

▶ 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..... | 20 |
| 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....        | 22 |
| 10. TIPY A RADY.....             | 23 |
| 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....  | 42 |
| 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....      | 46 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....    | 49 |

## NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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


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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM


Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

### 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca

nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- 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 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!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.
- 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 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.

## 2.3 Používanie



#### **VAROVANIE!**

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

- 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.

## 2.4 Parné pečenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

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

## 2.5 Ošetrovanie a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.6 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo 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.

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidácia



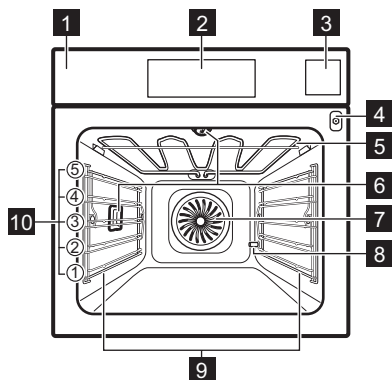
### **VAROVANIE!**

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

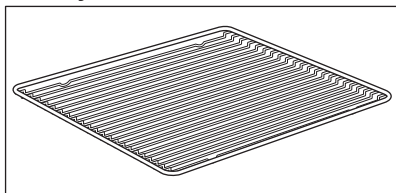
### 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 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

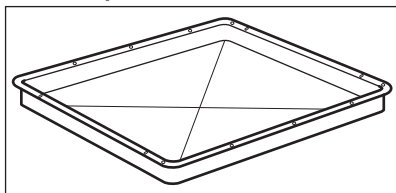
### 3.2 Príslušenstvo

#### Drôtený rošt



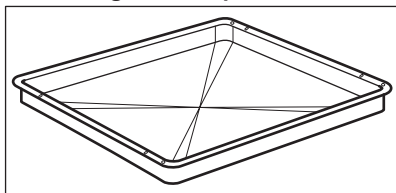
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

#### Plech na pečenie

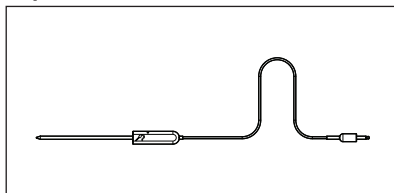


Na koláče a sušienky.

#### Pekáč na grilovanie/pečenie

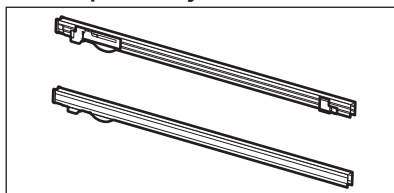


#### Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

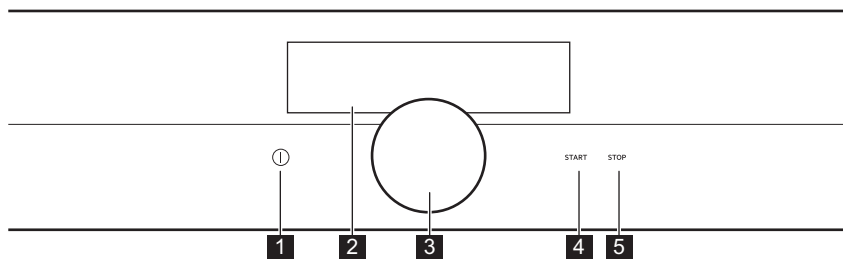
#### Teleskopické lišty



Pre rošty a plechy.

## 4. OBSLUHA SPOTREBIČA

### 4.1 Ovládací panel



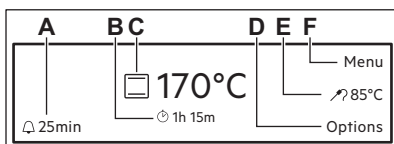
| Funkcia                 | Poznámka   |
|-------------------------|--|
| <b>1</b> Zap/Vyp        | Zapnutie a vypnutie spotrebiča.  |
| <b>2</b> Displej        | Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.  |
| <b>3</b> Otočný ovládač | Úprava nastavení a navigácia v ponuke.<br>Stlačením tlačidla ① zapnete spotrebič.<br>Podržaním otočného ovládača zapnete obrazovku nastavení.<br>Podržaním a otočením otočného ovládača sa môžete pohybovať v ponuke.<br>Podržaním a stlačením otočného ovládača potvrdíte nastavenie alebo otvoríte zvolenú podponuku.<br>Do predchádzajúcej ponuky sa vrátite potvrdením možnosti Späť v zozname ponuky alebo potvrdením zvoleného nastavenia. |
| <b>4</b> START          | Zapnutie zvolenej funkcie.   |
| <b>5</b> 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 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.

### 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 tvrdosti vody

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

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

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

1. Vezmite pásik so štyrmi farbami dodaný s parnou súpravou v rúre.
2. Všetky reakčné zóny pásika ponorte do vody približne na 1 sekundu. Pásik nedávajte pod tečúcu vodu.
3. Potraste pásikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.
4. Počkajte jednu minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie. Farby reakčných zón sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.
5. Nastavte tvrdosť vody: ponuka: Základné nastavenie.

| Testovací pásik | Tvrdosť vody |
|-----------------|--------------|
|                 | 1            |
|                 | 2            |
|                 | 3            |
|                 | 4            |

Tvrdosť vody môžete zmeniť v ponuke: Základné nastavenie / 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 nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.   |
|                | 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: Normálny

| 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 zhnednutie 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                  | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Bližšie informácie 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. Vďaka použitiu zvyškového tepla môže byť znížený výkon pri ohreve. Pre všeobecné bezpečnostné odporúčania si pozrite: kapitola „Energetická účinnosť“, Úspora energie. |

## Funkcie ohrevu: Para

| Funkcia ohrevu   | Použitie                                     |
|--|--|
|  Vlhká Para | Na parné pečenie zeleniny, príloh alebo rýb. |

| Funkcia ohrevu   | Použitie   |
|--|--|
|  Vlhkosť Vysoká | Táto funkcia je vhodná na prípravu citlivých jedál ako rôznych druhov nákyrov, terín a rýb.  |
|  Vlhkosť Nízka  | 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.  |
|  Regenerácia    | Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vyschnutiu povrchu. Teplo sa distribuuje jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach rúry. |
|  Pečenie chleba | 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.  |
|  Kysnutie cesta | Parné zvlhčovanie zlepšuje a urýchľuje kysnutie cesta, zabraňuje vysychaniu povrchu a udržuje cesto elastické.   |

## 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. Zatlčením 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 nenaplňajte nad maximálnu kapacitu. Hrozí

nebezpečenstvo netesnosti, pretekania a poškodenia nábytku.

3. Zásuvku na vodu zasunúť do jej pôvodnej polohy.
4. Zapnite rúru.
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 rúra 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 rúru.
8. Po dokončení pečenia s parou vyprázdňte zásuvku na vodu. Pozrite si funkciu čistenia: Prázdna nádržka na vodu.

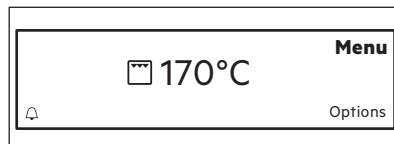
**UPOZORNENIE!**

Rúra je horúca. Hrozí riziko popálenia.

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

Dvierka na rúre nechajte otvorené, aby úplne vyschla. Sušenie môžete urýchliť zatvorením dvierok a zohrievaním rúry s

funkciou: Teplovzdušné pečenie pri teplote 150 °C približne 15 minút.

**6.2 Ponuka - prehľad**

Ponuka

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

**Podponuka pre: Čistenie**

| Podponuka               | Popis  |
|-------------------------|--|
| Parné čistenie          | Postup na vyčistenie mierne znečisteného spotrebiča, keď sa nečistoty ešte nepripálili.        |
| 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 nastavenie**

| 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. Keď je zapnutá funkcia detskej poistky a rúra je vypnutá, dvierka rúry sú zablokované. |
| Funkcia Rýchly ohrev | Štandardne skracuje čas ohrevu (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. Ak chcete funkciu vypnúť skôr, stlačte otočný ovládač. Keď je táto funkcia zapnutá, na displeji sa zobrazí hlásenie „Uchovať teplé aktívne“. Nezabudnite, že funkcia je dostupná iba pre niektoré funkcie ohrevu, a ak je nastavená funkcia Trvanie. |
| Predĺženie doby pečenia | Predlžuje preddefinovaný čas pečenia. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.   |
| Nastavenie              | Nastavenie konfigurácie rúry.  |
| Služby                  | 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 zvuku     | Upravuje hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.                     |
| Jas displeja        | Upravuje jas displeja po stupňoch.  |
| Tvrdosť vody        | Nastavuje tvrdosť vody.   |

## Podponuka pre: Služby

| 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:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň upečenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne prepečený
- Prepečený alebo Viac

## Kategória pokrmu: Mäso a ryby

| <b>Mäso</b>   |                          |         |
|---------------|--------------------------|---------|
| Hovädzie      | Roštenka                 |         |
|               | Pečenie mäsa             |         |
|               | Tafelspitz, hovädzie     |         |
|               | Sekaná                   |         |
|               | Hovädzie po škandinávsky |         |
| Bravčové      | Sviečkovica              | Čerstvé |
|               |                          | Údené   |
|               | Pečenie mäsa             |         |
|               | Šunka                    | Pečené  |
|               |                          | Parené  |
|               | Koleno                   |         |
|               | Rebierka                 |         |
| Klobásy       |                          |         |
| Teľacie       | Sviečkovica              |         |
|               | Pečenie mäsa             |         |
|               | Koleno                   |         |
| Jahňacie mäso | Pečenie mäsa             |         |
|               | Chrbát                   |         |
|               | Stehno                   |         |
| Zverina       | Srncie/Jelenie           | Chrbát  |
|               |                          | Stehno  |
|               | Zajac                    | Chrbát  |
|               |                          | Stehno  |

| <b>Hydina</b> |          |
|---------------|----------|
| Kurča         | Vcelku   |
|               | Polovica |
|               | Prsia    |
|               | Stehná   |
|               | Kridelká |
| Kačka         |          |
| Hus           |          |
| Turecko       | Vcelku   |
|               | Prsia    |

| <b>Ryba</b>         |                   |        |
|---------------------|-------------------|--------|
| Celá ryba           | Malá              | Pečené |
|                     |                   | Parené |
|                     | Stredne prepečený | Pečené |
|                     |                   | Parené |
|                     | Veľké             | Pečené |
|                     | Parené            |        |
| Filety              | Tenká             |        |
|                     | Hrubá             |        |
| Zapečené ryby       |                   |        |
| Rybie prsty         |                   |        |
| <b>Morské plody</b> |                   |        |
| Garnáty             |                   |        |
| Mušle               |                   |        |

## Kategória pokrmu: Prílohy a nákypy

| Pokrm                   |                          |  |
|-------------------------|--------------------------|--|
| Prílohy                 | Zemiaky<br>Čerstvé       | Vcelku<br>Štvrťina   |
|                         | Zemiaky<br>Mrazené       | Hranolčeky<br>Krokety<br>Americké<br>zemiaky<br>Opečené ze-<br>miakové py-<br>ré |
|                         | Ryža                     |  |
|                         | Cestoviny,<br>čerstvé    |  |
|                         | Polenta                  |  |
|                         | Knedle                   | Zemiakové<br>knedle<br>Kysnuté<br>knedle   |
| Pečené jedlá            | Lasagne                  |  |
|                         | Zapečené<br>zemiaky      |  |
|                         | Cestovinový<br>nákyp     |  |
|                         | Gratinovaná<br>zelenina  |  |
|                         | Nákypy, sla-<br>né       |  |
|                         | Nákypy,<br>predvar. zel. |  |
| Strukoviny,<br>obilniny |                          |  |
| Teriny                  |                          |  |

| Pokrm  |  |
|--------|--|
| Vajcia | Uvarené na-<br>mäkko<br>Uvarená<br>stredne<br>Uvarená na-<br>tvrdo<br>Pečené vaj-<br>cia |

## Kategória pokrmu: Slané pečivo

| Pokrm  |             |  |
|--------|-------------|--|
| Pizza  | Čerstvé     | Tenká<br>Hrubá   |
|        | Mrazené     | Tenká<br>Hrubá<br>Malé pokrmy  |
|        | Chladené    |  |
|        | Slaný koláč | Tenká<br>Hrubá   |
| Chlieb | Čerstvé     | Bageta<br>Ciabatta<br>Biely Chlieb<br>Tmavý<br>chlieb<br>Ražný chlieb<br>Celozrnný<br>chlieb<br>Nekysnutý<br>chlieb<br>Kysnutý ve-<br>niec<br>Pletenec |
|        | Mrazené     | Bageta<br>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     |                 |
|                 | Brownies - 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              |
|                | Koláčky plnené šľahačkou  |
|                | Veterníky                 |
|                | Mandľové sušienky         |
|                | Muffiny                   |
|                | Prúžky pečiva             |
|                | Pečivo z listkového cesta |
|                | 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          |         |
| Kaleráb                |         |
| 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. |






| Voliteľné funkcie    | Popis  |
|----------------------|--|
| Funkcia Rýchly ohrev | Skrátenie času ohrevu pri práve spustenej funkcii ohrevu.<br>Zapnúť / Vypnúť   |
| 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. |

## 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. <sup>1)</sup>  |
|  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 nastavenom čase. <sup>1)</sup>  |
|  Pripomenka   | Slúži na nastavenie odpočítavania času. <sup>1)</sup> Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.<br>Zvoľte  a nastavte čas. Keď čas pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Ak chcete signál vypnúť, stlačte otočný ovládač. Keď je rúra vypnutá, stlačte otočný ovládač, aby ste zapli túto funkciu. |

<sup>1)</sup> 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!

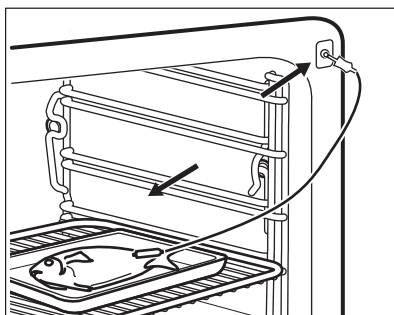
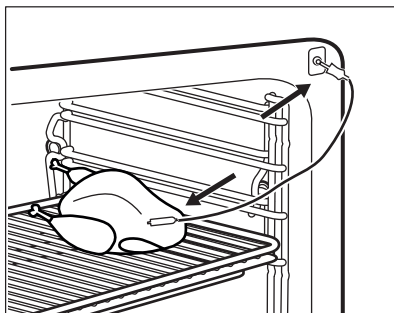
Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.



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. Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm z rúry.



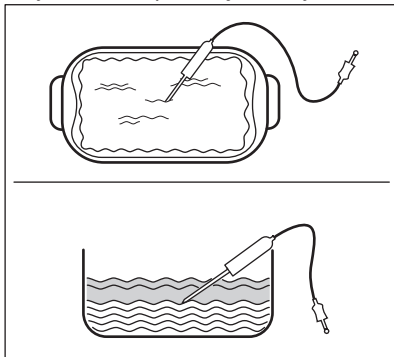
### VAROVANIE!

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

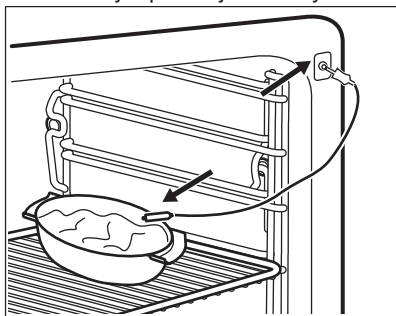
### Kategória pokrmu: zapekacia nádoba

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 zasuňte 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. 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.

## Zmena teploty v strede mäsa

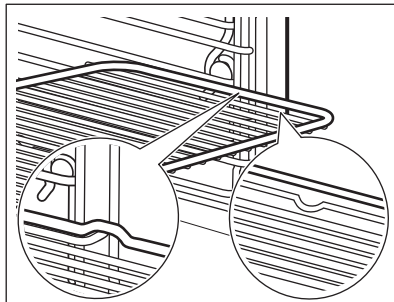
Teplotu vnútri mäsa a teplotu v rúre môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

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

## 8.2 Vkladanie príslušenstva

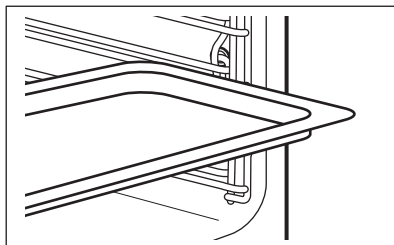
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



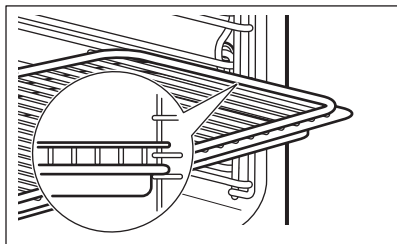
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo 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!

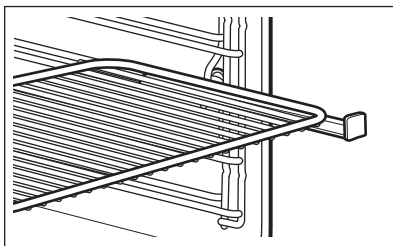
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

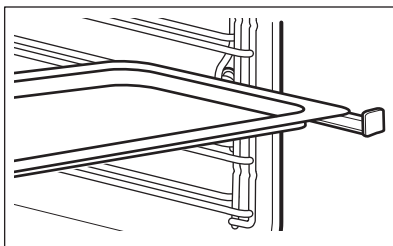


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



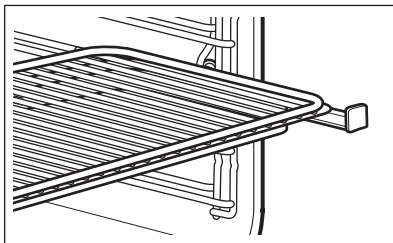
Hlboký pekáč:

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 Automatické vypnutie


Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, rúra sa z


bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

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

## 10. 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

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

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

### 10.2 Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

#### Uchovať teplé

Táto funkcia vám umožňuje uchovať jedlo teplé. Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

#### Ohrev tanierov

Táto funkcia vám umožňuje nahriať taniere a riad pred podávaním. Teplota sa automaticky nastaví na 70 °C.

## 9.2 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.

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad nad seba. Použite prvú úroveň v rúre. Po polovici času ohriatia vymeňte ich miesta.

#### Kysnutie cesta

Táto funkcia vám umožňuje kysnutie cesta. Cesto vložte do veľkej nádoby. Použite prvú úroveň v rúre. Nastavte funkciu: Kysnutie cesta a čas pečenia.

#### Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier. Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania. Použite prvú úroveň v rúre.

### 10.3 Vlhká Para



#### VAROVANIE!

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

#### Sterilizácia

Pomocou tejto funkcie môžete sterilizovať nádoby (napr. detské fľašky).

Čisté nádoby umiestnite hore dnom do stredu roštu zasunutého do 1. úrovne.

Do zásuvky na vodu pridajte maximálne množstvo vody a nastavte čas 40 minút.

#### Varenie

Táto funkcia vám umožňuje pripraviť všetky druhy jedla, čerstvé alebo mrazené. Môžete ju použiť na tepelnú úpravu, zohrievanie, rozmrazovanie, varenie vo vodnom kúpeli alebo blanširovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, krupice a vajec.

Môžete pripraviť naraz celé jedlo. Varte súčasne jedlá s podobnými časmi varenia. Pri varení pokrmov súčasne použite najväčšie požadované množstvo vody.

Použite druhú úroveň v rúre.

Teplotu nastavte na 99 °C, pokiaľ tabuľka nižšie neodporúča iné nastavenie.

#### Zelenina

| Pokrm                            | Čas (min) |
|----------------------------------|-----------|
| Lúpané paradajky                 | 10        |
| Brokolica, ružičky <sup>1)</sup> | 13 - 15   |
| Zelenina, blanširovaná           | 15        |
| Huby nakrájané na plátky         | 15 - 20   |
| Paprika, prúžky                  | 15 - 20   |
| Špenát, čerstvý                  | 15 - 20   |
| Špargľa, zelená                  | 15 - 25   |
| Baklažán                         | 15 - 25   |
| Cukina, plátky                   | 15 - 25   |
| Tekvica, kocky                   | 15 - 25   |
| Paradajky                        | 15 - 25   |
| Strukoviny, blanširované         | 20 - 25   |
| Valeriánka poľná, ružičky        | 20 - 25   |
| Kel                              | 20 - 25   |
| Zeler, kocky                     | 20 - 30   |
| Pór, krúžky                      | 20 - 30   |
| Hrášok                           | 20 - 30   |
| Cukrový hrášok                   | 20 - 30   |

| Pokrm   | Čas (min) |
|---|-----------|
| Sladké zemiaky                                    | 20 - 30   |
| Špargľa, biela                                    | 25 - 35   |
| Ružičkový kel                                     | 25 - 35   |
| Mrkva   | 25 - 35   |
| Karfiol, ružičky                                  | 25 - 35   |
| Fenikel   | 25 - 35   |
| Kaleráb, prúžky                                   | 25 - 35   |
| Biela fazuľa                                      | 25 - 35   |
| Brokolica, celá                                   | 30 - 40   |
| Sladká kukurica so šúľkom                         | 30 - 40   |
| Hadomor španielsky                                | 35 - 45   |
| Karfiol, vcelku                                   | 35 - 45   |
| Zelené fazuľky                                    | 35 - 45   |
| Biela alebo červená kapusta, prúžky               | 40 - 45   |
| Artičoky  | 50 - 60   |
| Sušená fazuľa, namáčaná (pomer vody a fazule 2:1) | 55 - 65   |
| Kyslá kapusta                                     | 60 - 90   |
| Červená Repa                                      | 70 - 90   |

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 5 minút.

#### Prílohy

| Pokrm   | Čas (min) |
|---|-----------|
| Kuskus (pomer vody a kuskusu 1:1)                 | 15 - 20   |
| Čerstvé tagliatelle                               | 15 - 25   |
| Semolinový puding (pomer mlieka a semolíny 3,5:1) | 20 - 25   |
| Šošovica, červená (pomer vody a šošovice 1:1)     | 20 - 30   |
| Špece   | 25 - 30   |



| Pokrm                                      | Čas (min) |
|--|-----------|
| Bulgur (pomer vody a bulguru 1:1)          | 25 - 35   |
| Kysnuté knedle                             | 25 - 35   |
| Ryža (pomer vody a ryže 1:1)               | 30 - 35   |
| Varené zemiaky, na 1/4                     | 35 - 45   |
| Žemľová knedľa                             | 35 - 45   |
| Zemiakové knedle                           | 35 - 45   |
| Ryža (pomer vody a ryže 1:1) <sup>1)</sup> | 35 - 45   |
| Polenta (pomer vody k polente 3:1)         | 40 - 50   |
| Ryžový puding (pomer mlieka a ryže 2,5:1)  | 40 - 55   |

| Pokrm  | Čas (min) |
|--|-----------|
| Nešúpané zemiaky, stredné                            | 45 - 55   |
| Šošovica, hnedá a zelená (pomer vody a šošovice 2:1) | 55 - 60   |

<sup>1)</sup> Pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže.

#### Ovocie

| Pokrm              | Čas (min) |
|--------------------|-----------|
| Jablkové plátky    | 10 - 15   |
| Horúce bobule      | 10 - 15   |
| Roztopená čokoláda | 10 - 20   |
| Ovocný kompót      | 20 - 25   |

#### Ryby

| Pokrm                 | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-----------------------|--------------|-----------|
| Filety z halibuta     | 80           | 15        |
| Garnáty, čerstvé      | 85           | 20 - 25   |
| Mušle                 | 99           | 20 - 30   |
| Filety z lososa       | 85           | 20 - 30   |
| Pstruh, 0,25 kg       | 85           | 20 - 30   |
| Garnáty, mrazené      | 85           | 30 - 40   |
| Pstruh obyčajný, 1 kg | 85           | 40 - 45   |

#### Mäso

| Pokrm                                    | Teplota (°C) | Čas (min) |
|--|--------------|-----------|
| Bavorská teľacia klobása (biela klobása) | 80           | 20 - 30   |
| Poširované kuracie prsia                 | 90           | 25 - 35   |
| Kurča, varené, 1-1,2 kg                  | 99           | 60 - 70   |
| Tafelspitz - varené hovädzie mäso        | 99           | 110 - 120 |

## Vajcia

| Pokrm                   | Čas (min) |
|-------------------------|-----------|
| Vajcia varené na-mätko  | 10 - 11   |
| Vajcia varené stredne   | 12 - 13   |
| Vajcia varené na- tvrdo | 18 - 21   |

- Nastavte funkciu: Gril a ventilátor na pečenie mäsa.
- Pridajte pripravenú zeleninu a prílohy.
- Rúru ochladte na teplotu približne 90 °C. Môžete otvoriť dvierka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
- Nastavte funkciu: Vlhká Para. Varte všetky pokrmy spolu, kým nebudú hotové.

## 10.4 Kombinácia Gril a ventilátor a Vlhká Para

Tieto funkcie môžete skombinovať na súčasnú prípravu mäsa, zeleniny a príloh.

| Pokrm   | Gril a ventilátor (prvý krok: upečte mäso) |           |               | Vlhká Para (druhý krok: pridajte zeleninu) |           |                        |
|---|--|-----------|---------------|--|-----------|------------------------|
|   | Teplota (°C)                               | Čas (min) | Úroveň v rúre | Teplota (°C)                               | Čas (min) | Úroveň v rúre          |
| Hovädzie pečené, 1 kg<br>Ružičkový kel, polenta | 180  | 60 - 70   | mäso: 1       | 99   | 40 - 50   | mäso: 1<br>zelenina: 3 |
| Pečené teľacie, 1 kg,<br>Ryža, zelenina         | 180  | 50 - 60   | mäso: 1       | 99   | 30 - 40   | mäso: 1<br>zelenina: 3 |

## 10.5 Vlhkosť Vysoká

Použite druhú úroveň v rúre.

| Pokrm                         | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------------------------------|--------------|-----------|
| Puding/nákyp v malých formách | 90           | 35 - 45   |
| Pečené vajcia                 | 90 - 110     | 15 - 30   |
| Terina                        | 90           | 40 - 50   |

| Pokrm                | Teplota (°C) | Čas (min) |
|----------------------|--------------|-----------|
| Tenké rybie filety   | 85           | 15 - 25   |
| Hrubé rybie filety   | 90           | 25 - 35   |
| Malá ryba do 0,35 kg | 90           | 20 - 30   |
| Celá ryba do 1 kg    | 90           | 30 - 40   |

| Pokrm  | Te-<br>plo-<br>ta<br>(°C) | Čas<br>(min<br>) |
|--------|---------------------------|------------------|
| Knedle | 120<br>-<br>130           | 40 -<br>50       |

## 10.6 Vlhkosť Nízka

| Pokrm                                   | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|--------------|-----------|---------------|
| Hovädzie pečené<br>1 000 g              | 180 - 200    | 60 - 90   | 2             |
| Teľacie pečené<br>1 000 g               | 180          | 80 - 90   | 2             |
| Sekaná, nevarená<br>500 g               | 180          | 30 - 40   | 2             |
| Kurča 1 000 g                           | 180 - 210    | 50 - 60   | 2             |
| Kačica 1 500 – 2 000<br>g               | 180          | 70 - 90   | 2             |
| Hus 3 000 g                             | 170          | 130 - 170 | 1             |
| Zapečené zemiaky                        | 160 - 170    | 50 - 60   | 2             |
| Cestovinový nákyt                       | 170 - 190    | 40 - 50   | 2             |
| Lasagne                                 | 170 - 180    | 45 - 55   | 2             |
| Rôzne druhy chleba<br>500 – 1 000 g     | 180 - 190    | 45 - 60   | 2             |
| Pečivo z chlebového<br>cesta            | 180 - 210    | 25 - 35   | 2             |
| Predpečené pečivo                       | 200          | 15 - 20   | 2             |
| Predpečené bagety<br>40 – 50 g          | 200          | 15 - 20   | 2             |
| Predpečené bagety<br>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             |

| Pokrm  | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--------|--------------|-----------|---------------|
| Ryža   | 110          | 10 - 15   | 2             |
| Knedle | 110          | 15 - 25   | 2             |

## 10.8 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

dohneda. 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.

## 10.9 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, zvlhnený alebo sú na ňom vlhké pásy. | Teplota rúry je príliš vysoká.                                  | Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.   |
|  | Príliš krátky čas pečenia.                                      | Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.                   |
|  | V ceste je príliš veľa tekutiny.                                | Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov. |
| Koláč je príliš suchý.                                       | Teplota rúry je príliš nízka.                                   | Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.   |
|  | Príliš dlhý čas pečenia.  | Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.  |
| Koláč zhnedol nerovnomerne.                                  | Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky. | Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.  |
|  | Zmes nie je rovnomerne rozložená.                               | Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.  |
| Koláč sa za nastavený čas neupeče.                           | 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 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 | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 2             |
| Korpus z piškótového cesta  | Teplovzdušné pečenie | 150 - 170               | 20 - 25   | 2             |
| Tvarohová torta/koláč       | Tradičné pečenie     | 170 - 190               | 60 - 90   | 1             |

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

| Pokrm  | Funkcia              | Teplota (°C)                         | Čas (min)           | Úroveň v rúre |
|--|----------------------|--------------------------------------|---------------------|---------------|
| Pletenec/veniec z kysnutého cesta                                    | Tradičné pečenie     | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3             |
| Vianočka   | Tradičné pečenie     | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2             |
| Chlieb (ražný chlieb):<br>1. Prvých 20 minút:<br>2. Potom znížte na: | Tradičné pečenie     | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1             |
| Veterníky/odpaľované cesto   | Tradičné pečenie     | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3             |
| Piškótová roláda   | Tradičné pečenie     | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3             |
| Koláč posypaný mrveničkou (suchý)                                    | Teplovzdušné pečenie | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3             |
| Mandľový maslový koláč/cukrové koláče                                | Tradičné pečenie     | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3             |
| Ovocné koláče  | Tradičné pečenie     | 180                                  | 35 - 55             | 3             |

| Pokrm   | Funkcia          | Teplota (°C)            | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|---|------------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Kysnutý koláč s plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou) | Tradičné pečenie | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 60   | 3             |

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

### Sušienky

| Pokrm                      | Funkcia              | Teplota (°C)            | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------|----------------------|-------------------------|-----------|---------------|
| Krehké/piškótové cesto     | Teplovzdušné pečenie | 150 - 160               | 15 - 25   | 3             |
| Snehové pusinky            | Teplovzdušné pečenie | 80 - 100                | 120 - 150 | 3             |
| Mandľové Sušienky          | Teplovzdušné pečenie | 100 - 120               | 30 - 50   | 3             |
| Sušienky z kysnutého cesta | Teplovzdušné pečenie | 150 - 160               | 20 - 40   | 3             |
| Pečivo z lístkového cesta  | Teplovzdušné pečenie | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3             |
| Pečivo                     | Tradičné pečenie     | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25   | 3             |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | Gril a ventilátor    | 170 - 190    | 15 - 35   | 1             |
| Bagety s roztopeným syrom          | Teplovzdušné pečenie | 160 - 170    | 15 - 30   | 1             |
| Mliečna ryža                       | Tradičné pečenie     | 180 - 200    | 40 - 60   | 1             |
| Zapečené ryby                      | Tradičné pečenie     | 180 - 200    | 30 - 60   | 1             |

| Pokrm           | Funkcia              | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|-----------------|----------------------|--------------|-----------|---------------|
| 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             |
| 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 <sup>1)</sup> | 25 - 45   | 1 / 4         | -        |
| Suchý koláč s mrveničkou   | 150 - 160               | 30 - 45   | 1 / 4         | -        |

1) Rúru predhrejte.

## Sušienky

| Pokrm                                 | Teplota (°C)            | Čas (min) | Úroveň v rúre |           |
|---------------------------------------|-------------------------|-----------|---------------|-----------|
|                                       |                         |           | 2 úrovne      | 3 úrovne  |
| Sušienky z krehkého/piškótového cesta | 150 - 160               | 20 - 40   | 1 / 4         | 1 / 3 / 5 |
| Snehové pusinky                       | 80 - 100                | 130 - 170 | 1 / 4         | -         |
| Mandľové sušienky                     | 100 - 120               | 40 - 80   | 1 / 4         | -         |
| Sušienky z kysnutého cesta            | 160 - 170               | 30 - 60   | 1 / 4         | -         |
| Pečivo z lístkového cesta             | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50   | 1 / 4         | -         |
| Pečivo                                | 180                     | 20 - 30   | 1 / 4         | -         |

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## 10.14 Chrumkavé pečenie s Teplovzdušné pečenie + Dolný ohrev

| Pokrm                            | Teplota (°C)              | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------------|---------------------------|-----------|---------------|
| Pizza (tenká)                    | 210 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 25   | 2             |
| Pizza (hrubá)                    | 180 - 200                 | 20 - 30   | 2             |
| Švajčiarske pečivo Wähe          | 180 - 200                 | 40 - 55   | 1             |
| Špenátový koláč                  | 160 - 180                 | 45 - 60   | 1             |
| Jablkový koláč, obložený         | 150 - 170                 | 50 - 60   | 1             |
| Zeleninový koláč                 | 160 - 180                 | 50 - 60   | 1             |
| Nízky chlieb                     | 210 - 230 <sup>1)</sup>   | 10 - 20   | 2             |
| Koláč z lístkového cesta         | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55   | 2             |
| Nemecký slaný koláč Flammekuchen | 210 - 230 <sup>1)</sup>   | 15 - 25   | 2             |
| Ruskí Knedle                     | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25   | 2             |

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

<sup>2)</sup> Použite hlboký pekáč.



## 10.15 Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúry.

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.

## 10.16 Pečenie mäsa

Hovädzie

| Pokrm  | Množstvo (kg) | Funkcia           | Teplota (°C)            | Čas (min) |
|--|---------------|-------------------|-------------------------|-----------|
| Dusené mäso  | 1 - 1.5       | Tradičné pečenie  | 230                     | 120 - 150 |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečený       | 1 cm hrubé    | Gril a ventilátor | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6     |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečený | 1 cm hrubé    | Gril a ventilátor | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8     |
| Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečený         | 1 cm hrubé    | Gril a ventilátor | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10    |

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

Teľacie

| Pokrm          | Množstvo (kg) | Funkcia           | Teplota (°C) | Čas (min) |
|----------------|---------------|-------------------|--------------|-----------|
| Teľacie pečené | 1             | Gril a ventilátor | 160 - 180    | 90 - 120  |
| Teľacie koleno | 1.5 - 2       | Gril a ventilátor | 160 - 180    | 120 - 150 |

Jahňacie

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

## Zverina

| Pokrm                         | Množstvo (kg) | Funkcia           | Teplota (°C)            | Čas (min) |
|-------------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|-----------|
| Zajačí chrbát/<br>Noha zajaca | 1             | Gril a ventilátor | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 35 - 55   |
| Srnčí/jelení<br>chrbát        | 1.5 - 2       | Tradičné pečenie  | 180 - 200               | 60 - 90   |
| Srnčie stehno                 | 1.5 - 2       | Tradičné pečenie  | 180 - 200               | 60 - 90   |

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

## Hydina

| Pokrm            | Množstvo (kg) | Funkcia           | Teplota (°C) | Čas (min) |
|------------------|---------------|-------------------|--------------|-----------|
| Časti hydiny     | 0.2 - 0.25    | Gril a ventilátor | 200 - 220    | 30 - 50   |
| Polovica kurat'a | 0.4 - 0.5     | Gril a ventilátor | 190 - 210    | 40 - 50   |
| Kurča, vykrmené  | 1 - 1.5       | Gril a ventilátor | 190 - 210    | 50 - 70   |
| Kačka            | 1.5 - 2       | Gril a ventilátor | 180 - 200    | 80 - 100  |
| Hus              | 3.5 - 5       | Gril a ventilátor | 160 - 180    | 120 - 180 |
| Morka            | 2.5 - 3.5     | Gril a ventilátor | 160 - 180    | 120 - 150 |
| Morka            | 4 - 6         | Gril a ventilátor | 140 - 160    | 150 - 240 |

## Ryby

| Pokrm             | Množstvo (kg) | Funkcia           | Teplota (°C) | Čas (min) |
|-------------------|---------------|-------------------|--------------|-----------|
| Celá ryba do 1 kg | 1 - 1.5       | Gril a ventilátor | 180 - 200    | 30 - 50   |

**10.17 Gril**

Prázdnu rúru predhrejte 5 minút.

Pekáč zasuňte do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.

## Gril

| Pokrm            | Teplota (°C) | Čas (min) |           | Úroveň v rúre |
|------------------|--------------|-----------|-----------|---------------|
|                  |              | 1. strana | 2. strana |               |
| Hovädzie pečenie | 210 - 230    | 30 - 40   | 30 - 40   | 2             |
| Hovädzie filety  | 230          | 20 - 30   | 20 - 30   | 3             |
| Teľací chrbát    | 210 - 230    | 30 - 40   | 30 - 40   | 2             |
| Jahňací chrbát   | 210 - 230    | 25 - 35   | 20 - 25   | 3             |

| Pokrm                 | Teplota (°C) | Čas (min) |           | Úroveň v rúre |
|-----------------------|--------------|-----------|-----------|---------------|
|                       |              | 1. strana | 2. strana |               |
| Celá ryba, 0,5 – 1 kg | 210 - 230    | 15 - 30   | 15 - 30   | 3 / 4         |

Rýchly gril

Prázdnu rúru predhrejte 3 minúty.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

| Pokrm                 | Čas (min) |           | Úroveň v rúre |
|-----------------------|-----------|-----------|---------------|
|                       | 1. strana | 2. strana |               |
| Filety/teľacie steaky | 7 - 10    | 6 - 8     | 4             |
| 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             |
| Hranolčky <sup>1)</sup><br>(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             |

<sup>1)</sup> 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. 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.

- Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
- Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho do rúry na drôtený rošt.
- Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
- Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie a nastavte správnu koncovú teplotu. Teplotu nastavte na 120 °C.

| Pokrm                        | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------|-----------|---------------|
| Hovädzie pečenie, 1 – 1,5 kg | 120 - 150 | 1             |
| Hovädzie filety, 1 – 1,5 kg  | 90 - 150  | 3             |

| Pokrm                      | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|----------------------------|-----------|---------------|
| Teľacie pečené, 1 – 1,5 kg | 120 - 150 | 1             |
| Steaky, 0,2 – 0,3 kg       | 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 sa tekutina v pohároch začne variť (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 vriť (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 vriť (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 vriť (v min.) | Ďalšie varenie pri 100 °C (min.) |
|------------------------|--------------|---|----------------------------------|
| Mrkva <sup>1)</sup>    | 160 - 170    | 50 - 60   | 5 - 10                           |
| Uhorky                 | 160 - 170    | 50 - 60   | -                                |
| Miešaná zelenina       | 160 - 170    | 50 - 60   | 5 - 10                           |
| Kaleráb/hrášok/šparglá | 160 - 170    | 50 - 60   | 15 - 20                          |

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

## 10.21 Sušenie

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

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

Zelenina:

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

## Ovocie

| Pokrm           | Teplota (°C) | Čas (hod.) | Úroveň v rúre |          |
|-----------------|--------------|------------|---------------|----------|
|                 |              |            | 1 úroveň      | 2 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 Pečenie chleba

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 |
| Hovädzie pečené | 45                            | 60                | 70        |
| Roštenka        | 45                            | 60                | 70        |

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

| 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,<br>Pečené jahňacie | 65                            | 70                | 75   |

| Zverina  | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |                   |      |
|--|-------------------------------|-------------------|------|
|  | Menej                         | Stredne Prepečený | Viac |
| Zajačí chrbát,<br>Srnce/jelení chrbát                        | 65                            | 70                | 75   |
| Zajačie stehno,<br>Celý zajac,<br>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),<br>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),<br>Ryba (celá/veľká/pečená) | 60                            | 64                | 68   |

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

| Zapekacia nádoba - Slané jedlá               | Teplota vo vnútri pokrmu (°C) |                   |      |
|--|-------------------------------|-------------------|------|
|  | Menej                         | Stredne Prepečený | Viac |
| Cannelloni,<br>Lasagne,<br>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,<br>Ryžová kaša v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia,<br>Sladké rezance v zapekacej nádobe | 80                            | 85                | 90   |

## 10.24 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             |



| Pokrm  | Funkcia           | Teplota (°C) | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|--|-------------------|--------------|-----------|---------------|
| Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke) | Horný/Dolný ohrev | 180          | 70 - 90   | 1             |

Pečenie na jednej úrovni. Sušienky

| Pokrm                              | Funkcia              | Teplota (°C)      | Čas (min) | Úroveň v rúre |
|------------------------------------|----------------------|-------------------|-----------|---------------|
| Linecké koláčiky/<br>ploché pečivo | Teplovzdušné pečenie | 140               | 25 - 40   | 3             |
| Linecké koláčiky/<br>ploché pečivo | Horný/Dolný ohrev    | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3             |
| Malé koláčiky (20 ks/<br>plech)    | Teplovzdušné pečenie | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35   | 3             |
| Malé koláčiky (20 ks/<br>plech)    | Horný/Dolný ohrev    | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30   | 3             |

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie. Sušienky

| Pokrm                              | Funkcia              | Teplota (°C)      | Čas (min) | Úroveň v rúre |           |
|------------------------------------|----------------------|-------------------|-----------|---------------|-----------|
|                                    |                      |                   |           | 2 úroveň      | 3 úroveň  |
| Linecké koláčiky/<br>ploché pečivo | Teplovzdušné pečenie | 140               | 25 - 45   | 1 / 4         | 1 / 3 / 5 |
| Malé koláčiky (20 ks/<br>plech)    | Teplovzdušné pečenie | 150 <sup>1)</sup> | 23 - 40   | 1 / 4         | -         |

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

Gril

Prázdnu rúru predhrejte 5 minút.

| Pokrm         | Funkcia | Teplota (°C) | Čas (min)             | Úroveň v rúre |
|---------------|---------|--------------|-----------------------|---------------|
| Hrianky       | Gril    | max.         | 1 - 3                 | 5             |
| Hovädzí steak | Gril    | max.         | 24 - 30 <sup>1)</sup> | 4             |

<sup>1)</sup> Po uplynutí polovice času obráťte.

Rýchly gril

Prázdnu rúru predhrejte 3 minúty.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

| Pokrm              | Čas (min) |           | Úroveň v rúre |
|--------------------|-----------|-----------|---------------|
|                    | 1. strana | 2. strana |               |
| Fašírky/hamburgery | 8 - 10    | 6 - 8     | 4             |
| Hrianky            | 1 - 3     | 1 - 3     | 4             |

## 10.25 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

Testy pre funkciu: Vlhkosť Vysoká.

| Pokrm                   | Nádoba (Gastro-norm) | Množstvo (g) | Úroveň v rúre | Teplota (°C) | Čas (min)  | Poznámky   |
|-------------------------|----------------------|--------------|---------------|--------------|--|--|
| Brokolica <sup>1)</sup> | 1 x 1/2 s otvormi    | 300          | 3             | 99           | 13 - 15  | Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre. |
| Brokolica <sup>1)</sup> | 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 <sup>1)</sup> | 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. |

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 5 minút.

## 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 grilovacom pekáči.

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použijete mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

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

Po každom použití vyčistíte vlhkosť z dutiny.

## 11.2 Odporúčané čistiace prostriedky

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

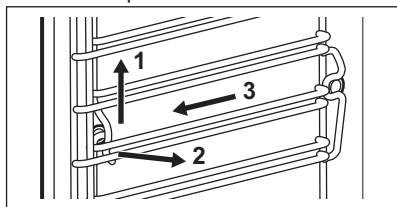
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) a v najlepších maloobchodných predajniach.

## 11.3 Vyberanie zasúvacích lišt

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

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.



2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.

3. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## 11.4 Parné čistenie

Odstráňte čo možno najviac nečistôt manuálne.

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

Funkcie čistenia parou podporujú čistenie dutiny rúry parou.

Pred začatím procesu čistenia sa uistite, že rúra vychladla.

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.

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

- a) Zapnite funkciu.
- b) Keď sa program skončí, 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 oceľové časti rovnomerne nasprejajte vhodný čistiaci prostriedok.
  - b) Zapnite funkciu. Prvá časť programu skončí po približne 50 minútach.
  - c) Dutinu rúry utrite neabrazívnou čistiacou špongiou. Môžete použiť teplú vodu alebo čistiace prostriedky na rúry.
  - d) Spustí sa posledná časť procesu. Táto fáza trvá približne 25 minút.
3. Dutinu rúry utrite neabrazívnou špongiou. Môžete použiť teplú vodu. Po čistení ponechajte dverka rúry otvorené približne 1 hodinu. Počkajte, kým nebude rúra suchá. Ak chcete urýchliť sušenie, môžete rúru zohriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C na

približne 15 minút. Maximálne účinky funkcie čistenia dosiahnete, ak ihneď po skončení funkcie manuálne vyčistíte rúru.

## 11.5 Pripomienka čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, 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 <sup>START</sup>.
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 <sup>START</sup>.

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 Pripomienka odvápnenia

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomienky odvápnenia: Odvápňovanie.

Upozorňovacia pripomienka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odvápnenia.

Blokovacia pripomienka vám prikáže odvápnit' spotrebič.

 Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie. Pripomienka odvápnenia 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.

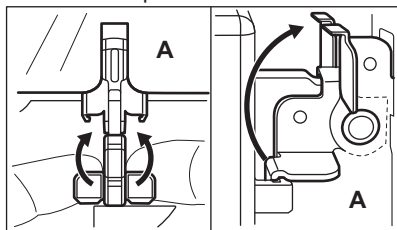
## 11.10 Odstránenie a montáž dvierok

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

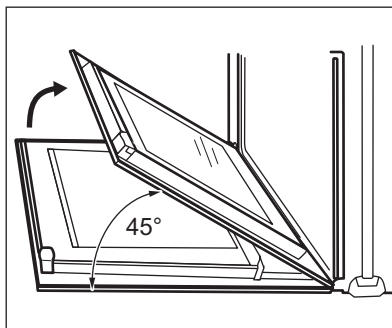


**VAROVANIE!**  
Dvierka sú ťažké.

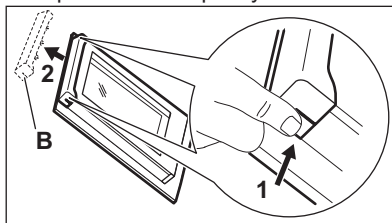
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne nadvihnite upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.



3. Dvierka zatvorte do uhla približne 45°.



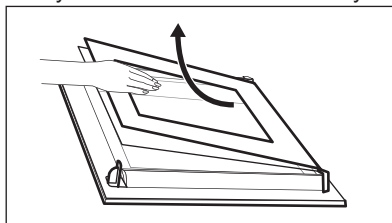
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



### UPOZORNENIE!

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

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



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

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



#### **VAROVANIE!**

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

### 11.11 Výmena osvetlenia



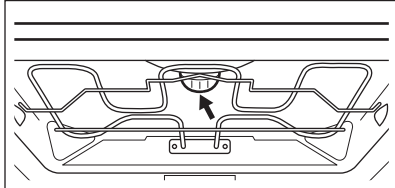
#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

#### **Horné svetlo**

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.



2. Odstráňte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Nahradte 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.   |

| Problém   | Možné príčiny   | Riešenie   |
|---|---|--|
| Rúra sa nezohrieva.   | Aktivovalo sa automatické vypínanie.                              | Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.   |
| 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 prívym použitím“.  |
| Na displeji sa zobrazí výzva na nastavenie Jazyk.                       | Je aktivovaný ukázkový režim.                                     | Vypnite ukázkový režim v: Ponuka / Základné nastavenie / DEMO. Aktivačný/deaktivačný kód: 2468.  |
| 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"> <li>Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul> |
| Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda. | Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.                             | Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.  |
| 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.   |

| Problém   | Možné príčiny  | Riešenie  |
|---|--|---|
| Po cykle odvápnenia je na dne dutiny rúry špinavá voda.       | Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.   | Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Do prvej úrovne v rúre zasuňte pekáč.                 |
| Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.                   | Došlo k výpadku elektrického napájania.  | Zopakujte proces.   |
| 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 čistiacieho 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, 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 (MOD.)                                     | ..... |
| Číslo výroby (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<br>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               | 39.0 kg |
|   | BSK882320M               | 33.5 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 rúry 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.

### **Uchovanie 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.


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

spotrebiče označené symbolom spolu s

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



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



867336176-C-012018



**AEG**