






















[sk] Návod na používanie



Zabudovaná rúra
B3

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Funkcia čistenia	21
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Pred spustením funkcie čistenia	21
	Všeobecne	5		Nastavenie funkcie čistenia	21
	Halogénová žiarovka	6		Po skončení funkcie čistenia	22
	Čistiaca funkcia	6		Rámy	22
	Príčiny poškodenia	7		Vyvesenie a zavesenie rámov	22
	Všeobecne	7		Dvierka spotrebiča	23
	Ochrana životného prostredia	8		Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča	23
	Úspora energie	8		Odoberanie krytu dvierok	24
	Ekologicky zlikvidujte odpad	8		Poruchy, čo robiť?	25
	Oboznámenie sa so spotrebičom	9		Poruchy odstránite sami	25
	Ovládací panel	9		Maximálna doba prevádzky	26
	Tlačidlá a displej	10		Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	26
	Druhy ohrevu	11		Zákaznícky servis	27
	Teplota	12		Číslo E-Nr. a číslo FD	27
	Varný priestor	12		Programy	27
	Príslušenstvo	13		Riad	27
	Štandardné príslušenstvo	13		Pripraviť jedlo	28
	Zasunutie príslušenstva	13		Predprogramované recepty	28
	Pred prvým použitím	14		Programy	36
	Prvé uvedenie do prevádzky	14		Nastavenie programu	38
	Čistiť varný priestor a príslušenstvo	14		Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	
	Obsluha spotrebiča	15	38	Všeobecné upozornenia	38
	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie	15		Koláče a pečivo	39
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	15		Nákypy a gratinované jedlá	42
	Rýchle zohrievanie	15		Hydina, mäso a ryby	43
	Časové funkcie	16		Zelenina a prílohy	46
	Nastavenie času prípravy	16		Dezerty	46
	Nastavte koniec	16		Akrylamid v potravinách	46
	Nastavenie minútky	17		Sušenie	47
	Nastavenie času	17		Zaváranie	47
	Detská poistka	18		Kysnutie cesta	48
	Aktivácia a deaktivácia	18		Rozmrazovanie	49
	Zatvorte dvierka spotrebiča	18		Udržiavanie teploty	49
	Základné nastavenia	18		Skúšané jedlá	50
	Zoznam základných nastavení	18			
	Zmena základného nastavenia	19			
	Čistenie	19			
	Vhodné čistiace prostriedky	19			
	Spotrebič udržiavajte čistý	20			

Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na súkromné používanie v domácnosti a v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 4000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasunite do varného priestoru. → "Príslušenstvo"
na strane 13

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Nikdy neuskladňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zafažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad prílušenstvo.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Ako osoba s elektronickými implantátmi dodržiavajte vzdialenosť od ovládacieho panela minimálne 10 cm.

Halogénová žiarovka

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Osvetlenie v rúre sa veľmi zahrieva. Ešte istý čas po vypnutí hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa skleneného krytu. Pri čistení zabráňte kontaktu s pokožkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

Čistiaca funkcia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty. Všeobecne neumývajte spolu s príslušenstvom.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zahreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je poškodené tesnenie dvierok, v oblasti dvierok uniká veľké množstvo tepla. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zahreje. Neprilnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s neprilnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Všeobecne neumývajte spolu s príslušenstvom.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!

Funkcia čistenia zahreje varný priestor na veľmi vysokú teplotu, takže zvyšky z pečenia a grilovania sa spália. Uvoľňujú sa pary, ktoré môžu spôsobiť dráždenie slizníc. Počas priebehu funkcie čistenia kuchyňu dostatočne vetrajte. Nezdriavajte sa dlhší čas v miestnosti. Deti a domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti. Aj pri odloženej prevádzke s posunutým časom skončenia dodržiavajte pokyny.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zahreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zahreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

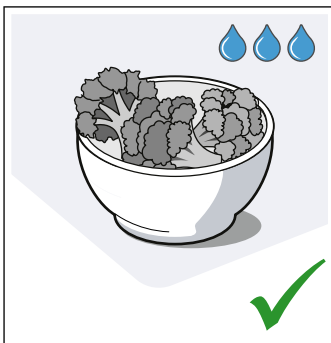
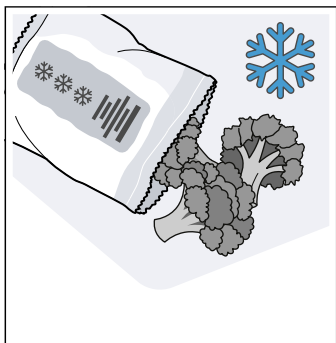
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dno varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá nábytku sa môžu poškodiť. Ak je tesnenie poškodené, môžete zakúpiť nové tesnenie prostredníctvom zákazníckeho servisu.
- Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

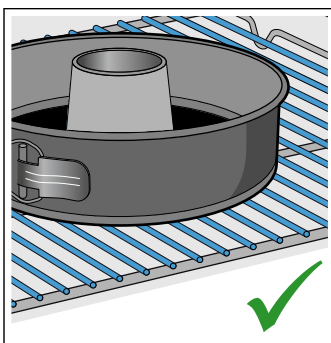
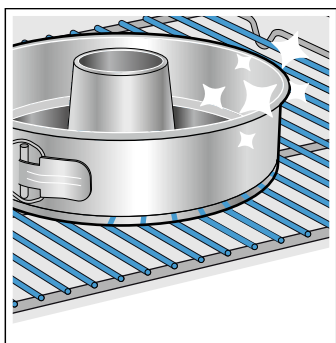
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

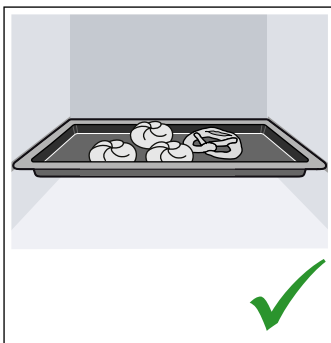
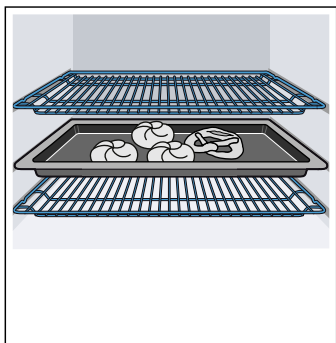
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



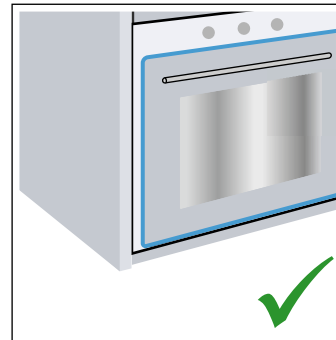
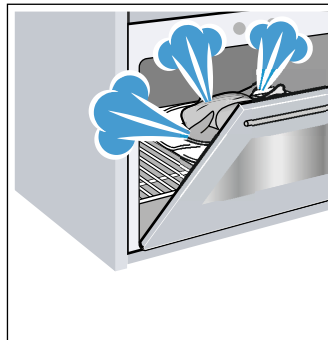
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



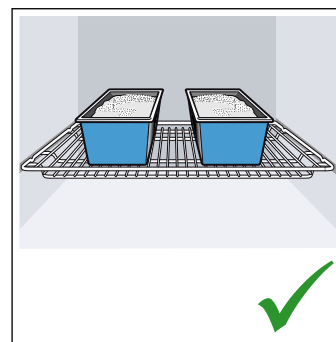
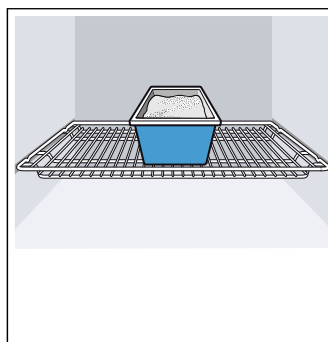
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

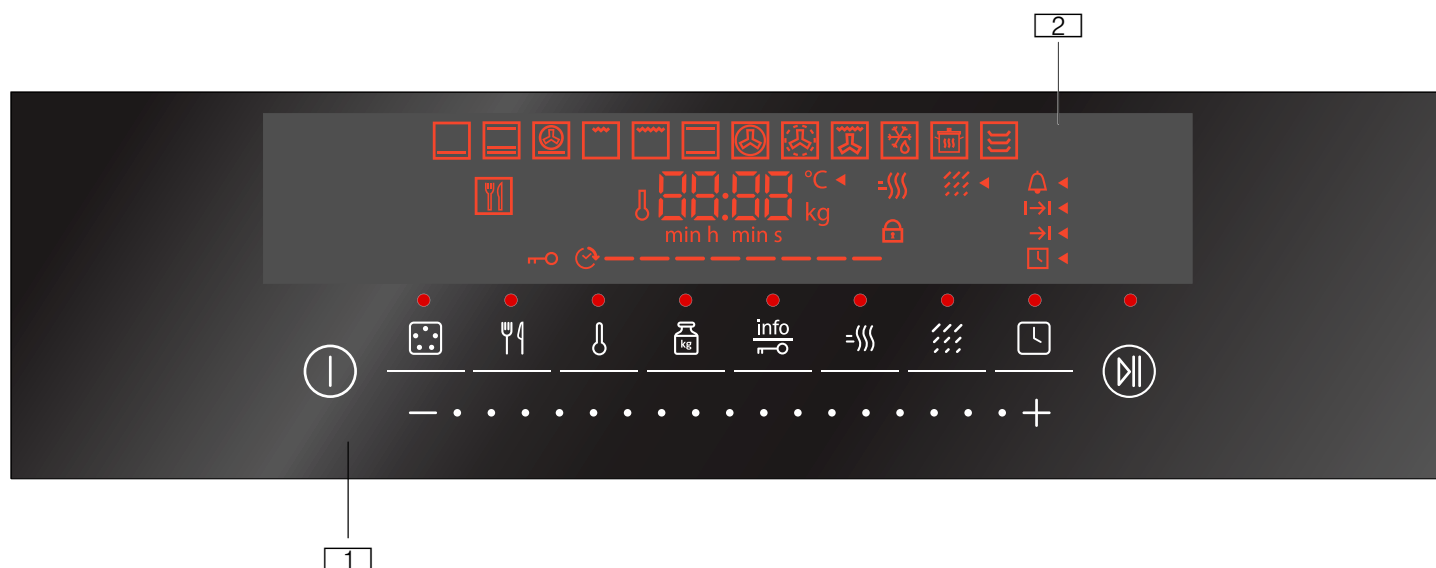
Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole sú popísané údaje a rôzne ovládacie panely. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte rôzne funkcie vášho spotrebiča. Prehľad ovládacieho panela a usporiadanie ovládacích plôch.



- 1 Senzory**
Senzory sú dotykové polia. Pre výber funkcie stlačte symbol.
- 2 Displej**
Na displeji sa objavia symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastaviť na vašom spotrebiči rôzne prídavné funkcie. Na displeji vidíte aj hodnotu.

Dotykové pole	Význam	
ⓘ	Hlavný vypínač	Rúru zapnite a vypnite.
— ••• +	Oblasť nastavenia	Konfigurácia časových funkcií alebo teploty alebo nastavenie automatických programov.
☼	Druhy ohrevu	Pre každý pokrm zvolte najvhodnejší spôsob prípravy.
🍷	Programy	Zvoľte automatický program
🔥	Teplota alebo stupeň grilovania	Zvoľte teplotu alebo stupeň grilovania.
🍷	Hmotnosť	Zvoľte hmotnosť pre programy.
info	Detská poistka	Dlhé stlačenie: Zablokovanie a odblokovanie funkcií rúry na pečenie.
	Informácie	Krátke stlačenie: Na niekoľko sekúnd sa počas ohrevu zobrazí teplota v priestore na pečenie.
⚡	Rýchly ohrev	Spustenie a zrušenie rýchleho ohrevu v priestore na pečenie.
🧼	Samočistenie	Zvoľte samočistenie.
🕒	Čas	Nastavenie času.
⏸	Štart/Pauza	Krátke stlačenie = spustenie/pre-rušenie prevádzky Dlhé stlačenie = zrušenie pre- vádzky

Displej

Na displeji sa objavia odporúčané hodnoty, ktoré môžete v prípade potreby zmeniť.















- Ukazovatele druhu ohrevu
Zobrazujú druh ohrevu alebo zvolenú funkciu.
- Ukazovatele času a teploty
Zobrazujú čas, minútku, naprogramovanú dobu pečenia, čas ukončenia pečenia a hmotnosť pre automatický program. Okrem toho zobrazujú teplotu, stupne grilovania alebo čistenia a číslo programu.

Pre výber rôznych časových funkcií viackrát stlačte senzor 🕒. Šípka ◀ svieti vedľa aktuálne zvolenej funkcie.

Druhy ohrevu

Aby ste našli správny druh ohrevu pre váš pokrm, tu Vám vysvetlíme rozdiely a možnosti použitia.



Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Dolný ohrev	30–250 °C	Na varenie vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplota prichádza zdola.
 Intenzívny ohrev	30–275 °C	Pre pokrmy s chrumkavým spodkom. Teplota prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
 Funkcia Pizza	30–275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré vyžadujú veľké množstvo dolného ohrevu. Teplota prichádza zdola a z ohrievacieho telesa na zadnej stene.
 Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb v malých množstvách. Rozohreje sa stredná časť ohrievacieho telesa grilu.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie plochých kúskov, ako sú steaky, párky alebo toasty a na zapekanie. Rozpáli sa celá plocha pod ohrevným telesom grilu.
 Horný a dolný ohrev	30–275 °C	Na tradičné pečenie a smaženie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatou náplňou. Ohrev prichádza rovnomerne zhora a zdola. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.
 3D-horúci vzduch	30–275 °C	Na pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo ohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
 Horúci vzduch, mierny	125–275 °C	Na šetrné varenie vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo ohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v režime cirkulácie vzduchu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	30–275 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Ohrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozvádza horúci vzduch okolo pokrmov.
 Rozmrazovanie	30–60 °C	Na šetrné rozmrazovanie zmrazených pokrmov.
 Udržiavanie teploty	60–100 °C	Na udržiavanie teploty hotových pokrmov.
 Predhriatie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu a nádob.

Upozornenia

- Ku každému druhu ohrevu navrhuje spotrebič teplotu alebo stupeň. Môžete ich prevziať alebo zmeniť v nastaveniach.
- Ak pri voľbe funkcie Rozmrazenie nie je priestor na pečenie úplne vychladnutý, na displeji bliká **h** a funkcia sa neaktivuje.

Ďalšie funkcie



Vaša nová rúra na pečenie vám ponúka ešte ďalšie funkcie, ktoré vám v krátkosti objasníme.

Funkcia	Použitie
 Programy	Spotrebič má už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre množstvo pokrmov.
 Pyrolýza	Funkcia čistenia Pyrolýza čistí priestor na pečenie takmer automaticky. → "Čistiaca funkcia" na strane 21


Teplota

Pre nastavenie teploty v priestore na pečenie prejdite prstom cez oblasť nastavenia. Rovnako postupujte pri voľbe stupňa grilovania a čistenia.

Upozornenie: Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.

30-275 °C	Rozsah teplôt	Nastaviteľná teplota v priestore na pečenie je zobrazená v °C.
1, 2, 3	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril veľkoplošný  a maloplošný  (podľa typu spotrebiča). 1 = stupeň 1, slabý 2 = stupeň 2, stredný 3 = stupeň 3, silný
1, 2, 3	Stupne čistenia	Stupne funkcie čistenia. Stupeň 1 = mierny Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný


Ukazovateľ teploty

Keď sa rúra na pečenie rozohreje, na displeji sa zobrazí symbol .

Ak pri predhrievaní rúry na pečenie symbol zmizne, bol dosiahnutý optimálny čas na vloženie vášho pokrmu.



Upozornenia

- V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota jemne líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.
- Keď je pri spustení prevádzky teplota v priestore na pečenie príliš vysoká, pri niektorých druhoch ohrevu sa na displeji objaví . Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť. Potom znova spustíte prevádzku.

Varný priestor

Rôzne funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvoriť dverka spotrebiča

Ak počas prebiehajúcej prevádzky otvoríte dverka na spotrebiči, beží prevádzka ďalej.

Osvetlenie v priestore na pečenie

Keď zapnete rúru na pečenie, zapne sa osvetlenie v priestore na pečenie.

Po skončení prevádzky sa osvetlenie v priestore na pečenie vypne.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete určiť, aby sa osvetlenie v priestore na pečenie pri prevádzke nezapínalo.

Chladiaci ventilátor

V prípade potreby sa chladiaci ventilátor zapne a vypne. Teplý vzduch uniká cez dverka.

Pozor!

Nezakrývajte vetracie otvory. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenie" na strane 18

Príslušenstvo

Súčasťou vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

Štandardné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.



Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

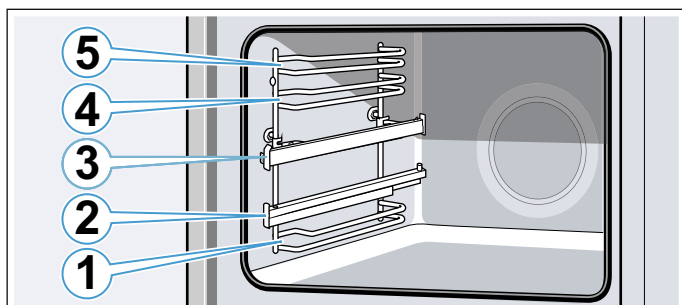
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

Zasunutie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

Na niektorých typoch spotrebičov je v priestore na pečenie najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.

Podľa typu spotrebiča je váš priestor na pečenie vybavený jedným alebo viacerými výsuvmi, príp. jedným alebo dvomi klipovými výsuvmi. Výsuvy sú pevne namontované a nedajú sa odobrať. Klipové výsuvy sa podľa potreby môžu upevniť na ešte voľných úrovniach.

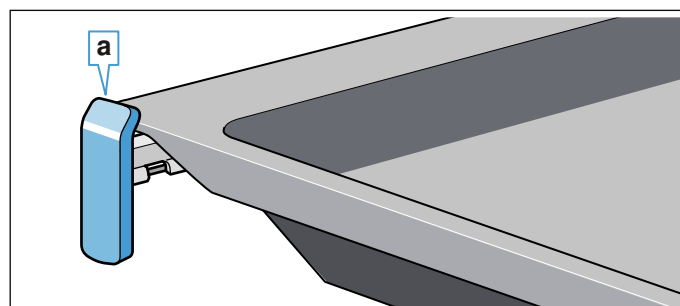


Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou výsuvov môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo na vyťahovacej koľajničke.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč




Vyťahovacie koľajničky sa zaisťujú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Vyťahovacie koľajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do priestoru na pečenie.

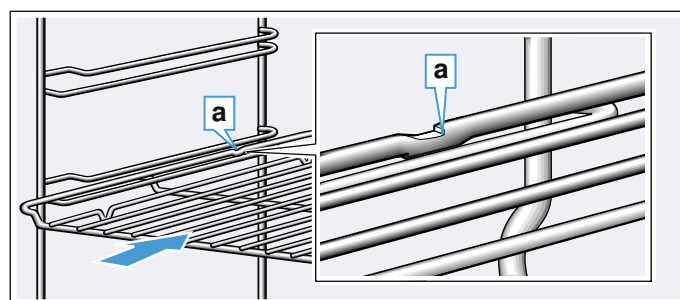
Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasuňte do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.
- Pred čistením môžete vybrať rámy z priestoru na pečenie. → *Strana 22*

Zaisťovacia funkcia

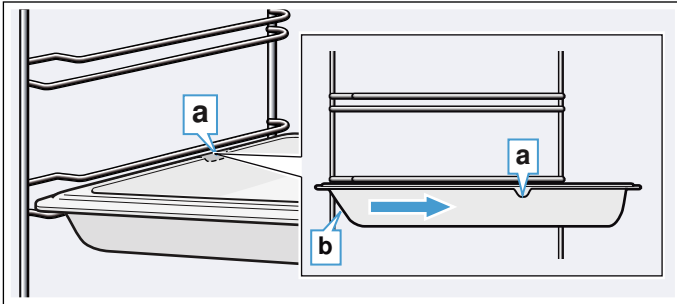
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka **a** bola vzadu a smerovala nadol. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie nadol .



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do varného priestoru bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

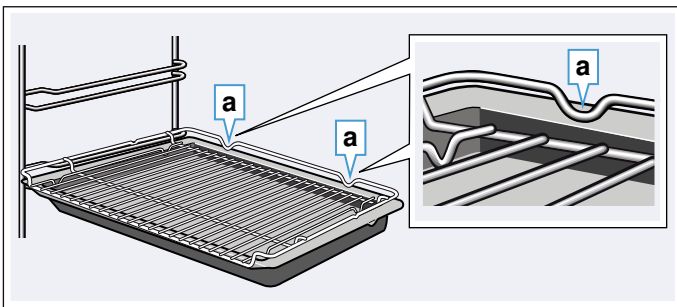


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť spoločne s univerzálnym pekáčom, aby sa zachytila kvapkajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby obidve rozperky **a** boli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného pekáča je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Pred prvým použitím


Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po napojení do elektrického prúdu sa na displeji zobrazí čas. Nastavte si aktuálny čas.

Nastavenie času

Čas je nastavený z výrobného závodu na 12:00 h.

1. V oblasti nastavení nastavte čas.
2. Na potvrdenie stlačte senzor .

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

Čistiť varný priestor a príslušenstvo.

Predtým ako začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Varnú zónu vyčistite


Aby sa odstránila vôňa novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzatvorený priestor na pečenie.

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako sú polystyrenové guľičky. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy v priestore na pečenie jemnou vlhkou handričkou. Počas rozohrievania rúry na pečenie, vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenie. Ako nastaviť druh ohrevu a eplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole.

→ "Obsluha spotrebiča" na strane 15

Nastavenia

Druh ohrevu	3D horúci vzduch 
Teplota	maximálna
Doba trvania	1 hodina

Po uplynutí stanoveného času rúru na pečenie vypnite.

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča


Prvky ovládania a ich funkcie už poznáte. Teraz Vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič.



Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Aby ste rúru na pečenie zapli alebo vypli, stlačte dotykové pole ①.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

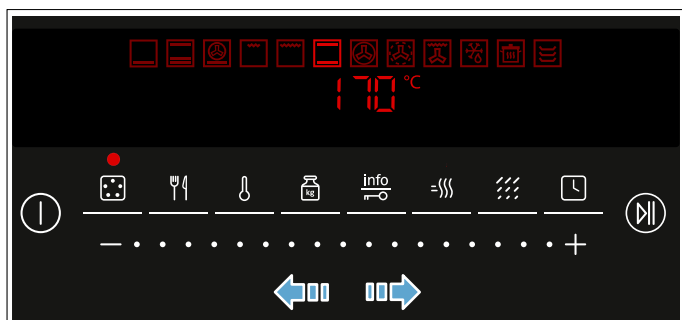
Váš spotrebič veľmi jednoducho nastavíte prostredníctvom ovladacieho panelu a senzorov. V tabuľke s druhmi ohrevu nájdete pre každý pokrm najvhodnejší druh ohrevu.

Príklad na obrázku: Horný a dolný ohrev  pri teplote 190 °C.

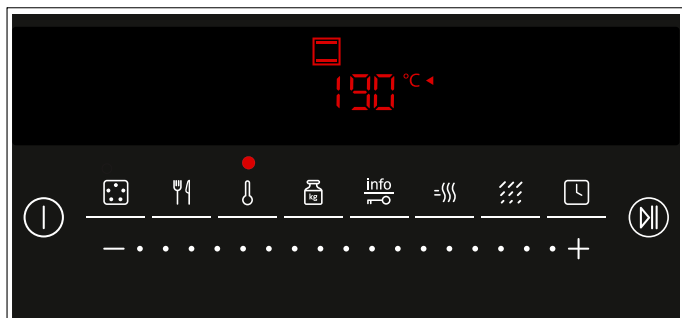
Rúru na pečenie zapnite hlavným vypínačom ①. Na displeji svietia symboly pre prednastavený druh ohrevu a teplota:  a 160 °C. Pre okamžité spustenie nastavenia stlačte senzor .


Ak chcete zvoliť iný druh ohrevu alebo inú teplotu, postupujte nasledovne:

1. Stlačte senzor .
2. V nastavení zvolte druh ohrevu.



3. Stlačte senzor .
4. V nastavení zvolte teplotu alebo stupeň grilovania.



5. Stlačte senzor .
- Po niekoľkých sekundách sa začne rúra na pečenie zohrievať.

Keď je pokrm hotový, vypnite rúru na pečenie hlavným vypínačom.




Upozornenie: Môžete nastaviť aj dobu trvania a ukončenia. → "Časové funkcie" na strane 16

Zmena


Druh ohrevu a teplotu môžete kedykoľvek zmeniť.

Upozornenie: Ak zmeníte druh ohrevu počas prevádzky rúry na pečenie, prevádzka sa preruší.

Prerušenie prevádzky

Stlačte senzor . Rúra na pečenie je v stave pozastavenia. Nad senzorom  bliká ukazovateľ. Aby ste ukončili pozastavenie, znova stlačte senzor .




Zrušenie prevádzky

Držte senzor  stlačený, kým sa neobjaví symbol druhu ohrevu a zvolenej teploty. Len čo sa symbol zobrazí, môžete znova nastaviť druh ohrevu a teplotu.

Rýchle zohrievanie




Pomocou rýchleho zohrievania môžete skrátiť čas zohrievania.

Vhodné druhy ohrevu sú:


-  3D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Intenzívny ohrev

Rýchly ohrev použite len pri nastavených teplotách nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do priestoru na varenie až vtedy, keď je rýchly ohrev ukončený.



1. Zvoľte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte senzor . Na displeji svieti symbol .
3. Stlačte senzor .


Po niekoľkých sekundách sa začne rúra na pečenie ohrievať.


Keď je rýchly ohrev ukončený, zaznie signál a symbol  zmizne. Vložte pokrm do priestoru na pečenie.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	Použitie
I→I	Doba pečenia Keď nastavená doba pečenia uplynie, spotrebič sa automaticky vypne.
→I	Čas ukončenia Zvoľte dobu úpravy pokrmu a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky spustí tak, aby sa prevádzka skončila v požadovanom čase.
	Minútka Minútka funguje ako klasická kuchynská minútka. Beží nezávisle od prevádzky rúry na pečenie.
	Čas Pokiaľ nevyberiete žiadnu ďalšiu funkciu, na displeji sa objaví čas.



Aby ste sa dostali na dobu úpravy, zvoľte druh ohrevu a dotknite sa senzora . Len čo je doba pečenia nastavená, môže sa nastaviť čas ukončenia.

Po uplynutí doby trvania alebo minútky, zaznie signál. Signál môže byť predčasne ukončený tým, že sa dotýkate senzora .




Nastavenie času prípravy

Čas prípravy vášho pokrmu môžete nastaviť na rúre na pečenie. Vďaka tomu sa čas prípravy neprekročí a nemusíte tal prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku spotrebiče.

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny sa dá čas prípravy nastaviť v minútových krokoch, potom v krokoch po 5 minútách.

Podľa toho, ktoré pole senzora stlačíte najskôr, začína sa čas prípravy pri ďalšej nastavenej hodnote: 10 minút pomocou poľa senzora  a 30 minút pomocou poľa senzora .


Príklad na obrázku: čas ohrevu 45 minút.




1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.
2. Dvakrát stlačte senzor . Na displeji sa objaví  :  a symbol I→I.



3. V možnostiach nastavenia nastavte dobu trvania.




4. Stlačte senzor .

Po niekoľkých sekundách sa začne rúra na pečenie ohrievať. Na displeji sa zobrazia symboly I→I,  a ukazovateľ teploty . Rôzne segmenty na priebežnej lište sú postupne plynúcim časom stále svetlejšie. Pre zobrazenie zostávajúcej doby trvania stlačte dvakrát senzor .


Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa prestane zahrievať. Na displeji je doba trvania na nule.

Pre ukončenie signálu stlačte ľubovoľné dotykové pole. Ihneď ako sa signál ukončí, môžete v oblasti nastavenia nastaviť novú dobu trvania.

Keď je pokrm hotový, vypnite rúru na pečenie hlavným vypínačom .

Zmena a prerušenie

Dobu úpravy môžete kedykoľvek zmeniť. Za tým účelom stlačte dvakrát senzor  a zmeňte čas v oblasti nastavení. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme.

Na prerušenie nastavte dobu úpravy pokrmu v oblasti nastavenia na nulu. Rúra na pečenie sa ďalej ohrieva bez zvolenej doby pečenia.

Nastavte koniec





Čas skončenia času prípravy si môžete posunúť. Ráno napr. môžete vložiť pokrm do rúry na pečenie a nastaviť rúru tak, aby bol pokrm hotový na obed.

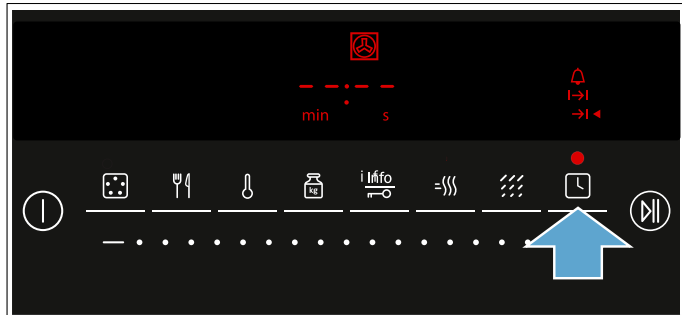
Upozornenia

- Nezabudnite, že varené potraviny nesmú zostať príliš dlho v rúre na pečenie, lebo sa pokazia.
- Nastavte koniec, kým je rúra na pečenie vychladnutá.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia môže byť ovplyvnený.

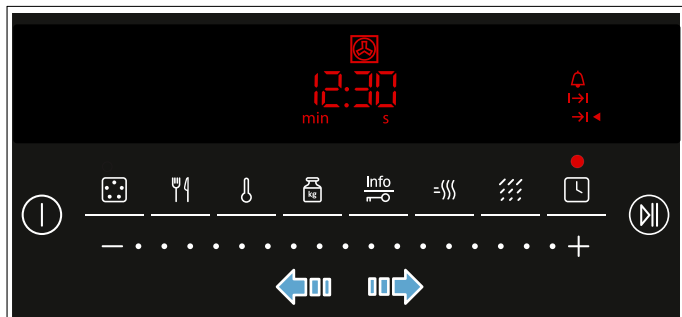
Koniec času ohrevu sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút dozadu.







Príklad na obrázku: je 10:30, nastavená doba trvania je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:30.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.
2. Senzor  stlačte dvakrát a v oblasti nastavení nastavte dobu úpravy.
3. Opäť stlačte senzor . Na displeji sa zobrazí  a zasvieti symbol .



4. Nastavte čas ukončenia v nastaveniach.



5. Stlačte senzor . Po niekoľkých sekundách rúra na pečenie nastavenie prevezme. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a symboly   a . Šípka  smeruje pritom na symbol .

Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa prestane zohrievať. Na displeji je doba trvania na nule.

Pre ukončenie signálu stlačte ľubovoľné dotykové pole. Ihneď ako sa signál ukončí, môžete v oblasti nastavenia nastaviť novú dobu trvania.

Keď je pokrm hotový, vypnite rúru na pečenie hlavným vypínačom .

Zmeniť a zrušiť



Konečnú dobu úpravy môžete zmeniť v nastaveniach. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme. Čas ukončenia už nie je možné meniť, pokiaľ už doba prípravy plynie. Výsledok pečenia by už nebol dobrý.



Pre prerušenie nastavte čas ukončenia na skutočný čas plus dobu trvania. Spotrebič sa začne zohrievať a doba trvania začne plynúť.



Nastavenie minútky

Minútka môžete použiť pri zapnutej alebo vypnutej rúre na pečenie.

Nastaviť sa dá maximálne na 23 hodín a 59 minút. Do 10 minút sa dá nastaviť čas minútky v 30 sekundových krokoch. Potom sa budú časové intervaly zvyšovať s rastúcou hodnotou.

Podľa toho, ktorú pozíciu v nastavení stlačíte ako prvú, začne minútka s prednastavenou hodnotou: od stredy až po symbol , 10 minút; od stredy až po symbol , 5 minút.

1. Stlačte senzor , na displeji zasvieti symbol .
2. Doba trvania na minútke nastavte v možnostiach nastavenia.

Po niekoľkých sekundách začne minútka odpočítavať čas. Na displeji sa zobrazí symbol . Pre zobrazenie zostávajúceho času stlačte senzor .


Tip: Keď sa čas nastavený na budíku vzťahuje k prevádzke rúry na pečenie, použite čas trvania. Rúra na pečenie sa zároveň automaticky vypne.

Uplynul čas na budíku.

Zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas budíka na nule.


Vypnúť budík ktorýmkoľvek tlačidlom.


Zmena a prerušenie

Čas minútky môžete kedykoľvek zmeniť. Pri zapnutej rúre na pečenie stlačte senzor  a zmeňte čas v oblasti nastavenia. Pri vypnutej rúre na pečenie zmeňte čas v oblasti nastavenia. Zmena sa po niekoľkých sekundách prevezme.

Na prerušenie zmeny nastavte minútku v oblasti nastavenia na nulu. Minútka sa vypne.

Nastavenie času

Po pripojení alebo výpadku elektrického prúdu bliká na displeji čas a svieti symbol . Nastavenie času.


1. Cez nastavenie nastavte dobu trvania.
2. Stlačte senzor .

Čas prestane blikáť.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Zmena času

Čas môžete meniť, napr. z letného na zimný čas.

Na vypnutom spotrebiči viackrát stlačte senzor , kým sa vám nezobrazí symbol času. Následne zmeňte čas v oblasti nastavenia.


Detská poistka


Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.



Upozornenia

- Či necháte alebo nenecháte nastavenú detskú poistku, môžete meniť základné nastavenie. → "Základné nastavenie" na strane 18
- Pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poistka nie je aktívna.


Aktivácia a deaktivácia

Stlačte senzor  na cca 4 sekundy.

Na displeji sa rozsvieti symbol . Detská poistka je aktivovaná.

Na deaktivovanie držte senzor  stlačený cca 4 sekundy, pokiaľ na displeji nezmizne symbol .

Upozornenia

- Ak je minútka nastavená , čas naďalej plynie. Pokiaľ je detská poistka aktivovaná, nie je možné zmeniť dobu trvania na minútke.
- Detská poistka nebráni v používaní hlavného vypínača. Pri aktívnej detskej poistke môžete rúru vypnúť. Potom stlačte hlavný vypínač.

Zatvorte dvierka spotrebiča.

Základné nastavenie môžete zmeniť tak, že sa navyše dvierka spotrebiča zablokujú. Postup vykonania zmeny si prečítate v kapitole Základné nastavenia.

Hneď ako sa aktivuje detská poistka, dvierka spotrebiča sa zablokujú.

Základné nastavenia

Aby ste váš spotrebič mohli optimálne a jednoducho ovládať, k dispozícii máte rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete podľa potreby meniť.

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.





Základné nastavenie	Výber
c 1 Trvanie signálu po uplynutí času trvania alebo času na budíku.	1 cca 10 sekúnd 2 cca 30 sekúnd 3 cca 2 minúty
c 2 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	1 cca 3 sekundy 2 cca 6 sekúnd 3 cca 10 sekúnd
c 3 Tón stlačenia na tlačidlo	0 = vypnutý 1 = zapnutý
c 4 Jas displeja	1 = tmavý 2 = stredný 3 = jasný
c 5 Zobrazenie času	0 Skrytie denného času 1 Ukázať denný čas.
c 6 Je možné aktivovať detskú poistku.	0 nie 1 áno 2 Zámka dverí
c 7 Osvetlenie varného priestoru	0 nie 1 áno
c 8 Doba behu chladiaceho ventilátora	1 krátky 2 stredný* 3 dlhý 4 extra dlhý
c 9 Namontované teleskopické vysunutia	0 nie (pri použití rámu a jednoduchého výsuvu) 1 áno (pri 2-násobnom a 3-násobnom výsuvu)
c b Obnovenie všetkých výrobných nastavení	0 = nie 1 = áno


* Výrobné nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môže výrobné nastavenie líšiť)

** Nie je k dispozícii u všetkých typov spotrebičov.

Zmena základného nastavenia

Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Stlačte senzor  na cca 4 sekundy. Na displeji sa zobrazí prvé základné nastavenie, napr. **c 1 2**.
2. Nastavenie zmeňte v oblasti nastavení.
3. Potvrďte senzorom . Na displeji sa objaví ďalšie základné nastavenie.
4. Senzor  niekoľkokrát stlačte, aby ste zobrazili všetky základné nastavenia. Nastavenia zmeňte v oblasti nastavení.
5. Na záver znova podržte stlačený senzor  cca 4 sekundy, aby ste zvolené nastavenia potvrdili. Všetky zmeny sa v základných nastaveniach uložia.

Aby ste opustili základné nastavenie bez potvrdenia zmien, stlačte senzor .

Základné nastavenie môžete kedykoľvek znova zmeniť.

Čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú všetky rozsahy k dispozícii.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálny čistič na tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvom zákazníckeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktoré zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvrny od bielka. Pod takýmito škvrynami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytku, okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou handričkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Pozor! Na teplý varný priestor nikdy nepoužívajte čistič na rúry. Mohol by sa poškodiť smalt. Pred ďalším rozohrievaním úplne odstráňte zvyšky z varného priestoru a dvierok spotrebiča. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Použite funkciu čistenia. → "Čistiaca funkcia" na strane 21 Upozornenie: Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť. V prípade potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu.
Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Spotrebič udržiavajte čistý

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstráňte.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Funkcia čistenia


Funkciou čistenia „Samočistenie“ vyčistíte varný priestor.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Trvanie
1	Mierne	cca 1 hodina, 15 minút
2	Stredné	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívne	cca 2 hodiny


Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Stačí, keď varný priestor vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistenie spustiť aj častejšie. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,8 kilowatthodín.

Upozornenia

- Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka spotrebiča od určitej teploty automaticky zablokujú. Znova sa dajú otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol blokovania  na displeji.
- Počas priebehu funkcie čistenia osvetlenie varného priestoru nesvieti.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
-  Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Varovanie

Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!

Funkcia čistenia zohreje varný priestor na veľmi vysokú teplotu, takže zvyšky z pečenia a grilovania sa spália. Uvoľňujú sa pary, ktoré môžu spôsobiť dráždenie slizníc. Počas priebehu funkcie čistenia kuchyňu dostatočne vetrajte. Nezdržiavajte sa dlhší čas v miestnosti. Deti a domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti. Aj pri odloženej prevádzke s posunutým časom skončenia dodržiavajte pokyny.

Pred spustením funkcie čistenia

Varný priestor musí byť prázdny. Z varného priestoru vyberte rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad. V kapitole „Rámy“ sa dočítate, ako sa vysunúť vyvesia. → "Rámy" na strane 22

Vyčistíte vnútorné dvierka spotrebiča a okrajové plochy varného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu!

Varovanie



Nebezpečenstvo požiaru!

- Volné zvyšky jedál, tuk a šľava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty. Všeobecne neumývať spolu s príslušenstvom.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je poškodené tesnenie dvierok, v oblasti dvierok uniká veľké množstvo tepla. Tesnenie neumývajte abrazívne a nedávajte dolu. Spotrebič nikdy neprevádzkujte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.


Nastavenie funkcie čistenia


Pred nastavením funkcie čistenia sa uistite, že ste dodržali všetky pokyny pre prípravu.


Doba úpravy je pre každý stupeň čistenia prednastavená z výrobného závodu a nedá sa zmeniť.

1. Stlačte senzor .
 2. V oblasti nastavení nastavte stupeň čistenia. Na displeji sa objaví doba úpravy pre každý stupeň.
 3. Stlačte senzor .
- Po niekoľkých sekundách sa spustí funkcia čistenia. Na displeji vidieť plynutie doby úpravy.


Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

Dvierka spotrebiča sa po spustení zablokujú. Na displeji sa objaví symbol .

Po uplynutí funkcie čistenia zaznie signál. V oblasti nastavení nastavte čas na nulu. Spotrebič vypnite hlavným vypínačom .

Dvierka spotrebiča sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď je priestor na pečenie dostatočne vychladený a symbol blokovania  zmizne.

Oddialenie času ukončenia

Čas ukončenia je možné oddialiť. Pred spustením funkcie čistenia viackrát stlačte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas ukončenia. V nastavení oddialte čas ukončenia.


Stlačte tlačidlo .

Po niekoľkých sekundách sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

Zmena a prerušenie

Po spustení už nemôžete zmeniť stupeň čistenia.

Čas ukončenia môžete zmeniť, pokiaľ je spotrebič v pohotovostnom režime.

Na prerušenie funkcie čistenia spotrebič vypnite pomocou senzora .

Dvierka spotrebiča zostanú zablokované, až kým priestor na pečenie dostatočne nevychladne a nezmizne symbol zablokovania na displeji.

Po skončení funkcie čistenia

Nechajte vychladnúť varný priestor. Keď je varný priestor vychladnutý, utrite popol, ktorý zostal vo varnom priestore na rámoch a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handričkou.

Potom rámy znovu zaveste.

Upozornenie: Hrubé nečistoty môžu zanechať biely povlak na smaltovaných plochách. Ide o zvyšky potravín a nie sú škodlivé. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Rámy

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

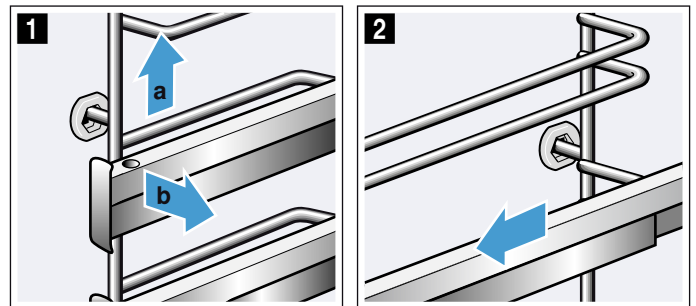
Vyvesenie a zavesenie rámov

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie rámov

1. Rám vpredú mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok **2**).

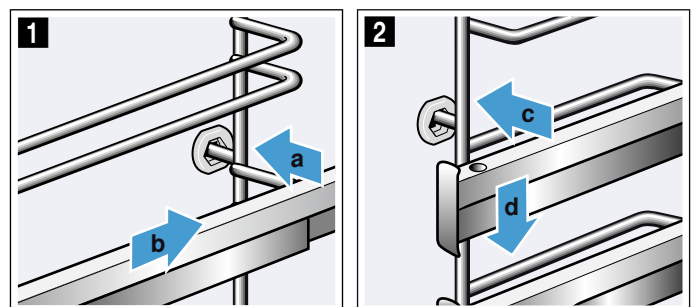


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Vyťahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

1. Rám zasuňte najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby rám doliehal na stenu varného priestoru a potom potlačte dozadu **b** (obrázok **1**).
2. Potom rám zasuňte do predného otvoru **c** tak, aby rám aj tu doliehal na stenu varného priestoru a potlačte nadol **d** (obrázok **2**).



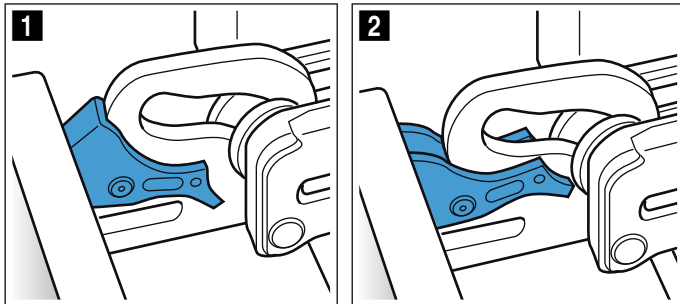
Dvierka spotrebiča

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

Zaveste a vyveste dvierka spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovaciu páčku. Keď sú zaisťovacie páčky sklopené (obrázok **1**), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.



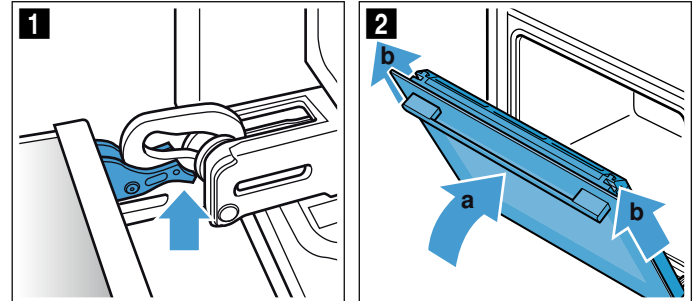
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď závesy nie sú zaistené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby zaisťovacie páčky boli vždy úplne sklopené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Vyvesenie dvierok spotrebiča

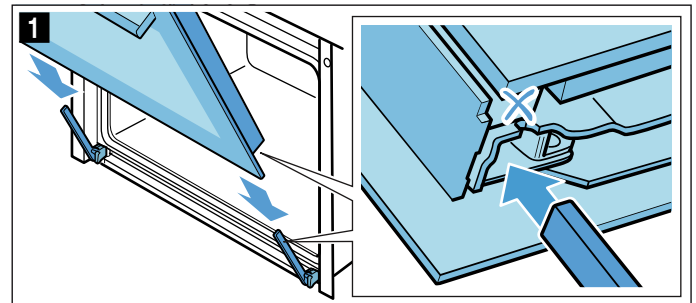
- Dvierka spotrebiča úplne otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
- Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
- Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



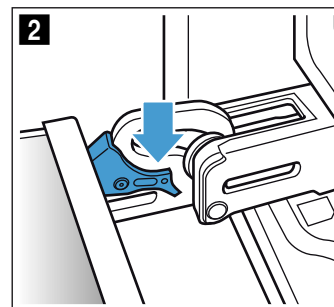
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradí.

- Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok **1**). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



- Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaisťovacie páčky znova sklopte (obrázok **2**).

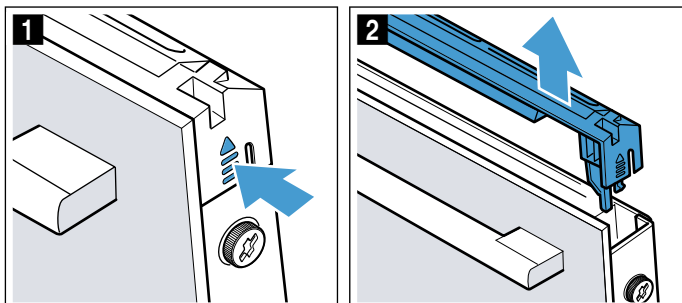


- Zatvorte dvierka varného priestoru.

Odoberanie krytu dvierok

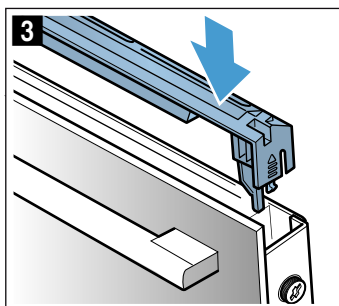
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt. → "Čistenie" na strane 19

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistite teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritláčajte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 3).



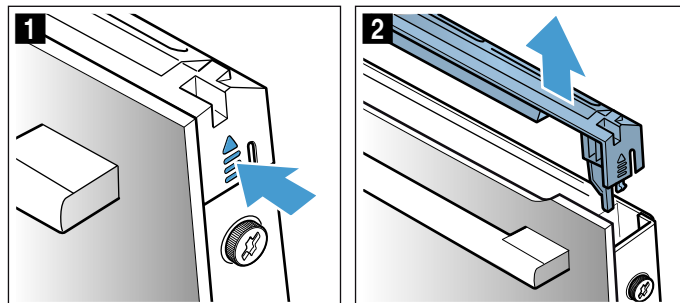
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

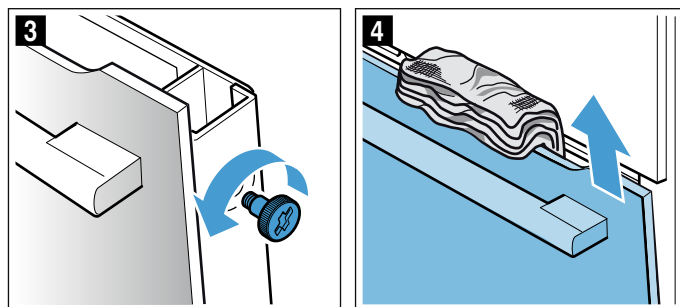
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

Demontáž na spotrebiči

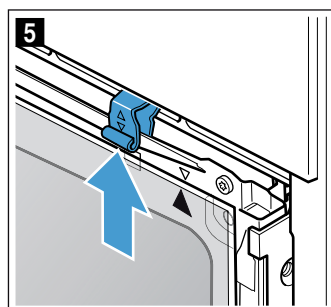
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odoberte kryt (obrázok 2).



4. Na dvierkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povoľte a odstráňte (obrázok 3).
5. Prv než zatvoríte dvierka, zacviknite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4).
Čelné sklo vyťahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.



6. Na medziskle potlačte obidva držiaky nahor, neodoberajte (obrázok 5). Sklo pevne podržte rukou. Vyberte sklo.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ Varovanie

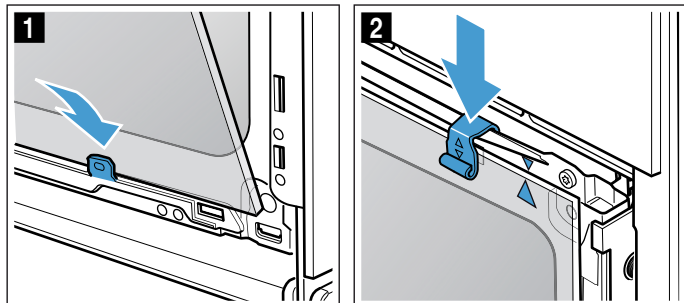
Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

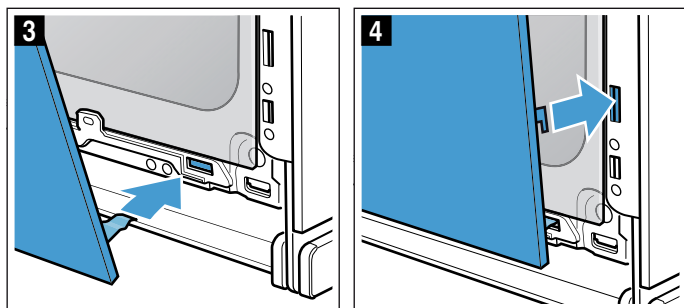
Montáž na spotrebiči

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

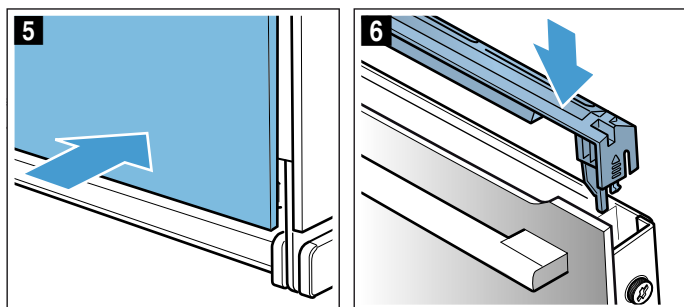
1. Medzisko vložte dolu do držiaka (obrázok **1**) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok **2**).



3. Čelné sklo zavedte dolu do držiakov (obrázok **3**).
4. Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok **4**).



5. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok **5**).
6. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok **6**).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

? Poruchy, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na spotrebiči si často môžete veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 38

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji sa zobrazí čas.	Výpadok elektrického prúdu.	Na displeji sa zobrazí čas.
Spotrebič sa dá nastaviť, ale nezahrieva sa. Spotrebič sa nezohrieva, na displeji svieti symbol alebo SAFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržíte stlačené cca 4 sekundy.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Spotrebič sa nezohrieva, na displeji svieti symbol.	Dvierka spotrebiča sú zablokované detskou poistkou.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržíte stlačené cca 4 sekundy. Blokovanie sa dá vypnúť v základných nastaveniach.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Na displeji svieti symbol zámky 🔒 .	Dvierka spotrebiča sú zablokované funkciou čistenia.	Počkajte, kým varný priestor ochladne a zhasne uzamykací symbol 🔒
Po zapnutí druhú prevádzky bliká na displeji h .	Spotrebič nie je dostatočne vychladnutý.	Vypnite spotrebič, nechajte ho vychladnúť a znova zapnite druh prevádzky.
Spotrebič nehreje. Na displeji blikajú dve bodky. Pri niektorých spotrebičoch sa na displeji objaví aj d .	Demo režim je aktivovaný.	Odpojte na chvíľu spotrebič z elektrickej siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a potom do cca 5 minút deaktivujte demo režim. Potom nastavte základné nastavenia c 13 , popríp. c 1 na hodnotu 0 . → "Základné nastavenie" na strane 18


⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nikdy sa sami nepokúšajte spotrebič opraviť. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytriahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Chybové hlásenie na displeji

Keď sa na displeji zobrazí chybové hlásenie so symbolom "E", napr. **E5020**, dotknite sa tlačidla . Chybové hlásenie sa zruší. V danom prípade znova nastavte čas.

Ak došlo k chybe raz, môžete spotrebič použiť ako obvykle. Ak sa chybové hlásenie objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presnú chybu a tiež E-Nr. spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 27

Maximálna doba prevádzky

Ak nastavenia spotrebiča neboli menené niekoľko hodín, spotrebič sa automaticky prestane ohrievať. Takto sa zabráni nechcenému trvaniu prevádzky spotrebiča.

Keď sa dosiahne maximálna doba prevádzky, riadi sa podľa príslušných nastavení na spotrebiči.

Maximálna doba prevádzky dosiahnutá

Na displeji sa zobrazí **F8**.

Spotrebič vypnete hlavným vypínačom. V prípade potreby môžete vykonať nové nastavenie.

Tip: Aby sa spotrebič pri veľmi dlhom pečení nežiaduco nevypol, nastavte dobu prípravy. Spotrebič ohrieva, kým nastavená doba prípravy neuplynie.

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

Keď sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 25 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou. Predĺži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

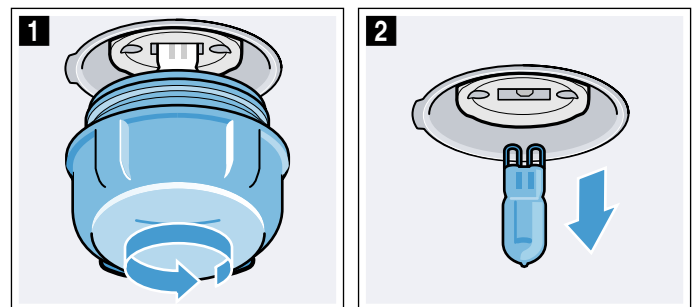
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytriahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

1. Utierku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt zaskrutkujte doľava (obrázok **1**).
3. Žiarovku vytriahnite, neotáčajte (obrázok **2**). Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte. Podľa typu spotrebiča je sklenený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Tesniaci krúžok pred zaskrutkovaním znova nasadte.
5. Utierku na riad vyberte a zapnite poistku.

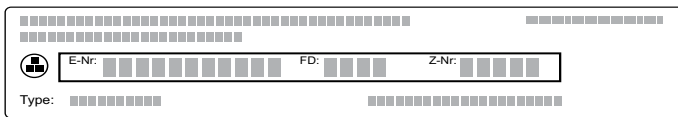
Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E-Nr. a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo spotrebiča (E-č..) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.

Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok za krytom.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať telefónne číslo zákazníckeho servisu a údaje o vašom spotrebiči, môžete si ich sem zapísať.

E-č.	FD-č.
------	-------

Zákaznícky servis

Upozorňujeme vás, že návšteva technika zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Kontaktujte výrobcu. Tým sa zabezpečí, že zaškolení technici vykonajú opravy, ktoré sú vybavené originálnymi náhradnými dielmi pre spotrebič.

Kontaktné údaje na zákaznícky servis www.lord.eu.

Programy

Pomocou programov môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne jedlá. Zvoľte si program a spotrebič si preberie vhodné nastavenie.

Aby ste docielili dobrých výsledkov, varný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Nechajte varný priestor vychladnúť a spotrebič ešte raz spustite.

Riad

Zohľadnite tiež pokyny v aplikácii

Vhodný riad:

Používajte riad odolný do 300 °C

Najlepšie sa mäso pripravuje v skle alebo v sklenej keramike. Cez sklenený kryt môže gril pracovať a mäso zostane krásne chrumkavé.

Pečienka je len výnimočne vhodná. Lesklá vrchná vrstva zobrazuje silné tepelné žiarenie. Jedlo je menej hnedšie a mäso menej dopečené. Keď použijete pečienku, odnímite kryt. Mäso s grilovacím stupňom od 3 do 8 grilovať až do 10 minút.

Keď použijete pekáč z ušľachtilej ocele alebo z hliníka, zhnedne mäso silnejšie zospodu. V prípade dusenej pečienky pridajte trochu viac tekutiny.

Tip: Ak je omáčka na mäso príliš tmavá, pridajte tam následne menej alebo viac tekutiny.

Nevhodný riad:

Riad z neglazovanej hliny a riad z plastu alebo s plastovými rukoväťmi je nevhodný.

Veľkosť riadu:

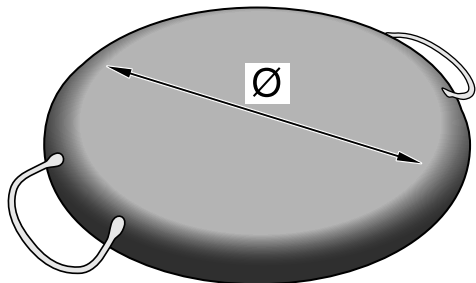
Pečené mäso má pokrývať tretinu riadu. Tak dosiahnete krásne hnedé pečené mäso.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Riad pre program 1:

Odporúča sa používať tieto veľkosti Paella panvíc:

- Pre 3 až 4 porcie: Paella panvica s priemerom dna 24 cm.
- Pre 5 až 6 porcií: Paella panvica s priemerom dna 28 cm

**Pripraviť jedlo**

Použite hlbokozmrazené jedlá priamo z mrazničky. Pre mäsité jedlá použite čerstvé potraviny, najlepšie s chladničkovou teplotou.

Tip: Veľmi nemastné jedlo zostáva šťavnaté, ak ho preložíte plátkami slaniny.

Zvážte si jedlo. Na nastavenie programu potrebujete vedieť hmotnosť. Nastavte si vždy najvyššiu hmotnosť.

Nádobu postavte na rošt. Vždy postavte do chladného varného priestoru.

Predprogramované recepty

Pre predprogramované recepty sú uvedené špecifické údaje pre prípravu každého pokrmu.

Upozornenie: Pri predprogramovaných receptoch sa nedá zmeniť ani doba trvania ani čas ukončenia

Program	Hmotnostný rozsah v kg	Nastavenie hmotnosti
1 Paella	0,3 - 0,6	Hmotnosť ryže
2 Baklažán s mozzarellou a parmezánom	0,2 - 0,8	Hmotnosť zeleniny
3 Grilovaná zelenina	0,8 - 1,6	Hmotnosť zeleniny
4 Pražma kráľovská v slanej kruste	0,3 - 1,1	Hmotnosť ryby
5 Vyprážaná morská štika	0,5 - 2,0	Hmotnosť ryby
6 Kurča so zeleninou	1,0 - 2,0	Hmotnosť mäsa
7 Sviečkovica v lístkovom cestu	0,3 - 1,5	Hmotnosť mäsa
8 Paštéta z tuniaka	0,3 - 0,7	Hmotnosť cesta
9 Pizza	0,1 - 0,4	Hmotnosť cesta
10 Tvarohový koláč	0,8 - 1,4	Tekuté cesto-hmotnosť

Program 1: Miešaná Paella

Pri programovaní rúry na pečenie je dôležitá hmotnosť suchej ryže. Pre 100 g ryže je potrebné 145 ml vody.

Prísady pre 4 porcie

- 40 ml olivového oleja
- 50 g rajčín, pasírované
- 100 g červenej a zelenej papriky
- 100 g cibule
- 250-300 g bravčových rebierok
- 250-300 g kuracích krídelok
- 150 g krúžkov zo sépie
- 150 g obrích kreviet
- 150g morského čerta
- 150 g venušiek
- 100 g slávkov jedlých
- 400 g guľatozrnnej ryže, najlepšie Bomba ryže
- cca 580- 600 ml horúcej vody
- soľ podľa potreby
- čierne korenie
- šafrán
- cesnak

Príprava

1. Mäso dochuťte soľou a čiernym korením, 5-6 minút opečte do zlata a vyberte z panvice na paellu.
2. Ryby a morské plody opečte cca 2 minúty, vyberte z panvice na paellu a udržujte teplé.
3. Paradajky, cibuľu s cesnakom a paprikou opečte na tej istej panvici, pridajte mäso, ryby a morské plody a okoreňte.
4. Pridajte vodu alebo vývar z bujónu a po zovretí pridajte ryžu a šafrán a znovu privedte do varu. Ihneď ako tekutina vrie, vložte panvicu na paellu do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Rošt: Výška vloženia 1.

Paella panvica s priemerom 24 cm: 3-4 porcie.

Paella panvica s priemerom 28 cm: 4-5 porcií.

Tipy

- Rúru na pečenie nepredhrievajte
- Po uvarení Paellu vyberte
- Použite Paella panvicu s kovovými rúčkami, nie plastovými.

Program 1: Čierna ryža

Pri programovaní rúry na pečenie je dôležitá hmotnosť suchej ryže. Pre 100 g ryže potrebujete približne 150 ml vody.

Prísady pre 6 porcií

- 40 ml olivového oleja
- 100 g rajčín, pasírované
- 100 g červenej papriky
- 100 g cibule
- cesnak
- 600 g kreviet, olúpané
- 500 g malej sépie, očistená
- 2 vrecká sépie
- 600 g guľatozrnnej ryže
- 900 ml vody
- soľ podľa potreby

Príprava

1. Cibuľu, cesnak a papriku nakrájajte nadrobno.
2. Opečte krevety a malé sépie obyčajné, vyberte a udržiavajte teplé.
3. Opečte rajčiny, papriku a cibuľu do zlatista a na záver pridajte vodu a privedte do varu.
4. Keď sa voda varí, pridajte ryžu a sépiu a znovu privedte k varu. Akonáhle tekutina vrie, vložte Paella panvicu do rúry na pečenie a nastavte program.
5. Päť minút pred koncom varenia rozložte krevety a sépie na ryžu.

Príslušenstvo

Rošt: Výška vloženia 1.

Paella panvica s priemerom 24 cm: 3-4 porcie.

Paella panvica s priemerom 28 cm: 4-5 porcií.

Tipy

- Rúru na pečenie nepredhrievajte
- Po uvarení Paellu vyberte
- Použite Paella panvicu s kovovými rúčkami, nie plastovými.

Program 1: Ryža so zeleninou a krevetami

Pri programovaní rúry na pečenie je dôležitá hmotnosť suchej ryže. Pre 100 g ryže potrebujete približne 150 ml vody.

Prísady pre 6 porcií

- 40 ml olivového oleja
- 150 g póru
- 150 g karotky
- 250 g hrášku
- 250 g zelených fazuliek
- 400 g kreviet, olúpané
- 100 g rajčín, pasírované
- 600 g guľatozrnnej ryže
- 900 ml vody
- soľ podľa potreby

Príprava

1. Nadrobno nakrájajte cesnak, karotku a zelené fazuľky.
2. Opečte krevety, vyberte von a udržiavajte v teple.
3. Zeleninu upečte, pridajte vodu a privedte k varu.
4. Keď voda vrie, pridajte ryžu a znovu privedte k varu. Akonáhle sa tekutina začne variť, vložte pekáč do rúry a nastavte program. Päť minút pred koncom rozložte krevety na pokrm.

Príslušenstvo

Rošt: Výška vloženia 1.

Paella panvica s priemerom 24 cm: 3-4 porcie.

Paella panvica s priemerom 28 cm: 4-5 porcií.

Tipy

- Rúru na pečenie nepredhrievajte
- Po uvarení Paellu vyberte
- Použite Paella panvicu s kovovými rúčkami, nie plastovými.

Program 1: Express ryža

Pri programovaní rúry na pečenie je dôležitá hmotnosť suchej ryže. Pre 100 g ryže potrebujete cca 160 ml vody.

Prísady pre 6 porcií

- 40 ml olivového oleja
- 1200 g dusenej zeleniny, hlbokozmrazené
- 100 g rajčín, pasírované
- 600 g guľatozrnnej ryže
- 1200 ml vody
- soľ podľa potreby

Príprava

1. Zeleninu nechajte roztopiť a pri strednej teplote opečte. Pridajte pasírované rajčiny a zmiešajte so zeleninou.
2. Pridajte vodu a privedte ju do varu.
3. Keď voda vrie, pridajte do nej ryžu. Akonáhle sa tekutina začne variť, vložte pekáč do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Rošt: Výška vloženia 1.

Paella panvica s priemerom 24 cm: 3-4 porcie.

Paella panvica s priemerom 28 cm: 4-5 porcií.

Tipy

- Rúru na pečenie nepredhrievajte
- Po uvarení Paellu vyberte
- Použite Paella panvicu s kovovými rúčkami, nie plastovými.

Program 2: Baklažán s mozzarellou a parmezánom

Pri tomto recepte pre programovanie rúry na pečenie je dôležitá hmotnosť na plátky nakrájaného baklažánu a rajčín.

Prísady pre 4 porcie

- 8 plátkov baklažánu
- 8 plátkov rajčín
- 8 plátkov mozzarely
- 50 g parmezánu, nastrúhaný
- 2 PL čerstvých rajčín, pasírované
- soľ

Príprava

1. Baklažán a rajčiny umyte. Nakrájajte na plátky 7 mm hrubé.
2. Odvážte na plátky nakrájané baklažány a rajčiny, aby ste mohli nastaviť hmotnosť.
3. Na plech pridajte trochu oleja. Plátky baklažánu rozložte na plech a trochu osolte.
4. Položte plátok rajčiny na každý plátok baklažánu a polejte čerstvo pasírovanými rajčinami.
5. Plátok mozzarely položte na každý plátok baklažánu a rajčiny a posypte nastrúhaným parmezánom.
6. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: Výška vloženia 3.

Tip: Pre optimálny výsledok dodržiavajte uvedenú hrúbku plátkov baklažánu a rajčín.

Program 3: Grilovaná zelenina

Pri tomto recepte pre programovanie rúry na pečenie je dôležitá hmotnosť očistenej zeleniny.

Prísady pre 4 porcie

- 2 zrelé rajčiny, stredne veľké
- 2 jarné cibuľky
- 1 baklažán
- 1 červená paprika
- 4 zelené papriky
- soľ
- olivový olej

Príprava

1. Cibuľu a baklažány rozpolíte po dĺžke. Reznou plochou položte na plech, aby nedošlo k vyschnutiu vplyvom tepla.
2. Pridajte celé rajčiny.
3. Červenú papriku nakrájajte na 4 alebo 8 prúžkov.
4. Zelenú papriku nakrájajte na 2 alebo 4 prúžky.
5. Očistenú a pokrúpanú zeleninu odvážte, aby ste si nastavili hmotnosť.
6. Všetku zeleninu uožte na plech, osolte a pokvapkajte olejom. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: Výška vloženia 3.

Tip: Dôležité je pokrúpať zeleninu na pásiky alebo ju rozpoliť, aby sa dobre udusila.

Program 4: Pražma v slanej kruste

Pri tomto recepte je pre programovanie rúry na pečenie dôležitá len hmotnosť pražmy kráľovskej.

Prísady pre 2 porcie

- Pražma kráľovská, 600 g
- 1,5 - 2 kg hrubozrnej soli

Príprava

1. Odvážte vyčistenú pražmu kráľovskú, aby ste mohli nastaviť hmotnosť.
2. Plech na pečenie posypte hrubou soľou, podľa veľkosti pražmy.
3. Vyčistenú pražmu položte na soľ a zvyškom soli ju precízne pokryte. Pre pevnejší soľný obal pokvapkajte soľ vodou.
4. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: Výška vloženia 3.

Tipy

- V obchode s rybami upozornite na prípravu ryby obalenej v soli.
- K tomu servírujte omáčku alebo prílohy.

Program 5: Smažená morská štika

Pri tomto recepte pre programovanie rúry na pečenie je dôležitá len hmotnosť očistenej morskej šťuky.

Prísady pre 2 porcie

- 700 g zadnej časti morskej šťuky
- 4 PL strúhanky
- 2 strúčiky cesnaku
- 80 ml olivového oleja
- petržlen
- biele korenie, mleté
- soľ

Príprava

1. Očistenú morskú šťuku odvážte, aby ste si mohli nastaviť hmotnosť.
2. Očistenú šťuku položte na plech a okoreňte.
3. Pomiešajte dokopy strúhanku, rozdrvený cesnak, posekaný petržlen a 80 ml olivového oleja. Zmes rozložte na šťuku aj pod ňu.
4. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: Výška vloženia 3.

Tip: V obchode s rybami požiadajte, aby kosti ryby boli len na jednej polovici morskej šťuky.

Program 6: Kurča so zeleninou

Pri tomto recepte je pre programovanie rúry na pečenie dôležitá len hmotnosť vyčisteného kurčťa.

Prísady pre 4-6 porcií

- Kurča, 1700 g
- 400 g zemiakov
- 400 g cibule
- 250 g karotky
- 1 zväzok petržlenu
- 50 g masla alebo margarínu
- biele korenie, mleté
- 400 ml bujónu/vody.
- olivový olej

Príprava

1. Kurča vyčistíte a vyberte. Dochuňte soľou a korením.
2. Odvážte kurča, aby ste si mohli nastaviť hmotnosť.
3. Do kurčťa vložte polovicu masla alebo margarínu spolu so zväzkom petržlenu. So zvyšným maslom alebo margarínom kurča potrite.
4. Olúpané zemiaky nakrájajte na jemné, 5 mm hrubé plátky.
5. Olúpte karotky a nakrájajte ich na tenké plátky.
6. Olúpte cibuľu a pokrájajte ju na jemné kolieska.
7. Nakoniec osolte zeleninu, rozložte na kurča a na dno pekáča pridajte vodu. Nakoniec pokvapkajte kurča trochu olivového oleja
8. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: výška vloženia 2.

Tip: Dôležité je dávať pozor na hrúbku zemiakov.

Program 7: Sviečkovica v lístkovom ceste

Pri tomto recepte pre programovanie rúry na pečenie je dôležitá len hmotnosť sviečkovej.

Prísady pre 4-6 porcií

- 1 hovädzia sviečková, 1100 g
- 500 g lístkového cesta
- 1 vajce
- soľ
- čierne korenie, mleté

Príprava

1. Plech na pečenie jemne potrite margarínom.
2. Pracovnú plochu posypte múkou a rozvaľkajte na nej lístkové cesto.
3. Odvážte sviečkovú, aby ste si nastavili hmotnosť.
4. Sviečovú okoreňte soľou a korením, rozložte na rozvaľkané cesto a zatočte mäso do neho. Vložte na plech na pečenie.
5. Rozšľahajte vajíčko a potrite ním lístkové cesto.
6. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: výška vloženia 2.

Tipy

- Nastavené časy varenia v rúre sú pre prípravu sviečkovice medium. Pre sviečkovicu wel done, sa zadáva vyššia hmotnosť, ako je v skutočnosti. Pre medium rare sa zadáva nižšia hmotnosť, ako je v skutočnosti. Odporúča sa, aby sa hmotnosť znížila alebo zvýšila na 100 g.
- Pritom dávajte pozor na to, že výsledok varenia závisí od hrúbky sviečkovice. Optimálny výsledok dosiahnete s priemerom 7 cm, pri väčšom priemere bude mäso medium rare až krvavé.

Program 8: Paštéta z tuniaka

Pri tomto recepte pre programovanie rúry na pečenie je dôležitá len hmotnosť lístkového cesta.

Prísady pre 4 porcie

- 500 g lístkového cesta
- 225 g čerstvých rajčín, pasírované
- 350 g cibule
- 400 g tuniaka v oleji
- 200 g naloženej červenej papriky
- 2 vajcia natvrdo
- olivový olej
- 1 vajce
- soľ

Príprava

1. Cibuľu nakrájajte na malé kúsky a opečte na miernom ohni. Čoskoro bude cibuľa sklovitá a pomaly sa začne zafarbovať do zlatista, odložte ju z ohňa a nechajte vychladnúť.
2. Plech potrite s trochou masla alebo margarínu.
3. Odvážte lístkové cesto, aby ste mohli nastaviť hmotnosť
4. Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti. Pracovnú plochu pomúčte a lístkové cesto rozvaľkajte na cca 30 x 30 cm.
5. Jednu vrstvu rozvaľkaného lístkového cesta položte na plech a vidličkou popichajte na rôznych miestach.
6. Prísady rozložte na cesto tak, ako je uvedené: čerstvé pasírované rajčiny, opečená cibuľka, kúsky tuniaka, nakladaná paprika, natvrdo uvarené malé vajce a trochu oleja.
7. Ďalšiu vrstvu položte na prísady a nakoniec dokola poriadne prstami pozatláčajte spodnú vrstvu lístkového cesta.
8. Rozšľahajte vajíčko a potrite ním lístkové cesto.
9. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: výška vloženia 2.

Tip: Pri nižšej vrstve lístkového cesta nechajte okraj voľný cca 3 cm, tak sa bude môcť horná vrstva lístkového cesta natlačiť.

Program 9: Kari-Pizza

Pri tomto recepte je pre programovanie rúry na pečenie dôležitá len hmotnosť cesta na pizzu.

Prísady pre 2-3 porcie

- Cesto na pizzu:
 - 240 g múky
 - 7 g droždia na pečenie
 - 160 ml vlažnej vody
 - 4 g soli
- 70 g cibule, posekanej
- 20 g margarínu
- 3 PL Madras-kari prášok
- 100 g šampiňónov, plátky
- 2 plátky ananásu
- 100 g varenej šunky, nakrájanej na kocky
- 100 g dánskej mozzarely, strúhanej
- 2 PL horčice
- soľ

Príprava

1. Múku, droždie, vodu a soľ spracujte na vláčne cesto.
2. Cesto vložte na 15 minút do rúry pri teplote od 45 °C do 50 °C.
3. Odvážte pizzové cesto, aby ste nastavili hmotnosť.
4. Pizzové cesto položte na smaltovaný plech.
5. Nasekajte cibuľu a v miske na miešanie zmiešajte margarín s horčicou a karí korením. Vyberte von a rozložte na cesto.
6. Nasledovne na cesto rozložte šampiňóny, na malé kúsky nakrájaný ananás a na prúžky nakrájanú šunku. Nakoniec posypte nastrúhaným syrom.
7. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: Výška vloženia 3.

Program 9: Stredomorská pizza

Pri tomto recepte je pre programovanie rúry na pečenie dôležitá len hmotnosť cesta na pizzu.

Prísady pre 2-3 porcie

- Cesto na pizzu:
 - 240 g múky
 - 7 g droždia na pečenie
 - 160 ml vlažnej vody
 - 4 g soli
- 80 g čerstvých rajčín, pasírované
- 70 g cibule
- 80 g tuniaka v oleji
- 100 g dánskej mozzarely, strúhaná
- 40 g g červenej papriky, pečená
- 8 čiernych olív, bez kôstky
- 4 sardelové filety
- olej
- oregano

Príprava

1. Múku, droždie, vodu a soľ spracujte na vláčne cesto.
2. Cesto vložte na 15 minút do rúry pri teplote od 45 °C do 50 °C.
3. Odvážte pizzové cesto, aby ste nastavili hmotnosť.
4. Pizzové cesto položte na smaltovaný plech.
5. Čerstvo pasírované rajčiny rozložte na cesto a posypte oreganom. Pokvapkajte olejom.
6. Rozložte po poradí na kolieska nakrájanú cibuľu, kúsky tuniaka, nastrúhaný syr, na plátky pokrúpanú papriku, olivy rozkrojené na polovicu a sardelové filety.
7. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: Výška vloženia 3.

Program 9: Pizza so štyrmi druhmi syra

Pri tomto recepte je pre programovanie rúry na pečenie dôležitá len hmotnosť cesta na pizzu.

Prísady pre 2-3 porcie

- Cesto na pizzu:
 - 240 g múky
 - 7 g droždia na pečenie
 - 160 ml vlažnej vody
 - 4 g soli
- 50 g čerstvých rajčín, pasírované
- 50 g ementálu
- 50 g brie mäkkého syra
- 50 g roquefortu
- 50 g mozzarely
- olej
- oregano

Príprava

1. Múku, droždie, vodu a soľ spracujte na vláčne cesto.
2. Cesto vložte na 15 minút do rúry pri teplote od 45 °C do 50 °C.
3. Odvážte pizzové cesto, aby ste nastavili hmotnosť.
4. Čerstvo pasírované rajčiny rozložte na cesto a posypte oreganom. Pokvapkajte olejom.
5. Syr pokrúrajte na malé plátky a rozložte na cesto.
6. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: Výška vloženia 3.

Tip: Syr v uvedenom poradí rozdeľte na cesto, aby bola teplota ohrevu pre každý druh syra rozdielna.

Program 9: Pizza Nostra

Pri tomto recepte je pre programovanie rúry na pečenie dôležitá len hmotnosť cesta na pizzu.

Prísady pre 2-3 porcie

- Cesto na pizzu:
240 g múky
7 g droždia na pečenie
160 ml vlažnej vody
4 g soli
- 50 g čerstvých rajčín, pasírované
- 60 g šunky na varenie
- 60 g slaniny
- 70 g ementálu, nastrúhaného
- 60 g čerstvého syra
- olej
- oregano

Príprava

1. Múku, droždie, vodu a soľ spracujte na vláčne cesto.
2. Cesto vložte na 15 minút do rúry pri teplote od 45 °C do 50 °C.
3. Odvážte pizzové cesto, aby ste nastavili hmotnosť.
4. Pizzové cesto položte na smaltovaný plech.
5. Čerstvo pasírované rajčiny rozložte na cesto a posypte oreganom. Pokvapkajte olejom.
6. Nakoniec pridajte nastrúhaný ementál, na plátky nakrájanú uvarenú šunku, kocky slaniny a na záver pridajte na malé kocky nakrájaný čerstvý syr.
7. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Univerzálny pekáč: Výška vloženia 3.

Program 10: Tvarohový koláč

Pri tomto recepte je pre programovanie rúry na pečenie dôležitá len hmotnosť tekutej zmesi.

Prísady pre 6-8 porcií

- Základné cesto
350 g múky
2 čajové lyžičky prášku do pečiva
80 g cukru
1 vajce
2 g soli
170 g masla
- Tekutá zmes:
185 g cukru
15 g vanilkového cukru
70 g margarínu
3 vajcia
65 g múky
750 g tvarohu

Príprava

1. Všetky prísady pre základné cesto vymiešajte.
2. Vymiešajte ho rukou a sformujte do guľky.
3. S valčekom na cesto zrolujte cesto na tenko tak, aby cesto pokrývalo dno a okraj formy na pečenie. Použite dve tretiny cesta na dno formy a jednu tretinu pre okraje formy.
4. V druhej mise na miešanie vyšľahajte margarín s cukrom a vanilkovým cukrom, aby vznikla kompaktná masa.
5. Pri miešaní pridávajte postupne do cesta vajcia.
6. Nakoniec pridajte múku a miešajte.
7. Nakoniec primiešavajte tvaroh a ešte pár minút šľahajte.
8. Tekutú zmes odvážte, aby ste mohli nastaviť hmotnosť.
9. Tekutú zmes vložte do formy, ktorá je už vyplnená cestom.
10. Vložte do rúry a nastavte program.

Príslušenstvo

Rošt: Výška vloženia 3.

Tipy

- Dôležité je dodržiavať postup uvedený v recepte, aby sa koláč vymiesil do požadovanej konečnej veľkosti.
- Koláč pri pečení zväčší svoj objem a pri chladnutí zase zmenší.
- Je bežné, keď je koláč na konci na vrchnej ploche na niektorých miestach trochu roztrhnutý.
- Nechajte formu po upečení ešte 10 až 15 minút otvorenú, aby sa mohla znovu zmenšiť náplň bez toho, aby popukala.
- Forma na pečenie musí mať čiernu alebo tmavú farbu a musí byť okrúhla a nesmie byť z hliníka.
- Odporúčania pre tento recept:
 - Pre hmotnosť medzi 800 g a 900 g použite formu na pečenie s Ø 24 cm.
 - Pre hmotnosť medzi 1000 g a 1400 g použite formu na pečenie s Ø 26 cm.
- Základné cesto koláča je krehké, pri rolovaní sa môže rozlomiť. Rozvaľkané cesto dôkladne a rovnomerne rozložte na formu na pečenie.

Programy

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z mäsa sa tak lepšie rozleje.

Upozornenie: . Hmotnostný rozsah je zámerne obmedzený. Pre veľmi veľké jedlá nie je k dispozícii riad a výsledok dusenia nie je dobrý.




Program	Potravina	Riad	Pridajte trochu tekutiny	Zásuvná výška	Hmotnosť	Upozornenia
11 Pizza , tenký korpus	Hlbokozmrazená, predpečená	Univerzálny pekáč s papierom na pečenie	Nie	3	Celková hmotnosť	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný. Pre druhú pizzu dodržiavať pokyny na balení.
12 Pizza , hrubý korpus	Hlbokozmrazená, predpečená	Univerzálny pekáč s papierom na pečenie	Nie	3	Celková hmotnosť	Vnútrotný priestor rúry musí byť na začiatku chladný. Pre druhú pizzu dodržiavať pokyny na balení.
13 Lasagne	Mrazené	Originálne balenie	Nie	3	Celková hmotnosť	-
14 Zemiakové hranolčeky	Mrazené	Univerzálny pekáč s papierom na pečenie	Nie	3	Celková hmotnosť	Spoločne je možné položiť na univerzálnu panvicu.
15 Žemle na zapkanie	Hlbokozmrazené, predpečené	Univerzálny pekáč s papierom na pečenie	Nie	3	Celková hmotnosť	-
16 Gratinované zemiaky	-	Nákypová forma bez pokrievky	Nie	2	Celková hmotnosť	-
17 Cestovinový nákyp	S predvarenými rezancami	Nákypová forma bez pokrievky	Nie	2	Celková hmotnosť	-
18 Zemiaky pečené v rúre , celé	Neolúpané múčne zemiaky	Univerzálny pekáč	Nie	3	Celková hmotnosť	-
19 Hustá polievka so zeleninou	Vegetariánska	Pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhším časom dusenia nakrájať na malé kúsky, s krátkou dobou dusenia (napr. paradajky)
20 Hustá polievka (eintopf) s mäsom	-	Pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso predtým neopekať
21 Guláš	Hovädzie alebo bravčové mäso s kockami zeleniny	Pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso položiť naspodok a zakryť zeleninou. Mäso predtým neopekať
22 Ryba v celku	Pripravená na pečenie, okorená	Pekáč s pokrievkou	Prikryť pokrievkou	2	Hmotnosť ryby	-
23 Kurča , neplnené	Pripravené na pečenie, okorené	Pekáč s pokrievkou	Nie	2	Hmotnosť kurčaťa	Prsami položiť do nádoby smerom hore
24 Časť kurčaťa	Pripravené na pečenie, okorené	Pekáč s pokrievkou	Prikryť pokrievkou	2	Hmotnosť najťažšieho kusa	-
25 Morčacie prsia	Kúsky, okorené	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Morčacie prsia	-

Program	Potravina	Riad	Pridajte trochu tekutiny	Zásuvná výška	Hmotnosť	Upozornenia
26 Kačka , neplnená	Pripravená na pečenie, okorenená	Veľký pekáč bez pokrievky	Nie	2	Hmotnosť kačky	-
27 Hus , neplnená	Pripravená na pečenie, okorenená	Veľký pekáč bez pokrievky	Nie	2	Hmotnosť husi	-
28 Dusené hovädzie mäso	Napr. rebro, pliecko alebo sviečkovica na kyslo	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
29 Rostbeaf , medium	Pripravený na pečenie, okorený	Veľký pekáč bez pokrievky	Nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať tukovou stranou položiť v nádobe smerom hore
30 Hovädzie rolády	So zeleninou alebo plnené mäsom	Pekáč s pokrievkou	Rolády rýchlo poliať, napr. omáčkou alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso predtým neopekať
31 Fašírka , čerstvá	Kysnuté cesto, mäso z hovädziny, bravčoviny alebo jahňaciny	Pekáč s pokrievkou	Nie	2	Hmotnosť mäsa na pečenie	Mäso predtým neopekať
32 Jahňacie stehno , medium	Bez kostí, korené	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
33 Jahňacie stehno , prepečené	Bez kostí, korená	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
34 Teľacia pečienka , pre-rastená	Napr. chrbát alebo bôčik	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
35 Teľacia pečienka , chudá	Napr. orech	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
36 Srnčie stehno	Bez kostí, osolené	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	-
37 Králik , celý	Pripravený na pečenie, zvnútra okorený	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	-
38 Bravčová krkovička	Bez kostí, korená	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
39 Bravčová pečienka s kôrkou	Napr. pliecko, okorené a s narezanou kôrkou	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mastnou stranou položiť v nádobe smerom hore
40 Bravčový bôčik	Korený	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať

Nastavenie programu

Rúra na pečenie si zvolí optimálny druh ohrevu a nastavenie času a teploty. Nastaviť musíte len hmotnosť.

Hmotnosť môžete nastaviť len v rámci určitého rozsahu.



1. Stlačte senzor  a v oblasti nastavení zvolte želaný program.
2. Stlačte senzor  a v oblasti nastavení zvolte hmotnosť.
3. Stlačte senzor .

Program sa spustí po niekoľkých sekundách. Naprogramovaná doba pečenia plynie viditeľne na displeji.

Keď sa program ukončí, zaznie signál a čas sa nastaví na **00.00**.

Ihneď ako sa ukončí doba pečenia, rúru na pečenie vypnite hlavným vypínačom.

Doba trvania programu

Doba trvania nastaveného programu sa môže vyvolať. Predtým ako spustíte program, niekoľkokrát stlačajte senzor , kým sa na displeji objaví symbol pre dobu pečenia. Senzor  znovu stlačajte, kým sa opäť objaví program alebo hmotnosť.

Nastavená doba programu sa nedá zmeniť.


Dopečenie

Akonáhle program skončí a signál stíchnie, môžete v nastaveniach nastaviť dobu trvania. Rúra na pečenie ďalej hreje podľa nastaveného programu.

Upozornenie: S touto funkciou môžete ľubovoľne pokračovať v dopekaní.

Keď je pokrm hotový, vypnite rúru na pečenie hlavným vypínačom.

Oddialenie času ukončenia

Pri niektorých programoch je možné čas ukončenia posunúť. Pred spustením stlačajte viackrát senzor  dovtedy, kým sa na displeji neobjaví symbol pre čas ukončenia. Čas ukončenia sa v oblasti nastavení oddiali.

Spotrebič sa po spustení prepne do pohotovostného režimu.

Zmeniť a zrušiť

Po štarte už nemôžete zmeniť číslo programu ani hmotnosť.

Ukončenie doby trvania môžete zmeniť, pokiaľ je spotrebič ešte vo fáze čakania.

Ak sa má program prerušiť, vypnite rúru na pečenie hlavným vypínačom.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vznikáť vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dverkách, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dveriek sa môže kondenzát eliminovať.

Všeobecné upozornenia

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlá by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch za tabuľkami nastavení.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch

Mierny horúci vzduch je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru. Jedlo sa pripravuje vo fázach so zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dverka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené vnútornému priestoru rúry a druhom ohrevu. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- vysoké pečivo, príp. forma na rošte: výška 2
- ploché pečivo, príp. v plechu na pečenie: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

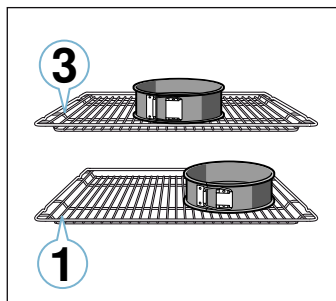
Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do vnútorného priestoru rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.



Príslušenstvo

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli. → "Príslušenstvo" na strane 13

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Koláče a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Chlieb a pečivo

Pozor!

Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.

Koláč vo forme

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-150	75-85
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-150	70-85
Trený koláč, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Koláč tarte	Koláčová forma	2		220-240	25-45
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Predhrejte

Koláče na plechu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	20-45
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	30-55
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	2		170-190	30-45
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	2		160-180	55-95
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	30-55
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	45-65
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	35-40
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	10-15
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		190-200	45-60
Závin, mrazený	Univerzálny pekáč	3		200-220*	35-45

* Predhrejte

Drobné pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Mafiny	Plech na mafiny	2		170-190	20-40
Mafiny, 2 úrovne	Plech na mafiny	3+1		160-170*	20-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		150-170	20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	25-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	25-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		190-210	35-50
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	35-45

* Predhrejte

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Suché pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	40-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	15-25
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	15-25
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	30-40

* Predhrejte
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Chlieb a pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, 750 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	200-220	20-40
Chlieb, 1000 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb, 1500 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	200-220	40-60
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		-	240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	150-160*	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		-	150-170*	15-25
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	180-200	20-30
Zapečené toasty, 4 kusov	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		-	220-240	15-25

* Predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	10-15
Pizza, zmrazená, tenký korpus 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Mini pizze	Univerzálny plech	3		180-200	15-20
Pikantné cukrovinky vo forme	Tortová forma s Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na koláč tarte, čierny plech	1		190-210	40-50
Pirohy	Nákyková forma	2		170-190	65-75
Taštička s tuniakovou plnkou	Univerzálny plech	2		180-200	35-50
Börek	Univerzálny plech	3		200-210	30-40

* predhrejte

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je pečivo prepečené.	Pichnete drevenou špajľou do pečiva v mieste, kde je najvyššie. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, pečivo je hotové.
Pečivo spľasne.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Pečivo je v strede vysoké a na okraji nižšie.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení pečivo opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Pečivo je príliš suché.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvyšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Pečivo je navrchu príliš svetlé, avšak zdola príliš tmavé.	Nabudúce vložte pečivo na vyššiu úroveň.
Pečivo je navrchu príliš tmavé, avšak zdola príliš svetlé.	Nabudúce vložte pečivo na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Pečivo vo forme alebo pozdĺžnej forme vzaďu veľmi zhnedne.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Pečivo vyzerá dobre, ale nie je prepečené vo vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete pečivo so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Pečivo sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte pečivo ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Pečivo znova potraďte a formu zakryte viackrát mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastíte a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované jedlá

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu.





Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Nákypová forma	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	40-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-160	65-80

Hydina, mäso a ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny, mäsa a rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 13

Podľa veľkosti a druhu potraviny dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom!

Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Vyskúšajte, či sa nádoba zmestí do varného priestoru.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina, mäso a ryba sa pečú pomalšie a menej zhnednú. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu hydiny, mäsa a rýb je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Formu položte na rošt. Keď nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Mäso osolte až po ugrilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častotť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikať dym.

Teplotná sonda

Podľa výbavy vášho spotrebiča máte k dispozícii teplotnú sondu. Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny, mäsa alebo rýb pripravených na pečenie s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu, mäso a rybu s návrhmi hmotností. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, mäsa alebo rýb, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, pri zisťovaní času pečenia sa orientujte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Čím je hydina, mäso alebo ryba väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu, mäso a ryby obráťte po uplynutí asi ½ až ⅔ uvedeného času.

Hydina

U kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.

Narežte kožu na kačacích prsiach. Kačacie prsia neobracajte.

K hydine pridajte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky cca 1 až 2 cm.

Keď obraciate hydinu, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsiami, príp. kožou.

Hydina bude obzvlášť dohneda chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca 1/2 cm.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Štava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Hydina

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v mín.
Kurča, 1,3 kg	Otvorená nádoba	2		200-220	60-70
Malé porcie kurčáča, po 250 g	Otvorená nádoba	3		220-230	30-35
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené	Univerzálny plech	3		190-210	20-25
Kačica, 2 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	90-110
Kačacie prsia, stredne prepečené, po 300 g	Otvorená nádoba	3		210-230	35-40
				3	3-5
Hus, 3 kg	Otvorená nádoba	2		140	130-140
				160	50-60
Husacie stehná, po 350 g	Zakryté nádoby	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Mladá morka, 2,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	75-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	80-100

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripravíť priamo v nádobe.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Ryba

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu zasuňte do varného priestoru v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či už je mäso hotové, zistíte podľa toho, že sa dá chrbtová plutva ľahko uvoľniť.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Mäso

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Bravčová pečienka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-170	150-160
Bravčová pečienka s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Otvorená nádoba	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakryté nádoby	2		-	190-200	100-110***
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt + univerzálny plech	3		-	210-220****	40-50**
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		-	200-220	130-150*****
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt + univerzálny plech	3		-	200-220****	60-70
Burger, výška 3-4 cm	Rošt	4		-	3****	25-30
Teľacia pečienka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-180	140-160
Teľacia nôžka, 1,5 kg	Zakryté nádoby	2		-	200-220	125-140
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jahňací chrbát s kosťami, stredne prepečený, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	180-190	45-55***
Grilovacie klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Fašírka 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	70-80

* predhrejte
 ** Dole zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladania 2
 *** bez obracania
 **** po uplynutí 1/2 - 2/3 doby úpravy obrátiť
 ***** na začiatku pridávať do nádoby tekutinu, pečienka by mala ležať v tekutine min. do 2/3

Ryba

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30***
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	30-40***
Rybacie filé, kotlety, grilované, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybacie filé, dusené, prírodné, hrúbka 2 – 3 cm	Zakryté nádoby	2		170-190	35-45
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakryté nádoby	2		170-190	40-50
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakryté nádoby	2		180-200	55-65

* predhrejte
 ** Univerzálny plech zasuňte na úroveň vkladania 2
 *** Univerzálny plech zasuňte pod rošt





Tipy pre pečenie a dusenie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas usenia ešte pridajte tekutinu.

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakom a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3	10-15
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. zemiakové hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, zemiakové placky	Univerzálny pekáč	3		200-220	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Dezerty

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť suflé a jogurt.



Suflé

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč vtedy zasuňte do výšky 2.

Jogurt

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdny.

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C.
Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
- Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Jogurt	Porciové formy	-		40-45	8-9h
Suflé v porciových formách	Porciové formy	2		160-180	35-45

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajúte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Suché pečivo	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žitok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 – 600 g, aby sa hranolčeky nevysušili a boli chrumkavé.

Sušenie

Vynikajúco sa dá sušiť s použitím horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

Veľmi šľavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	4-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	4-7
Plátky húb	1 – 2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-5

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte, pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina: Zaváracie poháre naplňte zeleninou a zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľke.





Ukončenie zavárania

Ovocie: Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina: Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte niekoľko minút zvyškové teplo, ako je uvedené v tabuľke.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perliť. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	120	Od perlenia: 30-40
				3.	-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta

Vaše cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie (kysnuté cesto kysnutie tvarovaného cesta).

Prvé kysnutie

Cesto dajte do žiaruvzdornej misy a postavte na rošt. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dvierok sa zarosí. Po skončení pečenia varný priestor poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpustíte octom a utrite čistou vodou.

Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		1.	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		2.	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Misa	2		1.	35-40	60-75
	Používajte nádoby odolné voči horúčave	2		2.	35-40	45-60

Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke. Nehodí sa na krémové a šľahačkové torty.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, všeobecne	Plech na pečenie	2	☒	50	40-70
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2	☒	50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2	☒	60	60-75

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

Skúšané jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné ústavy, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

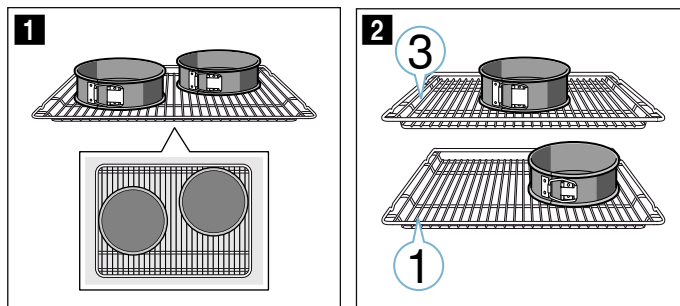
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

- Na jednej úrovni (obrázok **1**)
- Na dvoch úrovniach (obrázok **2**)



Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-35
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☒	140-150*	20-30
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-140*	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	☐	150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	☒	150*	20-30
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140*	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	140*	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☒	160-170	30-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	2 formy s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1	☒	150-160**	35-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2	☒	160-170	70-90
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2	☐	170-180	85-95
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1	☒	160-180	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Opekanie toastov	Rošt	5	☐	3	5-6*
Beefburger, 12 kusov	Rošt	4	☐	3	25-30**

* Nepredhrievajte

** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

**LORD INTERNATIONAL
ELEKTROGERÄTE GmbH**
Greschbachstraße 17
D - 76229 Karlsruhe

www.lord.eu



9001395419
980612