

▶ BEB351110B
BEB351110M

SK Návod na používanie
Rúra

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	8
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	9
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	11
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	12
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	14
10. TIPY A RADY.....	14
11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	31
12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	35
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	36

TEŠTE SA Z PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, 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 stránku, kde nájdete:



Rady ohľadne používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

www.aeg.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Vždy používajte 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 od 3 do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia 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 dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- 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 kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	600 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	550 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	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 umiestnený na spodnej zadnej strane	550 x 20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	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 prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný 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. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

2.3 Používanie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.

- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a 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.

2.5 Vnútné osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia



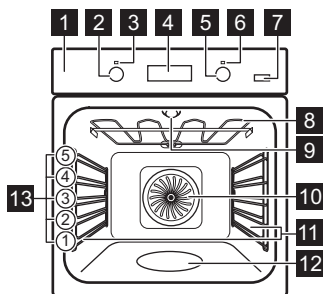
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3. POPIS VÝROBKU

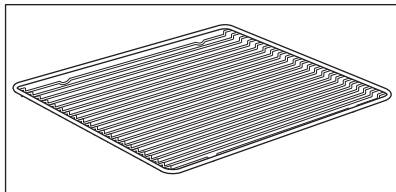
3.1 Celkový prehľad



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

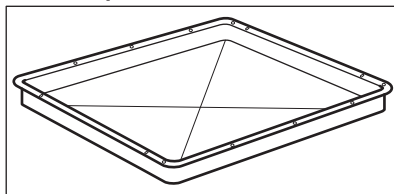
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



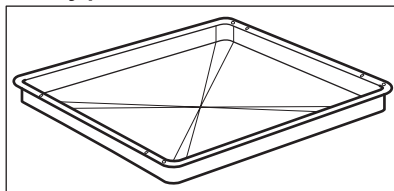
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



Na koláče a sušienky.

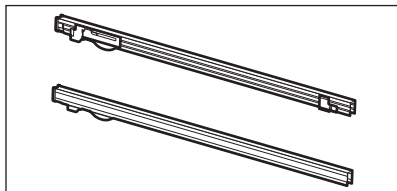
Hlboký pekáč



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

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

Teleskopické lišty



4. OVLÁDACÍ PANEL

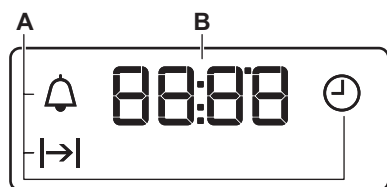
4.1 Zasúvacie ovládače

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

4.2 Tlačidlá

Senzorové pole / Tlačidlo	Popis
—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.
🔥	Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

4.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM
















VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

 Krok č. 1	 Krok č. 2	 Krok č. 3
Nastavte časomer	Rúru vyčistíte	Prázdnu rúru predhrejete.
1. Stlačte:  2.  ,  – stlačte, aby ste nastavili hodinu. Stlačte:  3.  ,  – stlačte, aby ste nastavili minúty. Stlačte: 	1. Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo. 2. Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Čas: 1 h. 2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   Čas: 15 min.
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.		

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

Krok č. 1 Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

Krok č. 2 Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.

Krok č. 3 Po skončení pečenia otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté, aby ste vyplli rúru.


6.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

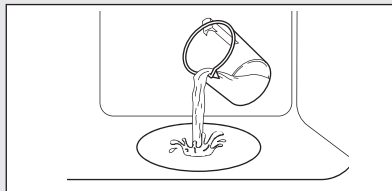






VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.




Krok č. 1 Skontrolujte, či je rúra studená.





Krok č. 2 Priehlbnu vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodovodu.
 Maximálna kapacita priehlbny vnútorného priestoru je 250 ml. Priehlbnu vnútorného priestoru rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.




Krok č. 3	Nastavte funkciu:   Stlačte:  . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.
Krok č. 4	Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.
Krok č. 5	Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.
Krok č. 6	Vložte jedlo do rúry. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. Počas s varenia neotvárajte dvierka.
Krok č. 7	Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.  – stlačte, ak chcete rúru vypnúť. Ukazovateľ zhasne.
Krok č. 8	Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popálenie.
Krok č. 9	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny vnútorného priestoru rúry.

6.3 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
0 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia.
  Teplovzdušné pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS / Čistenie vodou	Na pečenie až na 3 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Konvenčné pečenie. Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Zabraňuje vysušeniu jedla počas opätovného zohrievania. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o: Čistenie vodou.

Funkcia rúry	Použitie
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Konvenčné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocie). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

Funkcia rúry	Použitie
 Vlhké pečenie	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhké pečenie.
 Gril	Na grilovanie tenkých kusov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kostami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.



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

6.4 Poznámky k: Vlhké pečenie




Táto funkcia bola použitá na zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.


7. ČASOVÉ FUNKCIE



7.1 Časové funkcie

Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Trvanie	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

7.2 Nastavenie: Časové funkcie



Zmena: Presný čas

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

Krok č. 1  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.


Zmena: Presný čas

Krok č. 2 \oplus , \ominus – stlačte, aby ste nastavili čas.
Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať nastavený denný čas.

 – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikať.

Nastavenie: Trvanie

Krok č. 1 Nastavte funkciu rúry a teplotu.



Krok č. 2  – opakovane stlačte. \rightarrow – začne blikať.

Krok č. 3 \oplus , \ominus – stlačte, aby ste nastavili trvanie.
Displej zobrazuje: \rightarrow .
 \rightarrow – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 5 Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

Nastavenie: Časomer


Krok č. 1  – opakovane stlačte.  – začne blikať.

Krok č. 2 \oplus , \ominus – stlačte, aby ste nastavili čas.
Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.
Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

Krok č. 3 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

Krok č. 1  – opakovane stlačajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.

Krok č. 2 Stlačte a podržte tlačidlo: \ominus .
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

**VAROVANIE!**

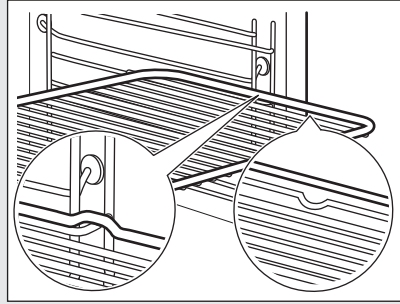
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Vloženie príslušenstva

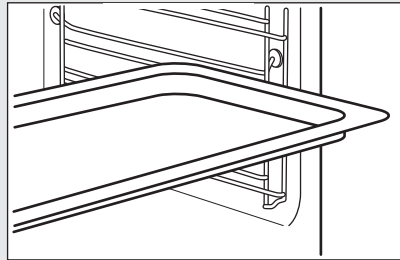
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt:

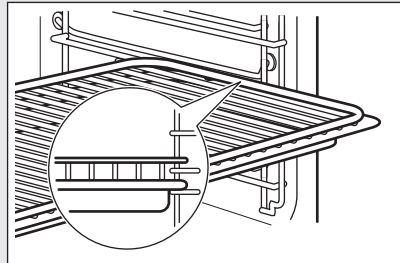
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt .

**Plech na pečenie /Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.

**Drôtený rošt, Plech na pečenie /Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich líštách.



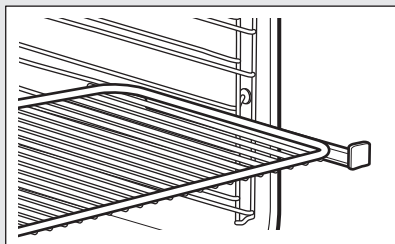
8.2 Používanie teleskopických líšt

Teleskopické líšty nemažte.

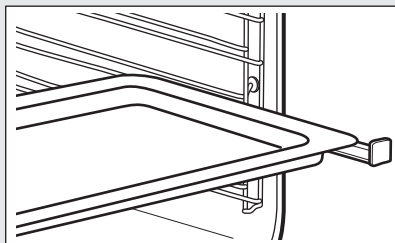
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické líšty úplne do rúry.

Drôtený rošt:

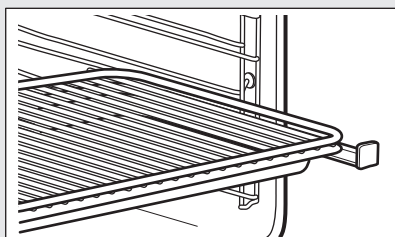
Drôtený rošt položte na teleskopické lišty.

**Hlboký pekáč:**

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.

**Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:**

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal

povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

10. TIPY A RADY

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Odporúčania pre varenie



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

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

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

10.2 Vnútorňa strana dvierok





Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

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




Použite plech na pečenie.

10.3 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (ml)	 (°C)	 (min)
Sušienky / Pagáče / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	100	200	20 - 25
Chlieb	100	180	35 - 40
Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.

 MRAZENÉ HOTO-VÉ JEDLÁ	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25

 MRAZENÉ HOTO-VÉ JEDLÁ	 (°C)	 (min)
Lasagne, pridajte 200 ml	180 - 200	35 - 50




Pridajte 100 ml vody.




Teplotu nastavte na 110 °C.

 REGENERÁ- CIA JEDLA	 (min)
Pečivo z chlebového cesta	10 - 20
Chlieb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryža	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.

 PEČE- NIE MÄSA	 (°C)	 (min)
Rozbif	200	50 - 60

 PEČE- NIE MÄSA	 (°C)	 (min)
Kurča	210	60 - 80
Pečené brav- čové	180	65 - 80

10.4 Pečenie

Pre prvé pečenie 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 dohneda. 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.

10.5 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	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.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.




10.6 Pečenie na jednej úrovni




 PEČENIE VO FORMÁCH		 (°C)	 (min)	
Korpus z krehkého cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	170 - 180	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč cheesecake	Konvenčné pečenie	170 - 190	60 - 90	1

Použite tretiu úroveň v rúre.

Použite funkciu: Teplovzdušné pečenie.

Použite plech na pečenie.





 PEČIVO	 (°C)	 (min)
Suché koláče posypané mrveničkou	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	150	35 - 55

 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80





Prázdnu rúru predhrejte.





Použite funkciu: Konvenčné pečenie.

Použite plech na pečenie.

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





Použite tretiu úroveň v rúre.

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	10 - 20
Pečivo, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	160	10 - 25

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z treného cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	170 - 180	20 - 30
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z bielka / Sněhové pusinky	Teplovzdušné pečenie	80 - 100	120 - 150
Pečivo, prázdnu rúru predhrejte	Konvenčné pečenie	190 - 210	10 - 25

10.7 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov





Použite prvú úroveň v rúre.





		 (°C)	 (min)
Bagety obložené roztopeným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30
Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru predhrejte	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Konvenčné pečenie	180 - 200	25 - 40
Zapečené ryby	Konvenčné pečenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Konvenčné pečenie	180 - 200	40 - 60
Cestovinový nákyk	Konvenčné pečenie	180 - 200	45 - 60

10.8 Viacúrovňové pečenie

Použite plechy na pečenie.

Použite funkciu: Teplovzdušné pečenie.

 KOLÁČE/ PEČIVO	 (°C)	 (min)	 2 úrovne
Koláče so šľahačkou / Veterníky, prázdnu rúru predhrejte	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s mrvičkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SU-ŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY	 (°C)	 (min)	 2 úrovne	3 úrovne
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z treného cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandľové Sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z biela / Snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

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

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







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







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







Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.







10.10 Pečenie mäsa







Použite prvú úroveň v rúre.







 HOVÄDZIE				
			 (°C)	 (min)
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Konvenčné pečenie	230	120 - 150
Neprepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







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

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






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






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







 HYDINA			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Porciovaná hydina	0,2 – 0,25 každá	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0,4 – 0,5 každá	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykĺmené	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240







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







10.11 Chrumkavé pečenie s:Funkcia Pizza

 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Tortičky	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Slaný lotrin- ský koláč / Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55

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

 PIZZA		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenká, použite hlboký pekáč	200 - 230	15 - 20








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








10.12 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.







Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.

 GRIL				
 Túto funkciu používajte: Gril				
	 (°C)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Rozbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Govej file	230	20 - 30	20 - 30	3

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

10.13 Mrazené jedlá

 ODMRAZOVANIE				
 Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.				
	 (°C)	 (min)		
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25		2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25		2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25		2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30		2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30		3
Hranolky, hrubé	200 - 220	25 - 35		3
Americké zemiaky / Kro- kety	220 - 230	20 - 35		3
Opečené zemiakové pyrė	210 - 230	20 - 30		3
Lasagne / Cannelloni, čer- stvé	170 - 190	35 - 45		2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60		2

**ODMRAZOVANIE**Túto funkciu používajte: **Teplovzdušné pečenie.****(°C)****(min)**

Pečený syr

170 - 190

20 - 30

3

Kuracie krídla

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

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

Použite prvú úroveň v rúre.

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

**(kg)****(min)**
Čas rozmrazovania**(min)**
Ďalší čas rozmrazovania

Kurča

1

100 - 140

20 - 30

Po uplynutí polovice času obráťte.

Mäso

1

100 - 140

20 - 30

Po uplynutí polovice času obráťte.

Pstruh

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Jahody

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Maslo

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Smotana

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.

Torta

1.4

60

60

-

10.15 Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

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 jedolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

 MÄKKÉ OVO- CIE		(min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Jahody / Čučoried- ky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45	

 KÔST- KOVÉ OVO- CIE		
(min) Varenie, kým sa ne- začnú tvo- riť bublinky	(min) Ďalšie va- renie pri 100 °C	
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	10 - 15

 ZE- LENINA		
(min) Varenie, kým sa ne- začnú tvo- riť bublinky	(min) Ďalšie va- renie pri 100 °C	
Mrkva	50 - 60	5 - 10

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




10.16 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie

Plechky pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.



Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dverka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončíte sušenie.



Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

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


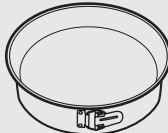

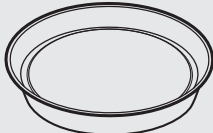
Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

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

 OVOCIE	 (h)
Hrušky	6 - 9






10.17 Vlhké pečenie – odporúčané príslušenstvo






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

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

10.18 Vlhké pečenie







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







		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	45 - 55
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	190	2	45 - 50
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Brownies – čoko-ládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	55 - 60
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	40 - 50

		 (° C)		 (min)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Fileta z ryby, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	40 - 50
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	40 - 50
Šašík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	35 - 45
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	40 - 50
Mandľové Sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	35 - 45
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	35 - 45
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 45
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	45 - 55
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	190	3	40 - 50

10.19 Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

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

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky					
 Použite tretiu úroveň v rúre.					
		 (°C)	 (min)		
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 40		
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, prázdnu rúru pred- hrejte	Konvenčné 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	Konvenčné pečenie	170	20 - 30		


VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE. Sušienky


(°C)



(min)


 Linečné koláčiky / Prú-
žky pečiva

Teplovzdušné pečenie

140

25 - 45

1 / 4

 Malé koláčiky, 20 ks/
plech, prázdnu rúru
predhrejte

Teplovzdušné pečenie

150

23 - 40

1 / 4

Piškóťový koláč bez tuku

Teplovzdušné pečenie

160

35 - 50

1 / 4


GRIL


Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



(min)



Hrianky

Gril

1 - 3

5

 Hovädzí steak, po uplynutí
polovice času obráťte

Gril

24 - 30

4

11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE


VAROVANIE!

 Pozrite si kapitoly ohľadne
bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu


**Čistiace pro-
striedky**

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

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s miernym čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepkavé príslušenstvo nečistíte abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Čistenie: Priehlbina dutiny

Vyčistíte dutinu rúry, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

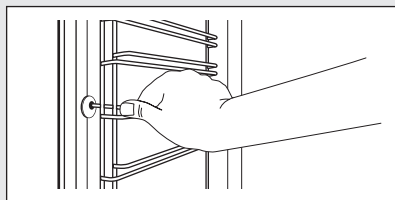
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Nalejte: 250 ml bieleho octu do dutiny rúry. Použite maximálne 6 % ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri teplote okolia.	Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistíte rúru po každých 5 - 10 cykloch pečenia.		

11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

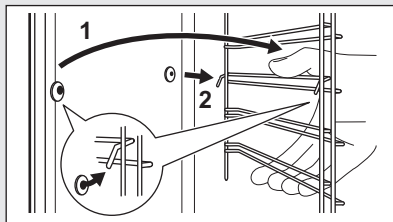
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2 Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



Krok č. 3 Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.




Krok č. 4 Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických líštách musia smerovať dopredu.



11.4 Používanie: Čistenie vodou

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

Krok č. 1 Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.

Krok č. 2 Nastavte funkciu:  
Stlačte: 

Krok č. 3 Teplotu nastavte na 90 °C.

Krok č. 4 Rúru nechajte spustenú 30 minút.

Krok č. 5 Vypnite rúru.

Krok č. 6 Počkejte, kým nebude rúra studená. Rúru vysušte mäkkou handričkou.

11.5 Vybratie: Gril

 **VAROVANIE!**
Hrozí riziko popálenia.

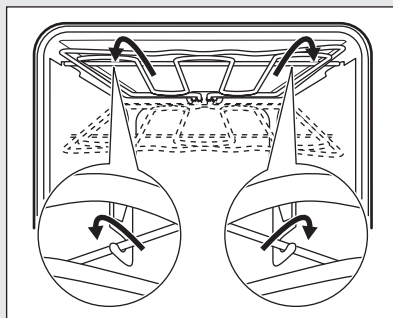
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkejte, kým nevychladne, aby ste ju vyčistili. Vyberte zasúvacie líšty.

Krok č. 2 Uchopte okraje grilu. Potiahnite dopredu proti tlaku pružiny a smerom von z dvoch držiakov. Gril sa sklopí.

Krok č. 3 Strop rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom. Nechajte vyschnúť.

Krok č. 4 Pri inštalácii grilu zvolte opačný postup.


Krok č. 5 Nainštalujte zasúvacie líšty.

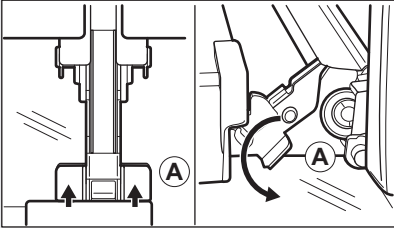
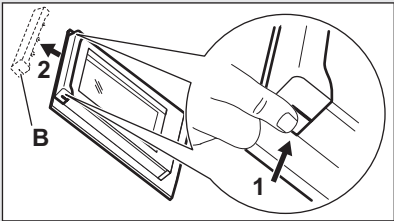
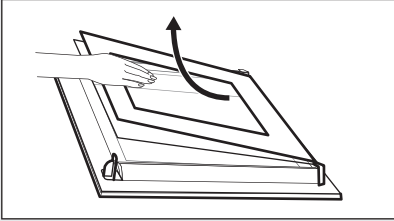


11.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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

 **VAROVANIE!**
Dvierka sú ťažké.

 **UPOZORNENIE!**
So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo sa môže zlomiť.

Krok č. 1 Úplne otvorte dverka.	
Krok č. 2 Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
Krok č. 3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch.	
Krok č. 4 Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.	
Krok č. 5 Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.	
Krok č. 6 Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.	
Krok č. 7 Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 8 Po čistení zvolte opačný postup.	
Krok č. 9 Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dverka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže prehriať povrch dierok.	

11.7 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

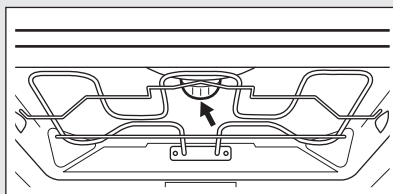
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

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

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Sklenený kryt vyčistite.

Krok č. 3 Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

Krok č. 4 Nasadte sklenený kryt.

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, keď...

V prípadoch, ktoré nie sú zahrnuté v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania. Nastavte čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

Problém	Skontrolujte, či...
Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS .	Priehlbnu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou z vodovodu.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.

12.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítek sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítek z dutiny rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MÓD.)

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	AEG	
Model	BEB351110B 944187811 BEB351110M 944187804	
Index energetickej účinnosti	95.3	
Trieda energetickej účinnosti	A	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.81 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	71 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	BEB351110B	34.5 kg
	BEB351110M	34.0 kg

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

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

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

13.2 Úspora energie



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

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka rúry. 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

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry 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.


Vlhké pečenie

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

14. 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



867361315-A-132020



AEG