

▶ BSE882320M
BSK882320M

SK Návod na používanie
Parná rúra

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OBSLUHA SPOTREBIČA.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	9
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	10
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	19
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	19
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	22
10. TIPY A RADY.....	23
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	46
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	50
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	53

NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vyrobili sme ho tak, aby vám poskytoval perfektný výkon mnoho rokov, a s inovatívnymi technológiami, ktoré vám uľahčia život – to sú vlastnosti, ktoré pri bežných spotrebičoch často nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie. Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



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

www.aeg.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

⚠ Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

ℹ 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 nesmú 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 uzavretú 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 nanajvyš rovnakej 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 predĺžovacie 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.
- 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 zranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- 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 škvrny, 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 otvorení dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.5 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- 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

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

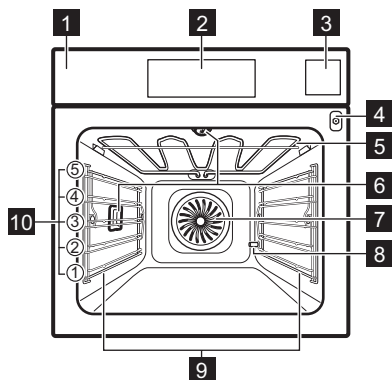
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

2.8 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

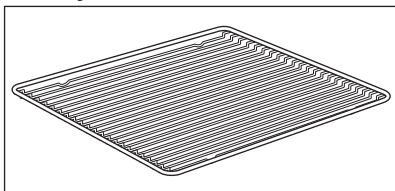
3.1 Celkový prehľad



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

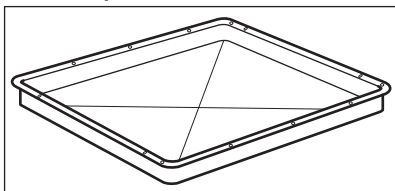
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



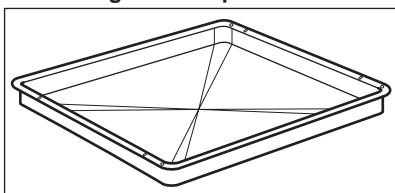
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie

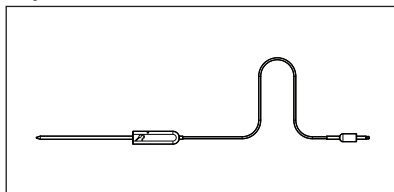


Na koláče a sušienky.

Pekáč na grilovanie/pečenie

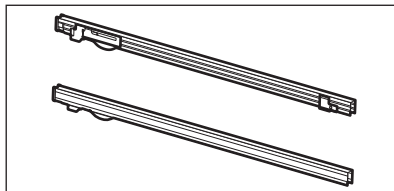


Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

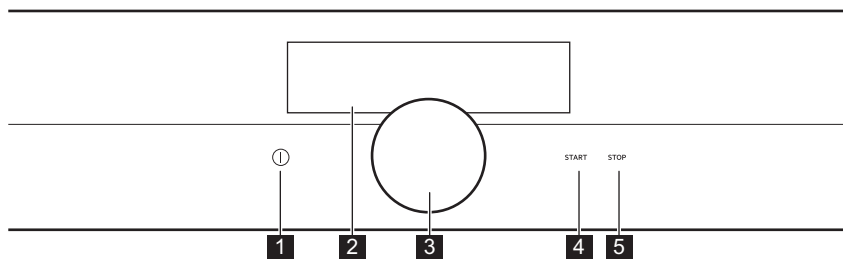
Teleskopické lišty



Pre rošty a plechy.

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1 Ovládací panel



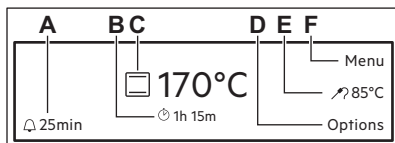
Funkcia	Poznámka
1 Zap./Vyp.	Zapnutie a vypnutie spotrebiča.
2 Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
3 Otočný ovládač	Úprava nastavení a navigácia v ponuke. Stlačením tlačidla ① zapnete spotrebič. Podržaním otočného ovládača zapnete obrazovku nastavení. Podržaním a otočením otočného ovládača navigujte v ponuke. Podržaním a stlačením otočného ovládača potvrďte nastavenie alebo zadajte zvolenú podponuku. Do predchádzajúcej ponuky sa vrátite nájdením voliteľnej funkcie Späť v zozname ponuky alebo potvrdením zvoleného nastavenia.
4 START	Zapnutie zvolenej funkcie.
5 STOP	Vypnutie zvolenej funkcie.

4.2 Displej

Po zapnutí sa na displeji zobrazí naposledy zvolený režim funkcie ohrevu.



Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.



- A. Pripomenka
- B. Pripočítavanie
- C. Funkcia ohrevu a teplota
- D. Voliteľné funkcie alebo presný čas
- E. Čas trvania a skončenia funkcie alebo Teplotná sonda
- F. Ponuka

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte zo spotrebiča vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite. Príslušenstvo a zásuvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Prvé zapojenie

Po prvom zapojení sa na 7 sekúnd zobrazí verzia softvéru.

Musíte nastaviť jazyk, Jas displeja, Tvrdosť vody a Presný čas.

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	vyše 21	vyše 3,8	vyše 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. Potraсте pásikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.
4. 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.
5. Tvrdosť vody nastavte v ponuke: Základné nastavenia.

Testovací pásik	Tvrdosť vody
	1
	2
	3
	4

Čierne štvorčeky v tabuľke symbolizujú červené štvorčeky na testovacom pásiku.

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

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu

Zapnutie a vypnutie funkcií ohrevu.

1. Zapnite rúru.
2. Podržte otočný ovládač. Posledná funkcia je podčiarknutá.
3. Stlačením otočného ovládača vojdite do podponuky a jeho otočením zvolíte funkciu ohrevu.
4. Potvrďte stlačením otočného ovládača.








5. Nastavte teplotu a potvrďte.
6. Stlačte tlačidlo **START**. Teplotná sonda môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas procesu pečenia. Niektoré funkcie obsahujú sled vyskakovacích okien. Stlačením otočného ovládača prejdete na ďalšie vyskakovacie okno. Po poslednom potvrdení sa spustí funkcia.

Funkciu vypnete stlačením **STOP**.











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



Funkcie ohrevu: Špeciality





Funkcia ohrevu		Použitie
	Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
	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, broskýň) a zeleniny (napr. paradajok, cukiet, hríbov).
	Rozmrazovanie	Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Zapečené jedlo	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Tiež na gratinovanie a zapekanie.

Funkcie ohrevu: Štandardný

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.
 Teplovzdušné pečenie + Dolný ohrev	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnedenutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie (Horný/dolný ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Dolný ohrev + Gril + Ventilátor	Na prípravu chrumkavých polotovarov, napríklad zemiakových hranolčiek, amerických zemiakov alebo jarných závitkov.
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Gril a ventilátor	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.

Funkcie ohrevu: Para

Funkcia ohrevu	Použitie
 Vlhká para	Na parné pečenie zeleniny, príloh alebo rýb.
 Vysoká vlhkosť	Táto funkcia je vhodná na prípravu citlivých jedál ako rôznych druhov nákyppov, terín a rýb.

Funkcia ohrevu	Použitie
 <p>Nízka vlhkosť</p>	<p>Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, jedlá pripravované v rúre a zapečené pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získava mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý povrch.</p>
 <p>Regenerácia</p>	<p>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.</p>
 <p>Chlieb</p>	<p>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.</p>
 <p>Kysnutie cesta</p>	<p>Parné zvlhčovanie zlepšuje a urýchľuje kysnutie cesta, zabraňuje vysychaniu povrchu a udržuje cesto elastické.</p>

Pečenie s parou

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.



VAROVANIE!

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

1. Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
2. Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál a na displeji sa nezobrazí hlásenie. Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút. Zásuvku na vodu nenapĺňajte nad maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania a poškodenia nábytku.
3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.

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. Pozrite si funkciu čistenia: Prázdna nádržka na vodu.



UPOZORNENIE!

Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenia.

9. Po pečení s parou môže skondenovať 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.

6.2 Ponuka - prehľad



Ponuka

Položka ponuky	Použitie
Sprievodca pečením	Obsahuje zoznam automatických programov.
Čistenie	Obsahuje zoznam čistiacich programov.
Základné nastavenia	Používa sa na nastavenie konfigurácie spotrebiča.

Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Popis
Čistenie Parou	Postup na vyčistenie mierne znečisteného spotrebiča, keď sa nečistoty ešte nepripáli.
Čistenie Parou Plus	Postup na čistenie zaschnutých nečistôt pomocou čistiaceho prostriedku pre rúry.
Odvápňovanie	Postup na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Postup na opláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.
Prázdna nádržka na vodu	Postup na odstránenie zostatkovej vody zo zásuvky na vodu po použití parných funkcií.

Podponuka pre: Základné nastavenia

Podponuka	Popis
Detská poistka	Keď je zapnutá detská poistka, nie je možné náhodné spustenie rúry. Túto funkciu môžete aktivovať alebo deaktivovať v ponuke Základné nastavenia. Po aktivácii sa po zapnutí spotrebiča zobrazí na displeji Detská poistka. Ak chcete povoliť používanie rúry, vyberte otočným ovládačom písmená kódu v tomto poradí: A B C.
Funkcia Rýchly ohrev	Skracuje čas ohrevu ako predvolené nastavenie. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.

Podponuka	Popis
Ohrev a uch. tepl.	Po skončení pečenia uchová pripravené jedlo teplé po dobu 30 minút. Pre skoršie vypnutie stlačte otočný ovládač. Keď je táto funkcia zapnutá, na displeji sa zobrazí hlásenie „Uchovať teplé spustené“. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.
Predĺženie doby pečenia	Predlžuje preddefinovaný čas pečenia. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.
Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavuje jazyk displeja.
Presný čas	Nastavuje aktuálny čas a dátum.
Tóny tlačidiel	Zapína a vypína tóny dotykových tlačidiel. Tón tlačidla ZAP/VYP a STOP nie je možné vypnúť.
Alarm/výstražný tón	Zapína a vypína výstražnú zvukovú signalizáciu.
Hlasitosť zvuk. signalizácie	Upravuje hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.
Jas displeja	Upravuje jas displeja po stupňoch.
Tvrdosť vody	Nastavuje tvrdosť vody.

Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Zobraziť licencie	Informácie o licenciách.
Zobraziť verziu softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Pôvodné nastavenie	Obnovenie výrobných nastavení.

Podponuka pre: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má navrhnutú funkciu a teplotu. Tieto parametre možno zmeniť manuálne podľa preferencií používateľa.

U niektorých pokrmov môžete vybrať aj spôsob prípravy:

- Hmotn. program
- Teplotná sonda

Úroveň upečenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

Kategória pokrmu: Mäso a ryby

Mäso		
Hovädzie	Roštenka	
	Pečenie mäsa	
	Tafelspitz, hovädzie	
	Sekaná	
	Škandin. hovädzie	
Bravčové	Sviečkovica	Čerstvé
		Údené
	Pečenie mäsa	
	Šunka	Pečené
		Parené
	Koleno	
	Rebierka	
Klobásy		
Teľacie	Sviečkovica	
	Pečenie mäsa	
	Koleno	
Jahňacie	Pečenie mäsa	
	Chrbát	
	Stehno	
Zverina	Srncie/Jelenie	Chrbát
		Stehno
	Zajac	Chrbát
		Stehno

Hydina	
Kurča	Vcelku
	Polovica
	Prsia
	Stehná
	Kridelká
Kačka	
Hus	
Morka	Vcelku
	Prsia

Ryba		
Celá ryba	Malá	Pečené
		Parené
	Stredne	Pečené
		Parené
Veľké	Pečené	
	Parené	
Filety	Tenká	
	Hrubá	
Zapečené ryby		
Rybíe prsty		

Morské plody	
Garnáty	
Mušle	

Kategória pokrmu: Prílohy a nákypy

Pokrmý		
Prílohy	Zemiaky	Vcelku
	Čerstvé	Štvrtina
	Zemiaky	Hranolčeky
	Mrazené	Krokety
		Americké zemiaky
		Opečené zem. pyrė
	Ryža	
	Cestoviny, čerstvé	
	Polenta	
	Knedle	Zemiakové knedle
	Kysnuté knedle	
Pečené jedlá	Lasagne	
	Zapečené zemiaky	
	Cestovinový náryp	
	Gratinovaná zelenina	
	Nákypy, slané	
	Nákypy, predvar. zel	
Strukoviny, obilniny		
Teriny		

Pokrmý	
Vajcia	Uvarené na mätko
	Uvarená stredne
	Uvarená na tvrdo
	Pečené vajcia

Kategória pokrmu: Slané pečivo

Pokrm		
Pizza	Čerstvé	Tenká
		Hrubá
	Mrazené	Tenká
		Hrubá
		Malé pokrmy
	Chladené	
Slaný koláč	Tenká	
	Hrubá	
Chlieb	Čerstvé	Bageta
		Ciabatta
		Biely chlieb
		Tmavý chlieb
		Ražný chlieb
		Celozrnný chlieb
		Nekysnutý chlieb
		Kysnutý veniec
		Pletenec
	Mrazené	Bageta
		Chlieb
	Predpečené	

Pokrm	
Pečivo	Čerstvé
	Mrazené
	Predpečené

Kategória pokrmu: Koláče a dezerty

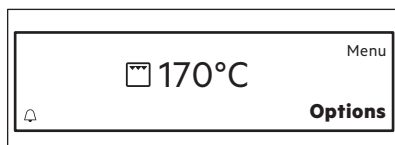
Pokrm	
Koláč vo forme	Mandľový koláč
	Jablkový koláč
	Brioška
	Tvarohový koláč
	Obložený jabl. koláč
	Krehký korpus
	Piškótový korpus
	Koláč madeira
	Kysnutá bábovka
	Piškótový koláč
	Švajčiarske pečivo Wähe

Pokrm		
Koláč na plechu	Mraz. jablkový závin	
	Čok. sušienky	
	Tvarohový koláč	
	Vianočka	
	Koláč s mrveničkou	
	Ovocný koláč	Krehké cesto
		Piškótové cesto
		Kysnuté cesto
		Piškótový koláč
	Cukrový koláč	
	Piškótová roláda	
Švaj. koláč, sladký		
Kysnutý koláč		

Pokrm	
Drobné pečivo	Malé koláčky
	Koláče so šľahačkou
	Veterníky
	Mandľové sušienky
	Muffiny
	Prúžky pečiva
	Lístkové pečivo
	Sušienky z kreh. cesta
Obložený koláč	
Nákyp	
Nákypy, sladké	
Kysnuté knedle	
Kategória pokrmu: Zelenina	
Pokrm	
Artičoky	
Špargľa, zelená	
Špargľa, biela	
Červená repa	
Hadomor španielsky	

Pokrm	
Brokolica	Ružičky
	Vcelku
Ružičkový kel	
Prúžky kalerábu	
Mrkva	
Karfiol	Ružičky
	Vcelku
Zeler	
Cukina, plátky	
Baklažán	
Fenikel	
Zelené fazuľky	
Pór, krúžky	
Huby krájané na plátky	
Hrášok	
Paprika	
Kel	
Špenát, čerstvý	
Paradajky	

6.3 Voliteľné funkcie



Voliteľné funkcie	Popis
Nastavenia časovača	Obsahuje zoznam časových funkcií.
Funkcia Rýchly ohrev	Skrátenie času ohrevu pri práve spustenej funkcii ohrevu. Zap / Vyp






Voliteľné funkcie	Popis
Nastaviť a ísť	Nastavenie funkcie a jej neskoršie zapnutie. Po nastavení sa na displeji zobrazí hlásenie „Nastaviť a ísť aktívne“. Funkciu zapnete stlačením tlačidla Štart. Keď je táto funkcia zapnutá, hlásenie zmizne z displeja a rúra začne pracovať. Nezabudnite, že funkcia je dostupná iba pre niektoré funkcie ohrevu a ak je nastavená funkcia Trvanie/Koniec.
Osvetlenie	Zap / Vyp

6.4 Zvyškové teplo

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

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Nastavenia časovača

Časová funkcia	Použitie
 Pripočítavanie	Automaticky monitoruje trvanie funkcie. Zobrazenie Pripočítavanie môžete zapnúť a vypnúť.
 Trvanie	Nastavenie času činnosti. ¹⁾
 Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu. Funkcia je k dispozícii pri nastavení Trvanie. Funkcie Trvanie a Koniec môžete používať súčasne na automatické neskoršie zapnutie a vypnutie rúry v uvedený čas. ¹⁾
 Pripomenka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. ¹⁾ Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Zvoľte  a nastavte čas. Keď čas pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Ak chcete signál vypnúť, stlačte otočný ovládač. Pripomenka môžete používať aj pri vypnutej rúre.

¹⁾ Maximálne 23 h 59 min

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Teplotná sonda

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

Treba nastaviť dve teploty:

- teplotu rúry (minimálne 120 °C),
- teplotu vo vnútri pokrmu.



UPOZORNENIE!

Použite iba dodané príslušenstvo 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 teplotnej sondy.



VAROVANIE!

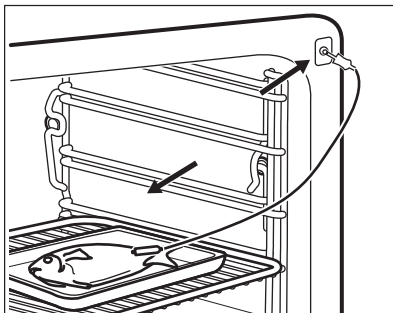
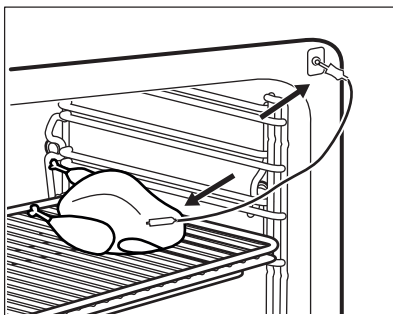
Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.



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

Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba

1. Rúru zapnite.
2. Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.
3. Konektor Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry.



Displej zobrazuje: Teplotná sonda.

4. Nastavte teplotu vnútri mäsa.
5. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry. Keď dosiahne pokrm nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky.
6. Ak chcete signál vypnúť, stlačte otočný ovládač.
7. Vyťahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyťahnite pokrm z rúry.



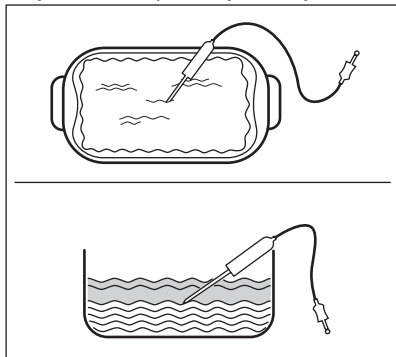
VAROVANIE!

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

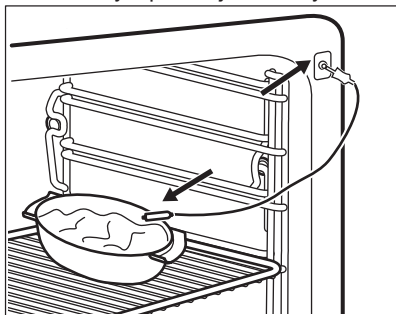
Kategória pokrmu: zapekacia nádoba

1. Rúru zapnite.
2. Polovicu prísad vložte do zapekacej nádoby.
3. Špičku Teplotná sonda 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 Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.



4. Teplotná sonda prikryte ostatnými prísadami.
5. Konektor Teplotná sonda zasunúť do zásuvky v prednej časti rúry.



Displej zobrazuje: Teplotná sonda.

6. Nastavte teplotu vnútri mäsa.
7. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry. Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky.
8. Ak chcete signál vypnúť, stlačte otočný ovládač.
9. Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrmy z rúry.




VAROVANIE!

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

Zmena teploty v strede mäsa

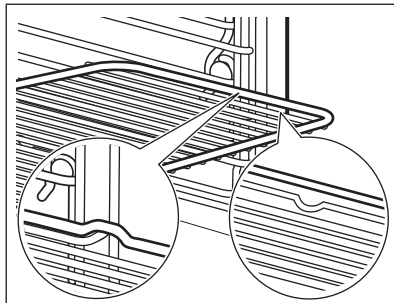
Teplotu vnútri mäsa a teplotu v rúre môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

1. Zvoľte  na displeji
2. Otočením otočného ovládača zmeňte teplotu.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.

8.2 Vkladanie príslušenstva

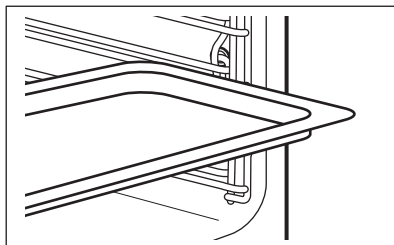
Drôtený rošt:

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



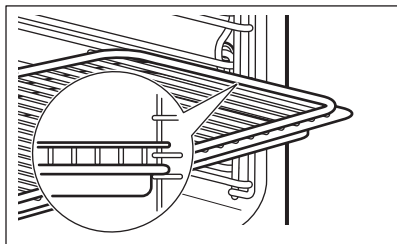
Plech na pečenie / hlboký pekáč:

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



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

8.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

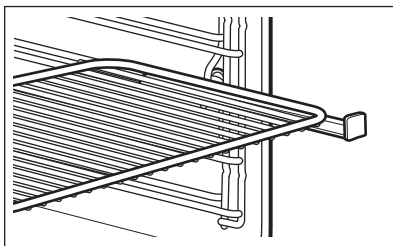
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

Drôtený rošt:

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

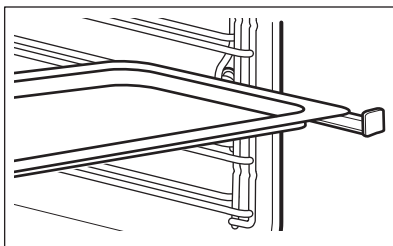


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



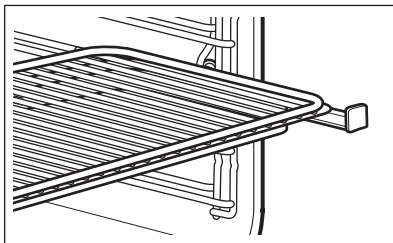
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.




9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 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, Teplotná sonda, Trvanie, Koniec.

10. 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.

10.1 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.

10.2 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 tanieri a riad. Po uplynutí polovice času

9.2 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič neochladí.

zohrievania ich otočte (prevráťte 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.

10.3 Vysoká vlhkosť pro

-  **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 blanširovanie 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 ¹⁾	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
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 španielsky	99	35 - 45	2
Zeler, kocky	99	20 - 30	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Špargľa, zelená	99	15 - 25	2
Špargľa, biela	99	25 - 35	2
Špenát, čerstvý	99	15 - 20	2
Šúpané paradajky	99	10	2
Biela fazuľa	99	25 - 35	2
Kel	99	20 - 25	2
Cukina, plátky	99	15 - 25	2
Strukoviny, blanšírované	99	20 - 25	2
Zelenina, blanšírovaná	99	15	2
Sušená fazuľa, namáčaná (poměr vody a fazule 2:1)	99	55 - 65	2
Cukrový hrášok	99	20 - 30	2
Biela alebo červená 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
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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ryža (pomer vody a ryže 1:1) ¹⁾	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
Ryžový puding (pomer mlieka a ryže 2,5:1)	99	40 - 55	2
Semolinový puding (pomer mlieka 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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Horúce bobule	99	10 - 15	2
Ovocný kompót	99	20 - 25	2
Roztopená čokoláda	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, mrazené	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
Poširované kuracie prsia	90	25 - 35	2
Kurča, poširované, 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	2
Teľacia roštenka/bravčové bedro bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	2
Údené mäso (údené bravčové karé), poširované	90	70 - 90	2
Tafelspitz - varené hovädzie mäso	99	110 - 120	2
Klobásy 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

10.4 Gril a ventilátor a následne Vysoká vlhkosť pro

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: Gril a ventilátor.
- 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 ochladíte na teplotu približne 80 °C. Ak chcete spotrebič ochladiť rýchlejšie, otvorte dverka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
- Zapnite funkciu: Vysoká vlhkosť pro. Varte spolu, až kým nebude hotové.

Pokrm	Gril a ventilátor (prvý krok: upečte mäso)			Vysoká vlhkosť pro (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

10.5 Stredná vlhkosť pro

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Puding / nákypy v jednotlivých miskách ¹⁾	90	35 - 45	2
Pečené vajcia ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terina ¹⁾	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

¹⁾ Pokračujte ďalšiu polhodinu so zatvorenými dvierkami.

10.6 Nízka vlhkosť pro

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 nákyp	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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

10.7 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

10.8 Pečenie nemäsových pokrmov

- Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia ako teplotu, čas prípravy jedla 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 dohnedá. 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.

10.9 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, zvlneňý alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč je nízky a vlhký, zvlne- ný alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátit' nastavením vyš- ších teplôt.
Koláč je nízky a vlhký, zvlne- ný alebo sú na ňom vlhké pásy.	V ceste je príliš veľa tekuti- ny.	Použite menej tekutiny. Dá- vajte pozor na časy miese- nia, 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 nerovnomer- ne.	Teplota v rúre je príliš vyso- ká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu peče- nia v rúre a predĺžte čas pe- čenia.
Koláč zhnedol nerovnomer- ne.	Zmes nie je rovnomerne roz- ložená.	Zmes cesta rozotrite po ple- chu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

10.10 Pečenie na jednej úrovni:

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutá bábov- ka/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
Fatless sponge cake / Piškótvý koláč bez tuku	Tradičné peče- nie	160	35 - 50	2
Korpus z kreh- kého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Korpus z piškó- tového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	20 - 25	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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

1) 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 ¹⁾	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	Tradičné pečenie	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Tradičné pečenie	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	Tradičné pečenie	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	Tradičné pečenie	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) ²⁾	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	30 - 55	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) ²⁾	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, pudingovou)	Tradičné pečenie	160 - 180 ¹⁾	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 ¹⁾	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
Pečivo z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné pečenie	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečivo	Teplovzdušné pečenie	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Tradičné pečenie	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Tradičné pečenie	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

10.11 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 ¹⁾	Gril a ventilátor	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

¹⁾ Rúru predhrejte.

10.12 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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
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

10.13 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 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ 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 / Lienenké koláčiky/ploché pečivo	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bielkové sušienky, snehové púsky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

10.14 Teplovzdušné pečenie + Dolný ohrev

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	210 - 230 ¹⁾²⁾	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 ¹⁾	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (jedlo podobné pizze z Alsaska)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

10.15 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 štiav 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 vrecku 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.

10.16 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	Gril a ventilátor	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečený	na cm hrúbky	Gril a ventilátor	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečený	na cm hrúbky	Gril a ventilátor	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

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

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bravčové kolená (predvarené)	750 g – 1 kg	Gril a ventilátor	150 - 170	90 - 120	1

Teľacie

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

Jahňacie

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

Zverina

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát/ Noha zajaca	až do 1 kg	Gril a ventilátor	180 - 200 ¹⁾	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

1) Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Porcia 200 – 250 g	Gril a ventilátor	200 - 220	30 - 50	1
Polovica kurča	Porcia 400 – 500 g	Gril a ventilátor	190 - 210	40 - 50	1
Kurča, vykŕmené	1 – 1,5 kg	Gril a ventilátor	190 - 210	50 - 70	1

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kačka	1,5 – 2 kg	Gril a ventilátor	180 - 200	80 - 100	1
Hus	3,5 – 5 kg	Gril a ventilátor	160 - 180	120 - 180	1
Morka	2,5 – 3,5 kg	Gril a ventilátor	160 - 180	120 - 150	1
Morka	4 – 6 kg	Gril a ventilátor	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	Gril a ventilátor	180 - 200	30 - 50	1

10.17 Gril

- Grilujte vždy s maximálnou teplotou.
- Rošt zasunúť do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Pekáč 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 pečené	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

10.18 Dolný ohrev + Gril + Ventilátor

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 ¹⁾ (300 – 600 g)	Tradičné pečenie alebo Gril a ventilátor	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

¹⁾ Hranolčky podľa potreby 2 až 3-krát obráťte.

10.19 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

10.20 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/špar-gľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

10.21 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 kva-senie	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 úrovne
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

10.22 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

10.23 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 (celé/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

10.24 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

Testy pre funkciu: Vysoká vlhkosť pro.

Pokrm	Nádoba (Gastromorm)	Množstvo (g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolica ¹⁾	1 x 1/2 s otvormi	300	3	99	13 - 15	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica ¹⁾	2 x 1/2 s otvormi	2 x 300	2 a 4	99	13 - 15	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica ¹⁾	1 x 1/2 s otvormi	max.	3	99	15 - 18	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Mrazený hrášok	2 x 1/2 s otvormi	2 x 1 300	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.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča 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.

11.2 Odporúčané čistiace prostriedky

Nepoužívajte abrazívne špongie ani agresívne čistiace prostriedky. Môžu

spôsobit' poškodenie smaltových a nerezových častí.

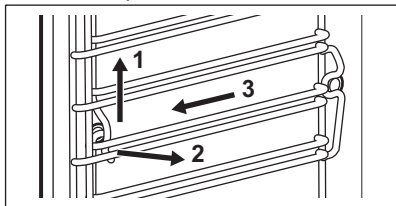
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke www.aeg.com/shop a v najlepších maloobchodných predajniach.

11.3 Vyberanie zasúvacích líšt

Pred údržbou sa uistite, že je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenia.

Ak chcete spotrebič vyčistiť, vyberte zasúvacie líšty.

1. Zasúvacie líšty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.



2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
3. Vytiahnite zasúvacie líšty zo zadného závesu.

Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

11.4 Čistenie Parou

Odstráňte čo možno najviac nečistôt manuálne.

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

Funkcie čistenia parou podporujú čistenie dutiny spotrebiča parou.

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 parou je osvetlenie vypnuté.

1. Zásuvku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml

vody), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

2. Vyberte funkciu čistenia parou v ponuke: Čistenie.
Čistenie Parou - funkcia trvá približne 30 minút.
 - a) Funkciu zapnite.
 - b) Po skončení programu zaznie zvukový signál.
 - c) Ak chcete signál vypnúť, stlačte otočný ovládač.

Čistenie Parou Plus - funkcia trvá približne 75 minút.

- a) Do dutiny rúry na smaltové a ocelové 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) Vnútrotný povrch spotrebiča vytrite neabrazívnou špongiou na čistenie povrchov. Na čistenie dutiny môžete použiť teplú vodu alebo prípravky na čistenie rúr.
 - d) 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.

Po čistení ponechajte dverka 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.

11.5 Pripomenka čistenia

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

11.6 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. Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.
2. Stlačte tlačidlo **START**.
3. Do prvej úrovne v rúre zasuňte pekáč.
4. Stlačte otočný ovládač.
5. Do zásuvky na vodu dajte 250 ml prípravku na odstránenie vodného kameňa.
6. Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
7. Stlačte otočný ovládač.

Týmto sa aktivuje prvá časť procesu: Odvápňovanie.



Táto časť trvá približne 1 hodinu 40 minút.

8. Po skončení tejto časti vyprázdnite plech na pečenie a opäť ho položte do prvej úrovne v rúre.
9. Stlačte otočný ovládač.
10. Zásuvku na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

11. Stlačte tlačidlo **START**.

Týmto sa aktivuje druhá časť procesu: Odvápňovanie. Opláchne sa okruh výroby pary.



Táto časť trvá približne 35 minút.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.



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.

11.7 Pripomenka odvápnienia

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomenky odvápnienia: Odvápňovanie.

Upozorňovacia pripomenka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odvápnienia.

Blokovacia pripomenka vám prikáže odvápnit' spotrebič.



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

11.8 Systém výrobníka pary - Oplachovanie

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. Zásuvku na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
3. Stlačte **START**. Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

11.9 Prázdna nádržka na vodu

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkcia čistenia odstráni zo zásuvky na vodu zostatkovú vodu. Túto funkciu použijete po funkcii pečenia s parou.

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

Funkcia trvá približne 6 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

11.10 Odstránenie a montáž dvierok

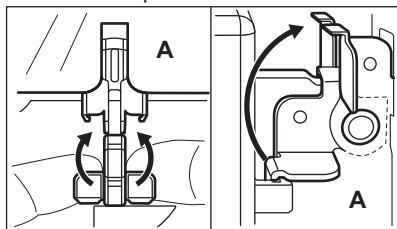
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



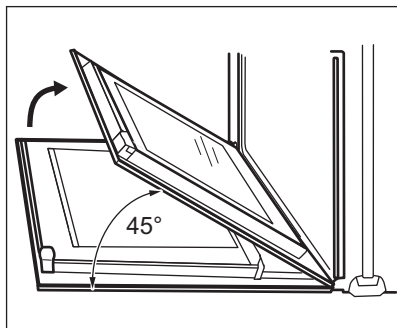
VAROVANIE!

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

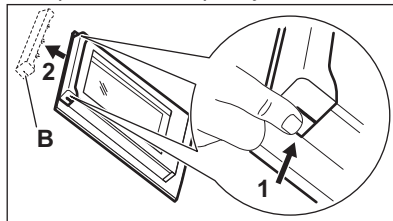
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne nadvihnite upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.



3. Dvierka zatvorte do uhla približne 45°.



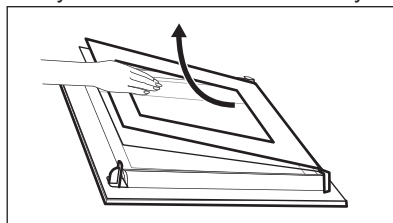
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od spotrebiča smerom šikmo nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch. Tým zabránite poškrabaniu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili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

11.11 Výmena osvetlenia

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



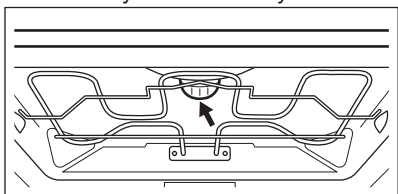
VAROVANIE!

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 zásuvacie 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.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 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“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji sa zobrazí výzva na nastavenie: Jazyk	Výpadok napájanie trval dlhšie ako 3 dni.	Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“.
Na displeji sa zobrazí výzva na nastavenie: Jazyk		
Na displeji sa zobrazuje F111.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	<ul style="list-style-type: none"> Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
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.
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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.
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 čistiacého prostriedku. Čistiaci prostriedok naneste rovnomerne.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Počiatočná teplota dutiny rúry pri funkcii parného čistenia bola príliš vysoká.	Zopakujte cyklus. Spustíte 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.

12.2 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 výrobu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	AEG	
Model	BSE882320M BSK882320M	
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	BSE882320M	41.0 kg
	BSK882320M	41.0 kg

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

13.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

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

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

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

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia)

znižte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyšovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú 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 uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolíte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

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.


Ak použijete funkciu Vlhký horúci vzduch, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

spotrebiče označené symbolom spolu s

odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.aeg.com/shop



867336176-B-222017



AEG