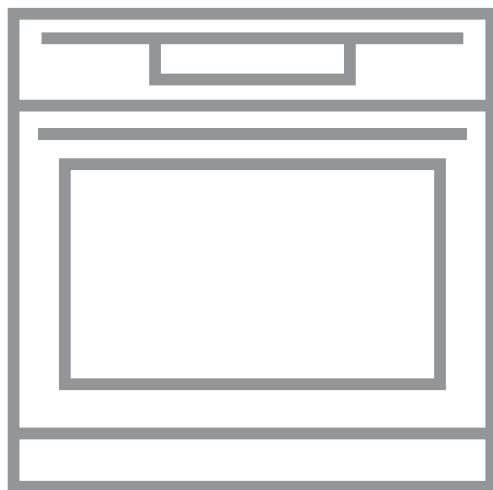


▶ BPE842320B
BPE842320M
BPE842320W
BPK842320B
BPK842320M
BPK842320W

BPR842320M

SK Návod na používanie
Rúra

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	8
4. OBSLUHA SPOTREBIČA.....	9
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	10
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	18
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	18
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	21
10. TIPY A RADY.....	21
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	40
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	44
13. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	45
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	46

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.registeraeg.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.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- 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 netahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.
- 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 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 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. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- 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 nedávajtelobal,
 - 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 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 zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však neprilnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v

blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.

- Nelepipivé povrchy hrncov, panvic, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

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 domácnosti.
- 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 diely.

2.8 Likvidácia



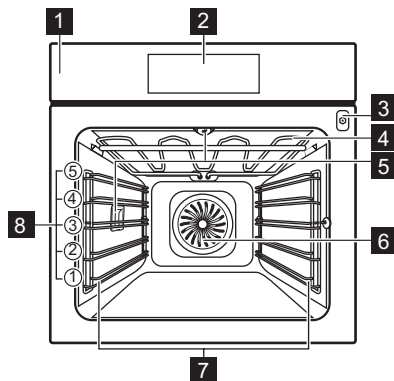
VAROVANIE!

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

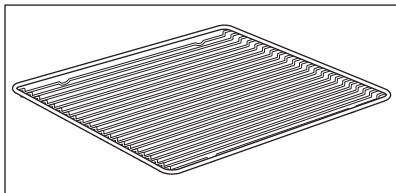
3.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4** Ohrevný článok
- 5** Osvetlenie
- 6** Ventilátor
- 7** Zásúvací lišta, vyberateľná
- 8** Úrovne v rúre

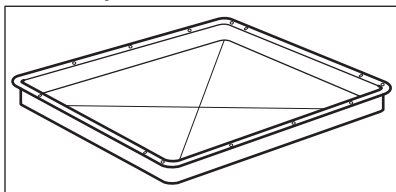
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



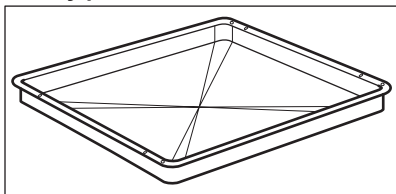
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



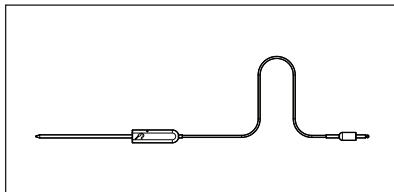
Na koláče a sušienky.

Hlboký pekáč



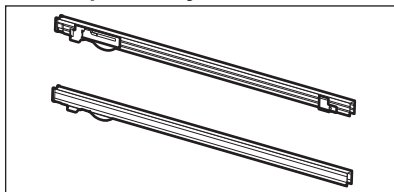
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

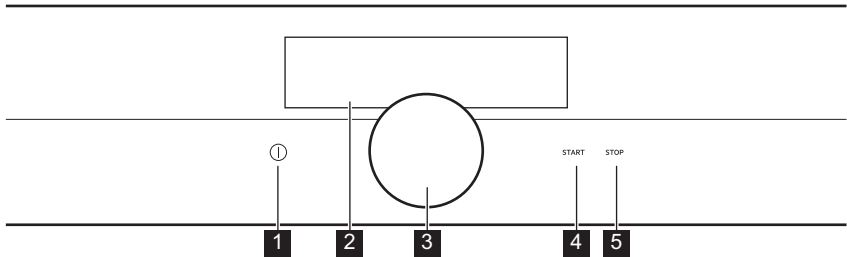
Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1 Ovládací panel



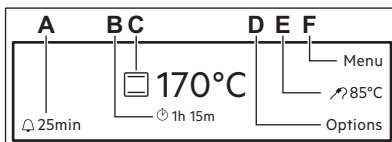
Funkcia	Poznámka
1 Zap./Vyp.	Zapnutie a vypnutie spotrebiča.
2 Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
3 Otočný ovládač	Úprava nastavení a navigácia v ponuke. Stlačením tlačidla ① zapnete spotrebič. Podržaním otočného ovládača zapnete obrazovku nastavení. Podržaním a otočením otočného ovládača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

4.2 Displej

Po zapnutí sa na displeji zobrazí režim funkcie ohrevu.



Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií:



- A. Pripomienka
- 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 ohľadne bezpečnosti.

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.

5.2 Prvé zapojenie

Po prvom zapojení sa na 7 sekúnd zobrazí verzia softvéru.

Musíte nastaviť jazyk, Jas displeja a Presný čas.

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 zvolte 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: Špeciálne

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 (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.

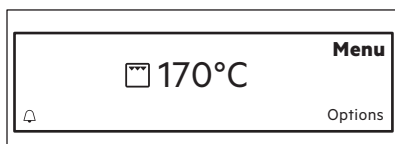
Funkcia ohrevu	Použitie
 Kysnutie cesta	Na vykysnutie kysnutého cesta pred pečením.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Chlieb	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.

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	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Dolný ohrev + gril + ventilátor	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, 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. Na gratinovanie a zapekanie.
 Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Pečenie s využitím vlhkosti	<p>Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti.</p> <p>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.</p>

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
Rýchly	Pyrolytické čistenie. 1 h pre slabé znečistenie.
Normálne	Pyrolytické čistenie. 1 h 30 min pre bežné znečistenie.
Intenzívne	Pyrolytické čistenie. 3 h pre silné znečistenie.

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 rúry 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.
Rýchle zohrievanie	Štandardne skracaie čas ohrevu (predvolené nastavenie). Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.
Ohrev a uchovanie teploty	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 pečenia	Predlžuje preddefinovaný čas pečenia. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.
Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

Podponuka pre: Nastavenie

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

Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Zobraziť licencie	Informácie o licenciách.

Podponuka	Popis
Zobraziť verziu softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Pôvodné nastavenie	Obnovenie výrobných nastavení.

Podponuka pre: Sprievodca pečením

Ku každému pokrmu v tejto podponuke je naprogramovaná funkcia a teplota.

Tieto parametre možno zmeniť manuálne podľa preferencií používateľa.

Pri niektorých pokrmoch môžete nastaviť aj spôsob prípravy:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň upečenia pokrmu:

- Napečený alebo Menej
- Stredne prepečený
- Prepečené alebo Viac

Kategória pokrmu: Mäso a ryby

mäso	
Hovädzie	Roštenka
	Pečenie mäsa
	Fašírka
	Hovädzie po škandinávsky
Bravčové	Sviečkovica
	Čerstvé
	Údené
	Pečenie mäsa
	Šunka
Teľacie	Koleno
	Rebierka
	Sviečkovica
Pečenie mäsa	Pečenie mäsa
	Koleno
	Rebierka

mäso		
Jahňacie	Pečenie mäsa	
	Chrbát	
	Stehno	
Zverina	Srncie/jelenie	Chrbát
		Horné stehno
	Zajac	Chrbát
		Stehno

Hydina	
Kurča	Vcelku
	Polovica
	Stehná
	Krídelká
Kačka	
Hus	
Morka	Vcelku:
	Prsia

Ryby	
Celá ryba	malé
	Stredne prepečený
	veľké
Zapečené ryby	
Rybie prsty	

Kategória pokrmu: Prílohy a nákypy

Pokrm	
Prílohy	Hranolčky
	Americké zemiaky, krokety
	Americké zemiaky
	Opečené zemiakové pyré
Zapekané jedlá	Lasagne
	Zapečené zemiaky
	Cestovinový nákyp
	Gratinovaná zelenina
	Nákyp, slaný
	Nákyp, zeleninový

Kategória pokrmu: Slané pečivo

Pokrm		
Pizza	Čerstvé	Tenká
		Hrubá
	Mrazené	Tenká
		Hrubá
		Malé pokrmy
	Chladené	
Slaný koláč	Tenká	
	Hrubá	

Pokrm		
Chlieb	Čerstvé	Bageta
		Ciabatta
		Biely chlieb
		Tmavý chlieb
		Ražný chlieb
		Celozrnný chlieb
		Nízky chlieb
		Vianočka
	Mrazené	Bageta
		Chlieb
	Predpečené	
Pečivo	Čerstvé	
	Mrazené	
	Predpečené	

Kategória pokrmu: Koláče a dezerty

Pokrm	
Koláč vo forme	Mandľový koláč
	Jablkový koláč
	Tvarohový koláč chee-secake
	Jablkový koláč, obložený
	Krehký korpus
	Piškótový korpus
	Koláč Madeira
	Piškótový koláč
	Švajčiarske pečivo Wähe

Pokrm	
Koláč na plechu	Jablkový závin, zmrazený
	Brownies - čok. sušienky
	Tvarohový koláč chee-secake
	Vianočná štola
Ovocné koláče	Krehké cesto
	Piškótové cesto
	Kysnuté cesto
	Piškótový koláč
	Cukrový koláč
	Piškótová roláda
	Švajčiarsky koláč, sladký
	Kysnutý koláč

Pokrm	
Drobné pečivo	Drobné pečivo
	Koláče so šľahačkou
	Veterníky
	Mandľové sušienky
	Muffiny
	Prúžky pečiva
	Drobné pečivo z lístkového cesta
	Sušienky z krehkého cesta
Nákyp, sladký	

6.3 Voliteľné funkcie








Voliteľné funkcie	Popis
Nastavenia časovača	Obsahuje zoznam časových funkcií.
Rýchle zohrievanie	Skrátenie času ohrevu pri práve spustenej funkcii ohrevu. 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. ¹⁾
	Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu. Funkcia je k dispozícii pri nastavení Trvanie. Funkcie Trvanie a Koniec môžete používať súčasne na automatické neskoršie zapnutie a vypnutie rúry v nastavenom čase. ¹⁾
	Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. ¹⁾ Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Zvoľte  a nastavte čas. Keď čas pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Ak chcete signál vypnúť, stlačte otočný ovládač. Keď je rúra vypnutá, stlačte otočný ovládač, aby ste zapli túto funkciu.

¹⁾ Maximálne 23 h 59 min

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitolu 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“.



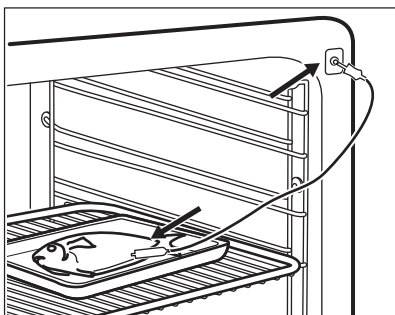
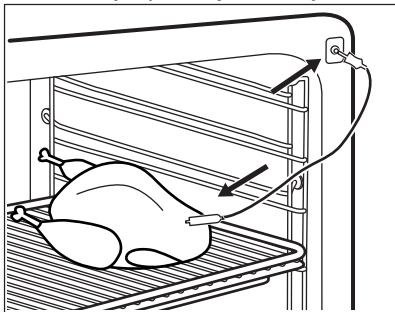
Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

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.



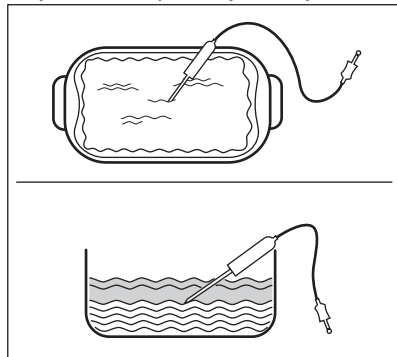
VAROVANIE!

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

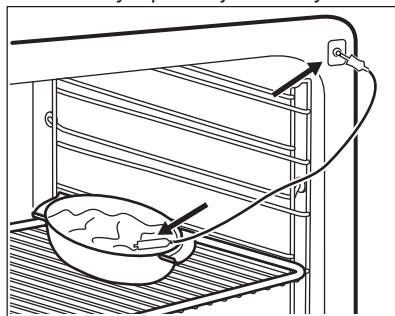
Kategória pokrmu: zapekacia nádoba

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. 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.

Zmena teploty v strede mäsa

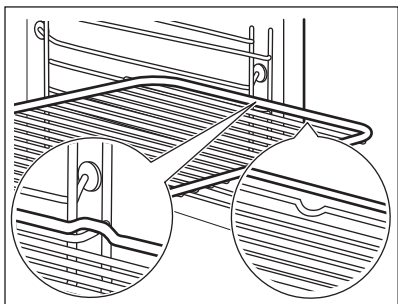
Teplotu vnútri mäsa a teplotu v rúre môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

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

8.2 Vkladanie príslušenstva

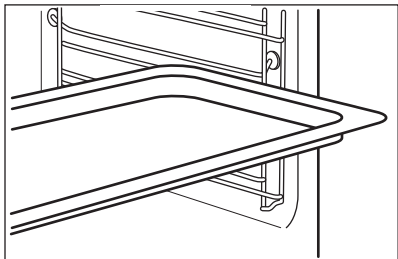
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt .



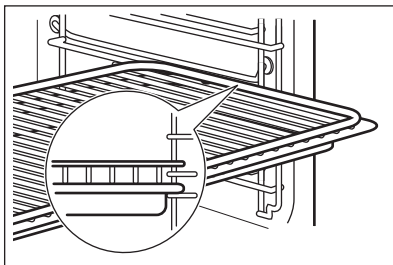
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty 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.



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

8.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

**UPOZORNENIE!**

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

**UPOZORNENIE!**

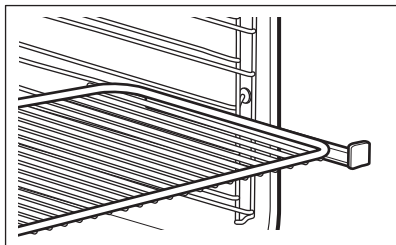
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

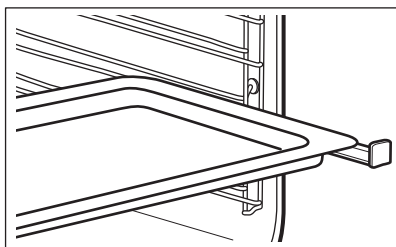


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



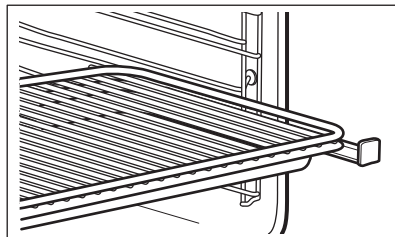
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:



Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.





9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Automatické vypnutie

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

 (°C)	 (h)
Pyrolytické čistenie	4.5

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

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.

10. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne 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 Vnútoraná strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

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

10.3 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.

10.5 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký 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.

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 a zakryte ho vlhkou utierkou alebo plastovou fóliou. 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.

10.4 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.

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

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
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.

10.6 Pečenie na jednej úrovni

 PEČENIE VO FORMÁCH					
		 (°C)	 (min)		
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1	
Koláč Madeira / Biskupský chlebiček	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1	
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	
Tvarohový koláč cheesecake	Tradičné pečenie	170 - 190	60 - 90	1	
 KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH					
 Predhrejte prázdnu rúru, pokiaľ nie je uvedené inak.					
		 (°C)	 (min)		
Pletenec / Veniec z kysnutého cesta, predohrev nie je potrebný	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	3	



KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH



Predhrejte prázdnu rúru, pokiaľ nie je uvedené inak.



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Vianočná štola	Tradičné pečenie	160 - 180	50 - 70	2
Ražný chlieb:	Tradičné pečenie	najprv: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	1
Koláče so šľahačkou / Veterníky	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 35	3
Piškótová roláda,	Tradičné pečenie	180 - 200	10 - 20	3
Suché koláče posypané mrveničkou, predohrev nie je potrebný	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 30	3
Ovocné koláče, predohrev nie je potrebný	Tradičné pečenie	180	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Tradičné pečenie	160 - 180	40 - 60	3



SUŠIENKY



Použite tretiu úroveň v rúre.









(°C)








(min)

Krehké cesto / Piškótový koláč	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	10 - 20	
--------------------------------	----------------------	-----------	---------	--

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





10.7 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov





 Použite prvú úroveň v rúre.			
		 (°C)	 (min)
Cestovinový nákyp	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40
Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru predhrejte	Gril a ventilátor	160 - 170	15 - 30
Bagety s roztopeným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60





10.8 Viacúrovňové pečenie

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH		
	 (° C)	 (min)
Koláče so šľahačkou / Vetrníky, prázdnu rúru predhrejte	160 - 180	25 - 45
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45

 SUŠIENKY		
	 (° C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40
Snehové pusinky	80 - 100	130 - 170
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60

 SUŠIENKY		
	 (° C)	 (min)
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	170 - 180	30 - 50
Pečivo	180	20 - 30

10.9 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.







10.10 Pečenie mäsa







Použite prvú úroveň v rúre.







 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Tradičné pečenie	230	120 - 150
Neprepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Gril a ventilátor	190 - 200	5 - 6







 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
Stredne prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Gril a ventilátor	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Gril a ventilátor	170 - 180	8 - 10







 BRAVČOVÉ				
 Túto funkciu používajte: Gril a ventilátor.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pliecko / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Rebiečka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Fašírka	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	






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

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

 ZVERINA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Chrbát / Zajačie stehno, prázdnu rúru predhrejte	1	Tradičné peče- nie	230	30 - 40
Srnčí chrbát	1.5 - 2	Tradičné peče- nie	210 - 220	35 - 40
Srnčie stehno	1.5 - 2	Tradičné peče- nie	180 - 200	60 - 90

 HYDINA				
 Túto funkciu používajte: Gril a ventilátor.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Porciovaná hydina	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kurča, polovica	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	
Kurča, vykŕmené	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: Gril a ventilátor.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 RYBY				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1.5	Tradičné pečenie	210 - 220	40 - 60






10.11 Chlieb







Použite druhú úroveň v rúre.

Predhriatie sa neodporúča.

 CHLIEB		
	 (°C)	 (min)
Biely chlieb	180 - 200	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Brioška	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Ražný chlieb	190 - 210	50 - 70
Celozrnný chlieb	180 - 200	50 - 70
Celozrnný chlieb	170 - 190	60 - 90
Pečivo z chlebového cesta	190 - 210	20 - 35

10.12 Chrumkavé pečenie s Teplovzdušné pečenie + Dolný ohrev







 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
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60








 PIZZA		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenká	200 - 230	15 - 20
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30
Nízky chlieb	230 - 250	10 - 20
Koláč z lístkového cesta	160 - 180	45 - 55
Koláč Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Ruskí knedle	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

10.13 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.

 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
Jahňaci chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba 0,5 – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






 RÝCHLY GRIL				
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.				
 Použite štvrtú úroveň v rúre.				
 Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.				
		 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Bravčová fileta		10 - 12	6 - 10	
Klobásy		10 - 12	6 - 8	
Fileta / Teľacie steaky		7 - 10	6 - 8	
Obložené hrianky		6 - 8	-	

10.14 Pomalé pečenie






Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Nie je možné ju použiť pre: pre hydinu, masné bravčové pečené, dusené mäso v pekáči. Teplotná sonda teplota nesmie byť vyššia ako 65 °C.

1. Mäso na 1-2 minúty osmažte na každej strane na veľmi horúcej panvici.
2. Mäso položte na pekáč alebo priamo na drôtený rošt. Pod drôtený rošt vložte pekáč na zachytávanie tuku. Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.
3. Použite Teplotná sonda.

4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie.
Môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 150 °C pre prvých 10 minút.
Predvolená teplota je 90 °C.
Nastavte teplotu pre Teplotná sonda.
5. Po 10 minútach rúra automaticky zníži teplotu na 80 °C.

 Teplotu nastavte na 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovädzie filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Rozbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečená teľacina	1 - 1.5	120 - 150	1

10.15 Dolný ohrev + gril + ventilátor






 ODMRAZOVANIE			
	 (°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 / Americké zemiaky, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	2

10.16 Rozmrazovanie

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Použite prvú úroveň v rúre.

	 (kg)	 (min) Čas rozmrazovania	 (min) Ďalší čas rozmrazovania	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
mäso	0.5	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšlahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

10.17 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 bublinky
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

10.18 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)
Strukoviny	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

10.19 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
Fašírka	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, poširované	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

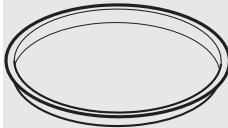
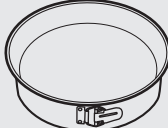


 DUSENÉ JEDLÁ – PRED-VARENÁ ZELENINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLANÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cannelloni / Lasagne / Cestovinový nákyk	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

10.20 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

10.21 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

10.22 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	2
Piškótový koláč bez tu-ku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	160	60 - 90	2	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1	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
 RÝCHLY GRIL			
 Prázdnu rúru predhrievajte 3 minúty.			
 Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.			
 Použite štvrtú úroveň v rúre.			
	 (min)		
	1. strana	2. strana	
Fašírky/hamburgery	8 - 10	6 - 8	
Hrianky	1 - 3	1 - 3	

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro- striedky

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Odolné škvryny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.



Každodenné používanie

Dutinu rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

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

Nepríľnavé príslušenstvo sa nesmie čistiť agresívnymi prostriedkami, predmetmi s ostrými hranami alebo v umývačke.

11.2 Vybratie zasúvacích lišt

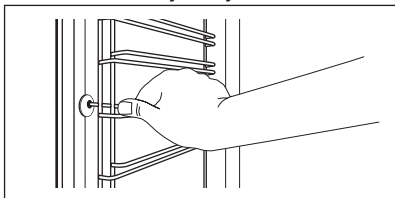
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



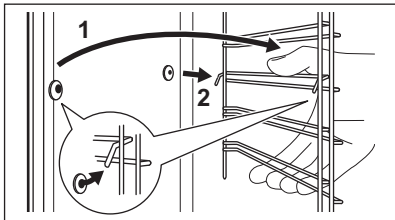
UPOZORNENIE!

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 zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.3 Pyrolytické čistenie



UPOZORNENIE!

Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.



Pyrolytické čistenie sa nemôže spustiť:

- ak ste nevytiahli konektor teplotnej sondy z príslušnej zásuvky,
- ak ste nezavreli úplne dverka rúry. Hrubé nečistoty očistíte ručne.

**UPOZORNENIE!**

Ak sú v tej istej kuchynskej skrínke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s funkciou: Pyrolytické čistenie. Mohlo by to spôsobiť poškodenie spotrebiča.

1. Vnútrnú stranu dvierok umyte horúcou vodou, aby sa nečistoty nepripálili vplyvom horúceho vzduchu.
2. Zapnite rúru.
3. Vyberte Ponuka a potvrdte stlačením otočného ovládača.
4. Vyberte Pyrolytické čistenie a potvrdte stlačením otočného ovládača.
5. Vyberte trvanie procesu čistenia:

Voliteľná funkcia	Popis
Rýchly	1 h pre slabé znečistenie
Normálne	1 h 30 min pre bežné znečistenie
Intenzívne	3 h pre silné znečistenie

6. Potvrdte stlačením otočného ovládača.



Po spustení pyrolytického čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie nefunguje. Chladiaci ventilátor pracuje rýchlejšie.



Ak chcete zastaviť pyrolytické čistenie pred jeho skončením, vypnite rúru.

**VAROVANIE!**

Po skončení funkcie je rúra veľmi horúca. Nechajte ju vychladnúť. Hrozí riziko popálenia.



Dvierka zostanú zablokované aj počas fázy chladnutia po ukončení funkcie. Niektoré z funkcií rúry nie sú dostupné.

11.4 Pripomienka čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, je potrebné čistenie. Použite funkciu Pyrolytické čistenie.

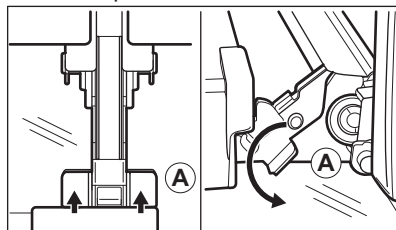
11.5 Vybratie a inštalácia dvierok

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

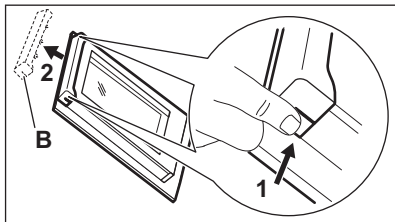
**VAROVANIE!**

Dvierka sú ťažké.

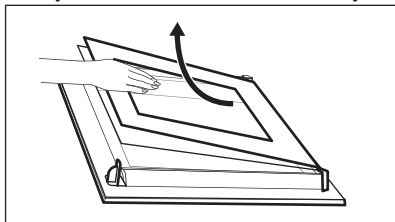
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



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 rovnom povrchu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



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



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

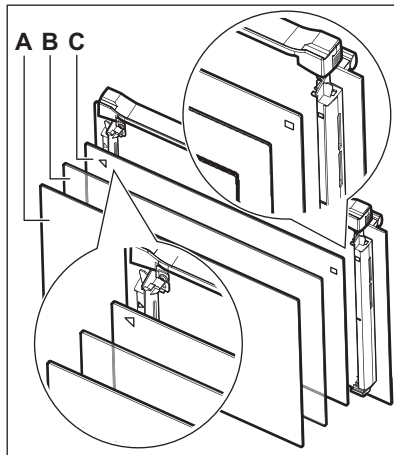
Po dokončení čistenia vykonajte hore uvedené kroky v opačnom poradí. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dverka.



VAROVANIE!

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

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (C, B a A) namontovali späť v správnom poradí. Najprv vložte panel C, ktorý má na ľavej strane vytlačený štvorec a na pravej strane vytlačený trojuholník. Tieto symboly nájdete vytlačené aj na ráme dveriek. Symbol trojuholníka na skle sa musí zhodovať s trojuholníkom na ráme dverí, a symbol štvorca sa musí zhodovať so štvorcom. Následne vložte zvyšné dva sklenené panely.



11.6 Výmena osvetlenia



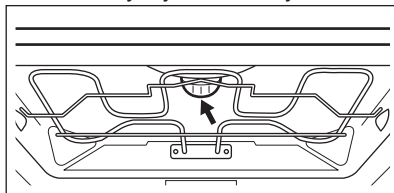
VAROVANIE!

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

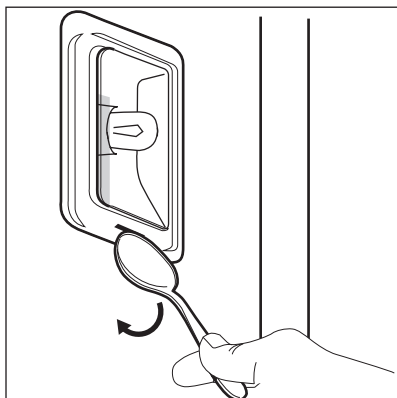
1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.



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

Bočné osvetlenie

1. Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zasúvacie lišty.
2. Pomocou úzkeho tupého predmetu (napr. čajovej lyžičky) odstráňte sklenený kryt.



3. Sklenený kryt vyčistite.
4. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
5. Nasadte sklenený kryt.
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 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.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji sa zobrazí výzva na nastavenie Jazyk.	Výpadok napájanie trval dlhšie ako 3 dni.	Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“.
Na displeji sa zobrazí výzva na nastavenie Jazyk.	Je aktivovaný ukázkový režim.	Vypnite ukázkový režim: 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"> Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

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. TECHNICKÉ ÚDAJE

13.1 Technické údaje

Napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	AEG	
Model	BPE842320B 944187958 BPE842320M 944187956, 944187781 BPE842320W 944187959 BPK842320B 944188000 BPK842320M 944187780, 944187937 BPK842320W 944187971 BPR842320M 944188030	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	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 vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	71 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	BPE842320B	37.0 kg
	BPE842320M	37.0 kg
	BPE842320W	37.0 kg
	BPK842320B	37.0 kg
	BPK842320M	37.0 kg
	BPK842320W	37.0 kg
	BPR842320M	37.0 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

14.2 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, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

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


Pečenie s využitím vlhkosti


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

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

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

www.aeg.com/shop



867336196-A-352019



AEG