

▶ BPE742320B
BPE742320M
BPK742320M
BPK74232SM

SK Návod na používanie
Rúra

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	11
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	17
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	18
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	19
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	22
11. TIPY A RADY.....	23
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	41
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	44
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 nábytku určeného na zabudovanie.
- 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.
- 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.
- 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 dotyk 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.
- 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 príсад 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 vytahnite jeho zástrčku zo sietevej 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) nečistíte 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 nepriľnavé 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.
- Nelepkavé povrchy hrncov, panvíc, 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 iba 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



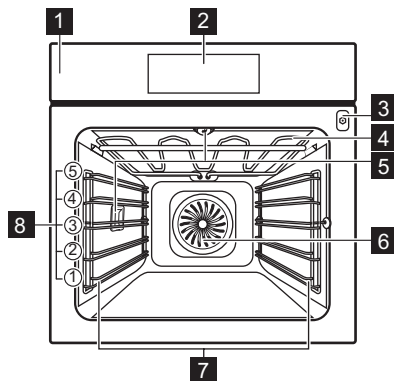
VAROVANIE!

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

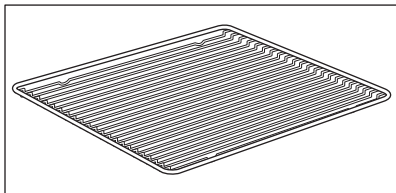
3.1 Celkový prehľad



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

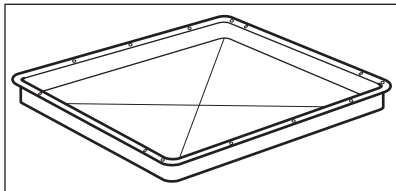
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



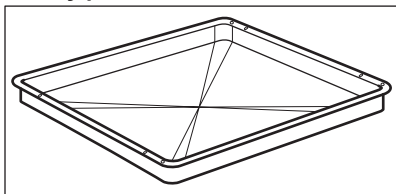
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



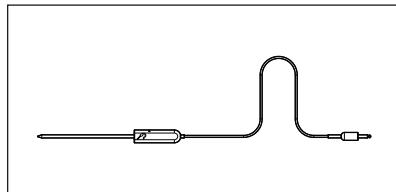
Na koláče a sušienky.

Hlboký pekáč



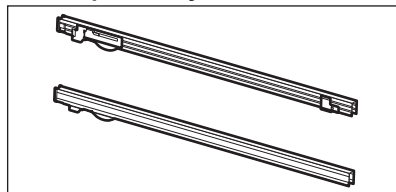
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

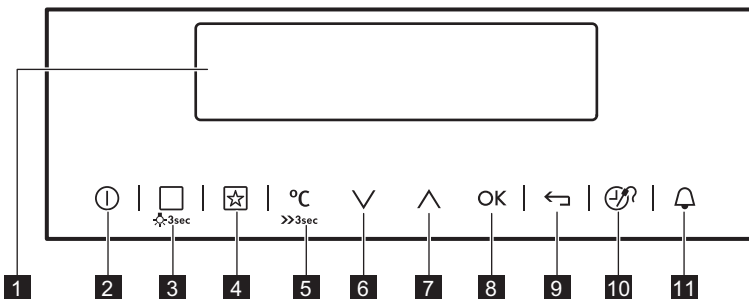
Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor

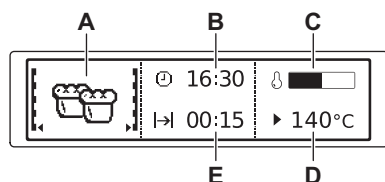


Spotřebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka	
1	-	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
2		ZAP / VYP	Zapnutie a vypnutie rúry.
3		Funkcie ohrevu alebo Sprievodca Pečením	Jedným stlačením senzorového tlačidla zvolíte funkciu ohrevu alebo ponuku: Sprievodca Pečením. Ďalším stlačením senzorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie ohrevu, Sprievodca Pečením. Osvetlenie zapnete alebo vypnete stlačením senzorového tlačidla na 3 sekundy. Osvetlenie môžete zapnúť aj vtedy, keď je rúra vypnutá.
4		Oblíbené	Ukladanie a prístup k obľúbeným programom.
5		Nastavenie teploty	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v rúre. Stlačením poľa na 3 sekundy zapnete alebo vypnete funkciu: Rýchle zohrievanie.
6		Tlačidlo na posun nadol	Pohyb nadol v ponuke.
7		Tlačidlo na posun nahor	Pohyb nahor v ponuke.
8		OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
9		Tlačidlo Spät'	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobraziť hlavnú ponuku, stlačte pole na 3 sekundy.












Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
10 	Časové a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, stlačte senzorové tlačidlo a nastavte časovač alebo funkcie: Blok. ovládania, Oblúbené, Ohrev a uchovanie teploty, Nastaviť a ísť. Môžete zmeniť aj nastavenie teplotnej sondy.
11 	Časomer	Ak chcete nastaviť funkciu: Časomer.



4.2 Displej



- A. Funkcia ohrevu
- B. Presný čas
- C. Ukazovateľ ohrevu
- D. Teplota
- E. Čas trvania alebo skončenia funkcie

Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Funkcia	Funkcia
	Časomer	Je zapnutá táto funkcia.
	Presný čas	Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
	Koniec	Na displeji sa zobrazí čas skončenia pečenia.
	Teplota	Na displeji sa zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je spustená funkcia ohrevu. Ak chcete vynulovať čas, stlačte súčasne  a  .
	Výpočet	Rúra vypočíta čas pečenia.
	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
	Rýchle zohrievanie	Funkcia je zapnutá. Skracuje dobu zohrievania rúry.

Symbol		Funkcia
	Hmotn. program	Na displeji sa zobrazuje, že je aktívny automatický program so zadávaním hmotnosti alebo že je možné zmeniť hmotnosť.
	Ohrev a uchovanie teploty	Funkcia je zapnutá.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne 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 zapojení rúry do elektrickej siete alebo po prerušení napájania je potrebné nastaviť jazyk, kontrast displeja, jas displeja a denný čas.

1. Stlačením  alebo  nastavte požadovanú hodnotu.
2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.



6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

6.1 Navigácia v ponukách





1. Zapnite rúru.
2. Stlačením tlačidla  alebo  vyberte možnosť ponuky.
3. Ak chcete prejsť do podponuky alebo potvrdiť nastavenie, stlačte tlačidlo OK.






Kedykoľvek sa môžete vrátiť do hlavnej ponuky pomocou tlačidla .





6.2 Prehľad ponúk













Hlavná ponuka

Symbol/Položka ponuky	Použitie
 Funkcie ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
 Recepty	Obsahuje zoznam automatických programov.
 Oblíbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
 Čistenie	Obsahuje zoznam čistiacich programov.








Symbol/Položka ponuky	Použitie
 Základné nastavenie	Používa sa na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
 Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.
 Sprievodca Pečením	Obsahuje odporúčané nastavenia pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začnite proces pečenia. Údaje o teplote a čase sú iba orientačné v záujme dosiahnutia čo najlepšieho výsledku a môžete ich upraviť. Skutočné hodnoty závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.


Podponuka pre: Základné nastavenie

Symbol/Položka ponuky	Popis
 Nastaviť denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času.
 Časové údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
 Rýchle zohrievanie	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, skraca čas zahrievania rúry.
 Nastaviť a ísť	Na nastavenie funkcie a jej neskoršie aktivovanie stlačte ktorýkoľvek symbol na ovládacom paneli.

Symbol/Položka ponuky	Popis
 Ohrev a uchovanie teploty	Po skončení cyklu pečenia uchová pripravené jedlo teplé po dobu 30 minút.
 Predĺženie doby pečenia	Zapína a vypína funkciu predĺženia pečenia.
 Kontrast displeja	Upravuje kontrast displeja po stupňoch.
 Jas displeja	Upravuje jas displeja po stupňoch.
 Jazyk	Nastavuje jazyk displeja.
 Hlasitosť zvuk. signalizácie	Upravuje hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.
 Tóny tlačidiel	Zapína a vypína tóny dotkových tlačidiel. Tón dotkového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.
 Alarm/Výstražný tón	Zapína a vypína výstražnú zvukovú signalizáciu.
 Pripomenka čistenia	Pripomína, že je potrebné vyčistiť spotrebič.
 DEMO mode	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468.
 Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.
 Pôvodné nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.

6.3 Funkcie ohrevu



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.
 Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku napodku. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiek, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 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.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.










Funkcia ohrevu	Použitie
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadne 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.



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


6.4 Špeciálne

Funkcia ohrevu	Použitie
  Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva cesto pružné.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
  Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.

6.5 Sprievodca Pečením


Kategória pokrmu: Ryby/Morské Plody

Pokrm	
Ryba	Pečená ryba
	Rybie prsty
	Rybie filé, zmrazené
	Celá malá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Losos vcelku	-




Kategória pokrmu: Hydina

Pokrm	
Hydina bez kostí	-
Kurča	Kuracie krídla, čerstvé
	Kuracie krídla, mrazené
	Kuracie stehná, čerstvé
	Kuracie stehná, mrazené
	Kurča, 2 polovice

Kategória pokrmu: mäso

Pokrm	
Hovädzie	Dusené mäso 
	Sekaná

Pokrm	
Rozbif	Neprepečený
	Neprepečený 
	Stredne prepečený
	Stredne prepečený 
	Prepečený
	Prepečený 
Hovädzie po škandinávsky	Neprepečený 
	Stredne prepečený 
	Prepečený 
Bravčové	Rebierka
	Brav. koleno, predvarené
	Pečené bravčové
	Bravčové karé
	Krkovička
	Bravčové pliecko
Teľacie mäso	Teľacie koleno
	Hovädzia roštenka
Jahňacie	Jahňacie stehno
	Jahňací chrbát
	Jahňacia roštenka, stredne prepečená

Pokrm	
Zverina	Zajac <ul style="list-style-type: none"> • Zajačie stehno • Zajačí chrbát • Zajačí chrbát 
	Srnčie/Jelenie <ul style="list-style-type: none"> • Srnčie stehno • Srnčí/jelení chrbát
	Pečená zverina 
	Zadné zo zveriny 

Katégória pokrmu: Pečené jedlá

Pokrm	
Lasagne/cannelloni,	- zmraz.
Gratinovaná zelenina	-
Sladké jedlá	-

Katégória pokrmu: Pizza/Slaný koláč

Pokrm	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra obloženie
	Pizza, mrazená
	Americká pizza, mrazená
	Pizza, chladená
	Malé pizze, mrazené
Zapekané bagety	-
Alsaský slaný koláč	-
Švajčiarsky koláč, pikantný	-

Pokrm	
Slaný lotrinský koláč	-
Slaný koláč	-

Kategória pokrmu: Koláč/Sušienky

Pokrm	
Bábovka	-
Jablkový koláč, obložený	-
Piškótový koláč	-
Jablkový koláč	-
Tvarohový koláč, forma	-
Brioška	-
Koláč Madeira	-
Torta	-
Švajčiarsky koláč, sladký	-
Mandľový koláč	-
Muffiny	-
Jemné pečivo	-
Prúžky pečiva	-
Koláče so šľahačkou	-
Drobné pečivo z lístkového cesta	-
Veterníky	-
Mandľové Sušienky	-
Sušienky z krehkého cesta	-
Vianočná štóla	-
Jablkový závin, zmrazený	-
Koláč na plechu	Piškótové cesto Kysnuté cesto

Pokrm	
Tvarohový koláč, plech	-
čok. sušienky	-
Piškótová roláda	-
Kysnutý koláč	-
Koláč s mrveničkou	-
Cukrový koláč	-
Korpus z cesta	Krehký korpus Piškótový korpus
Ovocný obložený koláč	Krehký ovocný koláč Piškótový koláč s ovocím Kysnuté cesto

Kategória pokrmu: Chlieb/pečivo

Pokrm	
Pečivo	Pečivo, mrazené
Ciabatta	-
Chlieb	Veniec z kysnutého cesta Vianočka Nízky chlieb

Kategória pokrmu: Prílohy

Pokrm	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, hrubé	-
Hranolčeky, mrazené	-
Krokety	-
Americké zemiaky	-
Opečené zemiakové pyré	-



Keď je potrebné zmeniť hmotnosť alebo vnútornú teplotu pokrmu, pomocou tlačidiel \wedge alebo \vee nastavte nové hodnoty.

6.6 Nastavenie funkcie ohrevu

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Funkcie ohrevu.
3. Potvrďte stlačením tlačidla OK.
4. Vyberte funkciu ohrevu.
5. Potvrďte stlačením tlačidla OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stlačením tlačidla OK.

6.7 Ukazovateľ ohrevu

Keď zapnete funkciu ohrevu, rozsvieti sa pásik na displeji. Tento pásik znázorňuje,

že teplota sa zvyšuje. Po dosiahnutí teploty 3-krát zaznie zvukový signál a pásik zablaká a následne zmizne.

6.8 Rýchle zohrievanie

Táto funkcia skraca čas zohrievania rúry.



Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.

Ak chcete túto funkciu zapnúť, podržte tlačidlo °C 3 sekundy. Ukazovateľ ohrevu sa mení.

Táto funkcia nie je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.

6.9 Zvyškové teplo

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

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
Časomer	Na nastavenie odpočítavania (max. 2 hodiny 30 minút). Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Môžete ju zapnúť aj vtedy, keď je rúra vypnutá. Funkciu zapnete tlačidlom . Stlačením \wedge alebo \vee môžete nastaviť čas v minútach a stlačením OK funkciu spustíte.
Trvanie	Na nastavenie ako dlho má byť zapnutá rúra (max. 23 hodín 59 minút).

Časová funkcia	Použitie
Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu (max. 23 h 59 min).

Ak nastavíte čas pre časovú funkciu, odpočítavanie začne po 5 sekundách.






Ak použijete funkcie hodin: Trvanie, Koniec, rúra vypne ohrievacie články po uplynutí 90 % nastaveného času. Rúra bude pomocou zvyškového tepla pokračovať v pečení, kým neuplynie doba pečenia (3 až 20 minút).

7.2 Nastavenie časových funkcií



Skôr ako použijete funkcie: Trvanie, Koniec, musíte najprv nastaviť funkciu ohrevu a teplotu. Rúra sa vypne automaticky. Môžete použiť funkcie: funkcie Trvanie a Koniec môžete používať súčasne, ak chcete, aby sa rúra v neskoršom čase automaticky zapla a vypla. Funkcie: Trvanie a Koniec nefungujú, ak použijete teplotnú sondu.

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
3. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne. Na displeji sa zobrazí hlásenie.

5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.


7.3 Ohrev a uchovanie teploty

Podmienky pre funkciu:

- Nastavená teplota je vyššia ako 80 °C.
- Funkcia: Trvanie je nastavená.

Funkcia: Ohrev a uchovanie teploty uchová pripravené jedlo teplé pri 80 °C počas 30 minút. Zapína sa po skončení pečenia.

Funkciu môžete zapnúť alebo vypnúť v ponuke: Základné nastavenie.

1. Zapnite rúru.
2. Vyberte funkciu ohrevu.
3. Nastavte teplotu nad 80 °C.
4. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Ohrev a uchovanie teploty.
5. Potvrďte stlačením tlačidla OK. Keď funkcia skončí, zaznie zvukový signál.

7.4 Predĺženie doby pečenia



Funkcia: Predĺženie doby pečenia umožní pokračovať v ohrevnej funkcii aj po skončení funkcie Trvanie.



Platí to pre všetky funkcie ohrevu s Trvanie alebo Hmotn. program. Funkciu nemožno použiť pri funkciách ohrevu s teplotnou sondou.

1. Keď uplynie čas pečenia, zaznie zvukový signál. Stlačte ľubovoľný symbol.

Na displeji sa zobrazí hlásenie.

2. Funkciu zapnete stlačením tlačidla  alebo zrušíte stlačením tlačidla .
3. Nastavte dĺžku trvania funkcie.
4. Stlačte tlačidlo OK.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadom bezpečnosti.

8.1 Online recepty

Recepty pre automatické programy nájdete na našej webovej stránke. Aby ste našli knihu receptov, pozrite si číslo výrobku (PNC) na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

8.2 Recepty s Receptový program

Táto rúra ponúka automatické receptové programy. Nastavenia pre recepty nie je možné meniť.

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Recepty. Stlačením OK potvrdíte.
3. Zvoľte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

4. Zvoľte recept. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Teplotná sonda

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

Treba nastaviť dve teploty:

- teplotu v rúre (minimum 120 °C),
- teplotu vnútri pokrmu.



UPOZORNENIE!

Použite iba dodanú teplotnú sondu a originálne náhradné diely.

Pokyny pre najlepšie výsledky.

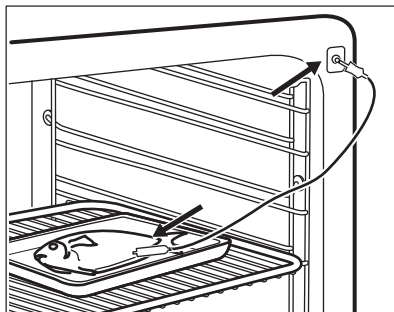
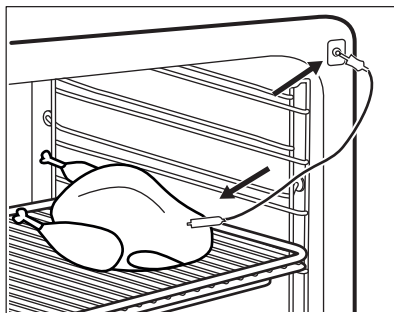
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotná sonda sa nedá použiť pre tekuté pokrmy.
- Počas pečenia musí teplotná sonda zostať v pokrme a zástrčka v zásuvke.
- Použite odporúčané nastavenia pre vnútornú teplotu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.



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

Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba

1. Zapnite spotrebič.
2. Špičku teplotnej sondy vložte do stredu mäsa alebo ryby, 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.

4. Pomocou \wedge alebo \vee nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri pokrmu.
5. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
6. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri pokrmu, stlačte tlačidlo

Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.

7. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
8. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vytiahnite pokrm zo spotrebiča.

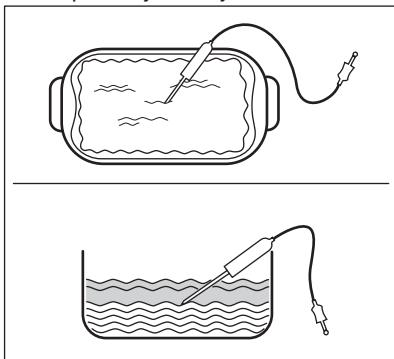


VAROVANIE!

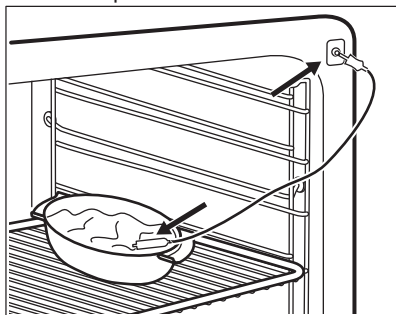
Pretože sa teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

Kategória pokrmu: zapekaný pokrm

1. Zapnite spotrebič.
2. Polovicu prísad vložte do zapekacej nádoby.
3. Špičku teplotnej sondy 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 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. Pomocou \wedge alebo \vee nastavte do 5 sekúnd teplotu vnútri pokrmu.
7. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

8. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri pokrmu, stlačte tlačidlo ⌂ . Po dosiahnutí nastavenej teploty pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
9. Signál vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.
10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vyťahnite pokrm zo spotrebiča.



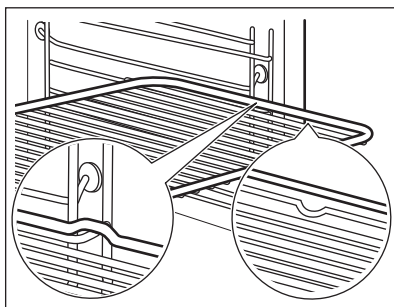
VAROVANIE!

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

9.2 Vkladanie príslušenstva

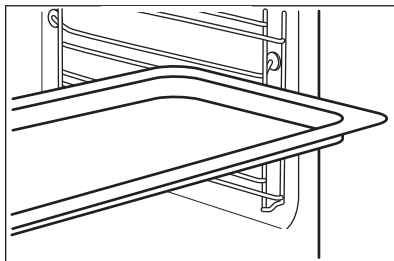
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



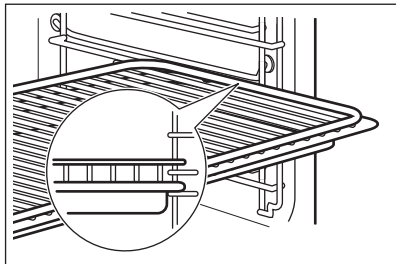
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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

9.3 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

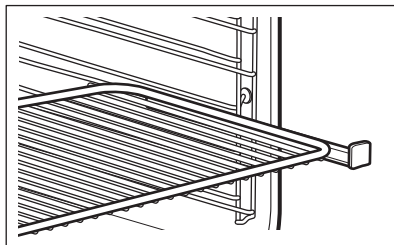


UPOZORNENIE!
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

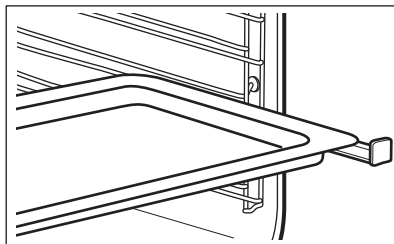
Rošt rúry položte na teleskopické lišty tak, aby nožičky smerovali nadol.

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



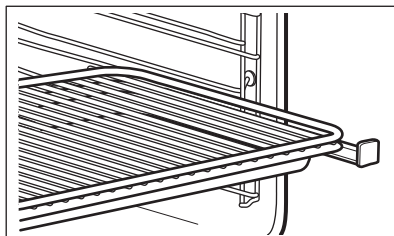
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.




10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE



10.1 Obľúbené



Svoje obľúbené nastavenia, ako sú trvanie, teplota alebo funkcia ohrevu, si môžete uložiť. Nastavenia budú dostupné v ponuke: Obľúbené. Do pamäte môžete uložiť 20 programov.

Uloženie programu

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo automatický program.
3. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: ULOŽIŤ.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.


5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
6. Zadaťte názov programu. Prvé písmeno bliká.
7. Stlačte  alebo , aby ste mohli zmeniť písmeno.
8. Stlačte tlačidlo OK. Ďalšie písmeno začne blikat'.
9. V prípade potreby zopakujte krok č. 7.
10. Nastavenie uložíte tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo OK.

Pozíciu v pamäti môžete prepísať. Keď sa na displeji zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti, stlačte  alebo , a potom stlačte tlačidlo OK, ak chcete prepísať aktuálny program.

Môžete zmeniť názov programu v ponuke: Zmeniť názov programu.

Zapnutie programu

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Obľúbené.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Zvoľte názov svojho obľúbeného programu.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.




Stlačením tlačidla  prejdite priamo do ponuky: Obľúbené. Funkciu môžete použiť aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

10.2 Používanie detskej poistky

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




Ak je zapnutá funkcia pyrolýzy, dvierka sa automaticky zablokujú. Keď sa dotknete ľubovoľného symbolu, na displeji sa zobrazí príslušné hlásenie.

1. Stlačením tlačidla  zapnite displej.
2. Stlačte zároveň  a , až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie .

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 2.



10.3 Blok. ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie ohrevu. Môžete ju zapnúť iba pri zapnutej rúre.

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo iné nastavenie.
3. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Blok. ovládania.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.



Ak je zapnutá funkcia pyrolýzy, dvierka sú zablokované a na displeji sa zobrazí symbol kľúča.



Funkciu vypnete stlačením . Na displeji sa zobrazí hlásenie. Výber potvrdíte stlačením tlačidla , a potom tlačidla OK na potvrdenie.




Keď rúru vypnete, vypne sa aj funkcia.

10.4 Nastaviť a ísť

Funkcia vám umožňuje nastaviť funkciu (alebo program) ohrevu a neskôr ju použiť jedným dotykom ľubovoľného symbolu.

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Trvanie.
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Nastaviť a ísť.
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Ak chcete funkciu spustiť, stlačte symbol (okrem ): Nastaviť a ísť. Zapne sa nastavená funkcia ohrevu.



Keď skončí funkcia ohrevu, zaznie zvukový signál.





- Blok. ovládania sa zapne, keď je zapnutá funkcia ohrevu.
- Ponuka: Základné nastavenie vám umožňuje funkciu: Nastaviť a ísť zapnúť a vypnúť.

10.5 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.

10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je rúra vypnutá, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.
- Denný jas:
 - keď je rúra zapnutá.
 - ak sa dotknete symbolu počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAP / VYP), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
 - ak je rúra vypnutá a nastavíte funkciu: Časomer. Po skončení funkcie sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

10.7 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.

11. 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.

11.1 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.

11.2 Vnútorňá strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

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

11.3 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.

11.5 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.

11.4 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.

11.6 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)	
Vianočná štóla	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





11.7 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	Turbo gril	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





11.8 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné pečenie.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH		
	 (°C)	 (min)
Koláče so šľahačkou / Veterníky, prázdnu rúru predhrejte	160 - 180	25 - 45
Suchý koláč s mrvenič- kou	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 ce- sta, prázdnu rúru pred- hrejte	170 - 180	30 - 50
Pečivo	180	20 - 30

11.9 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.







11.10 Pečenie mäsa







Použite prvú úroveň v rúre.







 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
Dusené mäso v pe- káči	1 – 1,5 kg	Tradičné peče- nie	230	120 - 150
Neprepečený rozbif alebo fileta, prázd- nu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Turbo gril	190 - 200	5 - 6







 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
Stredne prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru pred- hrejte	1 cm hrubé	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta, prázd- nu rúru predhrejte	1 cm hrubé	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				
	 (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: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Porciovaná hydina	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kurča, polovica	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	
Kurča, vykúrené	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

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






11.11 Pečenie chleba







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

11.12 Chrumkavé pečenie s Pizza







 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Tortičky	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

11.13 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
Goveji file	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 – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






11.14 Pomalé pečenie

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






1. Mäso na 1-2 minúty osmažte zo všetkých strán na 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. Na prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 150 °C. 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

11.15 Mrazené pokrmy






 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 / 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






11.16 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	-

	 (kg)	 (min) Čas rozmrazovania	 (min) Ďalší čas rozmrazovania	
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

11.17 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 nezačnú tvoriť bublinky
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45 10 - 15

 ZELEWINA		
	 (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

11.18 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 dvierka, 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.



11.19 Teplotná sonda



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



 ZELEWINA		
	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Korenie	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



 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, 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

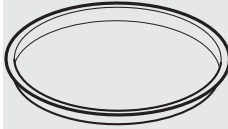
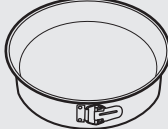


 DUSENÉ JEDLÁ – PRED-VARENÁ ZELENINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Feníkel v zapekacej nádobe	85	88	91

 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 / Ryzová kaša v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Sladké rezance v zapekacej nádobe	80	85	90

11.20 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

11.21 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
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

11.22 Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Piškovéty koláč bez tu- ku	Teplovzdušné peče- nie	140 - 150	35 - 50	2
Piškovéty koláč bez tu- ku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné peče- nie	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	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, prázdnu rúru pred- hrejte	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 úrov-
ne

3 úrov-
ne

Linecké koláčiky /
Prúžky pečiva

Teplovzdušné peče-
nie

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

Malé koláčiky, 20 ks/
plech, prázdnu rúru
predhrejte

Teplovzdušné peče-
nie

150

23 - 40

1 / 4

-



GRIL



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



(min)



Hrianky

Gril

1 - 3

5

Hovädzí steak, po uplynutí
polovice času obráťte

Gril

24 - 30

4

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne
bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-
striedky

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Odolné škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúru 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. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

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

12.2 Vybratie: zasúvacie lišty

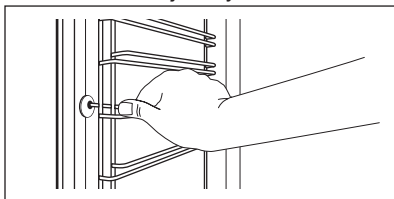
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



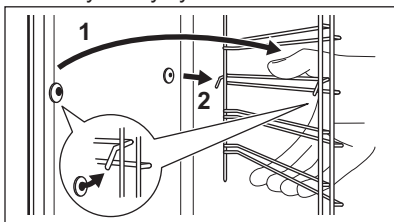
UPOZORNENIE!

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.

12.3 Pyrolýza



UPOZORNENIE!

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

Proces čistenia sa nemôže začať:

- ak ste nevybrali teplotnú sondu.
- ak nie sú zatvorené dverka rúry.

1. Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné podpory roštov.
2. Dutinu rúry očistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Sklo vnútorných dveriek očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode.
3. Zapnite rúru.
4. Vstúpte do ponuky a vyberte funkciu: Pyrolýza. Stlačte tlačidlo OK.
5. Nastavte trvanie čistenia:

Voliteľná funkcia	Popis
Rýchla	Pre ľahké čistenie: 1 h.
Normálna	Pre štandardné čistenie: 1 h 30 min.

Intenzívna

Pre dôkladné
čistenie: 3 h.**6. Stlačte tlačidlo OK.**

Po spustení čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie nefunguje. Ak chcete zastaviť čistenie pred jeho skončením, vypnite rúru.

**VAROVANIE!**

Po skončení funkcie je rúra veľmi horúca. Hrozí riziko popálenia.

Dvierka zostanú zablokované a niektoré z funkcií rúry nebudú k dispozícii, kým sa neskončí čistenie a nezníži teplota v rúre.

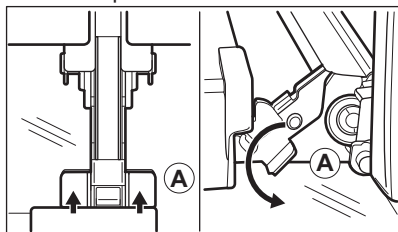
12.4 Vybratie a inštalácia dvierok

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

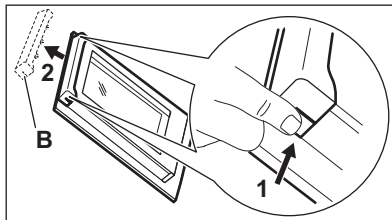
**VAROVANIE!**

Dvierka sú ťažké.

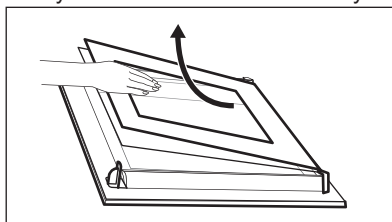
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



3. Dvierka rúry privríte, 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 rovný 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.



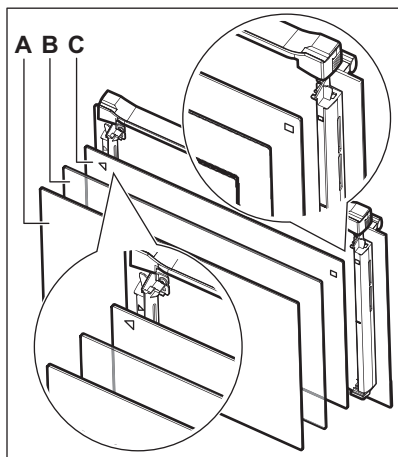
9. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

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

**VAROVANIE!**

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

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 dvierok. 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.



12.5 Výmena: Osvetlenie



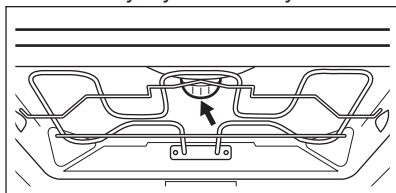
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Horné svetlo

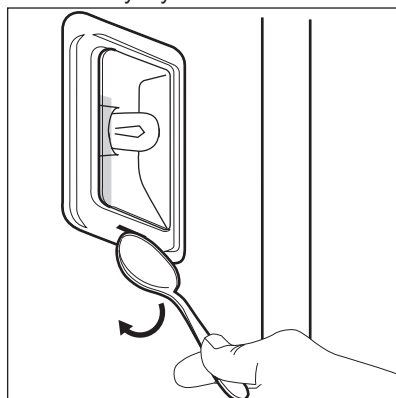
1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.



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 zásuvacie 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.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 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.	Zapnite rúru.
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.	Automatické vypínanie je aktívne.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
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.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
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 ističa 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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Základné nastavenia“ v kapitole „Každodenné používanie“.

13.2 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.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	AEG
Model	BPE742320B BPE742320M BPK742320M BPK74232SM
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	BPE742320M	37.0 kg
	BPK742320B	37.0 kg
	BPK742320M	38.0 kg
	BPK74232SM	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, použijete 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 použijete 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 spotřebičů. Nelikvidujte spotřebiče označené symbolem spolu s odpadem z domácnosti.  Výrobek

odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.aeg.com/shop



867353867-A-362019



AEG