

▶ BEB351110B
BEB351110M

SK Návod na používanie
Rúra

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	6
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	7
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	7
6. ČASOVÉ FUNKCIE.....	10
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	11
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	13
9. TIPY A RADY.....	13
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	27
11. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	30
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	31

NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

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



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

www.aeg.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely. Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo. Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

⚠ Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

ℹ Všeobecné informácie a tipy

🌿 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- 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. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.

- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a 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 najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.

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

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky 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 rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.5 Vnútorňé osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je

určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

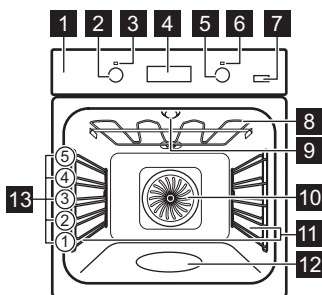
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

2.7 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad

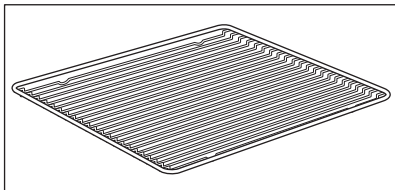


- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií rúry
- 3 Ukazovateľ/symbol prevádzky
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovládač teploty
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Tlačidlo Plus Para
- 8 Ohrevný článok
- 9 Osvetlenie
- 8 Ohrevný článok
- 9 Osvetlenie
- 10
- 11
- 12
- 13

- 10 Ventilátor
- 11 Zasúvacie lišty, vyberateľné
- 12 Priehlbina dutiny

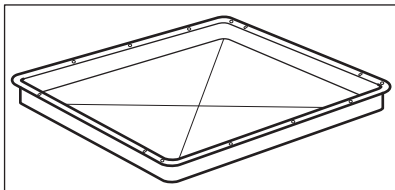
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

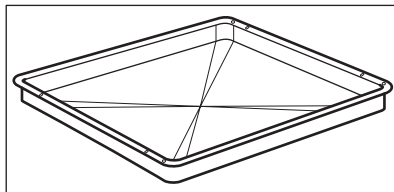
Plech na pečenie



Na koláče a sušienky.

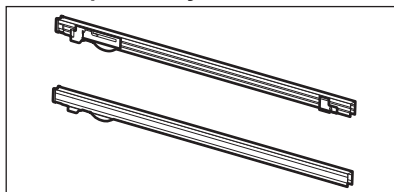
- 13 Úrovne v rúre

Pekáč na grilovanie/pečenie



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

Teleskopické lišty



Pre rošty a plechy.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.



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



Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

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

4.1 Prvé čistenie

Vyberte zo spotrebiča vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete použiť spotrebič, stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.

5.2 Zapnutie a vypnutie spotrebiča





V závislosti od modelu môže mať váš spotrebič žiarovky, symboly ovládačov alebo ukazovateľa:


- Žiarovka sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda funkcie rúry alebo teplotu.
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď sa rúra zohrieva.

1. Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočné ovládače funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia.

5.3 Funkcie rúry

Funkcia rúry	Použitie
	Poloha Vypnuté Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie Rúry Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
	Teplovzdušné Pečenie Na pečenie až na troch úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20-40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
	Teplovzdušné pečenie PLUS Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Pre väčšiu šťavnatosť počas opätovného zohrievania.
	Pizza Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20-40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
	Tradičné pečenie (Horný/Dolný ohrev)/ Čistenie vodou Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Viac informácií o čistení vodou nájdete v kapitole „Ošetrovanie a čistenie“.
	Dolný Ohrev Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na závanie.
	Rozmrazovanie Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Gril Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.

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

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

5.4 Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia umožňuje vylepšiť vlhkosť počas pečenia.



VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.



Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Po skončení funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS opatrne otvorte dverka spotrebiča.




Pozrite si kapitolu „Typy a rady“.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika. Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.

3. Do spotrebiča vložte jedlo a zatvorte dverka rúry.
4. Nastavenie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS: .
5. Stlačte tlačidlo Plus para . Tlačidlo Plus para je funkčné iba pri funkcii Teplovzdušné pečenie PLUS. Ukazovateľ sa rozsvieti.
6. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.



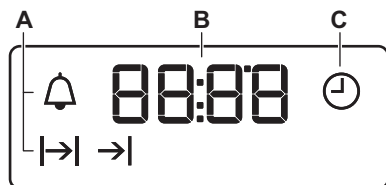
UPOZORNENIE!
Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

7. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte otočnicu ovládača funkcií rúry a teploty do polohy vypnutia. Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.
8. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.





VAROVANIE!
Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je spotrebič studený.

5.5 Displej








- A. Ukazovatele funkcií
- B. Displej času
- C. Ukazovateľ funkcie

5.6 Tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia	Popis
—	MÍNUS	Na nastavenie času.
	HODINY	Na nastavenie časovej funkcie.
+	PLUS	Na nastavenie času.
	Plus Para	Aktivácia funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.


6. ČASOVÉ FUNKCIE



6.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 TRVANIE	Na nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.
 KONIEC	Na nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.
 POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
 KUCHYNSKÝ ČA-SOMER	Na nastavenie času odpočítavania. Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

6.2 Nastavenie času. Zmena času


Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Ukazovateľ  bliká, keď zapojíte spotrebič do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.





Stlačením tlačidla  alebo  nastavte presný čas.


Približne po piatich sekundách prestane zobrazovaný čas blikáť a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.


Ak chcete zmeniť denný čas, stlačajte

, kým  nezačne blikáť.


6.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stlačajte , kým nezačne blikáť .
3. Čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením  alebo .

Na displeji sa zobrazí symbol .

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikáť  a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.




6.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať \rightarrow |.
3. Požadovaný čas nastavte stlačením \oplus alebo \ominus .

Na displeji sa zobrazí symbol \rightarrow |.

4. Keď doba pečenia uplynie, začne blikať \rightarrow | a zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne automaticky.
5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
6. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

6.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART



1. Nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať \rightarrow |.
3. Požadovaný čas funkcie TRVANIE nastavte stlačením \oplus alebo \ominus .
4. Stlačte tlačidlo .
5. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením \oplus alebo \ominus .
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

Spotrebič sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a


vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. V nastavený čas zaznie zvukový signál.

7. Spotrebič sa vypne automaticky. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
8. Ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

6.6 Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA

1. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
2. Po stlačení \oplus alebo \ominus môžete nastaviť požadovaný čas. Kuchynský časomer sa spustí automaticky po piatich sekundách.
3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
4. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

6.7 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo \ominus . Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



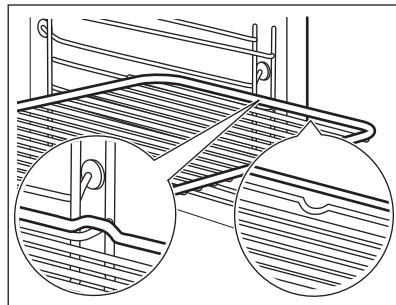
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Vkladanie príslušenstva

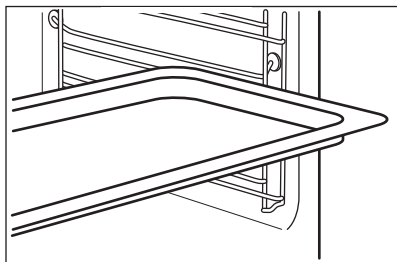
Drôtený rošt:

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



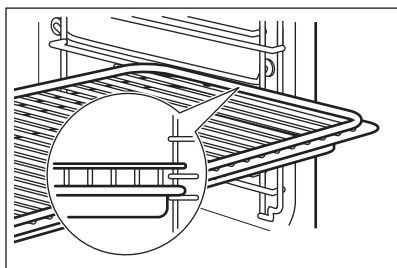
Plech na pečenie / hlboký pekáč:

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



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie / hlbokým pekáčom:

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



i Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

7.2 Teleskopické lišty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



UPOZORNENIE!

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.



UPOZORNENIE!

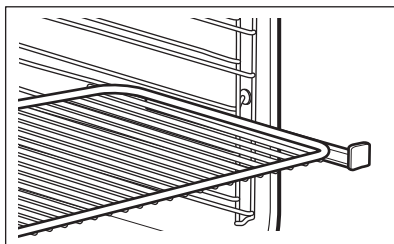
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

Drôtený rošt:

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

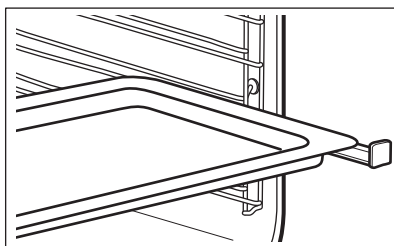


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabraňuje prevrhnutiu varnej nádoby.



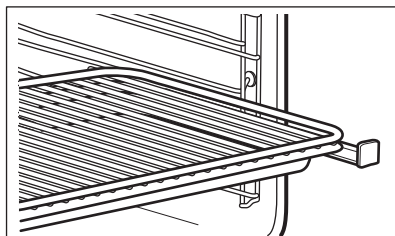
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak

spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič neochladí.

9. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

- čísla úrovní roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre typické jedlá.

9.2 Teplovzdušné pečenie PLUS



Pred predhriatím naplňte priehlbnu dutiny rúry vodou iba keď je rúra studená.

Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

9.1 Vnútoraná strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

Pekárenské výrobky

Pokrm	Voda v priehlbne dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Chlieb	100	180	35 - 40	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Pečivo z chlebového cesta	100	200	20 - 25	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Domáca piz-za	100	230	10 - 20	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾
Sušienky, čajové pečivo, croissanty	100	150 - 180	10 - 20	2	Použite plech na pečenie. ¹⁾

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové pečivo	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Použite formu na koláče. ¹⁾

¹⁾ Pred pečením ho na 5 minút predhrejte v prázdnej rúre.

Príprava mrazených pokrmov

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Mrazené lasagne	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Mrazený crois-sant	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

Regenerácia jedla

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Chlieb	100	110	15 - 25	2
Pečivo z chlebového cesta	100	110	10 - 20	2
Domáca pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Zelenina	100	110	15 - 25	2
Ryža	100	110	15 - 25	2
Cestoviny	100	110	15 - 25	2
Mäso	100	110	15 - 25	2

Pečenie mäsa

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Pečené bravčové	200	180	65 - 80	2	Sklenená zapekacia forma

Pokrm	Voda v priehlbine dutiny (v ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Hovädzia roštenka	200	200	50 - 60	2	Sklenená zapekacia forma
Kurča	200	210	60 - 80	2	Sklenená zapekacia forma

9.3 Pečenie nemäsových pokrmov

- Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia ako teplotu, čas prípravy jedla a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.
- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach spočiatku neopečú rovnako dohned. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

9.4 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlne- ný alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlne- ný alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
Koláč je nízky a vlhký, zvlne- ný alebo sú na ňom vlhké pásy.	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
Koláč je príliš suchý.	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Prí ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

9.5 Pečenie na jednej úrovni:

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutá bábovka/brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohová torta/koláč	Horný/Dolný Ohrev	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Horný/Dolný Ohrev	170 - 190	30 - 40	3
Vianočka	Horný/Dolný Ohrev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	Horný/Dolný Ohrev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	Horný/Dolný Ohrev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ovocné koláče (z kysnutého/piškútového cesta) ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškútového cesta) ²⁾	Horný/Dolný Ohrev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	40 - 80	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Horný/Dolný Ohrev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20	3
Pečivo z piškútového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové sušienky / pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	3
Pečivo z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Teplovzdušné Pečenie	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horný/Dolný Ohrev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Rúru predhrejte.

9.6 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový náky	Horný/dolný ohrev	180 - 200	45 - 60	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Lasagne	Horný/dolný ohrev	180 - 200	25 - 40	1
Zapečená zelenina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety obložené roztopeným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horný/dolný ohrev	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Horný/dolný ohrev	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

9.7 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu Teplovzdušné pečenie.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Veterníky/odpaľované cesto	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/malé koláčiky/pečivo/rožky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pečivo z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bielkové sušienky, snehové pušinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Mandľové Sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Pečivo z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Rúru predhrejte.

9.8 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s bohatým obložením)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohová torta/ koláč	140 - 160	60 - 90	1
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (jedlo podobné pizze z Alsaska)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Rúru predhrejte.

²⁾ Použite hlboký pekáč.

9.9 Pečenie mäsa

- Na pečenie mäsa použite teplovzdorný riad. Pozrite si informácie od výrobcu riadu.
- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad hlbokým pekáčom.
- Do hlbkej nádoby nalejte malé množstvo tekutiny, aby ste predišli horeniu mäsových štiav alebo tuku na jej povrchu.
- Všetky druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, možno piecť v pekáči bez pokrievky.
- Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia podľa potreby obráťte.
- Aby bolo mäso šťavnatejšie:
 - chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou alebo vo vrecku na pečenie.
 - mäso a ryby pečte v kusoch o veľkosti minimálne 1 kg.
 - veľké kusy pečeného mäsa a hydinu niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

9.10 Tabuľky pre pečenie mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Horný/dolný ohrev	230	120 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotleta/rebierka	1 - 1.5	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Fašírka	0.75 - 1	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Bravčové koleno (predvarené)	0.75 - 1	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Teľacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečená teľacina	1	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Teľacie koleno	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

Jahňacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno/pečená jahňacina	1 - 1.5	Turbo gril	150 - 170	100 - 120	1
Jahňací chrbát	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	40 - 60	1

Zverina

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát/zajačie stehno	do 1	Horný/dolný ohrev	230 ¹⁾	30 - 40	1
Srnčí/jelení chrbát	1.5 - 2	Horný/dolný ohrev	210 - 220	35 - 40	1
Srnčie stehno	1.5 - 2	Horný/dolný ohrev	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	0,2 - 0,25 každá	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Polovica kurča	0,4 - 0,5 každá	Turbo gril	190 - 210	35 - 50	1
Kurča, vykímené	1 - 1.5	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Kačka	1.5 - 2	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Hus	3.5 - 5	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Morka	2.5 - 3.5	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Morka	4 - 6	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryba (v pare)

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba	1 - 1.5	Horný/dolný ohrev	210 - 220	40 - 60	1

9.11 Gril

- Grilujte vždy s maximálnou teplotou.
- Rošt zasuňte do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Pekáč vždy zasuňte do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.



UPOZORNENIE!

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

Grilovanie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzie pečenné	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčový chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľací chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Rýchle grilovanie

Pokrm	Čas (min)		Úroveň v rúre
	1. strana	2. strana	
Burgers / Fašírky	8 - 10	6 - 8	4
Bravčová fileta	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	10 - 12	6 - 8	4
Filety/teľacie steaky	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Hrianky	1 - 3	1 - 3	5
Obložené hrianky	6 - 8	-	4

9.12 Dolný ohrev + Gril + Ventilátor

Použite funkciu Teplovzdušné pečenie.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolčky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolčky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké Zemiaky, Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené Zemiakové Pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2
Syr pečený v rúre	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie Kridla	190 - 210	20 - 30	2

9.13 Rozmrazovanie

- Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.
- V rúre použite prvú úroveň zdola.
- Jedlo nezakrývajte miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.

- U veľkých porcií jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený nadol. Jedlo vložte do hlbokého taniera alebo nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.

Pokrm	Množstvo (kg)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.

Pokrm	Množstvo (kg)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Mäso	0.5	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

9.14 Zaváranie - Dolný ohrev

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.
- Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.
- Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.
- Keď tekutina v pohároch začne vriieť (asi po 35 - 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Mäkké ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

Kôstkovice

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

9.15 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

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

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

Zelenina

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

Ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Slivky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marhule	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.16 Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa noriem EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečenie na jednej úrovni. Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Fatless sponge cake / Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškótvý koláč bez tuku	Horný/Dolný Ohrev	160	35 - 50	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Horný/Dolný Ohrev	180	70 - 90	1

Pečenie na jednej úrovni. Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40	3
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	Horný/Dolný Ohrev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné Pečenie	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Horný/Dolný Ohrev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie. Sušienky/small cakes/malé koláčiky/pečivo/rožky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
				2 úroveň	3 úroveň
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
				2 úroveň	3 úroveň
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

Gril

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Toast / Hrianky	Gril	max.	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Hovädzí steak	Gril	max.	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

2) Po uplynutí polovice času obráťte.

10. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitolu ohľadne bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovanom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúru na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použijete mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprínavého povrchu.

10.2 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po procese pečenia s vlhkosťou.



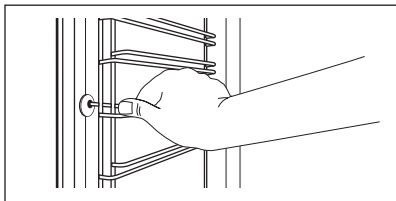
Proces čistenia vám odporúčame vykonať po minimálne každých 5-10 cykloch funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu. Použite maximálne 6 % ocot bez bylínok.
2. Počkejte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

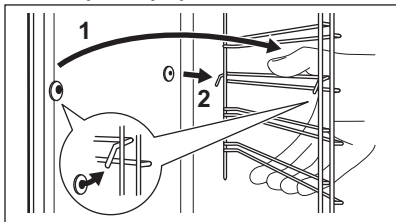
10.3 Vybratie zasúvacích lišt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty .

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



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



Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.






Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

10.4 Čistenie Vodou

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

Proces čistenia vodou využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a pokrmov z rúry.

1. Nalejte 300 ml vody do zásobníka na čistenie vodou v dolnej časti rúry.
2. Nastavte funkciu .
3. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 200 ml vody.
4. Nastavte funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS  a stlačte tlačidlo Plus Para .
5. Teplotu nastavte na 90 °C.
6. Spotrebič nechajte v činnosti 30 minút.
7. Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
8. Keď spotrebič vychladne, vyčistite vnútro rúry mäkkou handričkou.



VAROVANIE!

Skôr než sa spotrebič dotknete, uistite sa, že vychladol. Hrozí riziko popálenia.

10.5 Strop rúry



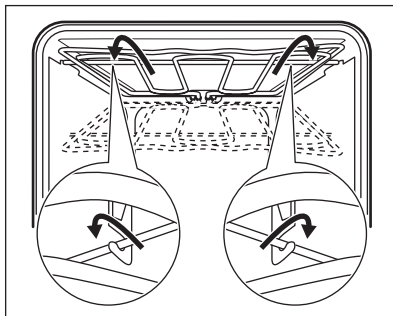
VAROVANIE!

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

Vyberte zasúvacie lišty.

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

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



Ohrevné teleso sa sklopí.

3. Vyčistite strop rúry.
4. Pri inštalácii ohrevného telesa zvolte opačný postup.



Ohrevné teleso správne nainštalujte nad držiaky na vnútorných stenách spotrebiča.

5. Nainštalujte zasúvacie lišty.

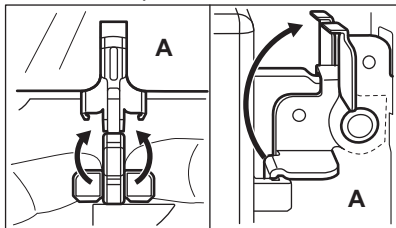
10.6 Odstránenie a montáž dvierok

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

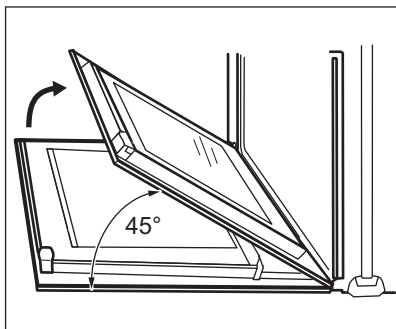
**VAROVANIE!**

Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.

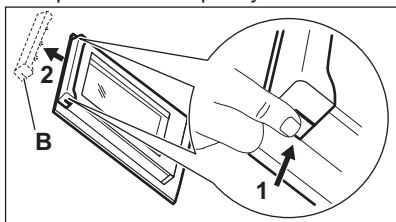
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne nadvihnite upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.



3. Dvierka zatvorte do uhla približne 45°.

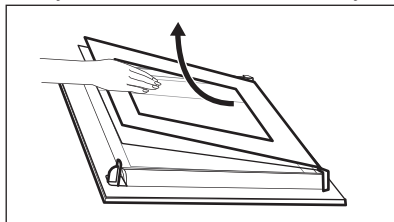


4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od spotrebiča smerom šikmo nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch. Tým zabránite poškrabaniu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili 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 horeuvedené kroky v opačnom poradí. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

**VAROVANIE!**

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

10.7 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skleneného krytu a vnútra rúry.

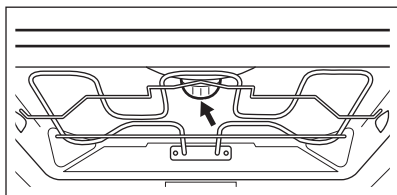
**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

Horné svetlo

1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.



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

11. RIEŠENIE PROBLÉMOV




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať. Na displeji rúry sa zobrazí „400“ a zaznie zvukový signál.	Rúra je nesprávne pripojená ku zdroju elektrického napájania.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Znovu nastavte hodiny.
Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.	Neaktivovali ste funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.	Priehlbínu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Nedostatočný výkon pečenia pri použití funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.	Neaktivovali ste správne funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS tlačidlom Plus Para.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“.
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS.	Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para  .
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrí.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

11.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.)

Číslo výrobku (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 Dátový list produktu a informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	AEG
Model	BEB351110B BEB351110M
Index energetickej účinnosti	103.5

Energetická trieda	A	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.88 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	71 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	BEB351110B	34.5 kg
	BEB351110M	34.0 kg

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

12.2 Úspora energie



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

Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky spotrebiča zatvorené. Počas pečenia neotvárajte dvierka. Tesnenia dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že sú upevnené na ich mieste.

Na vylepšenie úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite pre úsporu energie funkcie pečenia s ventilátorom.

Udržiavanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

13. 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



867336834-D-502017



AEG