

▶ BCE556350B
BCE556350M

SK Návod na používanie
Rúra

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	8
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	9
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	11
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	12
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	16
10. TIPY A RADY.....	17
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	32
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	34
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	37

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.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred 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 na 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.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný 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 poisťky (skrútkovacie poisťky 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.

2.3 Používanie



VAROVANIE!

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

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

- 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 spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- 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 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytriahnite 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 zo 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.

2.5 Vnútornej osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácností.
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

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

2.7 Likvidácia



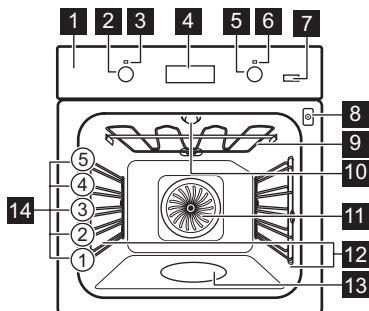
VAROVANIE!

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.

3. POPIS VÝROBKU

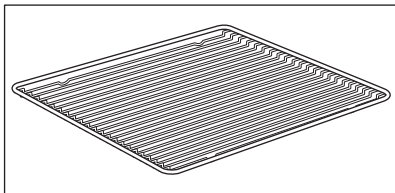
3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Plus Para
- 8 Zásuvka teplotnej sondy
- 9 Ohrevný článok
- 10 Osvetlenie
- 11 Ventilátor
- 12 Zasúvací lišta, vyberateľná
- 13 Priehlbina dutiny
- 14 Úrovne v rúre

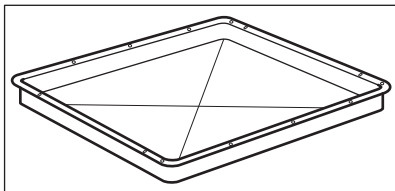
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



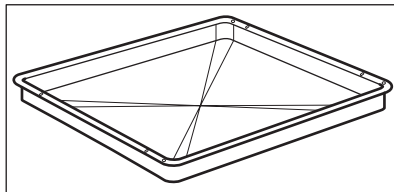
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



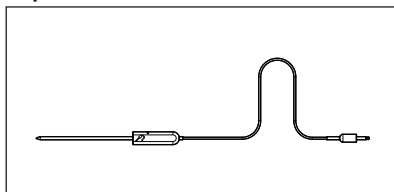
Na koláče a sušienky.

Pekáč na grilovanie/pečenie



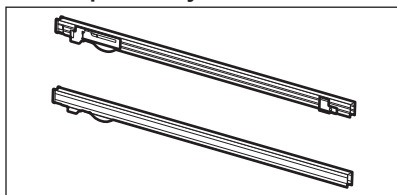
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.





Teleskopické lišty



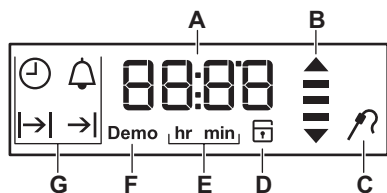
Pre rošty a plechy.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Tlačidlá

Senzorové pole / Tlačidlo	Funkcia	Funkcie
	ČASOMER	Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA. Podržte stlačené viac ako 3 sekundy, aby ste zapli alebo vypli osvetlenie rúry.
	HODINY	Na nastavenie časovej funkcie.
	TEPLOTA	Kontrola teploty v rúre alebo teploty nameranej teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Použite iba pri zapnutej funkcii ohrevu.
	PLUS PARA	Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

4.2 Displej



- A. Časovač / Teplota
- B. Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla
- C. Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)
- D. Elektronický zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)
- E. Hodiny/minúty
- F. Demo režim (iba vybrané modely)
- G. Časové funkcie

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Pre nastavenie denného času si pozrite kapitolu „Časové funkcie“.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúru a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



6.1 Zasúvacie ovládače


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

6.2 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Rýchle Zohrievanie	Na skrátenie času zohrievania rúry.
 Teplovzdušné Pečenie / True Fan Cooking PLUS	<p>Na pečenie až na troch úrovniach a sušiť potraviny.</p> <p>Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.</p> <p>Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania.</p>
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Tradičné pečenie (Horný/Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

Funkcia rúry	Použitie
 Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Vlhký Horúci Vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký Horúci Vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Funkcia rúry	Použitie
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Turbo Gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kostami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Katalýza	Umožňuje samočistenie katalytických povrchov rúry.


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

6.3 Nastavenie funkcie ohrevu

- Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.
 - Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.
- Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.
- Aby ste vyplili rúru, otočte otočné ovládače do polohy Vypnuté.


6.4 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia umožňuje zlepšenie vlhkosti počas pečenia.

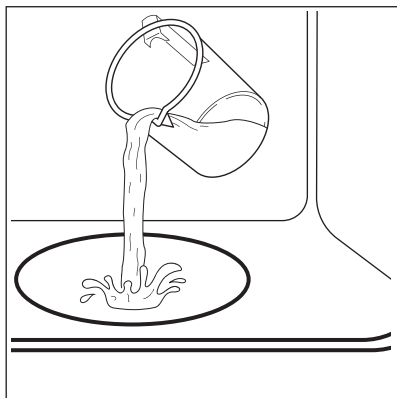
-  **VAROVANIE!**
Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Rúru neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna.
- Po skončení funkcie opatrne otvorte dverka rúry.


-  Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.





- Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika.




Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml.

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


-  **UPOZORNENIE!**
Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

- Do rúry vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.
 - Nastavte funkciu:  .
 - Stlačte tlačidlo Plus Para . Tlačidlo Plus Para je funkčné iba pri tejto funkcii. Ukazovateľ sa rozsvieti.
 - Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu.
 - Ak chcete rúru vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte ovládače do polohy Vyp.
- Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.
- Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.

-  **VAROVANIE!**
Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je rúra studená.

6.5 Rýchle Zohrievanie

Funkcia rýchleho zohrievania skraca čas ohrevu.


 Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

1. Otočte ovládač funkcií rúry, aby ste nastavili rýchle zohrievanie.
2. Teplotu nastavte otočením ovládača teploty.

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.






3. Nastavte funkciu rúry.

6.6 Ukazovateľ ohrevu

Keď je zapnutá funkcia rúry, začnú postupne pribúdať pásiky na displeji  so zvyšovaním teploty a miznúť so znižovaním teploty.


7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami


Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 KONIEC	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
 ČASOMER	Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je rúra vypnutá.

7.2 Nastavenie a zmena času



Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí **hr** a „12:00“. „12“ blinká.

1. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny.
2. Stlačte , aby ste potvrdili voľbu a nastavili minúty.





Na displeji sa zobrazí symbol **min** a nastavená hodina. "00" blinká.


3. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili aktuálne minúty.
4. Stlačením  potvrdíte alebo sa nastavený denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Ak chcete zmeniť nastavenie času, opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blinkať ukazovateľ denného času .




7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blinkať .
3. Otočte ovládač teploty, aby ste nastavili minúty a potvrdte stlačením . Otočte ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny a potvrdte stlačením .

V nastavený čas funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji blinká  a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Otočte ovládače do polohy vypnutia.




7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať $\rightarrow|$.
3. Otočte ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny a potvrdte stlačením . Otočte ovládač teploty, aby ste nastavili minúty a potvrdte stlačením .



V nastavený čas funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká $\rightarrow|$ a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Otočte ovládače do polohy vypnutia.

7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať $\rightarrow|$.
3. Otočte ovládač teploty, aby ste nastavili minúty pre čas funkcie TRVANIE a potvrdte stlačením . Otočte ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny pre čas funkcie TRVANIE a potvrdte stlačením .

Na displeji bliká symbol $\rightarrow|$.

4. Otočte ovládač teploty, aby ste nastavili hodiny pre čas funkcie TRVANIE a potvrdte stlačením . Otočte ovládač teploty, aby ste nastavili minúty pre čas funkcie TRVANIE a potvrdte stlačením .

Na displeji sa zobrazí symbol $\rightarrow| \rightarrow|$ a nastavená teplota.




Rúra sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC.

V nastavený čas funkcie KONIEC na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká $\rightarrow|$ a nastavenie času. Rúra sa vypne.

5. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
6. Otočte ovládače do polohy vypnutia.

7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

Kuchyňský časomer môžete nastaviť pri zapnutej aj vypnutej rúre.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo -3s, až kým na displeji nezačnú blikať  a „00“.
2. Otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili sekundy a následne minúty.
Ak nastavíte čas dlhší ako 60 minút, začne na displeji blikať symbol **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. KUCHYNSKÝ ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.
5. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol „00:00“ a . Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Teplotná sonda

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

Treba nastaviť dve teploty:

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



UPOZORNENIE!

Používajte iba dodanú teplotnú sondu a pôvodné náhradné diely.

Pokyny pre najlepšie výsledky:

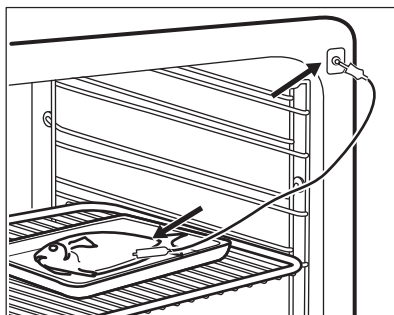
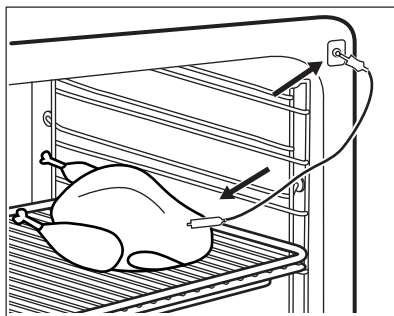
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotnú sondu nie je možné použiť pre tekuté pokrmy.
- Počas pečenia musí teplotná sonda zostať v pokrme a zástrčka v zásuvke.
- Použite odporúčané nastavenia teplotnej sondy. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

i Vždy keď zapojíte teplotnú sondu do zásuvky, musíte znova nastaviť čas pre teplotnú sondu. Nemôžete zvoliť čas pre funkcie Trvanie a Koniec.

i Rúra vypočíta približnú dobu pečenia, môže sa zmeniť.


Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba


1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Špičku teplotnej sondy vložte do stredu mäsa alebo pokrmu, 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.

Pri prvom použití teplotnej sondy je predvolená teplota vo vnútri mäsa 60 °C.

Keď bliká symbol , pomocou otočného ovládača môžete zmeniť predvolenú teplotu vo vnútri mäsa. Na displeji sa zobrazuje symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vnútri mäsa.

4. Stlačením tlačidla  uložte novú teplotu vo vnútri mäsa alebo počkajte 10 sekúnd, kým sa nastavenie uloží automaticky.

Nová predvolená teplota vo vnútri mäsa sa zobrazuje pri ďalšom použití teplotnej sondy.

Ak má jedlo nastavenú vnútornú teplotu, na displeji bliká predvolená vnútorná teplota a . Dve minúty znie zvukový signál.

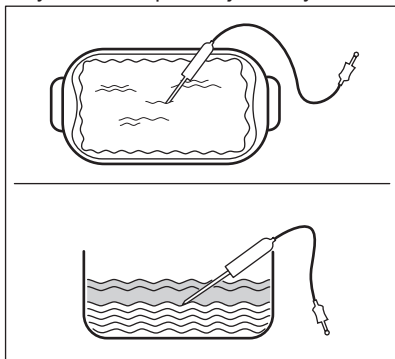
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm zo spotrebiča.

**VAROVANIE!**

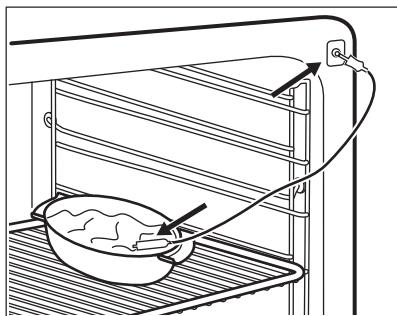
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

Kategória pokrmu: zapekacia nádoba


1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Polovicu prísad vložte do zapekacej nádoby.
3. Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda by mala byť počas pečenia stabilne v jednej polohe. 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. Stlačením tlačidla  uložte novú teplotu vo vnútri mäsa alebo počkajte 10 sekúnd, kým sa nastavenie uloží automaticky.

Nová predvolená teplota vo vnútri mäsa sa zobrazuje pri ďalšom použití teplotnej sondy.

Ak má jedlo nastavenú vnútornú teplotu, na displeji bliká predvolená vnútorná teplota a . Dve minúty znie zvukový signál.


7. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
8. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm zo spotrebiča.

**VAROVANIE!**

Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

Zmena teploty počas pečenia

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo :
 - jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vo vnútri mäsa, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na aktuálnu teplotu vo vnútri mäsa.
 - dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre, ktorá sa

mení každých 10 sekúnd na nastavenú teplotu v rúre.

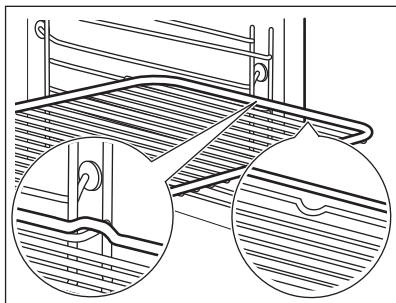
- trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota v rúre.

2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

8.2 Vkladanie príslušenstva

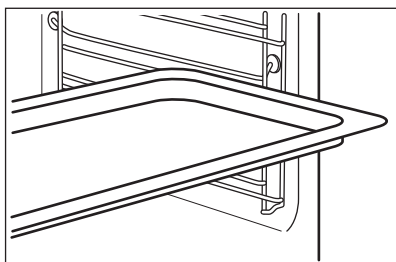
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



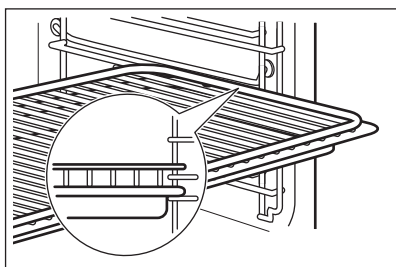
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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



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.



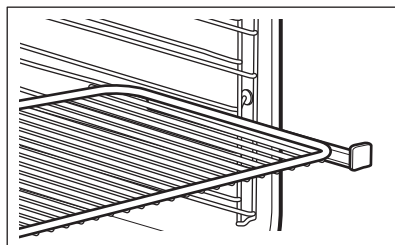
UPOZORNENIE!
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

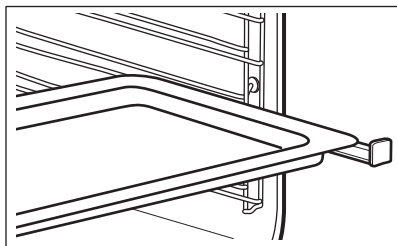


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



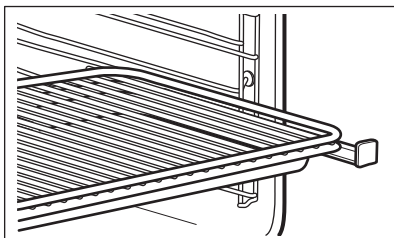
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:


Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Používanie detskej poistky

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


1. Uistite sa, že je ovládač funkcií rúry v polohe Vypnuté.
2. Súčasne stlačte a na 2 sekundy podržte  a °C.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa opäť zobrazí ukazovateľ SAFE . Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.

9.2 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Blokovanie ovládania môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Keď je zapnuté blokovanie ovládania, nie je možné náhodne zmeniť nastavenia teploty a času zapnutej funkcie rúry.

1. Vyberte funkciu rúry a nastavte ju podľa vašich preferencií.
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a °C na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa na 5 sekúnd opäť zobrazí ukazovateľ Loc.




Keď otočíte ovládač teploty alebo stlačíte ľubovoľné tlačidlo pri zapnutom blokovaní ovládania, na displeji sa zobrazí Loc.

Po otočení ovládača funkcií rúry sa rúra vypne.

Ak rúru vypnete pri zapnutej funkcii Blokovanie ovládania, funkcia Blokovanie ovládania sa automaticky prepne na funkciu Detská poistka. Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 2.

9.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď vypnete rúru, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla  ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C. Teplotu v rúre skontrolujete otočením teploty doľava alebo doprava.

9.4 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte teplotu v rúre, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	1.5

Po automatickom vypnutí rúry opäť zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

- i** Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách:
Teplotná sonda, Osvetlenie rúry, Trvanie, Koniec.

10. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.



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

10.1 Odporúčania pre pečenie

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

10.2 Vnútoraná strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

- čísla úrovni roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre pokrmy.

10.3 Teplovzdušné pečenie PLUS

Koláče/pečivo/chlieb
Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Použite plech na pečenie.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 150 ml vody.

9.5 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.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušienky, čajové pečivo, croissanty	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	200	20 - 25
Chlieb	180	35 - 40
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky pečené vo forme na koláče	160 - 180	30 - 60

Mrazené hotové jedlá
Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 200 ml vody.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Regenerácia jedla
Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.

Pokrm	Čas (min)
Pečivo z chlebového cesta	10 - 20
Chlieb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryža	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pečenie mäsa
Použite sklenený pekáč.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 200 ml vody.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Hovädzia roštenka	200	50 - 60

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Kurča	210	60 - 80
Bravčové pečené	180	65 - 80

10.4 Pečenie nemäsových pokrmov

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

10.5 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, zvlhčený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

10.6 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
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohová torta/koláč	Horný/Dolný Ohrev	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	Horný/Dolný Ohrev	170 - 190	30 - 40	3
Vianočka	Horný/Dolný Ohrev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	Horný/Dolný Ohrev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	Horný/Dolný Ohrev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mandľový maslový koláč/ cukrové koláče	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) ²⁾	Horný/Dolný Ohrev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého ce- sta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	40 - 80	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Horný/Dolný Ohrev	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 kreh- kého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20	3
Pečivo z piškó- tového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové sušien- ky / pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové Su- šienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	3
Pečivo z kysnu- tého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístko- vého cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Teplovzdušné Pečenie	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Rúru predhrejte.

10.7 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový ná- kyp	Horný/dolný ohrev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horný/dolný ohrev	180 - 200	25 - 40	1
Zapečená zele- nina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety obložé- né roztopeným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákyipy	Horný/dolný ohrev	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Horný/dolný ohrev	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

10.8 Vlhký Horúci Vzduch



Pre dosiahnutie najlepších výsledkov dodržiavajte návrhy v tabuľke nižšie.

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 (okrúhla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80	3
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70	3

10.9 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

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

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/malé koláčiky/pečivo/rožky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovně	3 úrovně
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pečivo z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bielkové sušienky, snehové púsinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Pečivo z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z listkového cesta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

10.10 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	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

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohová torta/ koláč	140 - 160	60 - 90	1
Jablkový koláč, oblo- žený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (jed- lo podobné pizze z Alsaska)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

10.11 Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúr.

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

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

Mäso s kožou môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

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

Aby bolo mäso šťavnatejšie:

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

10.12 Tabuľky pečenia mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Horný/Dolný ohrev	230	120 - 150	1

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

1) Rúru predhrejte.

Bravčové

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotleta/rebierka	1 - 1.5	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	0.75 - 1	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Bravčové koleno (predvarené)	0.75 - 1	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 koleno	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 (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát/ Noha zajaca	do 1	Horný/Dolný ohrev	230 ¹⁾	30 - 40	1
Srnčí/jelení chrbát	1.5 - 2	Horný/Dolný ohrev	210 - 220	35 - 40	1
Srnčie stehno	1.5 - 2	Horný/Dolný ohrev	180 - 200	60 - 90	1

1) Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	0,2 - 0,25 každá	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Polovica ku- raťa	0,4 - 0,5 kaž- dá	Turbo gril	190 - 210	35 - 50	1
Kurča, vy- kímené	1 - 1.5	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Kačka	1.5 - 2	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Hus	3.5 - 5	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Morka	2.5 - 3.5	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Morka	4 - 6	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	Horný/Dolný ohrev	210 - 220	40 - 60	1

10.13 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 kúsky mäsa alebo ryby.

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.

**UPOZORNENIE!**

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

Gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Pečené hovädzie mäso	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

10.14 Mrazené Pokrm

Použite funkciu Teplovzdušné pečenie.

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	200 - 220	20 - 30	3
Hranolčky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké Zemiaky, Krokety	220 - 230	20 - 35	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 Krídla	190 - 210	20 - 30	2

10.15 Rozmrazovanie

- Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.
- V rúre použite prvú úroveň zdola.
- Jedlo nezakrývajte miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.
- Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier

otočený nadol. Jedlo vložte do hlbokého taniera alebo nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v

rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.

Pokrm	Množstvo (kg)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

10.16 Zaváranie - Dolný ohrev

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.
- Pri tejto funkcii použite 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 vriieť (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 vriet' (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.

10.17 Sušenie – Teplotovzdušné Pečenie

Plechý 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

Pred jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Strukoviny	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina na kvasenie	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

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

10.18 Tabuľka Teplotná sonda

Hovädzie	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne Prepečený	Prepečené
Hovädzie pečené	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 Prepe- čený	Viac
Zajačí chrbát, Srnčí/jelení chrbát	65	70	75
Zajačie stehno, Celý zajac, Srnie alebo jelenie stehno	70	75	80

Hydina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepe- čený	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 Prepe- čený	Viac
Ryba (celá/veľká/na pare), Ryba (celá/veľká/pečená)	60	64	68

Zapekacia nádoba - predvarená zelenina	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne Prepe- čený	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 Prepe- čený	Viac
Cannelloni, Lasagne, Cestovinový nákyp	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

10.19 Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa noriem EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečenie na jednej úrovni. Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótvý koláč bez tuku	Horný/Dolný Ohrev	160	35 - 50	2
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Horný/Dolný Ohrev	180	70 - 90	1

Pečenie na jednej úrovni. Sušienky
Použite tretiu úroveň v rúre.

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)
Linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky/ploché pečivo	Horný/Dolný Ohrev	160 ¹⁾	20 - 30
Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné Pečenie	150 ¹⁾	20 - 35
Malé koláčiky (20 ks/plech)	Horný/Dolný Ohrev	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie. Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
				2 úrovne	3 úrovne
Linecké koláčiky/ ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčiky (20 ks/ plech)	Teplovzdušné Pečenie	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Rúru predhrejte.

Gril
Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

Pokrm	Funkcia	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak	Gril	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Po uplynutí polovice času obráťte.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

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

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

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúru na

pečenie. Na katalytické povrchy neaplikujte čistiaci prostriedok na rúry.

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

Po každom použití vyčistíte vlhkosť z dutiny.

11.2 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

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



Pre funkciu: True Fan Cooking PLUSProces čistenia odporúčame vykonať minimálne po každých 5-10 cykloch varenia.

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

Použite maximálne 6 % ocot bez prídavných látok.

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

11.3 Vybratie zasúvacích lišt

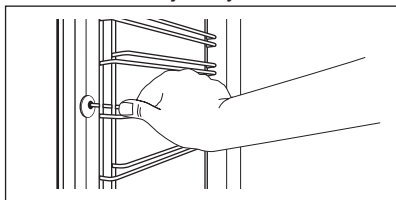
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



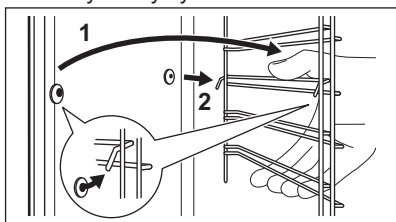
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

- Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.4 Katalytické čistenie

Dutina s katalytickou povrchovou úpravou je samočistiaca. Absorbuje tuk.

Skôr ako zapnete katalytické čistenie:

- vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné držiaky roštov.
- dno rúry vyčistíte vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

- vnútorný sklenený panel dvierok poutierajte mäkkou handričkou a teplou vodou.

- Nastavte funkciu

Trvanie katalytického čistenia nie je možné zmeniť. Začiatok čistenia môžete posunúť pomocou funkcie: KONIEC. Po skončení čistenia zaznie zvukový signál.

- Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

- Vypnite rúru.

Ak chcete čistenie vypnúť ešte pred jeho dokončením, otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

- Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou vlhkou handričkou.

Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na katalytické čistenie.

11.5 Pripomenka čistenia

Po každom zapnutí a vypnutí rúry bude 10 sekúnd na displeji blikať CATA, aby vám tak rúra pripomenula, že je potrebné spustiť pyrolytické čistenie.

Pripomenka čistenia zhasne:

- po dokončení funkcie Katalýza.
- ak stlačíte zároveň tlačidlá a °C.

11.6 Odstránenie a montáž dvierok

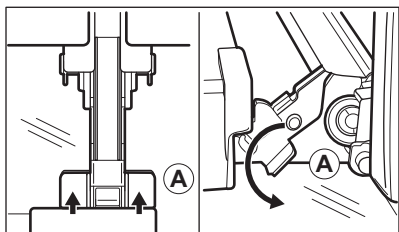
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



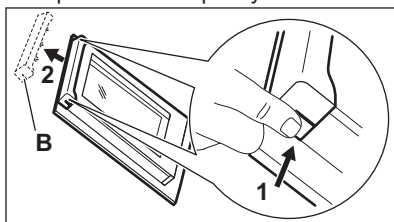
VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

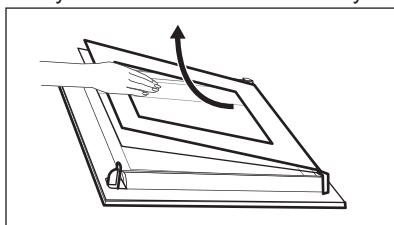
- Dvierka úplne otvorte.
- Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle).
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



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.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Po dokončení čistenia vykonajte hore uvedené kroky v opačnom poradí. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.



Jedno zo závesných ramien (zvyčajne pravé) sa môže voľne pohybovať. Uistite sa, že obe závesné ramená sú v rovnakej polohe (približne 70° uhol).



VAROVANIE!

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

11.7 Výmena osvetlenia



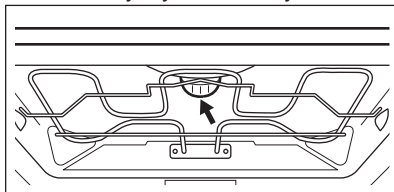
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Horné svetlo


1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.






2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

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“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
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.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
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.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu Katalýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky.
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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: True Fan Cooking PLUS.	Nezapli ste funkciu: True Fan Cooking PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: True Fan Cooking PLUS“.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: True Fan Cooking PLUS.	Nezapli ste správne funkciu: Stlačte tlačidlo Plus Para True Fan Cooking PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: True Fan Cooking PLUS“.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: True Fan Cooking PLUS.	Priehlbnu dutiny rúry ste ne naplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: True Fan Cooking PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS.	Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para  .
Chcete aktivovať funkciu čistenia, ale na displeji sa zobrazí "C4".	Je stlačené tlačidlo Plus Para.	Stlačte tlačidlo Plus para ešte raz.
Voda v priehlbne dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbne dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	<ol style="list-style-type: none"> Rúru vypnite. Naraz stlačte a podržte tlačidlo  3s  °C. Na displeji začne blikať prvá číslica a ukazovateľ Demo. Zadajte kód 2468 otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava na zmenu hodnôt a potvrdte stlačením . Začne blikať ďalšia číslica. Režim Demo sa vypne po potvrdení poslednej číslice, ak je kód správny.

12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	AEG
Model	BC3003001M BC3303001M
Index energetickej účinnosti	81.2
Energetická trieda	A+

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	71 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	BC3003001M 34.0 kg
	BC3303001M 34.0 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 usporiť energiu pri každodennom pečení.

Všeobecné rady

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

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

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

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použijete na ohrev ostatných pokrmov.

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

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použijte 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.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte 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.

Keď použijete túto funkciu, 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 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



867352272-A-342018



AEG