

▶ BEE542320M

SK Návod na používanie
Rúra

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	8
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	9
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	10
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	12
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	15
10. TIPY A RADY.....	16
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	35
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	37
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	39

NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

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



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

www.aeg.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 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 zranenia 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 nesmú 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 sa môžu počas používania nahriať.
- 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.

- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do zabudovanej štruktúry.
- 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.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Bezpečnosť skrinky použitej na zabudovanie spotrebiča musí zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.

Minimálna výška linky (linka pod minimálnou výškou pracovnej plochy)	600 (600) mm
Šírka linky	550 mm
Hĺbka linky	605 (580) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm

Šírka prednej časti spotrebiča	549 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	548 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1017 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor položený na spodnej zadnej strane	550 x 20 mm
Dĺžka hlavného napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu zadnej strany	1500 mm
Montážne skrutky	4 x 12 mm

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 nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo

výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.

- Zariadenie na ochranu pred dotykcom 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 ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú 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 sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

2.3 Používanie



VAROVANIE!

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

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

- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytriahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

2.6 Servis

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

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

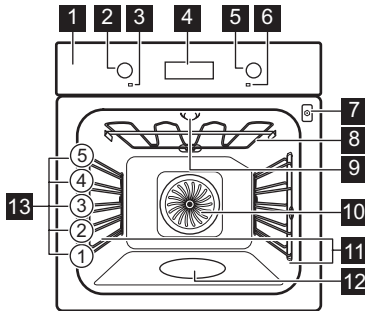
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

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

3. POPIS VÝROBKU

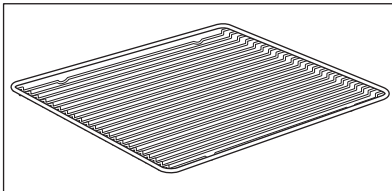
3.1 Celkový prehľad



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

3.2 Príslušenstvo

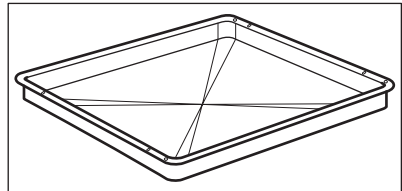
Drôtený rošt



Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

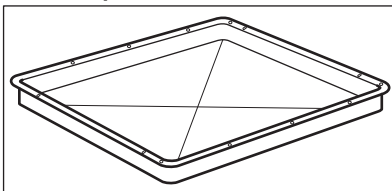
Na koláče a sušienky.

Hlboký pekáč

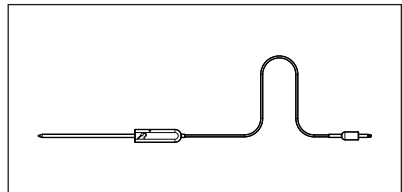


Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Plech na pečenie

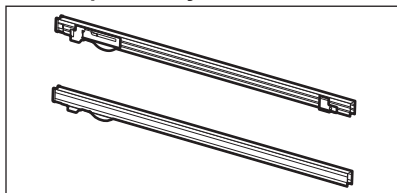


Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

Teleskopické lišty



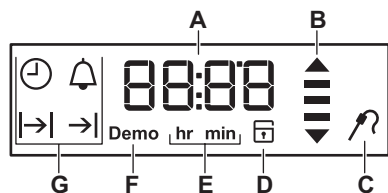
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Tlačidlá

Senzorové pole / Tlačidlo	Funkcia	Funkcie
	HODINY	Nastavenie časovej funkcie.
	MÍNUS	Nastavenie času.
	ČASOMER	Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie rúry, stlačte toto tlačidlo a podržte ho dlhšie ako 3 sekundy.
	PLUS	Nastavenie času.
	TEPLOTA	Kontrola teploty v rúre alebo teploty namerané teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Používajte iba vtedy, keď je spustená funkcia rúry.

4.2 Displej



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

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



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

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite. Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE









VAROVANIE!



Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.



6.1 Zasúvacie ovládače


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

6.2 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Rýchle zohrievanie	Na skrátenie času zohrievania rúry.
 Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte o 20-40 °C nižšiu teplotu ako pre Tradičné pečenie.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.

Funkcia rúry	Použitie
 Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny oľhadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie Táto funkcia zodpovedá deklarovanej energetickej triede spotrebiča podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Funkcia rúry	Použitie
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.

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

6.3 Nastavenie funkcie ohrevu


- Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.
- Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

- Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

6.4 Rýchle zohrievanie

Funkcia rýchleho zohrievania skraca čas ohrevu.

-  Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.





- Otočte ovládač funkcií rúry, aby ste nastavili rýchle zohrievanie.
 - Teplotu nastavte otočením ovládača teploty.
- Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
- Nastavte funkciu rúry.


6.5 Ukazovateľ ohrevu

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

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 KONIEC	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
 POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.

Časová funkcia	Použitie
 ČASOMER	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je rúra vypnutá.

Časová funkcia	Použitie
00:00 ČASOVAČ ODPOČÍTA- VAJÚCI SME- ROM NAHOR	Ak nenastavíte žiadnu inú časovú funkciu, ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR bude automaticky monitorovať dobu prevádzky rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. Časovač odpočítavajúci smerom nahor nemôžete použiť s funkciami: TRVANIE, KONIEC, teplotná sonda.

7.2 Nastavenie a zmena času

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

1. Stlačením **+** alebo **-** nastavte hodiny.
2. Stlačte **⏸**, aby ste potvrdili voľbu a nastavili minúty.

Na displeji sa zobrazí symbol **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Stlačením tlačidla **+** alebo **-** nastavte aktuálne minúty.
4. Stlačením **⏸** potvrdíte alebo sa nastavený denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Ak chcete zmeniť nastavenie času, opakovane stláčajte tlačidlo **⏸**, až kým nezačne blikat' ukazovateľ denného času **⏸**.

7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte **⏸**, kým nezačne blikat' **↳|**.
3. Stlačte **+** alebo **-**, aby ste nastavili minúty a následne hodiny.

Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **⏸**.

Po uplynutí nastaveného času funkcie Trvanie na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká **↳|** a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.

7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte **⏸**, kým nezačne blikat' **→|**.
3. Stlačte **+** alebo **-**, aby ste nastavili hodiny a následne minúty. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **⏸**.

V nastavenom čase funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká **→|** a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.

7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte **⏸**, kým nezačne blikat' **↳|**.
3. Stlačte **+** alebo **-**, aby ste nastavili minúty a následne hodiny pre funkciu TRVANIE. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **⏸**.

Na displeji bliká symbol **→|**.

4. Stlačte **+** alebo **-**, aby ste nastavili hodiny a následne minúty funkcie KONIEC. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **⏸**. Na displeji sa zobrazí **↳|→|** a nastavená teplota. Rúra sa neskôr automaticky zapne podľa nastaveného času funkcie TRVANIE a



vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC.

V nastavenom čase funkcie KONIEC na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká →| a nastavenie času. Rúra sa vypne.


5. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
6. Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy Vypnuté.

7.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

Kuchynský časomer môžete nastaviť pri zapnutej aj vypnutej rúre.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým na displeji nezačnú blikat'  a „00“.
2. Stlačte \oplus alebo \ominus , aby ste nastavili sekundy a potom minúty.

Ak nastavíte čas dlhší ako 60 minút, začne na displeji blikat' symbol **hr**.

3. Nastavte hodiny.
4. KUCHYNSKÝ ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.
5. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol „00:00“ a . Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

7.7 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR

Ak chcete vynulovať funkciu časovača s odpočítavaním smerom nahor, stlačte a podržte tlačidlá \oplus a \ominus . Časovač začne znova odpočítavať nastavenú dobu.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Teplotná sonda

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

Treba nastaviť dve teploty:

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



UPOZORNENIE!

Používajte iba dodanú teplotnú sondu a pôvodné náhradné diely.

Pokyny pre najlepšie výsledky:

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



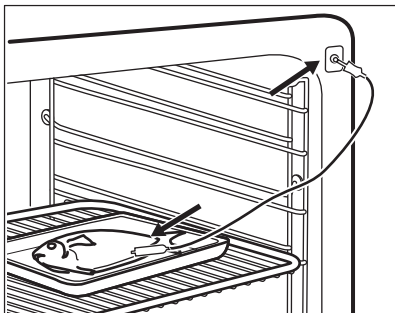
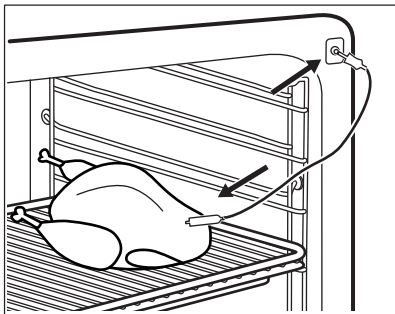
Vždy keď zapojíte teplotnú sondu do zásuvky, musíte znova nastaviť čas pre teplotnú sondu. Nemôžete zvoliť čas pre funkcie Trvanie a Koniec.



Rúra vypočíta približnú dobu pečenia, môže sa zmeniť.


Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba


1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Špičku teplotnej sondy vložte do stredu mäsa alebo pokrmu, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 teplotnej sondy sú vnútri pokrmu.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky umiestnenej v prednom ráme spotrebiča.




Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

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

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

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

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

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

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

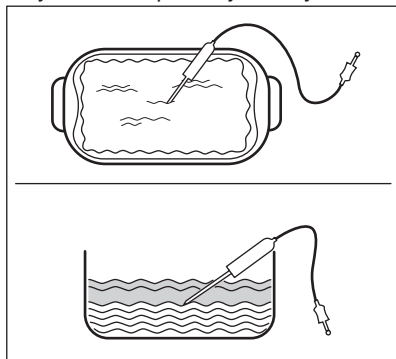


VAROVANIE!

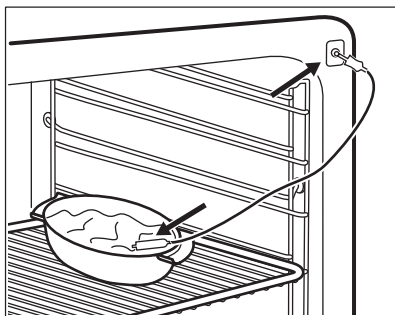
Keďže sa teplotná sonda nahreje, hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri odpojení a vybratí teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

Kategória pokrmu: zapekacia nádoba


1. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.
2. Polovicu prísad vložte do zapekacej nádoby.
3. Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda by mala byť počas pečenia stabilne v jednej polohe. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.




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



Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.

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

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

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

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



VAROVANIE!

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

Zmena teploty počas pečenia

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo $^{\circ}\text{C}$:
 - jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vo vnútri mäsa, ktorá sa mení každých 10 sekúnd na aktuálnu teplotu vo vnútri mäsa.
 - dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre, ktorá sa

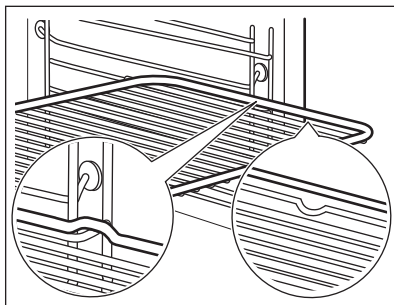
mení každých 10 sekúnd na nastavenú teplotu v rúre.

- trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota v rúre.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

8.2 Vkládanie príslušenstva

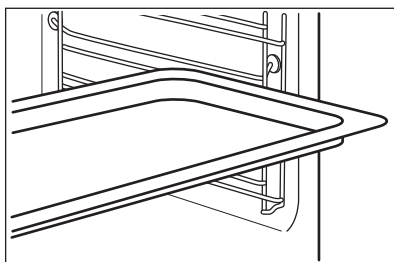
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



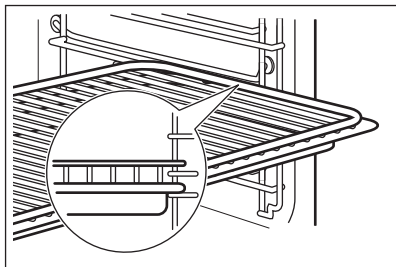
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt medzi vodiace lišty vo vyššej polohe.



- 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.



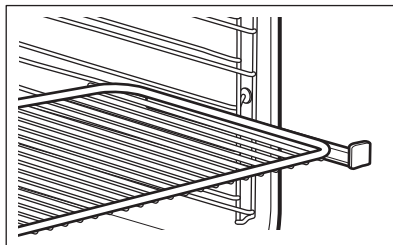
UPOZORNENIE!
Pred zatvorením dverí rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

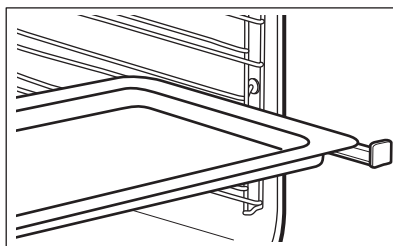


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



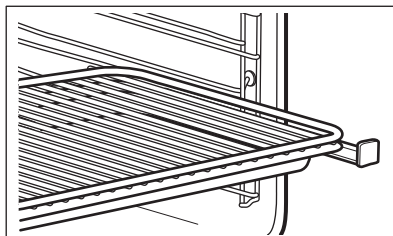
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:



Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


9.1 Používanie detskej poistky

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

1. Uistite sa, že je ovládač funkcií rúry v polohe Vypnuté.
2. Súčasne stlačte a na 2 sekundy podržte  a . Zaznie zvukový signál. Na displeji sa opäť zobrazí ukazovateľ SAFE.



Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.



9.2 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď vypnete rúru, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla  ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C.

9.3 Automatické vypínanie

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

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

9.4 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.

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 Odporúčania pre pečenie

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

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

10.2 Vnútorňa strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

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

10.3 Pečenie

Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.







Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohnedá. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.







Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechý znova vychladnú, deformácia zmizne.








10.4 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 alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Príliš krátky čas pečenia.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.

10.5 Pečenie na jednej úrovni

 PEČENIE VO FORMÁCH					
		 (°C)	 (min)		
Korpus z krehkého cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	170 - 180	10 - 25	2	
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	20 - 25	2	
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1	
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1	

 PEČENIE VO FORMÁCH				
		 (°C)	 (min)	
Tvarohový koláč cheesecake	Tradičné pečenie	170 - 190	60 - 90	1

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO		
 Použite tretiu úroveň v rúre.		
 Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.		
 Použite plech na pečenie.		
	 (°C)	 (min)
Suché koláče posypané mrvičkou	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótvého cesta), použite hlboký pekáč	150	35 - 55

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO		
 Použite tretiu úroveň v rúre.		
 Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.		
 Použite plech na pečenie.		
	 (°C)	 (min)
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80



KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO



Prázdnu rúru predhrejte.



Túto funkciu používajte: Tradičné pečenie.



Použite plech na pečenie.









(°C)








(min)



	(°C)	(min)	
Piškótová roláda	180 - 200	10 - 20	3
Ražný chlieb:	najprv: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	190 - 210	20 - 30	3
Koláče so šľahačkou / Veterníky	190 - 210	20 - 35	3
Pletenec / Veniec z kysnutého cesta	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	170	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180	40 - 80	3
Vianočná štóla	160 - 180	50 - 70	2

 SUŠIENKY			
 Použite tretiu úroveň v rúre.			
		 (°C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	10 - 20
Pečivo, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	160	10 - 25
Sušienky z treného cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	170 - 180	20 - 30
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40
Mandľové sušienky	Teplovzdušné pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z bielka / Snehové pusinky	Teplovzdušné pečenie	80 - 100	120 - 150
Pečivo, prázdnu rúru predhrejte	Tradičné pečenie	190 - 210	10 - 25

10.6 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

 Použite prvú úroveň v rúre.			
		 (°C)	 (min)
Bagety obložené roztopeným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30
Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru predhrejte	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60
Cestovinový nákyp	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60

10.7 Viacúrovňové pečenie

Použite plechy na pečenie.

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.



KOLÁČE/PEČIVO



(°C)



(min)



2 úrovne

Koláče so šľahačkou / Veterníky, prázdnu rúru predhrejte	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s mrvičkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4



SUŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY



(°C)








(min)



2 úrovne

3 úrovne

Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z trvného cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

 SUŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY				
	 (°C)	 (min)		
			2 úrovne	3 úrovne
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z biela / Snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte zakryté.

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

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.







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







Pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).







Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.







10.9 Pečenie mäsa







Použite prvú úroveň v rúre.







 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
			Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg
Neprepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6







 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
Stredne prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru pred- hrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta, prázd- nu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







 BRAVČOVÉ				
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pliecko / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Reberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Bravčové koleno, pred- varené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 TEĽACIE				
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pečená teľacina	1	160 - 180	90 - 120	
Teľacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 JAHŇACIE			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60






 ZVERINA			
 Túto funkciu používajte: Tradičné pečenie.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Chrbát / Zajačie stehno, prázdnu rúru predhrejte	do 1	230	30 - 40
Srnčí chrbát	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Srnčie stehno	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90






 HYDINA			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Porciovaná hydina	0,2 – 0,25 každá	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0,4 – 0,5 každá	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykármené	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180







 HYDINA			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 RYBA (V PARE)			
 Túto funkciu používajte: Tradičné pečenie.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Chrumkavé pečenie s:Pizza

 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55

 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Tvarohový koláč chee-secake	140 - 160	60 - 90
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenká,	200 - 230	15 - 20
použite hlboký pekáč		
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30
Nízky chlieb	230 - 250	10 - 20
Koláč z listkového cesta	160 - 180	45 - 55
Koláč Flammkuchen	230 - 250	12 - 20








 PIZZA		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Ruskí knedle	180 - 200	15 - 25

10.11 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.

 GRIL				
 Túto funkciu používajte: Gril				
	 (°C)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Rozbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčové karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľacie karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba 0,5 kg – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Mrazené pokrmy

 ODMRAZOVANIE			
 Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.			
	 (°C)	 (min)	
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
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky / Ame- rické zemiaky, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čer- stvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	2







10.13 Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený

nadol. Jedlo vložte do hlbkej nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.

 Použite prvú úroveň v rúre.				
	 (kg)	 (min) Čas rozmrazo- vania	 (min) Ďalší čas roz- mrazovania	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
mäso, po uplynutí polovice času obráťte	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana, smotanu vyšlahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšlahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

10.14 Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

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).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

 MÄKKÉ OVOCIE	
	 (min) Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublínky
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45

 KÔSTKOVÉ OVOCIE		
	 (min) Varenie kým sa ne- začnú tvo- riť bublinky	 (min) Ďalšie va- renie pri 100 °C
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	10 - 15

 ZELENINA		
	 (min) Varenie kým sa ne- začnú tvo- riť bublinky	 (min) Ďalšie va- renie pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-
Miešaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20

10.15 Sušenie - Teplovzdušné pečenie





Plechý pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru


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

Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.



Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.



 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina do poliev- ky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3



Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.



 OVOCIE	
	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9



10.16 Teplotná sonda



 HOVÄDZIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne	Prepečené
Rozbif	45	60	70
Roštenka	45	60	70



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



 BRAVČOVÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Šunka / Pečenie mäsa	80	84	88
Kotleta (chrbát) / Bravčové karé, údené / Bravčové karé, pošírované	75	78	82



 TEĽACIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Pečená teľacina	75	80	85
Teľacie koleno	85	88	90



 BARANINA/JAHŇACINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Baranie stehno	80	85	88
Baraní chrbát	75	80	85
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno	65	70	75



 DIVINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Zajačí chrbát / Srnčí chrbát	65	70	75
Zajačie stehno / Zajac, vcelku / Srnčia nožina	70	75	80

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

 RYBY (LOSOS, PSTRUH, ZUBÁČ)	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Ryba, celá/veľká/na pare / Ryba, celá/veľká/pečená	60	64	68

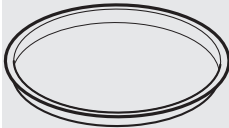
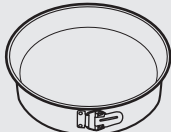

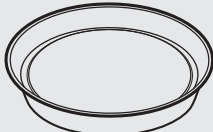
 DUSENÉ JEDLÁ – PRED-VARENÁ ZELENINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cuketa v zapkekej nádobe / Broklica v zapkekej nádobe / Fenikel v zapkekej nádobe	85	88	91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLANÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cannelloni / Lasagne / Cestovinový náryp	85	88	91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLADKÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Biely chlieb v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Ryžová kaša v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Sladké rezance v zapekacej nádobe	80	85	90

10.17 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo




Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.




			
Forma na pizzu	Zapekacia nádoba	Zapekacia forma	Forma na korpus
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

10.18 Pečenie s využitím vlhkosti

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.







Použite tretiu úroveň v rúre.







	 (°C)	 (min)
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85







	 (°C)	 (min)
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70







10.19 Informácie pre skúšobne








Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.








 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách					
		 (°C)	 (min)		
Piškótový koláč bez tu-ku	Teplovzdušné pečenie	140 - 150	35 - 50	2	
Piškótový koláč bez tu-ku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2	
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	160	60 - 90	2	
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1	

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky					
 Použite tretiu úroveň v rúre.					
		 (°C)	 (min)		
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 40		

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky				
 Použite tretiu úroveň v rúre.				
		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, prázdnu rúru predhrejte	Tradičné pečenie	160	20 - 30	
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	150	20 - 35	
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Tradičné pečenie	170	20 - 30	

 VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE. Sušienky						
		 (°C)	 (min)			
				2 úrovne	3 úrovne	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	150	23 - 40	1 / 4	-	

 GRIL				
 Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.				
 Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.				
		 (min)		
Hrianky	Gril	1 - 3	5	

 GRIL			
 Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.			
 Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.			
		 (min)	
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4




11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

	<p>Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.</p> <p>Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.</p> <p>Odolné škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.</p>
Čistiace prostriedky	
	<p>Dutinu rúry vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.</p> <p>Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.</p>
Každodenné používanie	
	<p>Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p> <p>Nepriľnavé príslušenstvo sa nesmie čistiť agresívnymi prostriedkami, predmetmi s ostrými hranami alebo v umývačke.</p>
Príslušenstvo	

11.2 Vybratie zasúvacích lišt

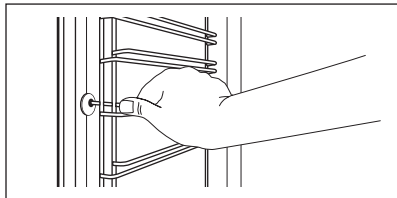
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



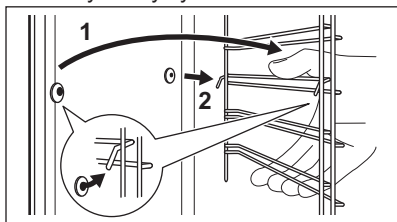
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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




Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvoľte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.3 Čistenie vodou

Postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 300 ml vody.
2. Nastavte funkciu: .
3. Teplotu nastavte na 90 °C.
4. Rúru nechajte spustenú 30 minút.
5. Vypnite rúru.
6. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.



VAROVANIE!

Skôr než sa rúra dotknete, uistite sa, že vychladla. Hrozí riziko popálenia.

11.4 Strop rúry



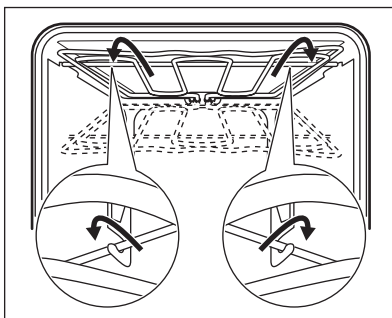
VAROVANIE!

Pred sklopením ohrevného telesa spotrebič vypnite. Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenia.


Vyberte zasúvacie lišty.

Horné ohrevné teleso je možné sklopiť, aby ste si uľahčili čistenie stropu rúry.

1. Ohrevné teleso uchopte oboma rukami za prednú časť.
2. Potiahnite dopredu proti tlaku pružiny a smerom von z dvoch držiakov.



Ohrevné teleso sa sklopí.

3. Vyčistite strop rúry.
 4. Pri inštalácii ohrevného telesa zvoľte opačný postup.
-  Ohrevné teleso správne nainštalujte nad držiaky na vnútorných stenách spotrebiča.
5. Nainštalujte zasúvacie lišty.

11.5 Vybratie a inštalácia dvierok

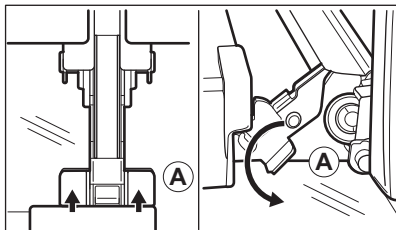
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



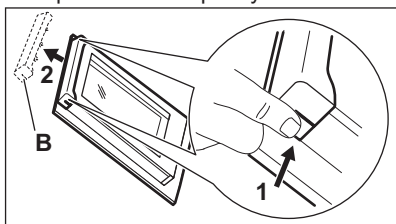
VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

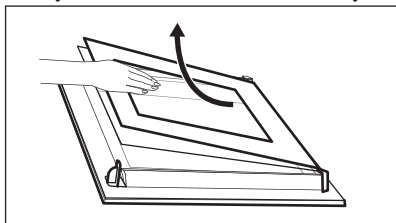
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



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



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



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

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

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



Jedno z ramien pántu (zvyčajne pravé) sa môže voľne pohybovať. Uistite sa, že obe ramena pántov sú v rovnakej polohe (približne 70° uhol).



VAROVANIE!

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

11.6 Výmena osvetlenia



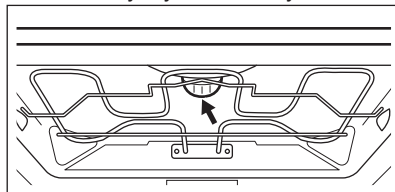
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Horné svetlo





1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.



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

12.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasunite do príslušnej zásuvky až na doraz.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu rozmrazovania, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	<ul style="list-style-type: none"> Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol " Demo ".	Je aktivovaný ukážkový režim.	<ol style="list-style-type: none"> Rúru vypnite. Stlačte a podržte tlačidlo . Na displeji začne blikať prvá číslica a ukazovateľ Demo. Stláčaním tlačidiel  alebo  zadajte kód 2468, aby ste zmenili hodnoty, a potvrdte stlačením . Začne blikať ďalšia číslica. Režim Demo sa vypne po potvrdení poslednej číslice, ak je kód správny.

12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informačný list k výrobku

Informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	AEG
Model	BEE542320M 944187799
Index energetickej účinnosti	81.2

Trieda energetickej efektívnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín rúry	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	71 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	34.0 kg

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

13.2 Úspora energie



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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla


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


Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

www.aeg.com/shop



867336856-B-342019



AEG