, zemiakov, ryže, cestovín alebo špeciálnych príloh.

Podponuka pre: Vlhké Varenie

Funkcia ohrevu	Použitie
 Vlhkosť Nizká	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, jedlá pripravované v rúre a zapečené pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý povrch.
 Stredná vlhkosť	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 Vlhkosť Vysoká	Táto funkcia je vhodná na prípravu citlivých jedál ako rôznych druhov nákyrov, terín a rýb.


 Pri niektorých funkciách rúry sa osvetlenie môže automaticky vypnúť pri teplote pod 60 °C.

## 6.6 Špeciálne


Funkcia ohrevu	Použitie
 Uchovať Teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Ohrev Tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny, napríklad nakladaných uhoriek.
 Sušenie	Na sušenie plátkov ovocia (napr. jablák, sliviek, broskyň) a zeleniny (napr. paradajok, cukiet, hríbov).
 Funkcia Jogurt	Túto funkciu použite na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.
 Kysnutie Cesta	Parné zvlhčovanie zlepšuje a urýchľuje kysnutie cesta, zabraňuje vysychaniu povrchu a udržuje cesto elastické.
 Pomalé Pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Chlieb	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vyschnutiu povrchu. Teplo sa distribuuje jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach rúry.
 Rozmrazovanie	Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.





## 6.7 Podponuka pre: VarioGuide

Kategória pokrmu: Ryby/Morské Plody






Pokrm	
Ryby	Pečená ryba
	Rybie Prsty
	Tenké rybie filety
	Hrubé rybie filety
	Rybie filé, zmrazené
	Celá malá ryba
	Celá ryba v pare
	Celá malá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Pstruh	
Losos	Losos, filety
	Losos Vcelku
Garnáty	Garnáty, čerstvé
	Garnáty, mrazené
Mušle	-

Kategória pokrmu: Hydina









Pokrm	
Hydina Bez Kostí	-
Hydina Bez Kostí 	-




Pokrm	
Kurča	Kuracie kridla, čerstvé
	Kuracie kridla, mrazené
	Kuracie stehná, čerstvé
	Kuracie stehná, mrazené
	Pošírované kuracie prsia
	Kurča, 2 polovice
	Celé kura 
	Celá kačka 
Celá hus 	-
Celá morka 	-

Kategória pokrmu: Mäso

Pokrm	
Hovädzie	Tafelspitz, Hovädzie
	Dusené mäso 
	Sekaná
Hovädzie	Dusené mäso 
	Sekaná
Hovädzie Pečené	Neprepečený
	Neprepečený 
	Stredne Prepečený
	Stredne Prepečený 
	Prepečený
	Prepečený 



Pokrm	
Hovädzie Po Škan- dinávsky	Neprepečený 
	Stredne Prepečený 
Bravčové	Prepečený 
	Klobásy Chipolata
	Rebierka
	Brav. koleno, pred- varené
	Bravčové Stehno
	Bravčové karé
	Bravčové karé 
	Bravčové karé, úde- né
	Bravčové karé, po- širované
	Krkovička
	Bravčové Plece
	Pečené bravčové 
	Varená Šunka
Teľacie	Teľacie Koleno
	Hovädzia roštenka
	Pečené teľacie 
Jahňacie	Jahňacie stehno
	Pečené jahňacie 
	Jahňací chrbát
	Jahňacie pečené, stredne
	Jahňacie pečené, stredne 

Pokrm	
Zverina	Zajac <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noha zajaca</li> <li>• Zajačí chrbát</li> <li>• Zajačí chrbát </li> </ul>
	Srnčie/Jelenie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Srnčie stehno</li> <li>• Srnčí/jelení chrb- át</li> </ul>
	Pečená zverina 
	Karé z diviny 

Kategória pokrmu: Pečené Jedlá

Pokrm	
Lasagne	-
Lasagne/Cannello- ni, zmraz.	-
Cestoviny	-
Zapečené Zemiaky	-
Gratinovaná zeleni- na	-
Sladké Jedlá	-

Kategória pokrmu: Pizza/Slaný Koláč

Pokrm	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra oblož- enie
	Pizza, mrazená
	Americká pizza, mrazená
	Pizza, chladená
	Malé pizze, mraze- né
Bageta s roztop. sy- rom	-

Pokrm	
Alsaský Slaný Koláč	-
Švajčiarsky koláč, pikantný	-
Slaný Lotrinský Koláč	-
Slaný Koláč	-

Kategória pokrmu: Koláč/Sušienky

Pokrm	
Kysnutá Bábovka	-
Obložený jabl. koláč	-
Piškótový Koláč	-
Jablkový Koláč	-
Tvarohový Koláč, Forma	-
Brioška	-
Koláč Madeira	-
Torta	-
Švaj. koláč, sladký	-
Mandľový Koláč	-
Muffiny	-
Jemné Pečivo	-
Prúžky Pečiva	-
Koláčiky Plnené Šľahačkou	-
Pečivo Z Lístkového Cesta	-
Veterníky	-
Mandľové Sušienky	-
Sušienky Z Krehkého Cesta	-
Vianočka	-
Jablkový závin, zmrazený	-

Pokrm	
Koláč na plechu	Piškótové Cesto
	Kysnuté Cesto
Tvarohový Koláč, Plech	-
Brownies - Čok. Sušienky	-
Piškótová Roláda	-
Kysnutý Koláč	-
Koláč S Mrveničkou	-
Cukrový Koláč	-
Korpus Z Cesta	Krehké Cesto
	Piškotový Korpus Na Koláč
Ovocný Koláč	Ovocný koláč z krehkého cesta
	Piškótový Koláč S Ovocím
	Kysnuté Cesto

Kategória pokrmu: Chlieb/Pečivo

Pokrm	
Pečivo	Pečivo
	Pečivo, predpečené
	Pečivo, mrazené
Ciabatta	-
Bageta	Bagety, predpečené
	Bagety, mrazené

Pokrm	
Chlieb	Veniec Z Kysnutého Cesta
	Biely Chlieb
	Vianočka
	Čierny Chlieb
	Ražný Chlieb
	Celozrnný Chlieb
	Nízky Chlieb
	Chlieb/Pečivo, zmrazené

## Kategória pokrmu: Zelenina

Pokrm	
Brokolica, Ružičky	-
Brokolica, celá	-
Karfiol, Ružičky	-
Karfiol, vcelku	-
Mrkva	-
Cukina, Plátky	-
Špargľa, zelená	-
Špargľa, biela	-
Paprika, Prúžky	-
Špenát, čerstvý	-
Pór, Krúžky	-
Zelené Fazuľky	-
Huby Krájané Na Plátky	-
Lúpané Paradajky	-
Ružičkový Kel	-
Zeler, kocky	-
Hrášok	-
Baklažán	-
Fenikel	-

Pokrm	
Artičoky	-
Červená Repa	-
Hadomor Španielsky	-
Kaleráb, Prúžky	-
Biela Fazuľa	-
Kel	-

## Kategória pokrmu: Nákypy A Teriny

Pokrm	
Vaječný Nákyp	-
Karamelový Nákyp	-
Terina	-
Vajcia	Vajcia namätko
	Vajcia stredne
	Vajcia natvrdo
	Pečené vajcia

## Kategória pokrmu: Prílohy

Pokrm	
Hranolčeky, tenké	-
Hranolčeky, hrubé	-
Hranolčeky, mrazené	-
Americké Zemiaky, Krokety	-
Americké Zemiaky	-
Opečené Zemiakové Pyrė	-
Var. zemiaky, na 1/4	-
Varené Zemiaky	-
Zemiaky v šupke	-
Zemiakové Knedle	-

Pokrm	
Žemľová Knedľa	-
Kysnuté knedle, slané	-
Kysnuté knedle, sladké	-
Ryža	-
Čerstvé tagliatelle	-
Polenta	-



Keď je potrebné zmeniť hmotnosť alebo vnútornú teplotu pokrmu, pomocou tlačidiel  $\wedge$  alebo  $\vee$  nastavte nové hodnoty.

## 6.8 Podponuka pre: SousVide VarioGuide

Katégorie pokrmu	Pokrm
Ryby/Morské Plody	Fileta z morskej pražmy
	Fileta z morského vlka
	Treska
	Fileta zo pstruha
	Losos, filety
	Hrebenačky
	Mušle s lastúrou
	Garnáty bez škrupiny
Hydina	Chobotnica
	Kuracie prsia, vykosené
	Kačacie prsia, vykosené
	Morčacie prsia, vykosené

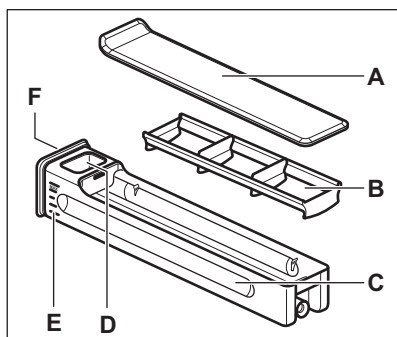
Katégorie pokrmu	Pokrm
Mäso	Hovädzie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hov. filety, str.prepečené</li> <li>• Hovädzie filety, prepečené</li> </ul>
	Jahňacie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jahňacie, str. prepečené</li> <li>• Jahňacie, prepečené</li> </ul>
	Zverina <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diviak</li> <li>• Králik bez kostí</li> </ul>
Zelenina	Mrkva
	Cukina, Plátky
	Špargľa, zelená
	Špargľa, biela
	Paprika, Prúžky
	Pór, Krúžky
	Koreňový zeler
	Zeler
	Baklažán
	Fenikel
Srdiečka Artičok	
Ovocie	Zemiaky
	Tekvica
	Jablká
	Hrušky
	Broskyne
	Nektárinky
	Slivky
	Ananás
Mango	

## 6.9 Zapnutie funkcie ohrevu

1. Spotrebič zapnite.
2. Zvoľte ponuku: Funkcie Ohrevu.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Vyberte funkciu ohrevu.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

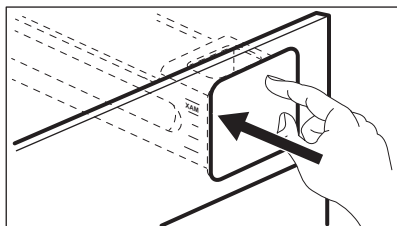
**i** Ak zostanú zachované pôvodné nastavenia, spotrebič sa zapne automaticky.

## 6.10 Zásuvka na vodu



- A. Veko
- B. Vlnolam
- C. Teleso zásuvky
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predné tlačidlo

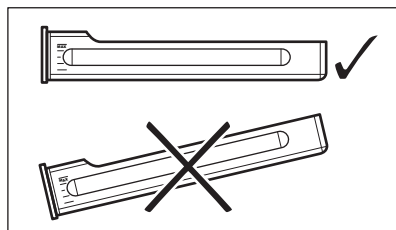
Zo spotrebiča môžete vybrať zásuvku na vodu. Jemne ju zatlačíte za predné tlačidlo. Po zatlačení zásuvky na vodu sa zásuvka vysunie zo spotrebiča.



Zásuvku na vodu môžete naplniť dvoma spôsobmi:

- nechajte zásuvku na vodu vnútri spotrebiča a naplňte ju pomocou pohára na vodu,
- vyberte zásuvku na vodu zo spotrebiča a naplňte ju z vodovodného kohútika.

Keď naplníte zásuvku na vodu z vodovodného kohútika, prenášajte zásuvku vo vodorovnej polohe, aby ste nevyliali vodu.



Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Tlačte na predné tlačidlo, kým nebude zásuvka na vodu vnútri spotrebiča.

Zásuvku na vodu vyprázdňte po každom použití.



### UPOZORNENIE!

Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.

## 6.11 Pečenie s parou

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.



### VAROVANIE!

Použite iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (deminalizovanú) ani destilovanú vodu. Nepoužívajte iné kvapaliny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

1. Zatlčením krytu zásuvky na vodu otvorte zásuvku na vodu a vyberte ju zo spotrebiča.
2. Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň

(približne 950 ml). Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút. Použite mierku v zásuvke na vodu.

3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.



Pred vložením do spotrebiča utrite vlhku zásuvku na vodu mäkkou handričkou.

4. Zapnite spotrebič.
5. Nastavte funkciu ohrevu v pare a teplotu.
6. V prípade potreby nastavte funkciu:

Trvanie  $\rightarrow$  alebo: Koniec  $\rightarrow$  |.

Para sa začne tvoriť približne po 2 minútach. Keď dosiahne spotrebič nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

Keď sa minie voda v zásuvke na vodu, zaznie zvukový signál a je potrebné pridať vodu podľa vyššie uvedených pokynov, aby ste mohli pokračovať v pečení s parou.

Zvukový signál zaznie po uplynutí času pečenia.

7. Vypnite spotrebič.
8. Po dokončení pečenia s parou vyprázdňte zásuvku na vodu.



#### **UPOZORNENIE!**

Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenia. Keď vyprázdňujete zásuvku na vodu, buďte opatrní.

9. Po pečení s parou môže skondenzovať para na dne dutiny rúry. Vždy vysušte dno dutiny, keď spotrebič vychladne.

Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol. Sušenie môžete urýchliť zatvorením dvierok a zohrievaním spotrebiča s funkciou: Teplovzdušné Pečenie pri teplote 150 °C na približne 15 minút.



Na konci pečenia s parou pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para.

## **6.12 Varenie metódou SousVide**

- Pretože nedochádza k strate prchavých chutí a štiav odparovaním, jedlo si zachováva svoju plnú arómu.
- Jemná štruktúra mäsa a rýb.
- Jedlo si zachováva všetky minerály a vitamíny.
- Nie je potrebných toľko korenín, pretože jedlo si zachová svoju prirodzenú chuť.
- Lepší postup prípravy, pretože nie je nutné jedlo pripravovať a podávať v rovnakom čase a na rovnakom mieste.
- Nižšie teploty pri príprave minimalizujú riziko nadmerného uvarenia.
- Rozdelenie jedla na porcie uľahčuje manipuláciu.


### **Príprava pokrmu**

1. Očistite a nakrájajte prísady.
2. Ochutíte prísady.
3. Prísady vložte do vhodných vákuových vreciek.
4. Odstráňte čo najviac vzduchu a vrecko vzduchotesne uzavrite.
5. Pokiaľ ihneď nezačnete variť, musíte vrecká bezpodmienečne uložiť v chlade.
6. Pokračujte funkciou Varenie metódou SousVide podľa príslušných údajov v tabuľke prípravy pre daný typ pokrmu alebo podľa receptov sprievodcu pečením.
7. Otvorte vrecko a podávajte.
8. Voliteľne dokončíte jedlo pečením alebo grilovaním, napr. aby mäso získalo chutnú kôrku a typickú chuť pečenia.

### **Aktivácia funkcie: Varenie metódou SousVide**

1. Spotrebič zapnite.
2. Zvoľte ponuku: Varenie metódou SousVide.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Nastavte funkciu: Varenie metódou SousVide.

5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.
6. Nastavte teplotu.
7. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.


 Varenie s touto funkciou má za následok zvyškovú vodu na vákuových vreckách a v dutine. Po dokončení varenia opatrne otvorte dvierka, aby ste predišli vyliatiu vody na nábytok. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku. Dvierka, odkvapkávač vody na dne a dutinu vyčistite jemnou handričkou alebo špongiou. Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol. Ak chcete urýchliť sušenie, môžete spotrebič nahriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C na približne 15 minút.

## 6.13 Ukazovateľ ohrevu

Keď zapnete funkciu ohrevu, rozsvieti sa pásik na displeji. Tento pásik znázorňuje, že teplota sa zvyšuje. Po dosiahnutí teploty 3-krát zaznie zvukový signál a pásik zablíkajú a následne zmizne.

## 6.14 Ukazovateľ Rýchleho Ohrevu

Táto funkcia skraca dobu zahrievania rúry.

 Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.







Ak chcete túto funkciu zapnúť, podržte tlačidlo  $\text{>>>}$  3 sekundy. Ukazovateľ ohrevu sa mení.

## 6.15 Zvyškové teplo

Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

# 7. ČASOVÉ FUNKCIE

## 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 Časomer	Na nastavenie odpočítavania (max. 2 hodiny 30 minút). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. Môžete ju zapnúť aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. Funkciu zapnete tlačidlom  . Stlačením  alebo  môžete nastaviť čas v minútach a stlačením <b>OK</b> funkciu spustíte.
 Trvanie	Nastavenie trvania prevádzky (max. 23 h 59 min).
 Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu (max. 23 h 59 min).

Ak nastavíte čas pre časovú funkciu, odpočítavanie začne po 5 sekundách.






Ak použijete funkcie hodín: Trvanie, Koniec, spotrebič vypne ohrievacie články po uplynutí 90 % nastaveného času. Spotrebič bude pomocou zvyškového tepla pokračovať v pečení, kým neuplynie doba pečenia (3 až 20 minút).

## 7.2 Nastavenie časových funkcií



Skôr ako použijete funkcie: Trvanie, Koniec, musíte najprv nastaviť funkciu ohrevu a teplotu. Spotrebič sa vypne automaticky. Môžete použiť funkcie: Funkcie Trvanie a Koniec môžete používať súčasne, ak chcete, aby sa spotrebič v neskoršom čase automaticky zapol a vypol. Funkcie: Trvanie a Koniec nefungujú, ak použijete teplotnú sondu.

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
3. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne. Na displeji sa zobrazí správa.

5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.


## 7.3 Ohrev A Uchovanie Teploty

Podmienky pre funkciu:

- Nastavená teplota je vyššia ako 80 °C.
- Funkcia: Trvanie je nastavená.

Funkcia: Ohrev A Uchovanie Teploty uchová pripravené jedlo teplé pri 80 °C počas 30 minút. Zapína sa po skončení pečenia.

Funkciu môžete zapnúť alebo vypnúť v ponuke: Základné Nastavenie.

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Vyberte funkciu ohrevu.
3. Nastavte teplotu nad 80 °C.
4. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Ohrev A Uchovanie Teploty.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Keď sa funkcia ukončí, zaznie zvukový signál.



Funkcia zostane zapnutá aj po zmene funkcie ohrevu.

## 7.4 Predĺženie Doby Pečenia

Funkcia: Predĺženie Doby Pečenia umožní pokračovať v ohrevnej funkcii aj po skončení funkcie Trvanie.



Funkciu nemožno použiť pri ohrevných funkciách s teplotnou sondou.

1. Keď uplynie čas pečenia, zaznie zvukový signál. Stlačte ľubovoľný symbol.
- Na displeji sa zobrazí hlásenie.
2. Funkciu aktivujete stlačením tlačidla  alebo ju zrušíte stlačením tlačidla .
3. Nastavte dĺžku trvania funkcie.
4. Stlačte tlačidlo OK.

# 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



## 8.1 On-line recepty

 Recepty pre automatické programy pre tento spotrebič nájdete na našej webovej stránke. Pri hľadaní správnej knihy receptov budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Zvoľte ponuku: Recepty. Stlačte **OK** a potvrdte.
3. Vyberte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla **OK**.
4. Zvoľte recept. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla **OK**.

## 8.2 Recepty s Receptový Program

Tento spotrebič ponúka automatické receptové programy. Nastavenia pre recepty nie je možné meniť.

# 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



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



Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od kvality potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

## 9.1 Teplotná sonda

Teplotná sonda meria teplotu vnútri pokrmu. Keď má pokrm nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.

Treba nastaviť dve teploty:

- teplotu v rúre (minimum 120 °C),
- teplotu vnútri pokrmu.



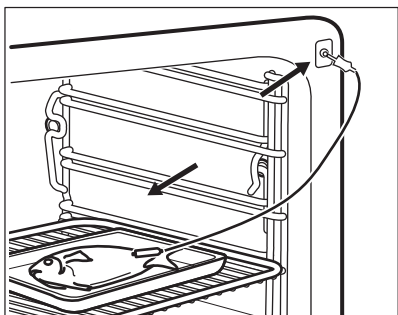
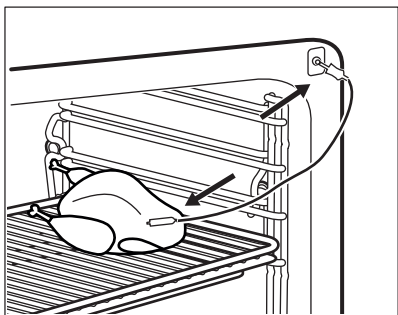
**UPOZORNENIE!**  
Použite iba dodanú teplotnú sondu a originálne náhradné diely.

Pokyny pre najlepšie výsledky.

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotná sonda sa nedá použiť pre tekuté pokrmy.
- Počas pečenia musí teplotná sonda zostať v pokrme a zástrčka v zásuvke.
- Použite odporúčané nastavenia pre vnútornú teplotu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

## Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba

1. Zapnite spotrebič.
2. Špičku teplotnej sondy vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 teplotnej sondy sú vnútri pokrmu.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme spotrebiča.



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

4. Pomocou  $\wedge$  alebo  $\vee$  nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri pokrmu.
5. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
6. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri pokrmu, stlačte tlačidlo  $\mathcal{R}$ .

Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.

7. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
8. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm zo spotrebiča.



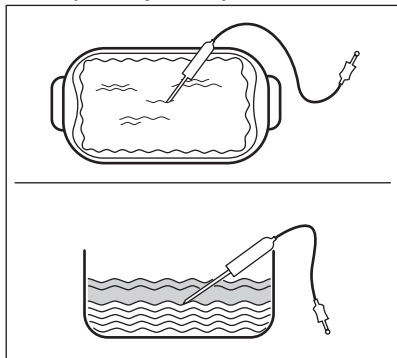
#### **VAROVANIE!**

Pretože sa teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

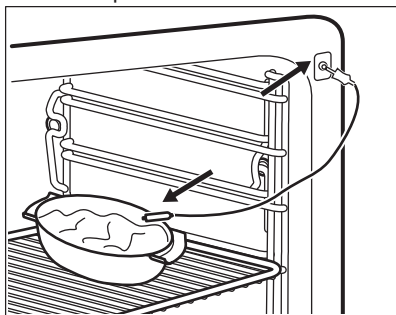
### **Kategória pokrmu: zapekaný pokrm**

1. Zapnite spotrebič.

2. Polovicu prísad vložte do zapekacej nádoby.
3. Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.



4. Teplotnú sondu prikryte ostatnými prísadami.
5. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme spotrebiča.



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

6. Pomocou  $\wedge$  alebo  $\vee$  nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri pokrmu.
7. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
8. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri pokrmu, stlačte tlačidlo  $\mathcal{R}$ .

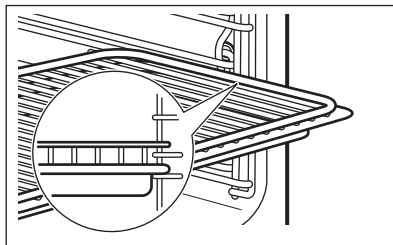
Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.

9. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vyťahnite pokrm zo spotrebiča.



#### **VAROVANIE!**

Pretože sa teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

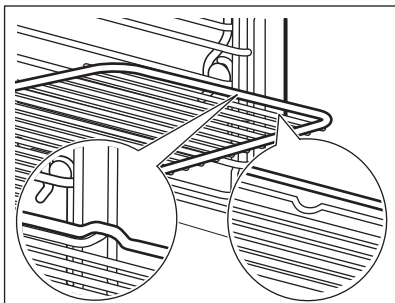


Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

## 9.2 Vkladanie príslušenstva

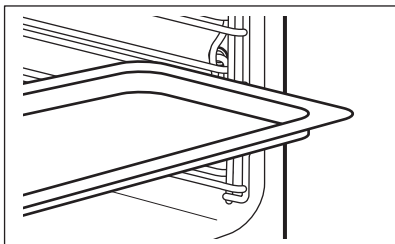
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



Plech na pečenie / hlboký pekáč:

Plech na pečenie / hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie / hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie / hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.

## 9.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



#### **UPOZORNENIE!**

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



#### **UPOZORNENIE!**

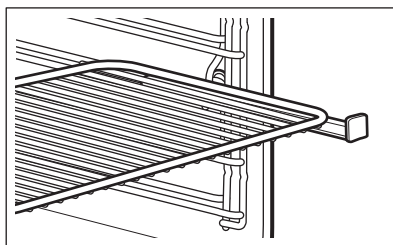
Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

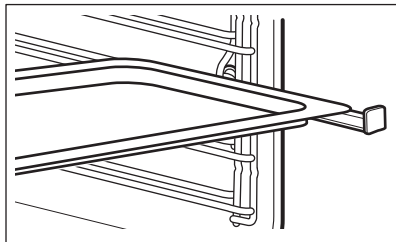


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.

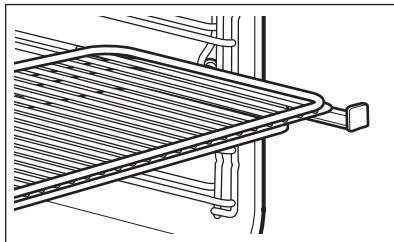


Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.




Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE



### 10.1 Obľúbené



Svoje obľúbené nastavenia, ako sú trvanie, teplota alebo funkcia ohrevu, si môžete uložiť. Nastavenia budú dostupné v ponuke: Obľúbené. Do pamäte môžete uložiť 20 programov.

#### Uloženie programu

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo automatický program.
3. Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí: ULOŽIŤ.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.

5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
6. Zadáajte názov programu. Prvé písmeno bliká.
7. Dotknite sa  alebo , aby ste mohli zmeniť písmeno.
8. Stlačte tlačidlo OK. Ďalšie písmeno začne blikat'.
9. V prípade potreby zopakujte krok č. 7.
10. Nastavenie uložíte tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo OK.


Pozíciu v pamäti môžete prepísať. Keď sa na displeji zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti, dotknite sa  alebo , a

potom stlačte tlačidlo OK, ak chcete prepísať aktuálny program.

Môžete zmeniť názov programu v ponuke: Zmeniť Názov Programu.




#### Zapnutie programu

1. Spotrebič zapnite.
2. Zvoľte ponuku: Obľúbené.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Zvoľte názov svojho obľúbeného programu.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Stlačením tlačidla  prejdite priamo do ponuky: Obľúbené. Funkciu môžete použiť aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

### 10.2 Používanie detskej poistky


Keď je zapnutá detská poistka, nie je možné náhodné spustenie spotrebiča.



1. Dotykom tlačidla  zapnete displej.
2. Dotknite sa súčasne tlačidiel  a  a podržte ich, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie.

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok č. 2.

### 10.3 Blok. Ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie ohrevu. Môžete ju aktivovať, iba ak je spotrebič v činnosti.



1. Spotrebič zapnite.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo iné nastavenie.
3. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Blok. Ovládania.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.


Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte symbol . Na displeji sa zobrazí správa. Vyber potvrdíte stlačením tlačidla , a potom tlačidla OK na potvrdenie.

 Ak spotrebič vypnete, funkcia sa vypne tiež.


## 10.4 Nastaviť A Íst'

Funkcia vám umožňuje nastaviť funkciu (alebo program) ohrevu a neskôr ju použiť jedným dotykom ľubovoľného symbolu.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Trvanie.
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Nastaviť A Íst'.
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Ak chcete funkciu spustiť, stlačte symbol (okrem ): Nastaviť A Íst'. Zapne sa nastavená funkcia ohrevu.


Keď sa funkcia ohrevu ukončí, zaznie zvukový signál.

-  • Blok. Ovládania sa zapne, keď je zapnutá funkcia ohrevu.
- Ponuka: Základné Nastavenie vám umožní zapnúť a vypnúť funkciu: Nastaviť A Íst'.

## 10.5 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, spotrebič sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

 Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie Rúry, Teplotná sonda, Trvanie, Koniec.

## 10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je spotrebič vypnutý, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.
- Denný jas:
  - keď je spotrebič zapnutý.
  - ak sa dotknete symbolu počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAP / VYP), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
  - ak je spotrebič vypnutý a nastavíte funkciu: Časomer. Po skončení funkcie sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

## 10.7 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.

## 11. TIPY A RADY



**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.

## 11.1 Vnútna strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

- čísla úrovni roštov.
- informácie o funkciách ohrevu, odporúčané úrovne a teploty pre typické jedlá.

## 11.2 Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

### Uchovať Teplé

Túto funkciu použijete, ak chcete jedlo uchovať teplé.

Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

### Ohrev Tanierov

Zohrievanie tanierov a riadu.

Na rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad. Po uplynutí polovice času zohrievania ich otočte (prevrátte ich dnom nahor).

Teplota je vopred nastavená na 70 °C.

Odporúčaná poloha v rúre: 3.

### Kysnutie Cesta

Túto automatickú funkciu môžete použiť pri akomkoľvek recepte na kysnutie cesta. Poskytne vám dobré prostredie na kysnutie. Cesto vložte do dostatočne veľkej formy na vykysnutie cesta. Nie je potrebné ho zakryť. Do prvej úrovne zasuňte drôtený rošt a položte naň nádobu. Zatvorte dvierka a nastavte funkciu: Kysnutie Cesta. Nastavte potrebný čas.

### Rozmrazovanie

Pokrm vyberte z obalu a položte ho na tanier. Jedlo nezakrývajte miskou ani

tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania. V rúre použijete prvú úroveň zdola.

## 11.3 Varenie metódou SousVide

Táto funkcia používa nižšie teploty ako pri normálnej príprave jedla. V záujme dosiahnutia vyššej kvality venujte potravinám osobitú pozornosť:

**Odporúčania týkajúce sa bezpečnosti potravín:**

- Používajte vysokokvalitné suroviny.
- Vždy používajte čo možno najčerstvejšie suroviny.
- Pred varením suroviny vždy skladujte pri správnych podmienkach.
- Pred varením potraviny vždy očistite.
- Aby bol výsledný pokrm chutný a bezpečný, vždy si pozrite hodnoty v tabuľkách varenia. Skontrolujte čas varenia, teplotu a rozmery pokrmu.
- Aby sa predišlo problémom s bezpečnosťou, potraviny by nemali byť dlhší čas pri teplote nižšej než 60 °C.
- Nízke teploty používajte len na prípravu potravín, ktoré možno konzumovať aj surové, a len na krátky čas.
- Jedlá pripravené metódou Sous Vide chutia najlepšie hneď po dovarení. Ak neplánujete jedlo skonzumovať hneď po dovarení, prudko ho schlaďte. Dosiahnete to tak, že jedlo ponoríte do ľadového kúpeľa a vložíte do chladničky. V chladničke môžete takéto jedlo skladovať 2 – 3 dni.
- Nepoužívajte funkciu varenie metódou Sous Vide na ohrievanie zvyškov jedla.
- Počas prípravy a varenia zabráňte kontaktu medzi surovými a už uvarenými potravinami.
- Nepoužívajte rovnaké nástroje na rôzne úkony bez toho, aby ste ich najprv dôkladne umyli.
- Pri príprave receptov so surovými vajcami zabráňte tomu, aby sa bielky alebo žĺtky dostali do kontaktu s vonkajšou časťou škrupín.

### Rady a tipy týkajúce sa vzduchotesného balenia potravín:

- Nevyhnutnými pomôckami na použitie funkcie varenie metódou Sous Vide sú vákuová balička a vzduchotesne uzatvárateľné vrecká.
- Odporúčaný typ vákuovej baličky: komorová vákuová balička. Iba tento typ vákuovej baličky dokáže vákuovo zabaliť kvapaliny.
- Používajte vzduchotesne uzatvárateľné vrecká vhodné pre funkciu varenie metódou Sous Vide.
- Vrecká nepoužívajte opakovane.
- Potraviny do vzduchotesne uzatvárateľných vreciek vkladajte len v jednej vrstve, aby sa uvarili rovnomerne.
- Potraviny sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie, ak nastavíte najvyšší možný stupeň vákuu.
- Aby ste zaručili bezpečné uzavretie vákuového vrecka, uistite sa, že je oblasť určená na zatavenie čistá.

### Všeobecné rady a tipy pre funkciu Varenie metódou SousVide:

- Ak chcete predísť úniku pary, pri používaní funkcie varenie metódou Sous Vide vždy nechávajte dvierka spotrebiča zatvorené.
- Po dovarení dvierka otvárajte opatrne, pretože v spotrebiči je nahromadená para.
- Do jedla môžete podľa chuti pridať olej a korenia. Olej zabraňuje prilepeniu jedla na vákuové vrecko.
- Jedlo na začiatku zľahka ochuťte, keďže nedochádza k nijakým stratám chute vyparovaním.
- Aby sa vyparil alkohol z liehovín, pred vákuovým balením ich najprv nahrejte a nechajte vyvrieť.

- Surový cesnak môžete nahradiť práškovým.
- Olivový olej môžete nahradiť neutrálnym olejom.
- Ak chcete jedlo uvariť rýchlejšie a rovnomernejšie, zachovajte čo možno najvyšší stupeň vákuu (99,9 %).
- Časy varenia sú len odporúčané a môžete ich podľa svojich potrieb meniť.
- Časy uvádzané v tabuľkách varenia sú stanovené pre 4 porcie. Ak je množstvo jedla väčšie, časy varenia môžu byť dlhšie.
- Ak sú rozmery pokrmu iné než uvádzajú tabuľky varenia, čas varenia sa môže zmeniť.
- Ak používate viac vzduchotesne uzavretých vreciek, kladte ich na rošt tak, aby sa neprekryvali.

## 11.4 Varenie metódou SousVide: Mäso

- Pozrite sa do tabuliek, aby ste predišli nedostatočnému uvareniu. Nepoužívajte hrubšie porcie mäsa než uvádzajú tabuľky.
- Časy varenia uvádzané v tabuľkách sú minimálne potrebné časy. Čas varenia možno predĺžiť podľa osobných preferencií.
- Používajte iba vykostené mäso, aby ste predišli poškodeniu vákuových vreciek.
- Filety z hydiny budú chutnejšie, ak ich pred vákuovým balením aj po ňom osmažíte na strane s kožou.

### Hovädzie

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie filety, stredne prepečené	4 cm	800	60	110 - 120	3
Hovädzie filety, prepečené	4 cm	800	65	90 - 100	3

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Teľací steak, stredne prepečený	4 cm	800	60	110 - 120	3
Teľací steak, prepečený	4 cm	800	65	90 - 100	3

#### Jahňacie / zverina

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie, nepečené	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Jahňacie, stredne prepečené	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Mäso z diviaka	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Králik, vykostený	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

#### Hydina

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kuracie prsia, vykostené	3 cm	750	70	70 - 80	3
Kačacie prsia, vykostené	2 cm	900	60	140 - 160	3
Morčacie prsia, vykostené	2 cm	800	70	75 - 85	3

## 11.5 Varenie metódou SousVide: Ryby a plody mora

- Pozrite sa do tabuľky, aby ste predišli nedostatnému uvareniu. Nepoužívajte hrubšie porcie rýb než uvádza tabuľka.
- Rybie filety pred vložením do vákuového vrečka vysušte papierovou utierkou.
- Ak varíte mušle, pridajte do vákuového vrečka pohár vody.



Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Fileta z morskej pražmy	4 filety s hrúbkou 1 cm	500	70	25	3
Fileta z morského vlka	4 filety s hrúbkou 1 cm	500	70	25	3
Treska	2 filety s hrúbkou 2 cm	650	65	70 - 75	3
Hrebenatky	veľké	650	60	100 - 110	3
Mušle s lastúrou		1000	95	20 - 25	3
Garnáty bez škrupiny	veľké	500	75	26 - 30	3
Chobotnica		1000	85	100 - 110	3
Fileta zo pstruha 1)	2 filety s hrúbkou 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Fileta z lososa 1)	3 cm	800	65	100 - 110	3

1) Ak chcete predísť úniku bielkovín, namočte rybu na 30 minút do 10 % soľného roztoku (100 g soli v 1 litri vody) a pred vloženíom do vákuového vrečka ju osušte papierovou utierkou.

## 11.6 Varenie metódou SousVide: Zelenina

- Zeleninu v prípade potreby ošúpte.
- Niektoré druhy zeleniny po ošúpaní a uvarení vo vákuovom obale môžu zmeniť farbu. Lepšie výsledky

dosiahnete, ak potraviny uvaríte ihneď po príprave.

- Farba artičok sa zachová, ak ich po očistení a nakrájaní vložíte do vody s citrónovou šťavou.

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Špargľa, zelená	vcelku	700 - 800	90	40 - 50	3
Špargľa, biela	vcelku	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukina	plátky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Pór	prúžky alebo krúžky	600 - 700	95	40 - 45	3

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Baklažán	plátky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Tekvica	kúsky s hrúbkou 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Paprika	prúžky alebo štvrtiny	700 - 800	95	35 - 40	3
Zeler	krúžky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Mrkva	plátky s hrúbkou 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Koreň zeleru	plátky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenikel	plátky s hrúbkou 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Zemiaky	plátky s hrúbkou 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Srdiečka ar-tičok	nakrájané na štvrtiny	400 - 600	95	45 - 55	3

## 11.7 Varenie metódou SousVide: Ovocie a sladkosti

- Ovocie ošúpte, v prípade potreby odstráňte semienka a jadrá.

- Farba jabĺk a hrušiek sa zachová, ak ich po očistení a nakrájaní vložíte do vody s citrónovou šťavou.
- Lepšie výsledky dosiahnete, ak potraviny uvaríte ihneď po príprave.

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Broskyne	rozpolené	4 plody	90	20 - 25	3
Slivky	rozpolené	600 g	90	10 - 15	3
Mango	nakrájané na kocky približne 2 x 2 cm	2 plody	90	10 - 15	3
Nektarinky	rozpolené	4 plody	90	20 - 25	3
Ananás	plátky s hrúbkou 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Jablká	rozdelené na štvrtiny	4 plody	95	25 - 30	3
Hrušky	rozpolené	4 plody	95	15 - 30	3

Pokrm	Hrúbka potravín	Množstvo potravín pre 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Vanilkový krém	350 g v každom vrecku	700 g	85	20 - 22	3

## 11.8 Vlhkosť Vysoká



### VAROVANIE!

Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok rúry postupujte opatrne. Para môže uniknúť.

Funkcia je vhodná pre všetky typy pokrmov, čerstvé a mrazené. Môžete ju použiť na tepelnú úpravu, zohrievanie, rozmrazovanie, varenie vo vodnom kúpeli alebo blanšírovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, kukurice, krupice a vajec.

Môžete pripraviť naraz celé jedlo. Aby sa každý pokrm pripravil správne, zvolte také pokrmy, ktoré majú takmer rovnaký

čas prípravy. Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň. Pokrmy dajte do správneho riadu a umiestnite na rošty rúry. Medzeru medzi riadom upravte tak, aby mohla cirkulovať para.

### Sterilizácia

- Pomocou tejto funkcie môžete sterilizovať nádoby (napr. detské fľašky).
- Čisté nádoby umiestnite do stredu roštu zasunutého do 1. úrovne. Uistite sa, že otvory nádob sú orientované smerom nadol v miernom uhle.
- Do zásuvky na vodu pridajte maximálne množstvo vody a nastavte čas 40 minút.

### Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Artičoky	99	50 - 60	2
Baklažán	99	15 - 25	2
Karfiol, vcelku	99	35 - 45	2
Karfiol, ružičky	99	25 - 35	2
Brokolica, celá	99	30 - 40	2
Brokolica, ružičky <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2
Huby nakrájané na plátky	99	15 - 20	2
Hrášok	99	20 - 30	2
Fenikel	99	25 - 35	2
Mrkva	99	25 - 35	2
Kaleráb, prúžky	99	25 - 35	2
Paprika, prúžky	99	15 - 20	2

<b>Pokrm</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Pór, krúžky	99	20 - 30	2
Zelené fazuľky	99	35 - 45	2
Valeriánka poľná, ružičky	99	20 - 25	2
Ružičkový kel	99	25 - 35	2
Červená repa	99	70 - 90	2
Hadomor špa- nielsky	99	35 - 45	2
Zeler, kocky	99	20 - 30	2
Špargľa, zelená	99	15 - 25	2
Špargľa, biela	99	25 - 35	2
Špenát, čerstvý	99	15 - 20	2
Šúpané paradaj- ky	99	10	2
Biela fazuľa	99	25 - 35	2
Kel	99	20 - 25	2
Cukina, plátky	99	15 - 25	2
Strukoviny, blan- širované	99	20 - 25	2
Zelenina, blanši- rovaná	99	15	2
Sušená fazuľa, namáčaná (po- mer vody a fazu- le 2:1)	99	55 - 65	2
Cukrový hrášok	99	20 - 30	2
Biela alebo čer- vená kapusta, prúžky	99	40 - 45	2
Tekvica, kocky	99	15 - 25	2
Kyslá kapusta	99	60 - 90	2
Sladké zemiaky	99	20 - 30	2
Paradajky	99	15 - 25	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sladká kukurica so šúľkom	99	30 - 40	2

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

#### Prílohy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnuté knedle	99	25 - 35	2
Zemiakové knedle	99	35 - 45	2
Nešúpané zemiaky, stredné	99	45 - 55	2
Ryža (pomer vody a ryže 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
Varené zemiaky, na 1/4	99	35 - 45	2
Žemľová knedľa	99	35 - 45	2
Čerstvé tagliatelle	99	15 - 25	2
Polenta (pomer vody k polente 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (pomer vody a bulguru 1:1)	99	25 - 35	2
Kuskus (pomer vody a kuskusu 1:1)	99	15 - 20	2
Špecle (nemecký typ cestovín)	99	25 - 30	2
Ryža (pomer vody a ryže 1:1)	99	30 - 35	2
Šošovica, červená (pomer vody a šošovice 1:1)	99	20 - 30	2
Šošovica, hnedá a zelená (pomer vody a šošovice 2:1)	99	55 - 60	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ryžový puding (pomer mlieka a ryže 2,5:1)	99	40 - 55	2
Semolinový pu- ding (pomer mlie- ka a semolíny 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže.

#### Ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jablkové plátky	99	10 - 15	2
Horúce bobule	99	10 - 15	2
Ovocný kompót	99	20 - 25	2
Roztopená čoko- láda	99	10 - 20	2

#### Ryba

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pstruh, asi 250 g	85	20 - 30	2
Garnáty, čerstvé	85	20 - 25	2
Garnáty, mraze- né	85	30 - 40	2
Filety z lososa	85	20 - 30	2
Pstruh obyčajný, asi 1 000 g	85	40 - 45	2
Mušle	99	20 - 30	2
Filety z halibuta	80	15	2

#### Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Varená šunka 1 000 g	99	55 - 65	2
Pošírované kuracie prsia	90	25 - 35	2
Kurča, pošírované, 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Teľacia roštenka/bravčové bedro bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	2
Údené mäso (údené bravčové karé), pošírované	90	70 - 90	2
Tafelspitz - varené hovädzie mäso	99	110 - 120	2
Klobásky Chipolata	80	15 - 20	2
Bavorská teľacia klobása (biela klobása)	80	20 - 30	2
Viedenský párok	80	20 - 30	2

#### Vajcia

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Vajcia varené na tvrdo	99	18 - 21	2
Vajcia varené stredne	99	12 - 13	2
Vajcia varené na mäkko	99	10 - 11	2

## 11.9 Turbo Gril a následne Vlhkosť Vysoká

Keď funkcie vhodne skombinujete, môžete piecť naraz mäso, zeleninu a prílohy. Všetky pokrmy budú pripravené na podávanie v rovnakom čase.

- Na prvotné opečenie pokrmu použite funkciu: Turbo Gril.
- Potom do kuchynského riadu vhodného pre daný typ prípravy v rúre

vložte pripravenú zeleninu a prílohy a potom ho dajte do rúry k mäsu.

- Rúru ochladte na teplotu približne 80 °C. Ak chcete spotrebič ochladiť rýchlejšie, otvorte dvierka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
- Zapnite funkciu: Vlhkosť Vysoká. Varte spolu, až kým nebude hotové.

Pokrm	Turbo Gril (prvý krok: upečte mäso)			Vlhkosť Vysoká (druhý krok: pridajte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené 1 kg Ružičkový kel, polenta	180	60 - 70	mäso: 1	99	40 - 50	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené bravčové 1 kg, Zemiaky, zelenina, omáčka	180	60 - 70	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené teľacie 1 kg, Ryža, zelenina	180	50 - 60	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3

## 11.10 Vlhkosť Nízka

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bravčové pečené 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Hovädzie pečené 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Teľacie pečené 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná, nevarená 500 g	180	30 - 40	2
Údené bravčové karé 600 – 1 000 g (namáčajte 2 hodiny)	160 - 180	60 - 70	2
Kurča 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kačica 1 500 – 2 000 g	180	70 - 90	2
Hus 3 000 g	170	130 - 170	1
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60	2
Cestovinový nákyt	170 - 190	40 - 50	2



Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Rôzne druhy chleba 500 – 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pečivo z chlebového cesta	180 - 210	25 - 35	2
Predpečené pečivo	200	15 - 20	2
Predpečené bagety 40 – 50 g	200	15 - 20	2
Predpečené bagety 40 – 50 g, mrazené	200	25 - 35	2

### 11.11 - Vlhkosť Vysoká

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Puding / nákypy v jednotlivých mi- skách <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Pečené vajcia <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Terina <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Tenké rybie filety	85	15 - 25	2
Hrubé rybie filety	90	25 - 35	2
Malá ryba do 350 g	90	20 - 30	2
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40	2
Knedle	120 - 130	40 - 50	2

<sup>1)</sup> Pokračujte ďalšiu polhodinu so zatvorenými dvierkami.

### 11.12 - Stredná vlhkosť

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Rôzne druhy chleba 500 – 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pečivo z chlebo- vého cesta	180 - 200	25 - 35	2
Sladký chlieb	160 - 170	30 - 45	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sladké pečivo z kysnutého cesta	170 - 180	20 - 35	2
Sladké pečené jedlá	160 - 180	45 - 60	2
Dusené mäso	140 - 150	100 - 140	2
Rebierka	140 - 150	75 - 100	2
Pečené rybie filé	170 - 180	25 - 40	2
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45	2

### 11.13 Regenerácia

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jedlá na tanieri	110	10 - 15	2
Cestoviny	110	10 - 15	2
Ryža	110	10 - 15	2
Knedle	110	15 - 25	2

### 11.14 Funkcia Jogurt

Túto funkciu použite na prípravu jogurtu.

Prísady:

- 1 l mlieka
- 250 g prírodného jogurtu

Príprava:

Jogurt zmiešajte s mliekom a zmes naplňte do jogurtových pohárov.

Ak použijete surové mlieko, mlieko privedte do varu a nechajte vychladnúť na 40 °C. Potom zmiešajte jogurt s mliekom a zmes naplňte do jogurtových pohárov.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre
Krémový jogurt	42	5 - 6	2
Stredne hustý jogurt	42	7 - 8	2

### 11.15 Pečenie nemäsových pokrmov

- Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia ako teplotu, čas prípravy jedľa a úroveň v rúre hodnotám v tabuľkách.

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.
- 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

dohneda. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.

- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

## 11.16 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlne- ný alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlne- ný alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. <b>Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.</b>
Koláč je nízky a vlhký, zvlne- ný alebo sú na ňom vlhké pásy.	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.
Koláč je príliš suchý.	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.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	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.

## 11.17 Pečenie na jednej úrovni:

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutá bábovka/brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ ovocné koláče	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Fatless sponge cake / Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1
Tvarohová torta/koláč	Tradičné pečenie	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

#### Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	3
Vianočka	Tradičné pečenie	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chlieb (razný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	Tradičné pečenie	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Tradičné pečenie	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Piškótová roláda	Tradičné pečenie	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/ cukrové koláče	Tradičné pečenie	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) <sup>2)</sup>	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	30 - 55	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) <sup>2)</sup>	Tradičné pečenie	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	40 - 80	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudíngovou)	Tradičné pečenie	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

### Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Líncke koláčiky/ ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	20 - 35	3
Short bread / Líncke koláčiky/ ploché pečivo	Tradičné pečenie	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové sušienky / pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečivo z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z listového cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pečivo	Teplovzdušné Pečenie	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Pečivo	Tradičné pečenie	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné Pečenie	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Tradičné pečenie	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## 11.18 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový náky	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40	1
Gratinovaná zelenina <sup>1)</sup>	Turbo Gril	170 - 190	15 - 35	1
Bagety obložené roztopeným syrom	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Sladké náky	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## 11.19 Vlhký Horúci Vzduch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70	3
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60	3
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80	3
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70	3

## 11.20 Viacúrovňové pečenie

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Veterníky/odpaľované cesto	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/malé koláčiky/pečivo/rohlíky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Lincecké koláčiky/ploché pečivo	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Bielkové sušienky, snehové pušinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## 11.21 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (s bohatým obložením)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (jedlo podobné pizze z Alsaska)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2



Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

## 11.22 Pečenie mäsa

- Na pečenie mäsa použite teplovzdorný riad. Pozrite si informácie od výrobcu riadu.
- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad hlbokým pekáčom.
- Do hlbkej nádoby nalejte malé množstvo tekutiny, aby ste predišli horeniu mäsových šťiav alebo tuku na jej povrchu.
- Všetky druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, možno piecť v pekáči bez pokrievky.
- Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia podľa potreby obráťte.
- Aby bolo mäso šťavnatejšie:
  - chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou alebo vo vrečku na pečenie.
  - mäso a ryby pečte v kusoch o veľkosti minimálne 1 kg.
  - veľké kusy pečeného mäsa a hydiny niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

## 11.23 Tabuľky pre pečenie mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Tradičné pečenie	230	120 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečený	na cm hrúbky	Turbo Gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečený	na cm hrúbky	Turbo Gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečený	na cm hrúbky	Turbo Gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Rúru predhrejte.

## Bravčové

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1
Kotleta/rebierka	1 – 1,5 kg	Turbo Gril	170 - 190	30 - 60	1
Fašírka	750 g – 1 kg	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60	1
Bravčové kolená (predvarené)	750 g – 1 kg	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1

## Teľacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečené teľacie	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Teľacie kolená	1.5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1

## Jahňacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno/pečená jahňacina	1 - 1.5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120	1
Jahňací chrbát	1 - 1.5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60	1

## Zverina

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát/ Noha zajaca	až do 1 kg	Turbo Gril	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Srnčí/jelení chrbát	1,5 – 2 kg	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90	1
Srnčie stehno	1,5 – 2 kg	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## Hydina

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50	1
Polovica kurča	Porcia 400 – 500 g	Turbo Gril	190 - 210	40 - 50	1
Kurča, vykímené	1 – 1,5 kg	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70	1
Kačka	1,5 – 2 kg	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100	1
Hus	3,5 – 5 kg	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180	1
Morka	2,5 – 3,5 kg	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1
Morka	4 – 6 kg	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240	1

## Ryba (v pare)

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	1 - 1.5	Turbo Gril	180 - 200	30 - 50	1

## 11.24 Gril

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

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.

**UPOZORNENIE!**

Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry.

## Gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzie pečenie	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčový chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľací chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Rýchly Gril

Pokrm	Čas (min)		Úroveň v rúre
	1. strana	2. strana	
Burgers / Fašírky	8 - 10	6 - 8	4
Bravčová fileta	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	10 - 12	6 - 8	4
Filety/teľacie steaky	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Hrianky	1 - 3	1 - 3	5
Obložené hrianky	6 - 8	-	4

## 11.25 Mrazené Pokrmy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolčky, tenké	190 - 210	15 - 25	3
Hranolčky, hrubé	190 - 210	20 - 30	3
Americké Zemiaky, Krokety	190 - 210	20 - 40	3
Opečené Zemiakové Pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2
Syr pečený v rúre	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie Kridla	180 - 200	40 - 50	2

## Mrazené hotové jedlá

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mrazená pizza	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hranolčky <sup>1)</sup> (300 – 600 g)	Tradičné pečenie alebo Turbo Gril	200 - 220	podľa pokynov výrobcu	3
Bagety	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Ovocné koláče	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

<sup>1)</sup> Hranolčky podľa potreby 2 až 3-krát obráťte.

## 11.26 Pomalé Pečenie

Túto funkciu použijete na prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb pri maximálnej teplote 65 °C. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo masné bravčové pečené. Pomocou teplotnej sondy môžete zabezpečiť správnu vnútornú teplotu mäsa (pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu).

Počas prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu rúry v rozsahu od 80 °C do 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Po nastavení teploty bude rúra ďalej piecť

pri 80 °C. Pri príprave hydiny nepoužívajte túto funkciu.



Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho do rúry na drôtený rošt.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé Pečenie a nastavte správnu koncovú teplotu..

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Hovädzie filety	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Pečená telacina	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaky	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

## 11.27 Zaváranie

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.
- Pri tejto funkcii použijete prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.
- Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.
- Keď tekutina v pohároch začne vriť (asi po 35 - 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

## Mäkké ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

## Kôstkovice

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/špargla	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

## 11.28 Sušenie

- Plechy pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.
- Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru

vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončíte sušenie.

## Zelenina:

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

## Ovocie

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

## 11.29 Chlieb

Predhriatie sa neodporúča.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely chlieb	170 - 190	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Brioška	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ražný chlieb	170 - 190	50 - 70	2
Tmavý chlieb	170 - 190	50 - 70	2
Celozrnný chlieb	170 - 190	40 - 60	2
Pečivo z chlebového cesta	190 - 210	20 - 35	2

## 11.30 Tabuľka Teplotná sonda

Hovädzie	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne Prepečený	Prepečené
Hovädzia roštenka	45	60	70
Roštenka	45	60	70

Hovädzie	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Sekaná	80	83	86

Bravčové	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Šunka, Pečenie mäsa	80	84	88
Kotlety (chrbát), Údené bravčové karé, Údené karé, pošírované	75	78	82

Teľacie	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Pečené teľacie	75	80	85
Teľacie koleno	85	88	90

Baranina/jahňacina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Jahňacie stehno	80	85	88
Baranie stehno	75	80	85
Jahňacie stehno, Pečené jahňacie	65	70	75

Zverina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Zajačí chrbát, Srnce/jelení chrbát	65	70	75
Zajačie stehno, Celý zajac, Srnce alebo jelenie stehno	70	75	80

Hydina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Kurča (celá/polovica/prsia)	80	83	86
Kačka (celá/polovica), Morka (celá/prsia)	75	80	85
Kačka (prsia)	60	65	70



Ryba (losos, pstruh, zubáč)	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Ryba (celá/veľká/na pare), Ryba (celá/veľká/pečená)	60	64	68

Zapekacia nádoba - predvarená zelenina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Cuketa v zapekacej nádobe, Brokolica v zapekacej nádobe, Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

Zapekacia nádoba - Slané jedlá	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Cannelloni, Lasagne, Cestovinový nákyt	85	88	91

Zapekacia nádoba - Sladké jedlá	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepečený	Viac
Biely chlieb v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia, Ryžová kaša v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia, Sladké rezance v zapekacej nádobe	80	85	90

### 11.31 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

Testy pre funkciu: Vlhkosť Vysoká.

Pokrm	Nádoba (Gastrom)	Množstvo (g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolica <sup>1)</sup>	1 x 2/3 s otvormi	300	3	99	13 - 15	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica <sup>1)</sup>	2 x 2/3 s otvormi	2 x 300	2 a 4	99	13 - 15	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica <sup>1)</sup>	1 x 2/3 s otvormi	max.	3	99	15 - 18	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Mrazený hrášok	2 x 2/3 s otvormi	2 x 1500	2 a 4	99	Až kým teplota najchladnejšieho miesta nedosiahne 85 °C.	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Na čistenie spodnej strany v prípade usadenín vodného kameňa použite niekoľko kvapiek octu.
- Vnútro rúry vyčistíte 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 rúru na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte 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 neprilnavého povrchu.
- Ak je vnútro rúry po použití mokré, vysušte ho.

## 12.2 Odporúčané čistiace prostriedky

Nepoužívajte abrazívne špongie ani agresívne čistiace prostriedky. Môžu spôsobiť poškodenie smaltových a nerezových častí.

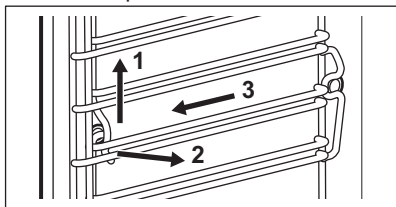
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) a v najlepších maloobchodných predajniach.

## 12.3 Vyberanie zasúvacích lišt

Pred údržbou sa uistite, že je rúra studená. Hrozí riziko popálenia.

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.



2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## 12.4 Parné Čistenie

Odstráňte čo možno najviac nečistôt manuálne.

Ak chcete vyčistiť bočné steny, vyberte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

Funkcie čistenia paru podporujú čistenie dutiny spotrebiča paru.

- i** Lepšie výsledky dosiahnete, ak funkciu čistenia spustíte vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.

- i** Určený čas sa týka trvania funkcie a nezahŕňa čas potrebný na čistenie dutiny používateľom.

Počas činnosti funkcie čistenia paru je osvetlenie vypnuté.

1. Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň.
  2. Vyberte funkciu čistenia paru v ponuke: Čistenie.
 

**Parné Čistenie** - funkcia trvá približne 30 minút.

    - a) Funkciu zapnite.
    - b) Po skončení programu zaznie zvukový signál.
    - c) Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.

**Čistenie Paru Plus** - funkcia trvá približne 75 minút.

    - a) Do dutiny rúry na smaltové a oceľové časti rovnomerne nasprejajte vhodný čistiaci prostriedok. Pred začatím procesu čistenia sa uistite, že spotrebič vychladol.
    - b) Funkciu zapnite. Po približne 50 minútach zaznie zvukový signál po skončení prvej časti programu.
    - c) Stlačte tlačidlo **OK**.

**i** Nie je to koniec procesu čistenia. Aby ste dokončili čistenie, postupujte podľa hlásenia na displeji.

    - d) Vnútrotný povrch spotrebiča vytrite neabrazívnou špongiou na čistenie povrchov. Na čistenie dutiny môžete použiť teplú vodu alebo prípravky na čistenie rúr.
    - e) Stlačte tlačidlo **OK**. Spustí sa posledná časť procesu. Táto fáza trvá približne 25 minút.
  3. Vnútrotný povrch spotrebiča vytrite neabrazívnou špongiou. Na čistenie dutiny môžete použiť teplú vodu.
  4. Odstráňte zo zásuvky na vodu zvyšnú vodu.
- Po čistení ponechajte dvierka spotrebiča otvorené približne 1 hodinu. Počkajte,

kým nebude spotrebič suchý. Ak chcete urýchliť sušenie, môžete spotrebič zohriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C na približne 15 minút. Maximálne účinky funkcie čistenia dosiahnete, ak ihneď po skončení funkcie manuálne vyčistíte spotrebič.

## 12.5 Pripomienka Čistenia

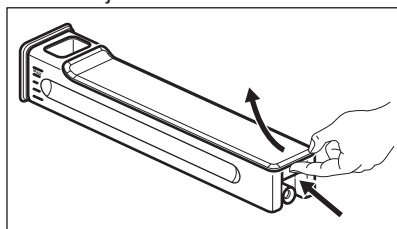
Keď sa zobrazí pripomienka, je potrebné čistenie. Použite funkciu Čistenie Parou Plus..

Funkciu môžete zapnúť/vypnúť:  
Pripomienka Čistenia v ponuke:  
Základné Nastavenie.

## 12.6 Čistenie zásuvky na vodu

Vyberte zo spotrebiča zásuvku na vodu.

1. Vyberte veko zásuvky na vodu. Veko nadvihnite v súlade s výstupkom v zadnej časti.

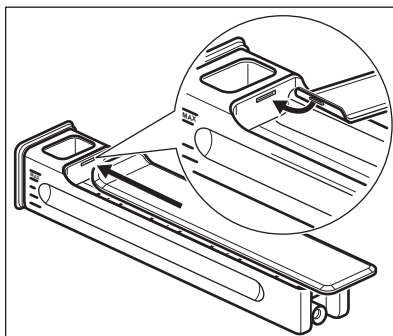


2. Vyberte vlnolam. Ťahajte ho smerom od tela zásuvky, kým počuteľne ňecvakne.
3. Časti zásuvky na vodu umyte rukami. Použite vodu z vodovodu a mydlo.

**i** Nepoužívajte abrazívne špongie. Zásuvku na vodu nedávajte do umývačky.

Po vyčistení častí zásuvky na vodu opäť zmontujte zásuvku na vodu.

1. Zasuňte vlnolam, kým nezacvakne. Zatlačte ho do tela zásuvky.
2. Namontujte veko. Najprv vložte prednú úchytku a potom ju zatlačte proti telu zásuvky.



3. Zásuvku na vodu vložte do spotrebiča.
4. Zásuvku na vodu zatlačte do rúry, kým sa nezaistí.

## 12.7 Systém výrobníka pary - Odvápňovanie

Keď je spustený výrobník pary, vnútri sa hromadí vodný kameň (pretože voda obsahuje vápnik). To môže mať negatívny vplyv na kvalitu pary, na výkon výrobníka pary a na kvalitu potravín. Aby ste predišli hromadeniu vodného kameňa, vyčistíte obvod tvorby pary.

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkciu vyberte v ponuke: Čistenie. Procesom vás bude sprevádzať používateľské rozhranie.

Trvanie celého procesu je približne 2 hodiny.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Do prvej úrovne v rúre zasuňte pekáč.
  2. Stlačte tlačidlo OK.
  3. Do zásuvky na vodu dajte 250 ml prípravku na odstránenie vodného kameňa.
  4. Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte vodou na maximálnu úroveň.
  5. Vložte nádržku na vodu.
  6. Stlačte OK.
- Týmto sa aktivuje prvá časť procesu: Odvápňovanie.

**i** Táto časť trvá približne 1 hodinu 40 minút.

7. Po skončení tejto časti vyprázdňte plech na pečenie a opäť ho položte do prvej úrovne v rúre.
8. Stlačte tlačidlo OK.
9. Do zásuvky na vodu nalejte čerstvú vodu.  
Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky čistiaceho roztoku.
10. Vložte nádržku na vodu.
11. Stlačte OK.  
Týmto sa aktivuje druhá časť procesu: Odvápňovanie. Opláchnu sa okruh výroby pary.

**i** Táto časť trvá približne 35 minút.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

**i** Ak funkcia: Odvápňovanie sa nevykoná správnym spôsobom, na displeji sa zobrazí hlásenie, aby ste ju zopakovali.

Ak je rúra vlhká a mokrá, vytrite ju suchou handričkou. Dvierka na rúre nechajte otvorené, aby úplne vyschla.

## 12.8 Pripomenka odvápnenia

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomenky odvápnenia: Odvápňovanie. Tieto pripomenky sa aktivujú pri každom vypnutí spotrebiča.

Upozorňovacia pripomenka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odvápnenia.

Blokovacia pripomenka vám prikáže odvápnit' spotrebič.

**i** Ak pri zobrazení blokovacej pripomenky spotrebič neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie. Pripomenka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

## 12.9 Systém výrobníka pary - Preplachovanie

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkciu vyberte v ponuke: Čistenie. Procesom vás bude sprevádzať používateľské rozhranie.

Funkcia trvá približne 30 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
2. Stlačte tlačidlo OK.
3. Do zásuvky na vodu nalejte čerstvú vodu.
4. Stlačte OK.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

## 12.10 Odstránenie a montáž dvierok

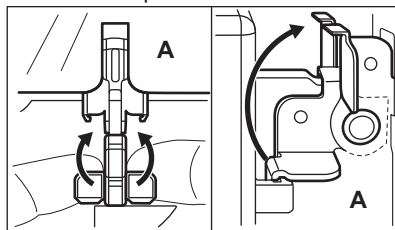
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



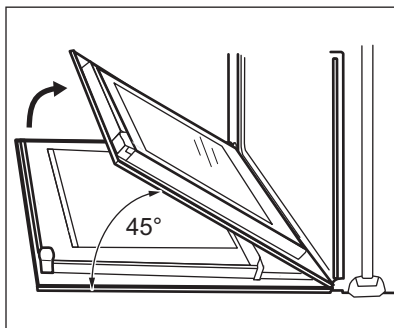
### VAROVANIE!

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

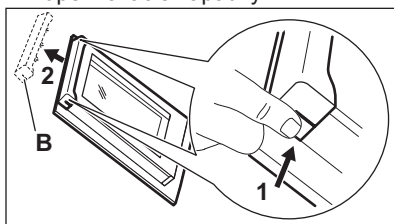
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne nadvihnite upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.



3. Dvierka zatvorte do uhla približne 45°.



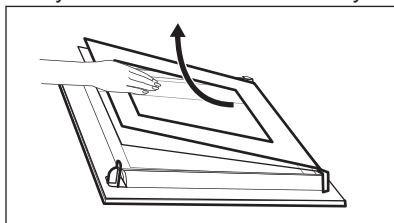
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od spotrebiča smerom šikmo nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch. Tým zabránite poškrabaniu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



#### UPOZORNENIE!

Pri nešetrnom zaobchádzaní so sklom, najmä na hranách predného panelu, môže sklo prasknúť.

7. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
8. Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



9. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Po dokončení čistenie vykonajte horeuvedené kroky v opačnom poradí. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.



#### VAROVANIE!

Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže prehriať povrch dierok.

## 12.11 Výmena osvetlenia

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



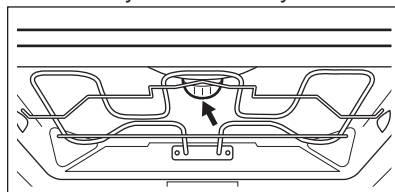
#### VAROVANIE!

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.

### Horné svetlo

1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.



2. Odstráňte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt.
5. Nasadte sklenený kryt.

### Bočné osvetlenie

1. Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zasúvacie lišty.
2. Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.

3. Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.
4. Vymeňte žiarovku za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
5. Nainštalujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
6. Nainštalujte ľavé zásuvné lišty.

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
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.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poisťka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poisťka“.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Poisťka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazuje F111.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasunite do príslušnej zásuvky až na doraz.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul>
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.
Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v spotrebiči.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu.	Veko zásuvky na vodu namontujte správne.
Pri prenášaní alebo vkladaní zásuvky na vodu z nej vyteká voda.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu.	Veko zásuvky na vodu namontujte správne.
Pri prenášaní alebo vkladaní zásuvky na vodu z nej vyteká voda.	Vlnolam ste nenamontovali správne.	Vlnolam správne namontujte do tela zásuvky na vodu.
Po zatlačení na kryt zásuvka na vodu nezostane zasunutá v spotrebiči.	Nezatlačili ste úplne telo zásuvky na vodu.	Telo zásuvky na vodu vložte do spotrebiča zatlačením zásuvky až do koncovej polohy.
Zásuvka na vodu sa ťažko čistí.	Nevybrali ste veko a vlnolam.	Pozrite si časť „Čistenie zásuvky na vodu“.
Proces odvápnovania sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.
Proces odvápnovania sa preruší pred ukončením.	Používateľ zastavil funkciu.	Zopakujte proces.
Po procese odvápnovania nie je v hlbokom pekáči žiadna voda.	Zásuvku na vodu ste nenaplnili po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovací prípravok/voda. Zopakujte proces.
Po cykle odvápnovania je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Do prvej úrovne v rúre zasuňte pekáč.
Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.



Problém	Možné príčiny	Riešenie
Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.	Používateľ zastavil funkciu.	Zopakujte proces.
Po skončení funkcie čistenia je na dne rúry príliš veľa vody.	Pred spustením cyklu čistenia ste do spotrebiča nastriekali príliš veľké množstvo čistiaceho prostriedku.	Všetky časti dutiny rúry pokryte tenkou vrstvou čistiacего prostriedku. Čistiaci prostriedok naneste rovnomerne.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Počiatková teplota dutiny rúry pri funkcii parného čistenia bola príliš vysoká.	Zopakujte cyklus. Spustite cyklus pri studenom spotrebiči.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste nevybrali bočné mriežky. Môžu preniesť teplo na steny a znížiť účinok čistenia.	Zo spotrebiča vyberte bočné mriežky a zopakujte funkciu.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste zo spotrebiča nevybrali príslušenstvo. Príslušenstvo môže negatívne ovplyvniť parný cyklus a znížiť účinnosť čistenia.	Zo spotrebiča vyberte príslušenstvo a zopakujte funkciu.

## 13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

## 14. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 14.1 Technické údaje

Napätie	220 – 240 V
Frekvencia	50 Hz

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 15.1 Dátový list produktu a informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	AEG	
Model	BSE792320B BSE792320M	
Index energetickej účinnosti	81.0	
Energetická trieda	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.68 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	70 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	BSE792320B	40.0 kg
	BSE792320M	40.0 kg

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

### 15.2 Úspora energie



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

#### Všeobecné rady

Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dvierka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.

Na vylepšenie úspory energie použite kovové riady.

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.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite pre úsporu energie funkcie pečenia s ventilátorom.

#### Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú približne o 10 % skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

#### Udržiavanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovávať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

**Pečenie s vypnutým osvetlením**

Osvetlenie počas pečenia vypnite a zapnite ho iba keď ho potrebujete.

**Vlhký Horúci Vzduch**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia. Funguje tak, že sa môže teplota vnútri dutiny rúry líšiť od teploty zobrazenej na displeji počas pečenia a


čas pečenia sa môže líšiť od času pečenia pri iných programoch.


Keď použijete Vlhký Horúci Vzduch, osvetlenie sa automaticky vypne po 30 sekundách.

Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale znížite tým očakávanú úsporu energie.

## 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 spotrebičov. Nelikvidujte

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

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



867343280-A-262017



**AEG**