

▶ BSE792320B  
BSE792320M

SK Návod na používanie  
Parná rúra

# USER MANUAL



**AEG**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	23
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	24
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	24
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	27
11. TIPY A RADY.....	29
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	55
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	59
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	62

## NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠️ **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za 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.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- 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.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

## 2.3 Používanie



### VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.

- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

## 2.5 Parné pečenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

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

## 2.6 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



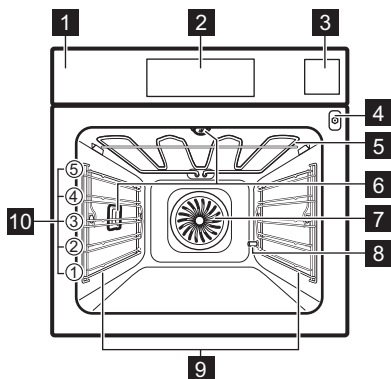
### VAROVANIE!

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

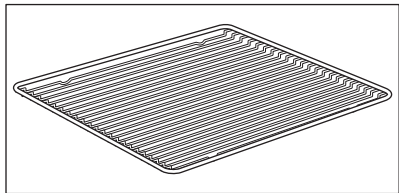
## 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka teplotnej sondy
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod odvápnovacej rúrky
- 9 Zasúvací lišta, vyberateľná
- 10 Úrovne v rúre

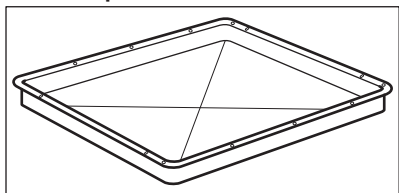
## 3.2 Príslušenstvo

### Drôtený rošt



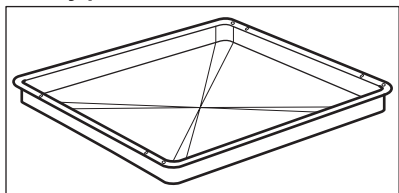
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

### Plech na pečenie



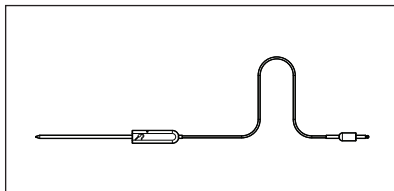
Na koláče a sušienky.

### Hlboký pekáč



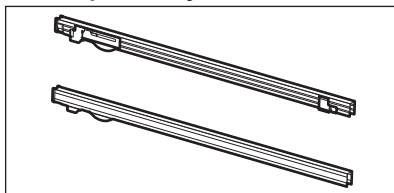
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

### Teplotná sonda



Na meranie teploty vnútri jedla.

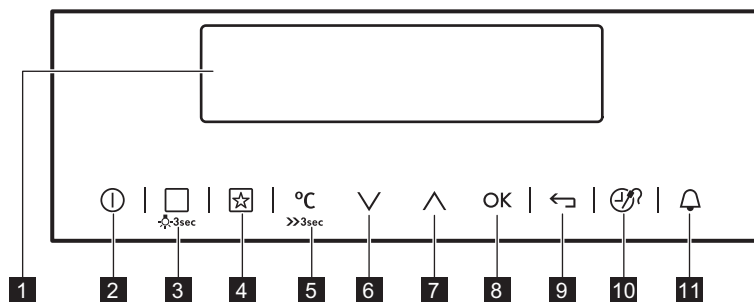
### Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.










## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Elektronický programátor

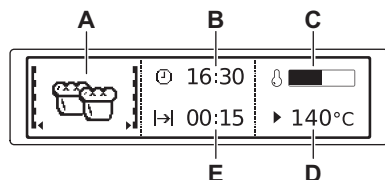




Spotřebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

	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 prepnite 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		Obľúbené	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	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
9		Tlačidlo Späť	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobraziť hlavnú ponuku, stlačte pole na 3 sekundy.
10		Časové a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, stlačte senzorové tlačidlo a nastavte časovač alebo funkcie: Blok. ovládania, Obľúbené, 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
	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. Skracaje dobu zohrievania rúry.
	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 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 zapojení rúry do elektrickej siete alebo po prerušení napájania je potrebné nastaviť jazyk, kontrast displeja, jas displeja a denný čas.

1. Stlačením  $\wedge$  alebo  $\vee$  nastavte požadovanú hodnotu.

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

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

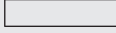
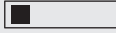


1. Vezmite pásik so štyrmi farbami dodaný s parnou súpravou v rúre.
2. Všetky reakčné zóny pásika ponorte do vody približne na 1 sekundu. Pásik nedávajte pod tečúcu vodu.
3. Potraсте pásikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.
4. Počkajte jednu minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.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

2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

## 5.3 Nastavenie tvrdosti vody

Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

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

Testovací pásik	Tvrdosť vody
	1
	2
	3
	4

Tvrdosť vody môžete zmeniť v ponuke: Základné nastavenie / Tvrdosť vody.

# 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

## 6.1 Navigácia v ponukách

1. Zapnite rúru.

2. Stlačením tlačidla  $\vee$  alebo  $\wedge$  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.
Varenie metódou SousVide	Obsahuje funkciu ohrevu a zoznam automatických programov.
Recepty	Obsahuje zoznam automatických programov.
Obľúbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
Čistenie	Obsahuje zoznam čistiacich programov.
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, skracaje čas zahrievania rúry.
Nastaviť a ísť	Na nastavenie funkcie a jej neskoršie aktivovanie stlačte ktorýkoľvek symbol na ovládacom paneli.
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 dotykových tlačidiel. Tón dotykového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.

Symbol/Položka ponuky	Popis
 Alarm/Výstražný tón	Zapína a vypína výstražnú zvukovú signalizáciu.
 Tvrdosť vody	Nastavuje úroveň tvrdosti vody (1 - 4).
 Pripomienka čistenia	Pripomína, že je potrebné vyčistiť spotrebič.
 DEMO mode	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468.





Symbol/Položka ponuky	Popis
 Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.
 Pôvodné nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.

### 6.3 Podponuka pre: Varenie metódou SousVide






Táto technika prichádza s technológiou Sous-vide (francúzsky názov pre „vo vákuu“). Ide o spôsob varenia vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách.

Symbol	Položka ponuky	Popis
	Varenie metódou SousVide	Používa paru na prípravu mäsa, rýb, morských plodov, zeleniny a ovocia. Nastavte teplotu v rozmedzí 50 °C až 95 °C.
	Recepty SousVide	Zoznam automatických programov.
	Predn. programy SousVide	Odporúčané nastavenia rúry pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začinite proces pečenia. Teplota a čas sú iba orientačné. Môžete ich upraviť pre rôzne recepty alebo rôzne množstvá potravín.

### 6.4 Podponuka pre: Čistenie

Symbol	Položka ponuky	Popis
	Parné čistenie	Postup na vyčistenie mierne znečisteného spotrebiča, keď sa nečistoty ešte nepripálili.
	Odvápňovanie	Postup na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
	Oplachovanie	Postup na opláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.
	Parné čistenie plus	Postup na čistenie zaschnutých nečistôt pomocou čistiaceho prostriedku pre rúry.

## 6.5 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 naspodku. 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.



Vlhké varenie




Môžete si vybrať medzi tromi funkciami manuálnej prípravy pokrmu s rôznymi úrovňami vlhkosti. Tieto funkcie kombinujú paru a horúci vzduch. Umožňujú prípravu pokrmov s rôznymi úrovňami pary.



Vlhká para




Na parné pečenie zeleniny, príloh alebo rýb.








## Podponuka pre: Vlhké varenie

Funkcia ohrevu	Použitie
 Vlhkosť Nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, jedlá pripravované v rúre a zapečené pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý povrch.
 Vlhkosť Stredná	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 Vlhkosť Vysoká	Táto funkcia je vhodná na prípravu citlivých jedál, ako napr. rôznych druhov nákyrov, terín a rýb.

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


## 6.6 Špeciálne

Funkcia ohrevu	Použitie
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).


Funkcia ohrevu	Použitie
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Funkcia Jogurt	Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.
 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.
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vyschnutiu povrchu. Teplo sa distribuuje jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach rúry.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.





## 6.7 Sprievodca Pečením

Kategória pokrmu: Ryby/Morské Plody





Pokrm	
Ryba	Pečená ryba
	Rybie prsty
	Tenké rybie filety
	Hrubé rybie filety
	Rybie filé, zmrazené
	Celá malá ryba
	Celá ryba v pare
	Celá malá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
	Pstruh
Losos	Losos, filety
	Losos vcelku
Garnáty	Garnáty, čerstvé
	Garnáty, mrazené
Mušle	-

Kategória pokrmu: Hydina








Pokrm	
Hydina bez kostí	-
Hydina bez kostí 	-




Pokrm		
Kurča	Kuracie kídla, čerstvé	
	Kuracie kídla, mrazené	
	Kuracie stehná, čerstvé	
	Kuracie stehná, mrazené	
	Pošírované kuracie prsia	
	Kurča, 2 polovice	
	Celé kura 	
	Celá kačka 	-
	Celá hus 	-
Celá morka 	-	

Kategória pokrmu: mäso

Pokrm	
Hovädzie	Varené hov. mäso
	Dusené mäso 
	Sekaná
Rozbif	Neprepečený
	Neprepečený 
	Stredne prepečený
	Stredne prepečený 
	Prepečený
	Prepečený 



Pokrm	
Hovädzie po škan- dinávsky	Neprepečený 
	Stredne prepečený 
	Prepečený 
Bravčové	Klobásy chipolata
	Rebierka
	Brav. koleno, pred- varené
	Pečené bravčové
	Bravčové karé
	Bravčové karé 
	Bravčové karé, úde- né
	Bravčové karé, po- širované
	Krkovička
	Bravčové pliecko
Teľacie mäso	Teľacie koleno
	Hovädzia roštenka
	Pečená teľacina 
Jahňacie	Jahňacie stehno
	Pečené jahňacie 
	Jahňací chrbát
	Jahňacia roštenka, stredne prepečená
	Jahňacia roštenka, stredne prepečená 

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

## Kategória pokrmu: Pečené jedlá

Pokrm	
Lasagne	-
Lasagne/cannelloni, - zmraz.	-
Cestoviny	-
Zapečené zemiaky	-
Gratinovaná zeleni- na	-
Sladké jedlá	-

## Kategória pokrmu: Pizza/Slaný koláč

Pokrm	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra oblož- enie
	Pizza, mrazená
	Americká pizza, mrazená
	Pizza, chladená
	Malé pizze, mraze- né
Zapekané bagety	-

Pokrm	
Alsaský slaný koláč	-
Švajčiarsky koláč, pikantný	-
Slaný lotrinský koláč	-
Slaný koláč	-

#### Kategória pokrmu: Koláč/Sušienky

Pokrm	
Bábovka	-
Jablkový koláč, obložený	-
Piškótový koláč	-
Jablkový koláč	-
Tvarohový koláč, forma	-
Brioška	-
Koláč Madeira	-
Tortá	-
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 štola	-

Pokrm	
Jablkový závin, zmrazený	-
Koláč na plechu	Piškótové cesto
	Kysnuté cesto
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
	Pečivo, predpečené
	Pečivo, mrazené
Ciabatta	-
Bageta	Bagety, predpečené
	Bagety, mrazené

Pokrm	
Chlieb	Veniec z kysnutého cesta
	Biely chlieb
	Vianočka
	Čierny chlieb
	Ražný chlieb
	Celozrnný chlieb
	Nízky chlieb
	Chlieb/pečivo, zmrazené

## Kategória pokrmu: Zelenina

Pokrm	
Brokolica, ružičky	-
Brokolica, celá	-
Karfiol, ružičky	-
Karfiol, vcelku	-
Mrkva	-
Cukina, plátky	-
Špargľa, zelená	-
Špargľa, biela	-
Korenie, prúžky	-
Špenát, čerstvý	-
Pór, krúžky	-
Zelené fazuľky	-
Huby nakrájané na plátky	-
Lúpané paradajky	-
Ružičkový kel	-
Zeler, kocky	-
Hrášok	-
Baklažán	-
Fenikel	-

Pokrm	
Artičoky	-
Červená repa	-
Hadomor španielsky	-
Kaleráb, prúžky	-
Biela fazuľa	-
Kel	-

## Kategória pokrmu: Pudingy a teriny

Pokrm	
Vaječný nákyp	-
Karamelový nákyp	-
Terina	-
Vajcia	Vajcia namätko
	Vajcia stredne
	Vajcia natvrdo
	Pečené vajcia

## Kategória pokrmu: Prílohy

Pokrm	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, hrubé	-
Hranolčeky, mrazené	-
Krokety	-
Americké zemiaky	-
Opečené zemiakové pyré	-
Varené zemiaky, na 1/4	-
Varené zemiaky	-
Zemiaky v šupke	-
Zemiakové knedle	-
Žemľové knedle	-

Pokrm	
Kysnuté knedle, slane	-
Kysnuté knedle, sladké	-
Ryža	-
Čerstvé tagliatelle	-
Polenta	-



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

## 6.8 Podponuka pre: Predn. programu SousVide

Katégoria pokrmu	Pokrm
Ryby/Morské Plody	Fileta z morskej pražmy
	Fileta z morského vlka
	Treska
	Fileta zo pstruha
	Losos, filety
	Hrebanatky
	Mušle s lastúrou
	Garnáty bez škrupiny
	Chobotnica
Hydina	Kuracie prsia, vykosené
	Kačacie prsia, vykosené
	Morčacie prsia, vykosené

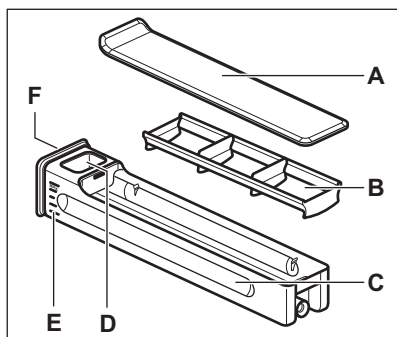
Katégoria pokrmu	Pokrm
mäso	Hovädzie <ul style="list-style-type: none"> <li>Hov. filety, str.prepečené</li> <li>Hovädzie filety, prepečené</li> </ul>
	Jahňacie <ul style="list-style-type: none"> <li>Jahňacie, str. prepečené</li> <li>Jahňacie, prepečené</li> </ul>
	Zverina <ul style="list-style-type: none"> <li>Mäso z diviaka</li> <li>Králik, vykosený</li> </ul>
Zelenina	Mrkva
	Cukina, plátky
	Špargľa, zelená
	Špargľa, biela
	Korenie, prúžky
	Pór, krúžky
	Koreň zeleru
	Zeler
	Baklažán
	Fenikel
Srdiečka artičok	
Ovocie	Zemiaky
	Tekvica
	Jablká
	Hrušky
	Broskyne
	Nektárinky
	Slivky
	Ananás
Mango	

## 6.9 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.

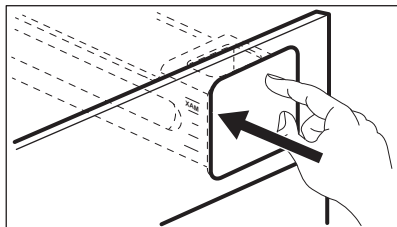
**i** Ak zostanú zachované pôvodné nastavenia, rúra sa zapne automaticky.

## 6.10 Zásuvka na vodu



- A. Veko
- B. Vlnolam
- C. Teleso zásuvky
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predné tlačidlo

Zásuvku na vodu môžete vybrať z rúry. Jemne zatlačte predné tlačidlo. Po zatlačení zásuvky na vodu sa zásuvka vysunie z rúry.

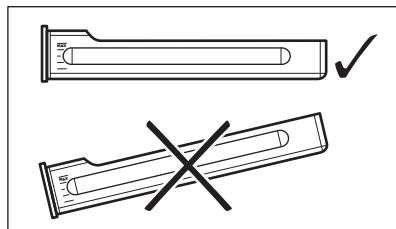


Zásuvku na vodu môžete naplniť dvoma spôsobmi:

- nechajte zásuvku na vodu vnútri rúry a naplňte ju z džbánu na vodu,

- vyberte zásuvku na vodu z rúry a naplňte ju pod vodovodným kohútikom.

Keď naplníte zásuvku na vodu pod vodovodným kohútikom, prenášajte zásuvku vo vodorovnej polohe, aby ste nevyliali vodu.



Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Stlačte predné tlačidlo, kým nebude zásuvka na vodu vnútri rúry.

Zásuvku na vodu vyprázdňte po každom použití.



### UPOZORNENIE!

Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.

## 6.11 Pečenie s parou

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.



### VAROVANIE!

Použite iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu. Nepoužívajte iné kvapaliny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

1. Zatlačením krytu zásuvky na vodu otvorte zásuvku na vodu a vyberte ju z rúry.
2. Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút. Použite mierku v zásuvke na vodu.
3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.



Pred vložením do rúry utrite vlhkú zásuvku na vodu mäkkou handričkou.

4. Zapnite rúru.
5. Nastavte funkciu ohrevu v pare a teplotu.
6. V prípade potreby nastavte funkciu:

Trvanie  $\rightarrow$  alebo: Koniec  $\rightarrow$ .

Para sa začne tvoriť približne po 2 minútach. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

Keď sa minie voda v zásuvke na vodu, zaznie zvukový signál a je potrebné pridať vodu podľa vyššie uvedených pokynov, aby ste mohli pokračovať v pečení s parou.

Zvukový signál zaznie po uplynutí času pečenia.

7. Vypnite rúru.
8. Po dokončení pečenia s parou vyprázdňte zásuvku na vodu.



#### UPOZORNENIE!

Rúra je horúca. Hrozí riziko popálenia. Keď vyprázdňujete zásuvku na vodu, buďte opatrní.

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

Dvierka na rúre nechajte otvorené, aby úplne vyschla. Sušenie môžete urýchliť

zatvorením dvierok a zohrievaním rúry s funkciou: Teplovzdušné pečenie pri teplote 150 °C približne 15 minút.



Na konci pečenia s parou pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para.

## 6.12 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 zabliká a následne zmizne.

## 6.13 Rýchle zohrievanie

Táto funkcia skracuje čas zohrievania rúry.



Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.







Ak chcete túto funkciu zapnúť, podržte tlačidlo  $\text{°C}$  3 sekundy. Ukazovateľ ohrevu sa mení. Táto funkcia nie je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.

## 6.14 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  alebo  môžete nastaviť čas v minútach a stlačením <b>OK</b> funkciu spustíte.
 Trvanie	Na nastavenie ako dlho má byť zapnutá rúra (max. 23 hodín 59 minút).
 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 hodín: 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 stláčajte , 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 stláčajte , 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.



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 ohľadne 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.

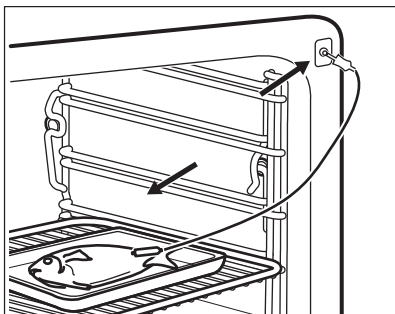
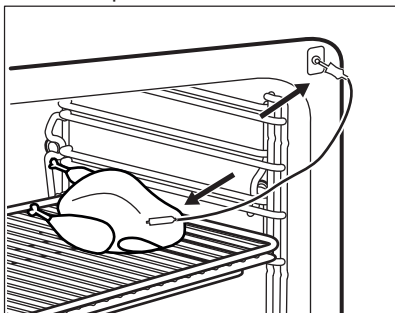
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotná sonda sa nedá použiť pre tekuté pokrmy.
- Počas pečenia musí teplotná sonda zostať v pokrme a zástrčka v zásuvke.
- Použite odporúčané nastavenia pre vnútornú teplotu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.



- i** Spotřebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od kvality potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

## Kategória pokrmu: mäso, hydina a ryba

1. Zapnite spotřebič.
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 spotřebiča.



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  $\text{Ⓢ}$ .

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

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

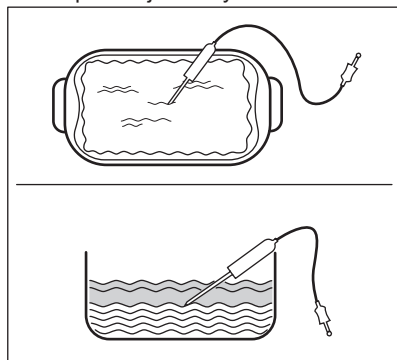


### VAROVANIE!

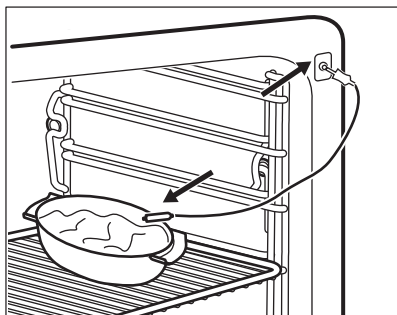
Pretože sa teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.

## Kategória pokrmu: zapekaný pokrm

1. Zapnite spotřebič.
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 spotřebiča.



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  $\mathcal{R}$ .

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 vytiahnite pokrm zo spotrebiča.



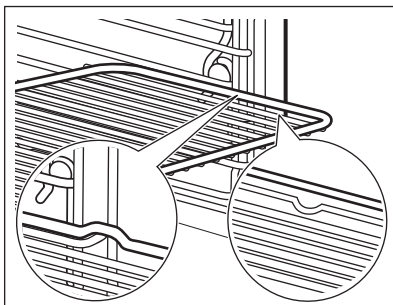
#### **VAROVANIE!**

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

## 9.2 Vkladanie príslušenstva

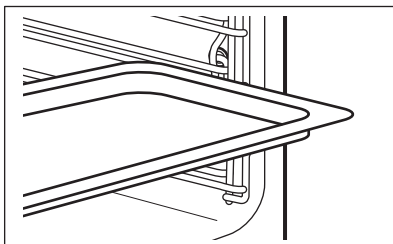
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



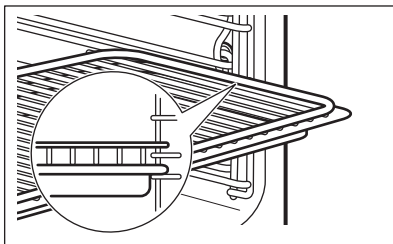
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

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



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!

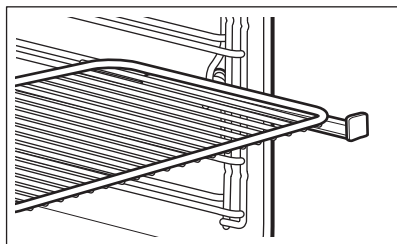
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

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

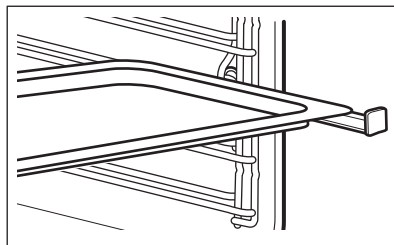


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu varnej nádoby.



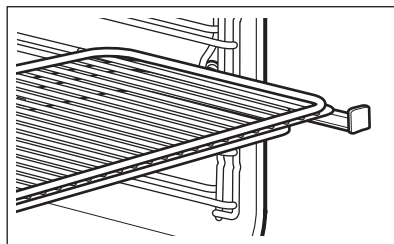
Hlboký pekáč:

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 potvrďte stlačením tlačidla OK.

Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.

5. Nastavenie potvrďte stlačením tlačidla OK.

6. Zadajte 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.

1. Stlačením tlačidla **Ⓛ** zapnete 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 stláčajte **Ⓛ**, kým sa na displeji nezobrazí: Blok. ovládania.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.

Funkciu vypnete stlačením **Ⓛ**. Na displeji sa zobrazí hlásenie. Výber

potvrdíte stlačením tlačidla **Ⓛ**, a potom tlačidla **OK** na potvrdenie.

**i** 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 stláčajte **Ⓛ**, kým sa na displeji nezobrazí: Trvanie.
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stláčajte **Ⓛ**, 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.

- i**
- 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
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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 oľhadne 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 Vnútoraná strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

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

## 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.

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

### Kysnutie cesta

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

### Rozmrazovanie

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

## 11.4 Varenie metódou SousVide

Táto funkcia používa nižšie teploty ako pri normálnej príprave jedla.

### Varenie metódou SousVide Odporúčania

Použite vysoko kvalitné a čerstvé surové potraviny. Potraviny pred varením vždy očistite. Buďte opatrní pri použití surových vajec.

Nízke teploty sú vhodné iba pre druhy potravín, ktoré môžu byť konzumované surové.

Potraviny nevarte príliš dlho keď používate teplotu pod 60 °C.

Suroviny s obsahom alkoholu pred vákuovým zabalením prevarte.

Vákuové vrecká položte na mriežku vedľa seba.

V chladničke môžete uverené jedlo skladovať 2 – 3 dni. Jedlo rýchlo ochladte (pomocou ľadového kúpeľa).

Nepoužívajte túto funkciu na ohrievanie zvyškov jedla.

### Vákuové balenie

Použite iba vákuové vrecká a komorovú vákuovú baličku odporúčané na varenie metódou Sous Vide. Iba tento typ vákuovej baličky dokáže vákuovo zabalit' kvapaliny.

Vrecká nepoužívajte opakovane.

Pre rýchlejšie a lepšie výsledky nastavte maximálny stupeň vákua.

Aby ste zaručili bezpečné uzavretie vákuového vrecka, uistite sa, že je oblasť určená na zatavenie čistá.













Ešte predtým ako vrecko zatavíte sa uistite, že sú okraje jeho vnútornej strany čisté.





## 11.5 Varenie metódou SousVide: Mäso

Používajte iba vykostené mäso, aby ste predišli prederaveniu vákuových vreciek.

Hydinové filety vypražte so stranou s kožou dole pred vákuovým zabalením.

Použite tretiu úroveň v rúre.

 <b>HOVÄDZIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
<b>Hovädzia/teľacia fileta</b>			
Stredne prepečené, 4 cm hrubé, 0,8 kg	60	110 - 120	
Prepečené, 4 cm hrubé, 0,8 kg	65	90 - 100	
 <b>JAHŇACIE/ZVERINA</b>			
	 (°C)	 (min)	
<b>Jahňacie, surové, 3 cm hrubé kúsky, 0,6-0,65 kg</b>	60	180 - 190	
Jahňacie, stredne prepečené, 3 cm hrubé kúsky, 0,6-0,65 kg	65	105 - 115	
Diviak, 3 cm hrubé kúsky, 0,6-0,65 kg	90	60 - 70	
Králik, 1,5 cm hrubé kúsky, 0,6-0,65 kg	70	50 - 60	
 <b>HYDINA</b>			
	 (°C)	 (min)	
Kuracie prsia, 3 cm hrubé, 0,75 kg	70	70 - 80	
Kačacie prsia, 2 cm hrubé, 0,9 kg	60	140 - 160	





 <b>HYDINA</b>		
	 (°C)	 (min)
Morčacie prsia, 2 cm hrubé, 0,8 kg	70	75 - 85

## 11.6 Varenie metódou SousVide: Ryby a plody mora

Rybie filety pred vložením do vákuového vrečka vysušte papierovou utierkou.

Ak varíte mušle, pridajte do vákuového vrečka pohár vody.

Použite tretiu úroveň v rúre.









 <b>RYBY A MORSKÉ PLODY</b>		
	 (°C)	 (min)
Pražma morská, 4 filety, 1 cm hrubé, 0,5 kg	70	25
Morský vlk, 4 filety, 1 cm hrubé, 0,5 kg	70	25
Treska, 2 filety, 2 cm hrubé, 0,65 kg	65	70 - 75
Hrebatky, 0,65 kg	60	100 - 110
Mušle s lastúrou, 1 kg	95	20 - 25
Garnáty bez panciera, 0,5 kg	75	25 - 30
Chobotnica, 1 kg	85	100 - 110
Pstruh, 2 filety, 1,5 cm hrubé, 0,65 kg	65	55 - 65
Losos, fileta, 3 cm hrubá, 0,8 kg	65	100 - 110





Ak chcete predísť úniku bielkovín, namočte pstruha alebo lososa na 30 minút do 10 % soľného roztoku (100 g soli v 1 litri vody) a pred vložením do vákuového vrečka ju osušte papierovou utierkou.

## 11.7 Varenie metódou SousVide: Zelenina

Farba artičok sa zachová, ak ich po očistení a nakrájaní vložíte do vody s citrónovou šťavou.

Použite tretiu úroveň v rúre.





 <b>ZELENINA</b>	
	 (min)
 <b>Teplotu nastavte na 90 °C.</b>	
Špargľa, zelená, vcelku, 0,7 – 0,8 kg	40 - 50
Špargľa, biela, vcelku, 0,7 – 0,8 kg	50 - 60
Cuketa, plátky 1 cm, 0,7 – 0,8 kg	35 - 40
Baklažán, plátky 1 cm, 0,7 – 0,8 kg	30 - 35
Tekvica, kúsky, 2 cm hrubé, 0,7 – 0,8 kg	25 - 30
 <b>ZELENINA</b>	
 <b>Teplotu nastavte na 95 °C.</b>	
	 (min)
Pór, prúžky alebo krúžky, 0,6 – 0,7 kg	40 - 45





 ZELENINA	
 Teplotu nastavte na 95 °C.	
	 (min)
Paprika, prúžky alebo štvrtiny, 0,7 – 0,8 kg	35 - 40
Zeler, krúžky 1 cm, 0,7 – 0,8 kg	40 - 45
Mrkva, plátky 0,5 cm, 0,7 – 0,8 kg	35 - 45
Koreň zeleru, plátky 1 cm, 0,7 – 0,8 kg	45 - 50
Fenikel, plátky 1 cm, 0,7 – 0,8 kg	35 - 45
Zemiaky, plátky 1 cm, 0,8 – 1 kg	35 - 45
Artičokové srdiečka, štvrtiny, 0,4 – 0,6 kg	45 - 55

## 11.8 Varenie metódou SousVide: Ovocie a sladkosti

Farba jablák a hrušiek sa zachová, ak ich po očistení a nakrájaní vložíte do vody s citrónovou šťavou.

Použite tretiu úroveň v rúre.

 OVOCIE	
	 (°C)  (min)
Broskyne, 4, polovice	90 20 - 25
Slivky, polovice, 0,6 kg	90 10 - 15
Mangá, 2, nakrájané na kocky, 2 cm hrubé	90 10 - 15
Hrušky, 4, polovice	90 15 - 30
Nektárinky, 4, polovice	90 20 - 25

 OVOCIE	
	 (°C)  (min)
Ananás, plátky 1 cm, 0,6 kg	90 20 - 25
Jablká, 4, štvrtiny	95 25 - 30
Vanilkový krém x2, 350 g v každom vrečúsku	85 20 - 22

## 11.9 Pečenie s parou

Používajte len riad odolný voči teplu a korózii alebo pochrómovaný ocelový riad.

Keď pečiete na viac ako jednej úrovni, uistite sa, že je dostatočná vzdialenosť medzi úrovňami, aby mohla para cirkulovať.

Začnite piecť so studenou rúrou, pokiaľ nie je v tabuľke nižšie odporúčaný predohrev.

### 11.10 Vlhká para

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

#### Sterilizácia

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

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

Do zásuvky na vodu nalejte vodu až do maximálnej úrovne a nastavte čas 40 minút.

#### Varenie

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



Počas jedného konkrétneho varenia môžete pripraviť jedlo pozostávajúce z viacerých chodov. Na zabezpečenie, aby boli všetky pokrmy hotové naraz, začnite s pokrmom s najdlhšou dobou prípravy a potom pridajte ostatné pokrmy v správny čas, ako je uvedené v tabuľkách pečenia.

**Príklad: Celkový čas tohto konkrétneho varenia je 40 min. Najprv vložte Varené zemiaky, na 1/4, po 20 minútach pridajte Filety z lososa a Brokolica, ružičky po 30 minútach.**



(min)

Varené zemiaky, na 1/4	40
------------------------	----

Filety z lososa	20
-----------------	----

Brokolica, ružičky	10
--------------------	----

Použite najväčšie množstvo vody potrebné na súčasné varenie viacerých pokrmov.

Použite druhú úroveň v rúre.



ZELENINA



Teplotu nastavte na 99 °C.



(min)



8 - 10	Brokolica, ružičky, prázdnu rúru predhrejte
--------	---

10	Lúpané paradajky
----	------------------

10 - 15	Špenát, čerstvý
---------	-----------------

10 - 15	Cukiny, nakrájané na plátky
---------	-----------------------------

15	Zelenina, blanširovaná
----	------------------------

15 - 20	Huby nakrájané na plátky
---------	--------------------------

15 - 20	Korenie, prúžky
---------	-----------------

15 - 25	Brokolica, celá
---------	-----------------



ZELENINA



Teplotu nastavte na 99 °C.



(min)



15 - 25	Špargľa, zelená
---------	-----------------

15 - 25	Baklažán
---------	----------

15 - 25	Tekvica, kocky
---------	----------------

15 - 25	Paradajky
---------	-----------

20 - 25	Strukoviny, blanširované
---------	--------------------------

20 - 25	Valeriánka poľná, ružičky
---------	---------------------------

20 - 25	Kel
---------	-----

20 - 30	Zeler, kocky
---------	--------------

20 - 30	Pór, krúžky
---------	-------------

20 - 30	Hrášok
---------	--------

20 - 30	Cukrový hrášok / Cukrový hrášok
---------	---------------------------------

20 - 30	Sladké zemiaky
---------	----------------

20 - 30	Fenikel
---------	---------

20 - 30	Mrkva
---------	-------

25 - 35	Špargľa, biela
---------	----------------

25 - 35	Ružičkový kel
---------	---------------

25 - 35	Karfiol, ružičky
---------	------------------

25 - 35	Kaleráb, prúžky
---------	-----------------

25 - 35	Biela fazuľa
---------	--------------









30 - 40	Sladká kukurica so šúľkom
---------	---------------------------





35 - 45	Hadomor španielsky
---------	--------------------





35 - 45	Karfiol, vcelku
---------	-----------------





35 - 45	Zelené fazuľky
---------	----------------





40 - 45	Biela alebo červená kapusta, prúžky
---------	-------------------------------------





 <b>ZELENINA</b>	
 <b>Teplotu nastavte na 99 °C.</b>	
 (min)	
50 - 60	Artičoky
55 - 65	Sušené strukoviny, namáčané, pomer vody/strukovín 2:1
60 - 90	Kyslá kapusta
70 - 90	Červená repa
 <b>PRÍLOHY</b>	
 <b>Teplotu nastavte na 99 °C.</b>	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, pomer vody/kuskusu 1:1
15 - 25	Čerstvé tagliatelle
20 - 25	Semolínový puding, pomer vody/krupice 3,5:1
20 - 30	Šošovica, červená, pomer vody/šošovice 1:1
25 - 30	Špece
25 - 35	Bulgur, pomer vody/bulguru 1:1
25 - 35	Kysnuté knedle
30 - 35	Voňavá ryža, pomer vody/ryže 1:1
30 - 40	Varené zemiaky, na 1/4
35 - 45	Žemľová knedľa
35 - 45	Zemiakové knedle





 <b>PRÍLOHY</b>	
 <b>Teplotu nastavte na 99 °C.</b>	
 (min)	
35 - 45	Ryža, pomer vody/ryže 1:1, pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže
40 - 50	Polenta, pomer vody 3:1
40 - 55	Ryžový puding, pomer mlieka/ryže 2,5:1
45 - 55	Nešúpané zemiaky, stredné
55 - 60	Šošovica, hnedá a zelená, pomer vody/šošovice 2:1



 <b>OVOCIE</b>	
 <b>Teplotu nastavte na 99 °C.</b>	
 (min)	
10 - 15	Jablkové plátky
10 - 15	Horúce bobule
10 - 20	Roztopená čokoláda
20 - 25	Ovocný kompót

 <b>RYBY</b>		
 (min)		 (° C)
15 - 20	Tenké rybie filety	75 - 80

 RYBY		
 (min)		 (° C)
20 - 25	Garnáty, čerstvé	75 - 85
20 - 30	Mušle	100
20 - 30	Filety z lososa	85
20 - 30	Pstruh, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnáty, mrazené	75 - 85
40 - 45	Pstruh lososový, 1 kg	85

 MÄSO		
 (min)		 (° C)
15 - 20	Klobásky chipolata	80
20 - 30	Bavorská teľacia klobása / Biela klobása	80
20 - 30	Viedenský párok	80
25 - 35	Poširované kuracie prsia	90
55 - 65	Varená šunka, 1 kg	99
60 - 70	Kurča, poširované 1 - 1,2 kg	99

 MÄSO		
 (min)		 (° C)
70 - 90	Údené mäso, poširované	90
80 - 90	Teľacie mäso / Bravčové karé, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz - varené hovädzie mäso	99








 VAJCIA		
 Teplotu nastavte na 99 °C.		
 (min)		
10 - 11	Vajcia varené namäkko	
12 - 13	Vajcia varené stredne	
18 - 21	Vajcia varené natvrdo	

### 11.11 Skonbinovanie funkcií: Turbo gril + Vlhká para





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

1. Nastavte funkciu: Turbo gril na pečenie mäsa.
2. Pridajte pripravenú zeleninu a prílohy.
3. Teplotu v rúre znížte na približne 90 °C. Môžete otvoriť dverka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
4. Nastavte funkciu: Vlhká para. Varte všetky pokrmy spolu, kým nebudú hotové.

Použite prvú úroveň v rúre na mäso a tretiu úroveň v rúre na zeleninu.

	 Turbo gril Prvý krok: varte mäso		 Vlhká para Druhý krok: pridajte zeleninu	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Rozbif, 1 kg / Ružičkový kel, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Pečené bravčové, 1 kg / Zemiaky / Zeleninová omáčka	180	60 - 70	99	30 - 40
Pečená teľacina, 1 kg / Ryža / Zelenina	180	50 - 60	99	30 - 40

## 11.12 Vlhkosť Vysoká




	Použite druhú úroveň v rúre.	
	 (°C)	 (min)
Tenké rybie filety	85	15 - 25
Pečené vajcia	90 - 110	15 - 30
Malá ryba, až do 0,35 kg	90	20 - 30
Hrubé rybie filety	90	25 - 35
Celá ryba, až do 1 kg	90	30 - 40
Puding, torta v malých miskách	90	35 - 45
Terina	90	40 - 50
Knedle	120 - 130	40 - 50

## 11.13 Vlhkosť Stredná

	Použite druhú úroveň v rúre.	
	 (°C)	 (min)
Sladké pečivo z kysnutého cesta	170 - 180	20 - 35
Pečivo z chlebového cesta	180 - 200	25 - 35
Pečené rybie file	170 - 180	25 - 40
Sladký chlieb	160 - 170	30 - 45
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45
Sladké pečené jedlá	160 - 180	45 - 60
Rôzne druhy chleba 0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60
Rebierka	140 - 150	75 - 100
Dusené / Dusené mäso	140 - 150	100 - 140




## 11.14 Vlhkosť Nízka

Použite druhú úroveň v rúre, pokiaľ nie je uvedené inak.

	 (°C)	 (min)
Predpečené pečivo	200	15 - 20
Predpečené bagety 40 – 50 g	200	15 - 20
Pečivo z chlebového cesta 40 – 60 g	180 - 200	25 - 35
Predpečené bagety, zmrazené 40 – 50 g	200	25 - 35
Fašírka, surová, 0,5 kg	180	30 - 40
Cestovinový nákyt	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chlieb 0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60
Kurča, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Bravčové karé, údené, 0,6 – 1 kg, namáčajte na 2 hodiny	160 - 180	60 - 70
Rozbif, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kačka 1,5 – 2 kg	180	70 - 90
Pečená teľacina, 1 kg	180	80 - 90
Pečené bravčové, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Hus, 3 kg, použite prvú úroveň v rúre	170	130 - 170

## 11.15 Regenerácia

Použite druhú úroveň v rúre.




	 (°C)	 (min)
Jednoduché jedlá	110	10 - 15
Cestoviny	110	10 - 15
Ryža	110	10 - 15
Knedle	110	15 - 25

## 11.16 Funkcia Jogurt

Táto funkcia vám umožňuje pripraviť jogurt.

Zmiešajte 0,25 kg jogurtu s 1 l mlieka. Zmes naplňte do jogurtových pohárov.

Ak používate surové mlieko, najprv ho prevarte a potom ho ochladte na 40 °C.

 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (h)	
Krémový jogurt	5 - 6	
Hustý jogurt	7 - 8	

## 11.17 Pečenie

Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.

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







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

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

## 11.18 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Príliš krátky čas pečenia.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.

## 11.19 Pečenie na jednej úrovni

 <b>PEČENIE VO FORMÁCH</b>					
		 (°C)	 (min)		
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1	
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1	
Korpus z krehkého cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 30	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
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

 <b>SUŠIENKY</b>			
 <b>Použite tretiu úroveň v rúre.</b>			
		 (°C)	 (min)
Krehké cesto / Piškóto- vý koláč	Tepl vzdušné pečenie	150 - 160	15 - 25
Snehové pusinky	Tepl vzdušné pečenie	80 - 100	120 - 150
Mandľové Sušienky	Tepl vzdušné pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z kysnutého cesta	Tepl vzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40
Pečivo z lístkového ce- sta, prázdnu rúru pred- hrejte	Tepl vzdušné pečenie	170 - 180	20 - 30
Pečivo, prázdnu rúru predhrejte	Tradičné pečenie	190 - 210	10 - 25

## 11.20 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov





 <b>Použite prvú úroveň v rúre.</b>			
		 (°C)	 (min)
Cestovinový nákyp	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40
Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru predhrejte	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
Bagety s roztopeným syrom	Tepl vzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60
Zapečená ryba	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Tepl vzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60

## 11.21 Viacúrovňové pečenie





Použite funkciu: Tepl vzdušné pečenie.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.



 <b>KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH</b>		
	 (°C)	 (min)
Koláče so šľahačkou / Veterníky, prázdnu rúru predhrejte	160 - 180	25 - 45
Suchý koláč s mrvenič- kou	150 - 160	30 - 45

 <b>SUŠIENKY</b>		
	 (°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

 <b>SUŠIENKY</b>		
	 (°C)	 (min)
Pečivo z lístkového ce- sta, prázdnu rúru pred- hrejte	170 - 180	30 - 50
Pečivo	180	20 - 30

## 11.22 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúry.

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.







## 11.23 Pečenie mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.







 <b>HOVÄDZIE</b>				
			 (°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







 <b>HOVÄDZIE</b>				
			 (°C)	 (min)
Stredne prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







 <b>BRAVČOVÉ</b>				
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pliecko / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotlety / Rebiečka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>TEĽACIE</b>				
 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	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Srnčí chrbát	1.5 - 2	Tradičné peče- nie	180 - 200	60 - 90
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	40 - 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	





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

 <b>RYBY</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50






## 11.24 Pečenie chleba

Použite druhú úroveň v rúre.







Predhriatie sa neodporúča.

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

## 11.25 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 predhrejete.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenká, použite hlboký pekáč	210 - 230	15 - 25
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30
Nízky chlieb	210 - 230	10 - 20
Koláč z lístkového cesta	160 - 180	45 - 55
Koláč Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Ruskí knedle	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

## 11.26 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejete.

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






### 11.27 Pomalé pečenie

Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Nie je možné ju použiť 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 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

## 11.28 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	190 - 210	15 - 25	3
Hranolky, hrubé	190 - 210	20 - 30	3
Americké zemiaky / Krokety	190 - 210	20 - 40	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	180 - 200	40 - 50	2

## 11.29 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) <b>Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky</b>
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45

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

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

### 11.30 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.



 <b>ZELENINA</b>		
	 (°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.



 <b>OVOCIE</b>	
	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9







## 11.31 Teplotná sonda



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



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



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



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



 <b>BARANINA/JAHŇACINA</b>	 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



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

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

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

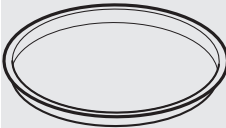
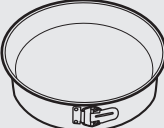


 <b>DUSENÉ JEDLÁ – PRED-VARENÁ ZELENINA</b>	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne</b>	<b>Viac</b>
Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

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

 <b>DUSENÉ JEDLÁ – SLADKÉ</b>	 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

### 11.32 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo




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




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

### 11.33 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

### 11.34 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








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

### 11.35 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350.

Testy pre funkciu: Vlhká para.

 Teplotu nastavte na 99 °C.					
	 Nádoba (Gastro- norm)	 (g)		 (min)	
Brokolica, prázdnu rúru predhrejte	1 x 2/3 s otvormi	300	3	13 - 15	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica, prázdnu rúru predhrejte	2 x 2/3 s otvormi	2 x 300	2 a 4	13 - 15	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica, prázdnu rúru predhrejte	1 x 2/3 s otvormi	max.	3	15 - 18	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

 Teplotu nastavte na 99 °C.					
	 <b>Nádoba (Gastro- norm)</b>	 <b>(g)</b>		 <b>(min)</b>	
Hrášok, mra- zený	2 x 2/3 s otvormi	2 x 1500	2 a 4	Až kým te- plota naj- chladnej- šieho mie- sta nedo- siahne 85 °C.	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 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.

Použite niekoľko kvapiek octu na vyčistenie dna dutiny od vodného kameňa.



#### 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. Použijete mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

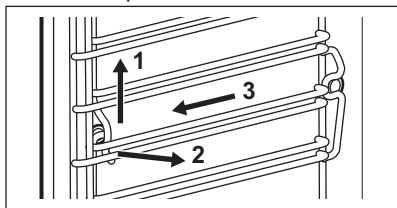
Nepriľnavé príslušenstvo sa nesmie čistiť agresívnymi prostriedkami, predmetmi s ostrými hranami alebo v umývačke.

## 12.2 Vybratie: zasúvacie lišty

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

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Zasúvacie lišty opatrne vyťahnite nahor z predného závesu.



2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Vyťahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## 12.3 Parné čistenie

Odstráňte čo možno najviac nečistôt manuálne.

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

Funkcie čistenia parou podporujú čistenie dutiny rúry parou.

Pred začatím procesu čistenia sa uistite, že rúra vychladla.

Počas činnosti funkcie čistenia parou je osvetlenie vypnuté.

1. Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň.
2. Vyberte funkciu čistenia parou v ponuke: Čistenie.
 

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

  - a) Zapnite funkciu.
  - b) Keď sa program skončí, zaznie zvukový signál.
  - c) Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.

**Parné čistenie plus** - funkcia trvá približne 75 minút.

- a) Do dutiny rúry na smaltové a oceľové časti rovnomerne nasprejajte vhodný čistiaci prostriedok.

- b) Zapnite funkciu. Prvá časť programu skončí po približne 50 minútach.
- c) Stlačte tlačidlo OK.



Aby ste dokončili čistenie, postupujte podľa hlásenia na displeji.

- d) Dutinu rúry utrite neabrazívnou čistiacou špongiou. Môžete použiť teplú vodu alebo čistiace prostriedky na rúry.
  - e) Stlačte tlačidlo OK. Spustí sa posledná časť procesu. Táto fáza trvá približne 25 minút.
3. Dutinu rúry utrite neabrazívnou špongiou. Môžete použiť teplú vodu.
  4. Odstráňte zo zásuvky na vodu zvyšnú vodu.

Po čistení ponechajte dvierka rúry otvorené približne 1 hodinu. Počkajte, kým nebude rúra suchá. Ak chcete urýchliť sušenie, môžete rúru zohriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C na približne 15 minút. Maximálne účinky funkcie čistenia dosiahnete, ak ihneď po skončení funkcie manuálne vyčistíte rúru.

## 12.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, je potrebné čistenie. Použite funkciu Parné čistenie plus.

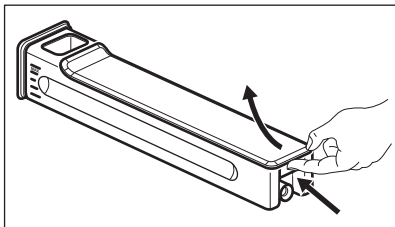
Funkciu môžete zapnúť/vypnúť: Pripomenka čistenia v ponuke: Základné nastavenie.

## 12.5 Čistenie zásuvky na vodu

Vyberte z rúry zásuvku na vodu.

1. Odstráňte veko zásuvky na vodu. Veko nadvihnite podľa výčnelku v zadnej časti.

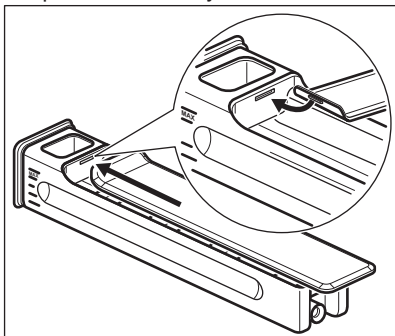




2. Vyberte vlnolam. Ťahajte ho smerom od tela zásuvky, kým počuteľne necvakne.
3. Jednotlivé časti zásuvky na vodu ručne umyte. Použite vodu z vodovodu a jemný saponát. Nepoužívajte abrazívne špongie. Zásuvku na vodu nedávajte do umývačky.

Po vyčistení jednotlivých častí zásuvky na vodu opäť zmontujte zásuvku na vodu.

1. Zasuňte vlnolam, kým nezacvakne. Zatlačte ho do tela zásuvky.
2. Namontujte veko. Najprv pripojte prednú príchytku a potom ju zatlačte proti telu zásuvky.



3. Zásuvku na vodu vložte do spotrebiča.
4. Zásuvku na vodu zatlačte do rúry tak, aby sa zaistila.

## 12.6 Systém výrobníka pary - Odvápňovanie

Keď je spustený výrobnik pary, vnútri sa hromadí vodný kameň (pretože voda obsahuje vápnik). To môže mať negatívny vplyv na kvalitu pary, na výkon výrobníka pary a na kvalitu potravín. Aby

ste predišli hromadeniu vodného kameňa, vyčistíte obvod tvorby pary.

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkciu vyberte v ponuke: Čistenie. Procesom vás bude sprevádzať používateľské rozhranie.

Trvanie celého procesu je približne 2 hodiny.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Do prvej úrovne v rúre zasuňte pekáč.
2. Stlačte tlačidlo OK.
3. Do zásuvky na vodu dajte 250 ml prípravku na odstránenie vodného kameňa.
4. Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte vodou na maximálnu úroveň.
5. Vložte nádržku na vodu.
6. Stlačte OK.

Týmto sa aktivuje prvá časť procesu: Odvápňovanie.



Táto časť trvá približne 1 hodinu 40 minút.

7. Po skončení tejto časti vyprázdňte plech na pečenie a opäť ho položte do prvej úrovne v rúre.
8. Stlačte tlačidlo OK.
9. Do zásuvky na vodu nalejte čerstvú vodu. Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky čistiaceho roztoku.
10. Vložte nádržku na vodu.
11. Stlačte OK.

Týmto sa aktivuje druhá časť procesu: Odvápňovanie. Opláchnete sa okruh výroby pary.



Táto časť trvá približne 35 minút.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.



Ak funkcia: Odvápňovanie sa nevykoná správnym spôsobom, na displeji sa zobrazí hlásenie, aby ste ju zopakovali.

Ak je rúra vlhká a mokrá, vytrite ju suchou handričkou. Dvierka na rúre nechajte otvorené, aby úplne vyschla.

## 12.7 Pripomienka odvápnenia

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomienky odvápnenia: Odvápnovanie. Tieto pripomienky sa aktivujú pri každom vypnutí spotrebiča.

Upozorňovacia pripomienka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odvápnenia.

Blokovacia pripomienka vám prikáže odvápníť spotrebič.



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

## 12.8 Systém výrobnika pary – Oplachovanie

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkciu vyberte v ponuke: Čistenie. Procesom vás bude sprevádzať používateľské rozhranie.

Funkcia trvá približne 30 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
2. Stlačte tlačidlo OK.
3. Do zásuvky na vodu nalejte čerstvú vodu.
4. Stlačte OK.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

## 12.9 Odstránenie a montáž dvierok

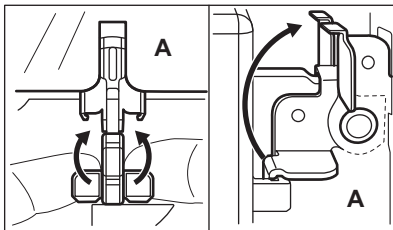
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



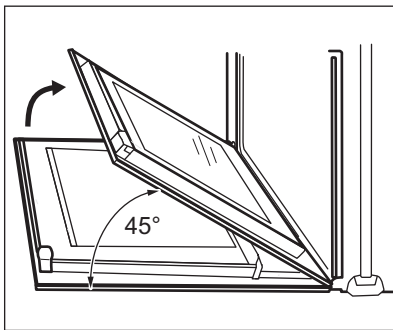
### VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

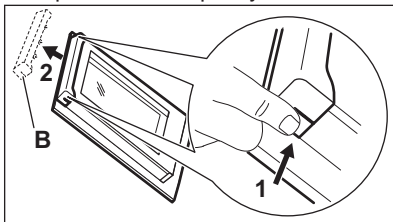
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne nadvihnite upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.



3. Dvierka zatvorte do uhla približne 45°.



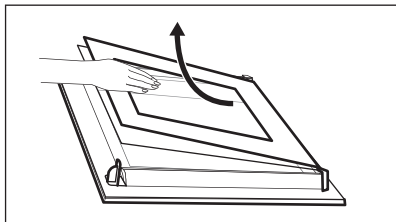
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



### UPOZORNENIE!

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

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



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

Po dokončení 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.

### 12.10 Výmena: Osvetlenie



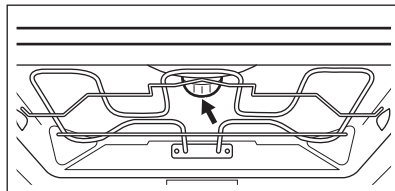
#### **VAROVANIE!**

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. Odstráňte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt.
5. Nasadte sklenený kryt.

#### **Bočné osvetlenie**

1. Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zasúvacie lišty.
2. Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.
3. Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.
4. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
5. Nainštalujte kovový rám a tesnenie. Utiahnite skrutky.
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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
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 poisťka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poisťka“.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poisťka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasunite do príslušnej zásuvky až na doraz.
Na displeji sa zobrazuje F111.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasunite do príslušnej zásuvky až na doraz.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomocou domovej poisťky alebo ističa v poisťkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul>
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol " <b>Demo</b> ".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Základné nastavenia“ v kapitole „Každodenné používanie“.
Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v spotrebiči.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu.	Veko zásuvky na vodu namontujte správne.
Pri prenášaní alebo vkladaní zásuvky na vodu z nej vyteká voda.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu.	Veko zásuvky na vodu namontujte správne.

<b>Problém</b>	<b>Možné príčiny</b>	<b>Riešenie</b>
Pri prenášaní alebo vkladaní zásuvky na vodu z nej vyteká voda.	Vlnolam ste nenamontovali správne.	Vlnolam správne namontujte do tela zásuvky na vodu.
Po zatlačení na kryt zásuvka na vodu nezostane zasunutá v spotrebiči.	Nezatlačili ste úplne telo zásuvky na vodu.	Telo zásuvky na vodu vložte do spotrebiča zatlačením zásuvky až do koncovej polohy.
Zásuvka na vodu sa ťažko čistí.	Nevybrali ste veko a vlnolam.	Pozrite si časť „Čistenie zásuvky na vodu“.
Proces odvápnovania sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.
Proces odvápnovania sa preruší pred ukončením.	Používateľ zastavil funkciu.	Zopakujte proces.
Po procese odvápnovania nie je v hlbokom pekáči žiadna voda.	Zásuvku na vodu ste nenaplnili po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovací prípravok/voda. Zopakujte proces.
Po cykle odvápnovania je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Do prvej úrovne v rúre zasunú pekáč.
Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.
Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.	Používateľ zastavil funkciu.	Zopakujte proces.
Po skončení funkcie čistenia je na dne rúry príliš veľa vody.	Pred spustením cyklu čistenia ste do spotrebiča nastriekali príliš veľké množstvo čistiaceho prostriedku.	Všetky časti dutiny rúry pokryte tenkou vrstvou čistiacего prostriedku. Čistiaci prostriedok naneste rovnomerne.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Počiatočná teplota dutiny rúry pri funkcii parného čistenia bola príliš vysoká.	Zopakujte cyklus. Spustíte cyklus pri studenom spotrebiči.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste nevybrali bočné mriežky. Môžu preniesť teplo na steny a znížiť účinok čistenia.	Zo spotrebiča vyberte bočné mriežky a zopakujte funkciu.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste zo spotrebiča nevybrali príslušenstvo. Príslušenstvo môže negatívne ovplyvniť parný cyklus a znížiť účinnosť čistenia.	Zo spotrebiča vyberte príslušenstvo a zopakujte funkciu.

### 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	BSE792320B 944187994 BSE792320M 944187784 944187785
Index energetickej účinnosti	81.0
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.68 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	70 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra

Hmotnosť	BSE792320B	39.5 kg
	BSE792320M	39.5 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](http://www.aeg.com/shop)



867353805-A-372019



**AEG**