

SIEMENS



# Zabudovaná rúra na pečenie

HN678G4.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

sk Návod na používanie

Register  
your  
product  
online



# Obsah

	<b>Použitie k určenému účelu</b> .....	<b>4</b>		<b>Základné nastavenia</b> .....	<b>18</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>5</b>		Zmena nastavení .....	18
	Všeobecne .....	5		Zoznam nastavení .....	18
	Mikrovlnná rúra .....	6		Zmena času .....	19
	Para .....	7		<b>Mikrovlnný ohrev</b> .....	<b>19</b>
	Teplotná sonda .....	7		Riad .....	19
	Funkcia čistenia .....	7		Výkony mikrovlnného ohrevu .....	20
	<b>Príčiny škôd</b> .....	<b>8</b>		Nastavenie mikrovlnného ohrevu v kombinácii s iným druhom ohrevu .....	20
	Všeobecne .....	8		Nastavenie mikrovlnnej rúry .....	20
	Mikrovlnná rúra .....	8		Sušenie .....	21
	Para .....	9		<b>Para</b> .....	<b>21</b>
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	<b>9</b>		Zvuky .....	21
	Úspora energie .....	9		Pečenie s pridaním pary .....	21
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	9		Regeneračné zohrievanie .....	21
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	<b>10</b>		Kysnutie cesta .....	22
	Ovládací panel .....	10		Naplnenie nádržky na vodu .....	22
	Ovládacie prvky .....	10		Po každej prevádzke s parou .....	23
	Displej .....	10		<b>Teplotná sonda</b> .....	<b>24</b>
	Menu druhov prevádzky .....	11		Druhy ohrevu .....	24
	Druhy ohrevu .....	11		Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny .....	24
	Ďalšie informácie .....	12		Nastavenie teploty v strede potraviny .....	25
	Funkcie varného priestoru .....	12		Teplota v strede rôznych potravín .....	25
	<b>Príslušenstvo</b> .....	<b>13</b>		<b>Program sabat</b> .....	<b>26</b>
	Dodané príslušenstvo .....	13		Štart programu sabat .....	26
	Zasunutie príslušenstva .....	13		<b>Čistiace prostriedky</b> .....	<b>26</b>
	Osobitné príslušenstvo .....	14		Vhodné čistiace prostriedky .....	26
	<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>14</b>		Udržiavanie čistoty spotrebiča .....	27
	Pred prvým uvedením do prevádzky .....	14		<b>Funkcia čistenia</b> .....	<b>28</b>
	Prvé uvedenie do prevádzky .....	15		Samočistenie .....	28
	Čistenie varného priestoru .....	15		Odstránenie vodného kameňa .....	29
	Čistenie príslušenstva .....	15		<b>Rámy</b> .....	<b>30</b>
	<b>Ovládanie spotrebiča</b> .....	<b>15</b>		Vyvesenie a zavesenie rámov .....	30
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....	15		<b>Dvierka spotrebiča</b> .....	<b>31</b>
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky .....	16		Odoberanie krytu dvierok .....	31
	Nastavenie druhu prevádzky .....	16		Demontáž a montáž skiel dvierok .....	31
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....	16		<b>Porucha - čo robiť?</b> .....	<b>33</b>
	Rýchle rozohrievanie .....	16		Tabuľka porúch .....	33
	<b>Časové funkcie</b> .....	<b>17</b>		Prekročenie maximálnej doby prevádzky .....	34
	Časovač .....	17		Osvetlenie varného priestoru .....	34
	Čas trvania .....	17		<b>Služba zákazníkom</b> .....	<b>34</b>
	Čas skončenia .....	17		Číslo E a číslo FD .....	34
	<b>Detská poistka</b> .....	<b>18</b>			
	Aktivovanie a deaktivovanie .....	18			
	Dvierka spotrebiča zablokované .....	18			

 <b>Jedlá</b> .....	<b>35</b>
Upozornenia týkajúce sa nastavení .....	35
Výber jedla .....	35
Senzor pečenia .....	36
Nastavenie jedla .....	36
 <b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>37</b>
Nepoužívajte silikónové formy .....	37
Koláče a drobné pečivo .....	37
Chlieb a pečivo .....	42
Pizza, quiche a pikantné koláče .....	44
Nákyp a suflé .....	46
Hydina .....	47
Mäso .....	50
Ryby .....	54
Zelenina a prílohy .....	56
Dezert .....	58
Druhy ohrevu eko .....	59
Akrylamid v potravinách .....	60
Mierny ohrev .....	61
Sušenie .....	62
Zaváranie .....	63
Kysnutie cesta .....	64
Rozmrazovanie .....	65
Zohrievanie a regeneračné zohrievanie jedál .....	66
Udržiavanie teploty .....	68
Skúšobné jedlá .....	68

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.siemens-home.com** a v internetovom obchode: **www.siemens-eshop.com**

## Použitie k určenému účelu

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 4000 metrov nad morom.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

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

## **Dôležité bezpečnostné pokyny**

### Všeobecne

#### **Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietíť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

#### **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

#### **Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!**

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

#### **Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky 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 elektrického výboja!**

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.

#### **Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom 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.

## Mikrovlnná rúra

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Použitie spotrebiča, ktoré nie je v súlade s určením, je nebezpečné a môže spôsobiť škody.

Nie je prípustné sušenie pokrmov alebo odevov, zohrievanie papúč, vankúšikov s obilnými alebo inými zrnkami, handier na čistenie, vlhkých odevov a podobne.

Ešte po niekoľkých hodinách sa môžu napríklad zohriať papuče alebo vankúšiky so zrnkami alebo obilím vznietiť. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.

- Potraviny sa môžu vznietiť. Potraviny nikdy nezohrievajte v obaloch udržiavajúcich teplo.

Potravin v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov nikdy nezohrievajte bez dohľadu.

Nikdy nenastavujte príliš vysoký mikrovlnný výkon ani príliš dlhý čas mikrovlnného ohrevu. Riadte sa údajmi uvedenými v tomto návode na používanie.

Potravin nikdy nesušte v mikrovlnnej rúre.

Potravin s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte ani nezohrievajte príliš dlho alebo na príliš vysokom výkone.

- Olej sa môže zapáliť. V mikrovlnnej rúre nikdy nezohrievajte samotný olej.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!

Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách môžu explodovať.

Tekutiny alebo iné potraviny v tesne uzavretých nádobách nikdy nezohrievajte.

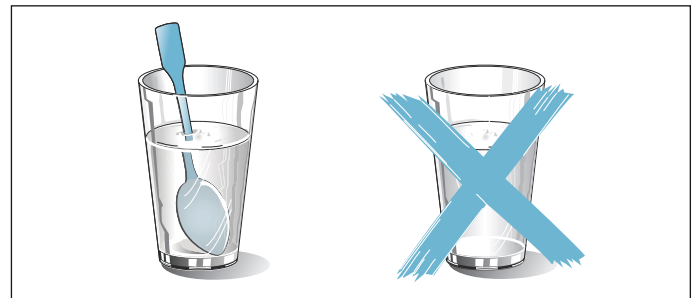
### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s pevnou šupkou alebo kožkou môžu počas zohrievania, ale ešte aj po zohriatí výbušným spôsobom prasknúť. Nikdy nevarujte vajcia alebo nezohrievajte vajcia uvarené natvrdo v škrupinke. Nikdy nevarujte živočíchy s ulitou a kôrovce. Pri príprave volského oka alebo vajec do skla musíte najprv prepichnúť žltok. V prípade potravín s tvrdou šupkou alebo kožou, ako sú napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo párky, môže šupka prasknúť. Šupku, resp. kožu pred zohrievaním prepichnete.

- Teplo sa v dojčenskej výžive nerozdelí rovnomerne. Dojčenskú výživu nikdy nezohrievajte v uzavretých nádobách. Vždy odstráňte viečko alebo cumeľ. Po zohriatí ju dôkladne premiešajte alebo pretraste. Pred kŕmením dieťaťa skontrolujte teplotu.
- Zohriate jedlá odovzdávajú teplo. Riad sa môže rozhorúčiť. Riad a príslušenstvo vždy vyberajte z varného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k utajenému varu. To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez toho, že by došlo k vystupovaniu typických bublín. Už pri malom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko vykypieť a rozstreknúť sa. Pri zohrievaní do nádoby vložte vždy lyžičku. Predídete tak utajenému varu.



### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Nevhodná nádoba môže prasknúť. Riad z porcelánu a keramiky môže mať jemné dierky v rukovätiach a pokrievkach. Za týmito dierkami sa nachádza dutina. Ak do dutiny prenikne vlhkosť, nádoba môže prasknúť. Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Riad a nádoby z kovu môžu pri mikrovlnnom režime spôsobovať iskrenie. Spotrebič sa poškodí. Pri čisto mikrovlnnom režime nikdy nepoužívajte kovové nádoby. Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre alebo mikrovlnný režim použite v kombinácii s niektorým druhom ohrevu.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

- Pri nedostatočnom čistení sa môže povrch spotrebiča poškodiť. Môže unikáť mikrovlnná energia. Spotrebič pravidelne čistite a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Varný priestor, tesnenie dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte v čistote.
- V dôsledku poškodených dvierok varného priestoru alebo tesnenia dverí môže unikáť energia mikrovlnného ohrevu. Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď sú poškodené dvierka varného priestoru, tesnenie dverí alebo plastový rámček dverí. Zavolajte zákaznícky servis.
- Zo spotrebičov bez krytu uniká mikrovlnná energia. Nikdy neodstraňujte kryt. V prípade prác údržby a opráv zavolajte servis.

**Para****⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!**

- Voda v nádržke na vodu sa môže počas ďalšej prevádzky spotrebiča veľmi zohriať. Nádržku na vodu vyprázdňte po každej prevádzke spotrebiča s parou.
- Vo varnom priestore vzniká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s parou nesiahajte do varného priestoru.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vyšplechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy chňapkou.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!**

Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom varnom priestore zapáliť (vznietenie). Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odváňovací roztok.

**Teplotná sonda****⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

**Funkcia čistenia****⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

- Voľné 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.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

**⚠ 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.

## Príčiny škôd

### Všeobecne

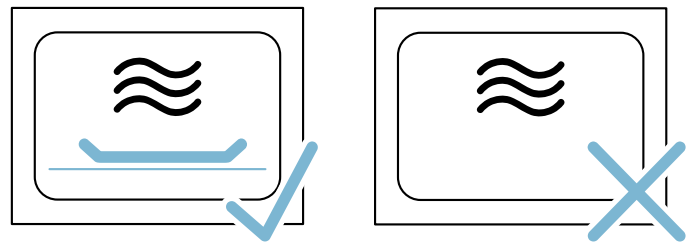
#### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Silikónové formy: Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo fólie, pokrievky a príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa môže poškodiť.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty 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 neprívrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte aneveda sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

### Mikrovlnná rúra

#### Pozor!

- Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: rošt nekombinujte s univerzálnym pekáčom. Pri zasunutí priamo na seba môže dochádzať k tvoreniu iskier. Zasúvajte vždy do vlastnej výšky.
- Prevádzka len s mikrovlnným ohrevom: Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je univerzálny pekáč alebo plech na pečenie nevhodný. Môže dôjsť k iskreniu a varný priestor sa poškodí. Použite ako plochu na polozenie dodaný rošt alebo použite mikrovlnný ohrev v kombinácii s iným ohrevom.
- Hliníkové misky: Nepoužívajte hliníkové misky v spotrebiči. Iskrením sa spotrebič poškodí.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez vloženého jedla: Prevádzka spotrebiča bez jedál vo varnom priestore spôsobuje preťaženie. Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla vo varnom priestore. Výnimkou je krátkodobé testovanie riadu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19



- Pukance do mikrovlnnej rúry: Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnného ohrevu. Používajte maximálne 600 W. Vrečko s pukancami položte vždy na sklenený tanier. Sklo dvierok môže pri preťažení prasknúť.



## Para

### Pozor!

- **Formy na pečenie:** Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre kombinovanú prevádzku s parou.
- **Riad s miestami s hrdzou:** Nepoužívajte riad s hrdzou. Aj najmenšie flaky môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- **Odkvapávajúca tekutina:** Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasuňte vždy plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí.
- **Horúca voda v nádržke na vodu:** Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.
- **Poškodenie smaltu:** Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna varného priestoru spotrebiča.
- **Odvápňovací roztok:** Odvápňovací roztok nedávajte na ovládací panel alebo iné chýlostivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- **Čistenie nádržky na vodu:** Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádržka na vodu poškodí. Nádržku na vodu vyčistíte mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

## 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 predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- 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.

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. 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 nastavte pomocou tlačidiel a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.



- 1 Tlačidlá**  
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujte stlačením.
- 2 Otočný volič**  
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Dotykový displej**  
Na dotykovom displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení. Keď chcete vykonať nastavenie, ťuknite na príslušné textové pole. V závislosti od výberu sa zmenia textové polia.
- 4 Dotykové pole**  
Ťuknutím na pole sa otvorí čelo so spínačmi. Nádržku na vodu môžete vybrať.

Štart/stop	Zastavenie alebo zrušenie prevádzky
	Otvorenie krytu Naplnenie alebo vyprázdnenie nádržky na vodu

### Otočný volič

Otočným voličom zmeníte nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Vo väčšine zoznamov výberu, napr. druhy ohrevu, začína po poslednej položke opäť prvá. Pri teplote musíte napríklad po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť.

### Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom a podklad je tmavý.

### Riadok zobrazenia stavu

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

### Línia progresu

Na základe línie progresu uvidíte, ako ďaleko je napr. rozohrievanie rúry alebo ako plynie čas trvania. Rovná línia pod zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.

### Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Váš spotrebič tak môžete jednoducho a priamo nastaviť.

#### Tlačidlá

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel.

Tlačidlá	Význam
on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
menu	Menu Otvorenie menu druhov prevádzky
	Informácia Detská poistka Zobrazí pokyny Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky
	Časové funkcie Otvorenie menu časových funkcií
	Rýchle rozohrievanie Zapnutie a vypnutie rýchleho rozohrievania

## Časový priebeh


Keď spotrebič spustíte bez času trvania, vpravo hore v riadku zobrazenia stavu môžete vidieť, ako dlho už prebieha prevádzka.

Keď ste nastavili čas trvania a potom bol vymazaný, časový priebeh prevezme čas trvania, ktorý už uplynul a odpočítava ďalej od toho času. Tak môžete kontrolovať, ako dlho už prevádzka beží.

## Kontrola teploty







Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania alebo zvyškové teplo vo varnom priestore.

Kontrola rozohrievania	Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, je dosiahnutý optimálny časový okamih na vloženie jedla. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazia.
Zobrazenie zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, pruhy kontroly teploty ukazujú zvyškové teplo vo varnom priestore. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobraziť aktuálnu teplotu rozohrievania.

## Druhy ohrevu












Aby ste našli správny druh ohrevu pre vaše jedlo, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30 – 275 °C	Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložným. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Horúci vzduch eko	30 – 275 °C	Na šetrné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Horný/dolný ohrev eko	30 – 300 °C	Na šetrné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni. Teplo prichádza zhora a zdola.
 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Gril, veľká plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha vyhrievacieho telesa grilu.

## Menu druhov prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.


Druh prevádzky	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu.
Jedlá → "Jedlá" na strane 35	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19	S mikrovlnným ohrevom môžete jedlá pripravovať, zohrievať a rozmrazovať rýchlejšie.
Kombinácia s mikrovlnným ohrevom → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19	K mikrovlnnému ohrevu môžete navyše zapnúť aj iný druh ohrevu.
Para → "Para" na strane 21	Pridaním pary dosiahnete pri niektorých jedlách lepší výsledok.
Funkcia sušenia → "Para" na strane 21 → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19	Použite po každej prevádzke s parou alebo mikrovlnným ohrevom.
Odstránenie vodného kameňa → "Funkcia čistenia" na strane 28	Odstráni sa tým vápenaté usadeniny z odparovača.
Samočistenie → "Funkcia čistenia" na strane 28	Druh prevádzky samočistenie sám vyčistí vašu rúru na pečenie.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 18	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť.

	Gril, malá plocha	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod vyhrievacím telesom grilu.
	Stupeň pečenia pizze	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Intenzívny ohrev	30 – 300 °C	Na jedlá s chrumkavým spodkom. Teplo prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
	Mierny ohrev	70 – 120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30 – 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Sušenie	30 – 150 °C	Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.
	Funkcia coolStart	30 – 275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.
	Regeneračné zohrievanie	80 – 180 °C	Na šetrné zohrievanie jedál a na zapekanie pečiva. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
	Kysnutie cesta	30 – 50 °C	Na kysnutie cesta s droždím a kváskom a na vyzrievanie jogurtu. Cesto vykysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.

### Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu uvádza spotrebič navrhovanú teplotu alebo stupeň. Môžete ich prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

### Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia a ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo . Upozornenie sa zobrazí na niekoľko sekúnd.

Niektoré upozornenia sa objavia automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzva alebo varovanie.

### Funkcie varného priestoru

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

### Otvorenie dvierok spotrebiča

Keď otvoríte dvierka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok prevádzka pokračuje.

### Osvetlenie varného priestoru

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, osvetlenie varného priestoru sa zapne. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, svetlenie rúry sa znova vypne.

Pri väčšine druhov prevádzky sa osvetlenie varného priestoru zapne hneď po spustení prevádzky. Po skončení prevádzky sa vypne.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne.

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. 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 nastavenia" na strane 18

## Príslušenstvo

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

### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p><b>Rošt</b> Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá. Rošt je vhodný pre prevádzku s mikrovlnným ohrevom.</p>
	<p><b>Univerzálny pekáč</b> Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>
	<p><b>Plech na pečenie</b> Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p><b>Teplotná sonda</b> Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 24</p>

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.

### Mikrovlnný ohrev

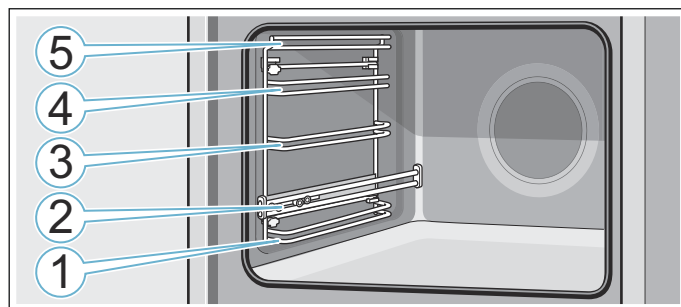
Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je určený výlučne dodaný rošt. Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie môžu spôsobiť iskrenie a poškodiť varný priestor.

Pri prevádzke v kombinácii s mikrovlnným ohrevom alebo iným druhom prevádzky sa môže používať univerzálny pekáč, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

### Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

Na niektorých typoch spotrebičov je vo varnom priestore najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.

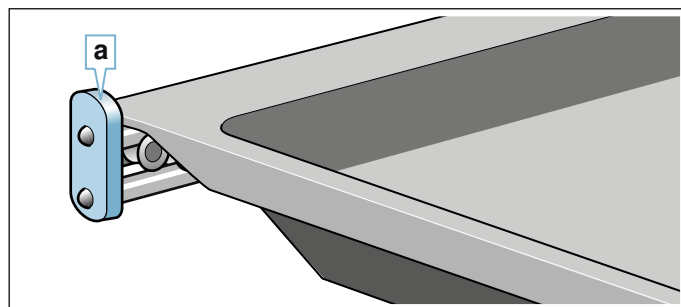


Vo výške zasunutia 1, 3, 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč




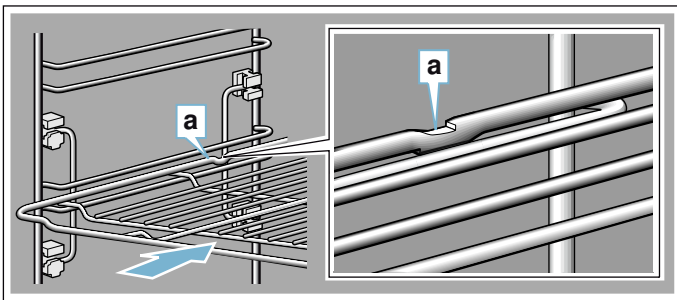
### Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

### Zaisťovacia funkcia

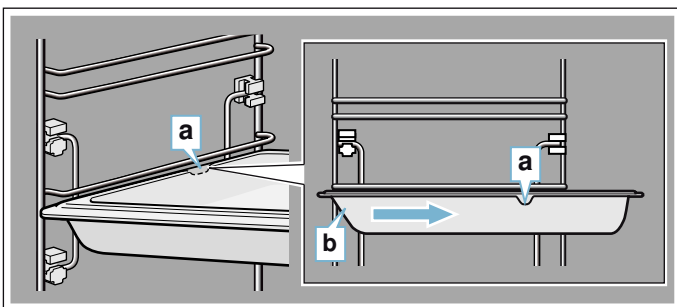
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka **a** bola vzadu a smerovala nadol. Nápis „microwave“ musí byť vpredu a zakrivenie musí ukazovať 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 pekáč



## Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.  
→ "Služba zákazníkom" na strane 34

### Osobitné príslušenstvo

#### Rošt

Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.

#### Univerzálny pekáč, schopnosť samočistenia

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

#### Plech na pečenie, schopnosť samočistenia

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

### Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

### Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

### Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

### Grilovací plech, schopnosť samočistenia

Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.

### Kameň na pečenie, schopnosť samočistenia

Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

### Sklenený pekáč (5,1 l)

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

### Sklená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.

### Sklená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

### Dekoračné lišty

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky spotrebiča.

## Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

### Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odstránenia vodného kameňa, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

### Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

### Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	0 zmäkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	1 mäkká
2 (1,3 – 2,5 mmol/l)	2 stredné tvrdá
3 (2,5 – 3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (viac ako 3,8 mmol/l)	4 veľmi tvrdá


## Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 18


### Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

- Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
- Stlačte šípku . Objaví sa ďalšie nastavenie.


### Nastavenie času

Čas sa začína na 12:00 hod.

- Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
- Stlačte šípku .

### Nastavenie dátumu


Prioritne je nastavený dátum 1.1.2014.

- Pre ďalšie nastavenie ťuknite vždy na šípku .
- Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

### Nastavenie tvrdosti vody

Prednastavený je rozsah tvrdosti vody „veľmi tvrdá“.


Keď je vaša voda mäkkšia, zmeňte nastavenie. Informujte sa vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

- Otočným voličom nastavte rozsah tvrdosti.
- Stlačte šípku . Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

## Čistenie varného priestoru

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý varný priestor.

- Z varného priestoru vyberte príslušenstvo.
- Z varného priestoru odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
- Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlhkou handrou.
- Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.
- Naplňte nádržku na vodu.
- Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a prídanie pary a spustite prevádzku spotrebiča.

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev  s prídanim pary (intenzita „nízka“)
Teplota	240 °C
Čas trvania	1 hodina

- Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
- Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania dotykovým tlačidlom on/off.
- Počkajte, kým varný priestor nevychladne.
- Hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handrou.
- Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte varný priestor.

## Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



## Ovládanie spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé druhy prevádzky.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči.

Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

Keď spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Keď dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebič sa automaticky vypne.

### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

Na displeji sa objaví logo Siemens potom druh ohrevu a teplota.

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.

## Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie prevádzky alebo na prerušenie bežiacej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dverka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dverka grilu.

**Tip:** V základných nastaveniach môžete tieto nastavenia zmeniť. → "Základné nastavenia" na strane 18

## Nastavenie druhu prevádzky

Pri voľbe druhu prevádzky musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Ťknite na požadovaný druh prevádzky.  
Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Otočným voličom zmeňte výber.  
Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
4. Spustite tlačidlom štart/stop.  
Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Nastavenia a línia progresu sú viditeľné.

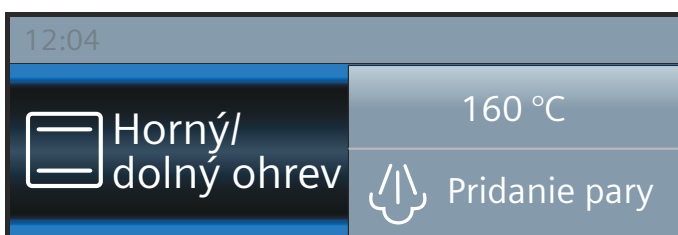
## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop. Keď chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne.

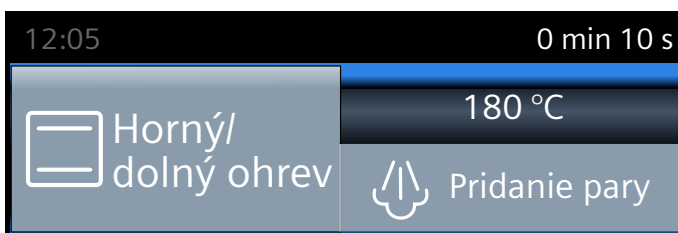
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte nasledovne:

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C.

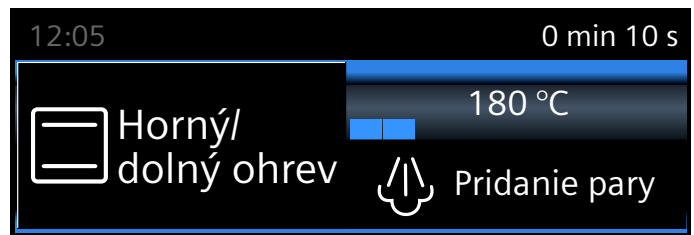
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Ťknite na navrhovanú teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Spustite tlačidlom start/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

## Rýchle rozohrievanie

Tlačidlom »☺☺☺ môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchle rozohrievanie nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

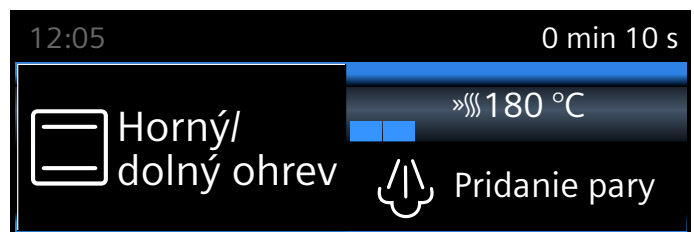
☺☺☺	4D horúci vzduch
☺☺☺	Horný/dolný ohrev
☺☺☺	Intenzívny ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo a príslušenstvo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchle rozohrievanie skončí.

## Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, ináč sa rýchle rozohrievanie nedá spustiť.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »☺☺☺.



Symbol »☺☺☺ sa objaví vľavo vedľa teploty. Kontrola teploty sa začína vyplňať.

Po skončení rýchleho rozohrievania zaznie signál. Symbol »☺☺☺ zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

## Upozornenia

- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hneď po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom ⓘ zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.




## Zrušenie

Stlačte tlačidlo »☺☺☺. Symbol »☺☺☺ na displeji zhasne.




## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.



Časové funkcie	Použitie
 Časovač	Časovač funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
 Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
 Čas skončenia	Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.

### Upozornenia


- Presne na minúty môžete nastaviť čas trvania až jednu hodinu. Čas trvania dlhší ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minút.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“.
- Tlačidlom  môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

### Časovač



Časovač môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Prebieha paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na časovači alebo čas trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole časovača.
2. Otočným voličom nastavte čas na časovači. Po niekoľkých sekundách sa časovač spustí. Zobrazí sa symbol  pre časovač a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.



### Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „Čas časovača uplynul“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

### Zrušenie časovača

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom  zatvorte menu.

### Zmena času na časovači

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas časovača. Časovač spustíte tlačidlom .

### Čas trvania

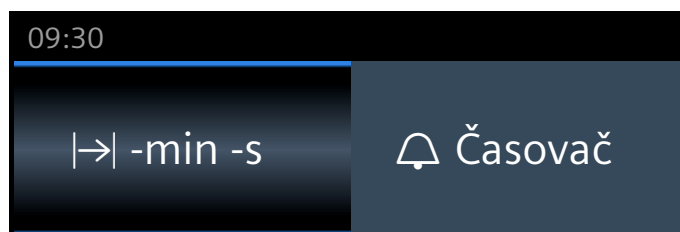
Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút.

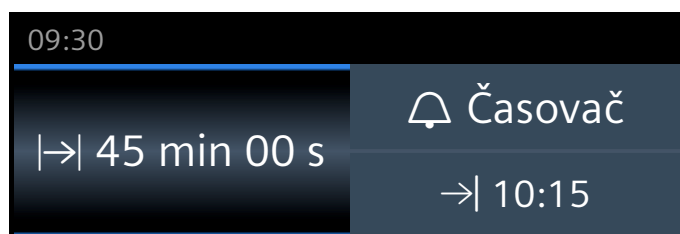
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.


Príklad: nastavenie 4D horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.




2. Otočným voličom nastavte čas trvania.




3. Spustíte tlačidlom start/stop. Čas trvania  viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.


### Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

### Zrušenie času trvania


Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Čas trvania vráťte naspäť. Zobrazenie prejde na nastavený druh ohrevu a teplotu.

### Zmena času trvania

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Otočným voličom zmeňte čas trvania.

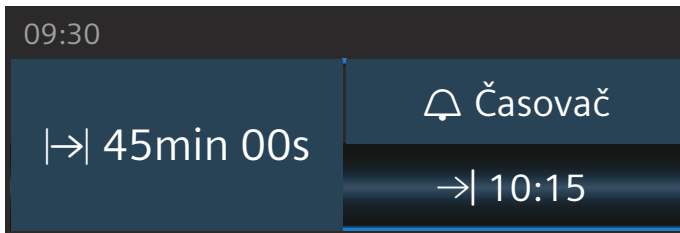
### Čas skončenia

Keď chcete posunúť čas skončenia, myslite na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

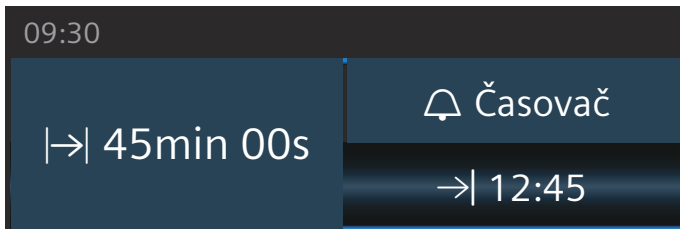
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Ťuknite na pole „Koniec →“. Čas skončenia sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas skončenia na neskôr.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu je „Skončené“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

### Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Otvorte menu časových funkcií tlačidlom ☹, ťuknite na „Koniec →“ a otočným voličom opravte čas skončenia. Tlačidlom ☹ zatvorte menu.

### Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Tlačidlom ☹ otvorte menu časových funkcií. Ťuknite na „Koniec →“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia. Čas trvania začne okamžite plynúť.

## Detská poistka

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

### Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo ☹. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol ☹.

### Dvierka spotrebiča zablokované

V základných nastaveniach môžete zmeniť nastavenia tak, že spolu s ovládacím panelom sa zablokujú aj dvierka spotrebiča.

Dvierka spotrebiča sa zablokujú, keď teplota vo varnom priestore dosiahne cca 50 °C. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol ☹. Keď je rúra na pečenie vypnutá, dvierka spotrebiča sa zablokujú hneď po aktivovaní detskej poistky.

## Základné nastavenia

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

### Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Nastavenia“.  
Zobrazí sa Prvé základné nastavenie.
3. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
4. Ťuknutím na šípku ✓ prejdete k ďalším základným nastaveniam.
5. Uložte stlačením tlačidla menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

### Zoznam nastavení

V tabuľke nájdete zoznam všetkých základných nastavení a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

Nastavenie	Výber
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu

Zvukový signál	Krátky (30 s)
	Stredný (1 min)
	Dlhý (5 min)
Hlasitosť	Dá sa nastaviť v 5 stupňoch
Zvukový signál tlačidiel	Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane)
	Zapnutý
Jas displeja	Nastaviteľný v 5 stupňoch
Zobrazenie času	Digitálne s dátumom
	Analógové
	Vypnuté
Osvetlenie	V prevádzke zap.
	V prevádzke vyp.
Detská poistka	Zaistenie dvierok + blokovanie tlačidiel
	Len blokovanie tlačidiel
Automatické pokračovanie	Pri zatvorení dvierok
	Bez automatického pokračovania (stlačíť tlačidlo start/stop)
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu
	Druhy ohrevu
	Jedlá*
	Mikrovlnná rúra
	Kombinácia s mikrovlnným ohrevom
	Parenie
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté
	Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Ukazovatele
	nezobrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané
	Minimálne
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená)
	1 (mäkká)
	2 (stredne tvrdá)
	3 (tvrdá)
	4 (veľmi tvrdá)
Nastavenie programu sabat	Zapnutý
	Vypnutý
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu
	neobnovíť

\*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča

**Upozornenie:** Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejavia. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

## Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Ťuknite na „Nastavenia“.
3. Šípkou **V** prejdite na „Čas“.
4. Otočným voličom zmeňte čas.
5. Stlačte tlačidlo menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

## Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.



## Mikrovlnný ohrev

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete vaše jedlá mimoriadne rýchlo uvariť, zohrievať a rozmrazovať. Mikrovlnný ohrev môžete používať samostatne alebo v kombinácii s druhom ohrevu.

Aby sa mikrovlnný ohrev používal optimálne, dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu a orientujte sa podľa údajov v tabuľkách o používaní na konci návodu na používanie.

## Riad

Nie všetok riad sa hodí na mikrovlnný ohrev. Aby sa vaše jedlá zohriali a spotrebič sa nepoškodil, používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Vhodný žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky, porcelánu alebo tepelne stabilného plastu. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlny. Keramiku môžete používať aj vtedy, keď je celá glazovaná a keď je bez prasklín.

Môžete používať aj servírovací riad. Nebudete tak musieť jedlo zbytočne prekladať. Riad so zlatým alebo strieborným vzorom používajte len vtedy, keď výrobca garantuje, že je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Na pečenie v kombinovanom režime môžete používať bežné formy na pečenie z kovu. Koláč tak zhnedne aj zospodu.

Na iné použitie nie je kovový riad vhodný. Kov neprepúšťa mikrovlny. Jedlá zostanú v zakrytých kovových nádobách studené.

## Pozor!

Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.

## Test riadu

Nikdy nezapínajte mikrovlnný ohrev bez vloženého jedla. Jedinou výnimkou je krátky test riadu.

Ak si nie ste istý, či je váš riad vhodný pre mikrovlnný ohrev, urobte tento test.

1. Prázdnu nádobu postavte do varného priestoru na 1/2 – 1 minútu pri maximálnom výkone spotrebiča.
2. Priebežne skontrolujte teplotu riadu. Riad by musí zostať studený alebo vlažný.

Keď je horúci alebo keď sa tvoria iskry, nie je nevhodný. Zrušte test.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

### **Dodané príslušenstvo**

Na prevádzku len s mikrovlnným ohrevom je určený výlučne dodaný rošt. Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie môžu spôsobiť iskrenie a poškodiť varný priestor.

Pri prevádzke v kombinácii s mikrovlnným ohrevom alebo iným druhom prevádzky sa môže používať univerzálny pekáč, plech na pečenie alebo iné príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

Pri prevádzke s mikrovlnným ohrevom zasuňte príslušenstvo podľa možnosti do výšky 2, ak nie je uvedené inak.

### **Výkony mikrovlnného ohrevu**






Môžete nastaviť 5 rôznych druhov mikrovlnného výkonu.

Výkon	Jedlá	Maximálny čas trvania
90 W	Na rozmrazovanie chýlostivých jedál	1 h 30 min
180 W	Na rozmrazovanie a ďalšiu prípravu	1 h 30 min
360 W	Na dusenie mäsa a na ohrievanie chýlostivých jedál	1 h 30 min
600 W	Na zohrievanie a dusenie jedál	1 h 30 min
max	Na zohrievanie tekutín	30 min

### **Nastavenie mikrovlnného ohrevu v kombinácii s iným druhom ohrevu**

Výkony môžete nastaviť v rozsahu 90 W až 360 W. Na kombinovanie s mikrovlnným ohrevom nie sú vhodné všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:


	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
	Gril, veľká plocha
	Gril, malá plocha

1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Kombinácia s mikrovlnným ohrevom“. Zobrazí sa návrh druhu ohrevu, teploty, výkonu mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.
3. Ťuknite na príslušné pole a nastavte otočným voličom požadované hodnoty.

4. Spustite tlačidlom štart/stop. Trvanie sa viditeľne odpočítava.

Hodnoty môžete zmeniť. Stlačte tlačidlo štart/stop, rúra na pečenie je v stave pauzy. Ťuknite na príslušné pole mikrovlnného ohrevu a otočným voličom zmeňte čas ohrevu. Znova spustite tlačidlom štart/stop.

### **Čas trvania uplynul**

Zaznie signál. Varný priestor už nehreje. Na displeji je zobrazené  $I \rightarrow I$  0 min 00 s a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

### **Zastavenie prevádzky**

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave pauzy. Znova stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Zatvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka bude pokračovať.

### **Zrušenie prevádzky**

Stlačte tlačidlo on/off.


### **Nastavenie mikrovlnnej rúry**

Aby sa zachoval optimálny výsledok s mikrovlnným ohrevom, zasuňte rošt vždy do výšky 2.

1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Mikrovlnný ohrev“. Zobrazí sa návrh výkonov mikrovlnného ohrevu a čas ohrevu.
3. Požadovaný výkon mikrovlnného ohrevu vyberte ťukaním.
4. Ťuknite na pole „Čas trvania“ a otočným voličom nastavte čas ohrevu.
5. Mikrovlnný ohrev spustite tlačidlom štart/stop. Trvanie sa viditeľne odpočítava.

Výkon mikrovlnného ohrevu môžete zmeniť. Stlačte tlačidlo štart/stop, rúra na pečenie je v stave pauzy. Ťuknite na príslušné pole mikrovlnného ohrevu. Spustite opäť tlačidlom štart/stop. Počas prebiehajúcej prevádzky môžete čas ohrevu kedykoľvek zmeniť.

### **Čas trvania uplynul**

Zaznie signál. Prevádzka mikrovlnného ohrevu je ukončená. Na displeji je zobrazené  $I \rightarrow I$  0 min 00 s a v riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Zvukový signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom . Keď chcete ešte raz nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, ťuknite na príslušné pole a zadajte čas ohrevu. Prevádzka sa znova spustí.

### **Zastavenie prevádzky**

Stlačte tlačidlo štart/stop: Rúra na pečenie je v stave pauzy. Znova stlačte tlačidlo štart/stop, prevádzka bude pokračovať.

Otvorenie dvierok spotrebiča: Prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka pokračuje.

### Zrušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

### Sušenie

S druhom prevádzky „Funkcia sušenia“ sa varný priestor zohreje a odparí sa vlhkosť z varného priestoru. Po každej prevádzke mikrovlnného ohrevu použite funkciu sušenia.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Funkcia sušenia“.
3. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.

Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť.

## Para

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete jedlá pripravovať s pridaním pary. Okrem toho máte k dispozícii druhy ohrevu Kysnutie cesta a Regeneračné zohrievanie.

### Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

### Zvuky

#### Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí počuť bzučanie. Zvuk vzniká kontrolou činnosti čerpadla. Ide o normálny prevádzkový zvuk.

#### Kryt

Počas otvárania krytu počuť bzučanie alebo cvaknutie. Zvuk vzniká vysunutím krytu. Ide o normálne prevádzkové zvuky.

### Pečenie s pridaním pary

Pri príprave s pridaním pary sa počas prevádzky spotrebiča pridáva do varného priestoru para v rôznych intervaloch a rôznej intenzity. Dosiahne sa tak lepší výsledok varenia/pečenia.

Vaše jedlo

- získa chrumkavú kôrku
- získa lesklý povrch
- vo vnútri bude šľavnaté a jemné
- zmenší svoj objem len minimálne

Sami si nastavte požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary. Na výber vhodného druhu ohrevu a intenzity pary použite údaje v tabuľkách alebo si zvolte program.







### Intenzita pary

Na pridanie pary máte k dispozícii rôzne intenzity:

- nízka
- stredná
- silná

### Vhodné druhy ohrevu

Pri týchto druhoch ohrevu môžete pridať paru:

- 4D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu 
- Udržiavanie teploty 
- Regeneračné zohrievanie 
- Kysnutie cesta 

### Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.
3. Ťuknite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Ťuknite na pole „Pridanie pary“ a otočným voličom nastavte intenzitu pary.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Spotrebič sa rozohrieva.

**Upozornenie:** Keď je nádržka na vodu počas prevádzky s parou prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky. Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.

### Zrušenie pridania pary

Keď chcete pridanie pary predčasne vypnúť, ťuknite na pole „Pridanie pary“. Otočným voličom nastavte „Vyp.“.

**Upozornenie:** Prevádzka pokračuje ďalej bez pridania pary.


### Zrušenie prevádzky spotrebiča

Keď chcete prevádzku zrušiť, ťuknite na tlačidlo štart/stop.

### Ukončenie


Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.


### Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu „Regeneračné zohrievanie “ môžete už uvarené jedlá šetrne zohriať alebo zapiecť pečivo z predchádzajúceho dňa. Pridanie pary sa uskutoční automaticky.

**Upozornenie:** Keď je počas regeneračného zohrievania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

## Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Ťuknite na tlačidlo menu.
3. Ťuknite na pole „Parenie“.
4. Otočným voličom nastavte „Regeneračné zohrievanie “.
5. Ťuknite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa rozohrieva.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .


## Zrušenie

Keď chcete prevádzku zrušiť, ťuknite na tlačidlo start/stop.

## Ukončenie

Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.


## Kysnutie cesta


S druhom ohrevu „Kysnutie cesta “ cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.

Na výber vhodného nastavenia použijete údaje v tabuľke. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 37

**Upozornenie:** Keď je počas prevádzky kysnutia cesta nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

## Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.  
**Upozornenie:** Druh ohrevu Kysnutie cesta zapnite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý (izbová teplota).
2. Ťuknite na tlačidlo menu.
3. Ťuknite na pole „Parenie“.
4. Otočným voličom nastavte „Kysnutie cesta “.
5. Ťuknite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
6. Ťuknite na čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania ohrevu.
7. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa rozohrieva.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

## Zrušenie

Keď chcete prevádzku zrušiť, ťuknite na tlačidlo start/stop.

## Ukončenie

Spotrebič vypnete ťuknutím na tlačidlo on/off.

## Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza za krytom. Pred spustením prevádzky s parou otvorte kryt a naplňte nádržku na vodu.

Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenia" na strane 18

### **Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia a požiaru!**

Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok. Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Pary horľavých kvapalín sa môžu vo varnom priestore na horúcich povrchoch zapáliť (vznietenie). Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**


Počas prevádzky spotrebiča sa môže nádržka na vodu rozhorúčiť. Po predchádzajúcej prevádzke počkajte, kým nádržka na vodu vychladne. Nádržku na vodu vyberte z otvoru na nádržku.

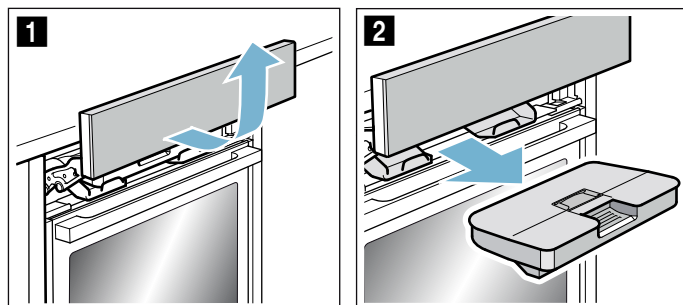
### **Pozor!**

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

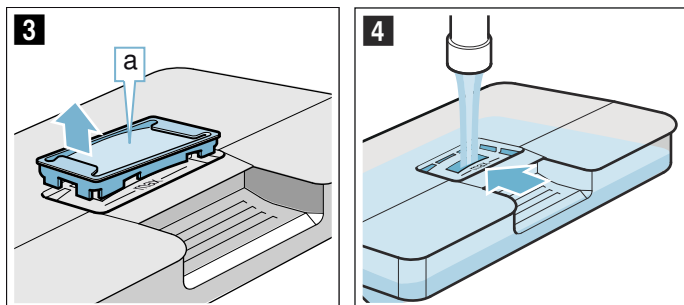
### **Upozornenia**

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

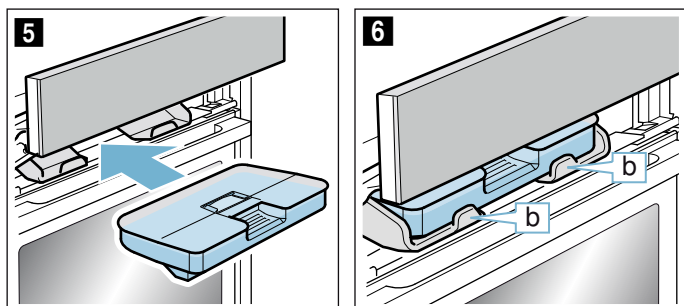
1. Ťuknite na pole .  
Kryt sa automaticky posunie dopredu.
2. Kryt potiahnite obidvomi rukami dopredu a potom posuňte nahor tak, aby zapadol (obrázok **1**).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte z otvoru na nádržku (obrázok **2**).



4. Veko pritlačte pozdĺž tesnenia, aby z nádrčky na vodu nemohla vytekať voda.
5. Vyberte kryt **a** (obrázok **3**).
6. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po značku „max“ (obrázok **4**).



7. Kryt **a** opäť nasadíte do otvoru na nádrčke na vodu.
8. Nasadíte naplnenú nádržku na vodu (obrázok **5**). Dbajte na to, aby nádržka na vodu zapadla za obidvomi uchytieniami **b** (obrázok **6**).



9. Kryt pomaly posuňte nadol, potom zatlačte dozadu tak, aby sa úplne zatvoril. Nádržka na vodu je naplnená. Môžete spustiť prevádzku s parou.

### Doplnenie nádrčky na vodu

Ak je nádržka na vodu počas prevádzky s parou prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádrčky.

#### Upozornenia

- Prevádzky s pridaním pary bežia ďalej bez prídania pary.
- Keď je počas kysnutia cesta alebo regeneračného zohrievania alebo rozmrazovania nádržka na vodu prázdna, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu a doplňte ju.
3. Naplnenú nádržku na vodu vložte a kryt zatvorte.

### Po každej prevádzke s parou

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!


Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

#### Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna varného priestoru spotrebiča.

Po každej prevádzke s parou sa zvyšková voda odčerpá naspäť do nádrčky s vodou. Nádržku na vodu vyprázdňte a potom ju vysušte. Vo varnom priestore zostane vlhkosť. Na vysušenie varného priestoru môžete buď použiť druh prevádzky „Funkcia sušenia“, alebo varný priestor vysušiť ručne.

#### Upozornenia

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole  trochu dlhšie, aby upozornilo na potrebu vyprázdnenia nádrčky na vodu.
- Vápenaté škvrny odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a utrite mäkkou utierkou.

### Vyprázdnenie nádrčky na vodu

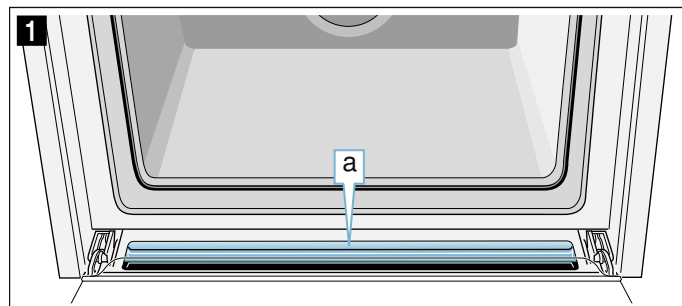
#### Pozor!

- Nádržku na vodu nesušte v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu sa poškodí.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.

1. Otvorte kryt.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Veko nádrčky na vodu opatrne odoberte.
4. Nádržku na vodu vyprázdňte, vyčistite umývacím prostriedkom a dôkladne opláchnite čistou vodou.
5. Všetky časti vysušte mäkkou utierkou.
6. Tesnenie na veko utrite dosucha.
7. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom.
8. Nasadte veko na nádržku na vodu a pritlačte ho.
9. Vložte nádržku na vodu a zatvorte kryt.

### Sušenie odkvapovej drážky

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Odkvapovú drážku **a** pod varným priestorom utrite hubkou (obrázok **1**).



### Spustenie funkcie sušenia

Pri sušení sa varný priestor zohreje, takže sa vlhkosť vo varnom priestore odparuje. Potom otvorte dvierka spotrebiča, aby mohla vodná para uniknúť z varného priestoru.

#### Pozor!

Poškodenie smaltu: Keď je voda na dne varného priestoru, nespúšťajte prevádzku. Pred spustením prevádzky utrite vodu z dna varného priestoru spotrebiča.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty z varného priestoru okamžite odstráňte a vlhkosť z dna varného priestoru utrite.
3. V prípade potreby ťuknite na on/off, aby ste zapli spotrebič.
4. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa výber druhov prevádzky.
5. Ťuknite na pole „Ďalej“.
6. Ťuknite na pole „Funkcia sušenia“.
7. Stlačte tlačidlo štart/stop. Sušenie sa pustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich otvorené 1 až 2 minúty, aby vlhkosť mohla uniknúť z varného priestoru.

### Ručné vysušenie varného priestoru

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte špinu z varného priestoru.
3. Varný priestor vysušte mäkkou handričkou.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby varný priestor celkom vyschol.









## Teplotná sonda

Teplotná sonda Plus vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

### Druhy ohrevu

Keď je teplotná sonda zasunutá vo varnom priestore, máte k dispozícii nasledovné druhy ohrevu.

Pri niektorých druhoch ohrevu môžete kombinovať druh ohrevu s mikrovlnným ohrevom alebo parou. Prejdite na druh prevádzky „Kombinácia s mikrovlnným ohrevom“ alebo „Para“.

	4D horúci vzduch	Mikrovlnný ohrev alebo para
	Horúci vzduch eco	
	Horný/dolný ohrev	Mikrovlnný ohrev alebo para
	Horný/dolný ohrev eco	
	Stupeň pečenia pizze	
	Grilovanie s cirkuláciou	Mikrovlnný ohrev alebo para vzduchu
	Intenzívny ohrev	
	Regeneračné zohrievanie	

### Upozornenia

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
- Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť ako náhradnú súčiastku v zákazníckom servise.
- Teplotnú sondu po použití vždy vyberte z varného priestoru. Nikdy ju neuchovávajte vo varnom priestore.

### Teplota varného priestoru

Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

### Vsunutie teplotnej sondy do varenej potraviny

Prv než potravinu vložíte do varného priestoru, vsuňte do nej teplotnú sondu.

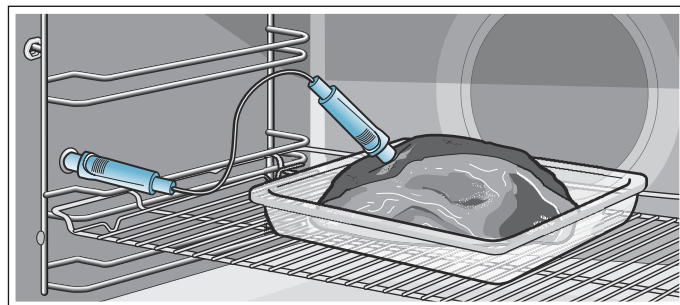
Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol vo varenej potravine.

### Pozor!

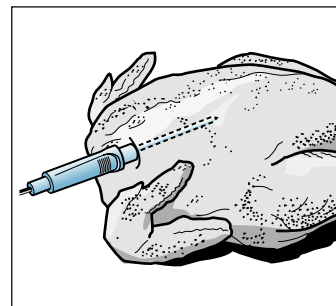
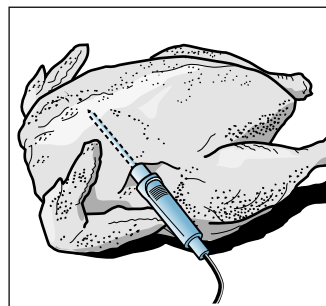
Ak pripojíte mikrovlnný ohrev, musí sa špička teplotnej sondy zastrčiť do varenej potraviny.

**Mäso:** do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora šikmo až na doraz do mäsa.

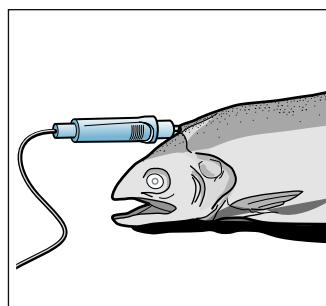
Do tenších kúskov vsuňte sondu z boku do najhrubšej časti.



**Hydina:** Teplotnú sondu vsuňte na najhrubšom mieste na prsiach hydiny až na doraz. Podľa konkrétnej hydiny vsuňte teplotnú sondu priečne alebo pozdĺžne. Potom otočte hydinu a položte ju na rošt prsiami nadol.



**Ryba:** Teplotnú sondu vsuňte za hlavou v smere k stredu chrbtice až na doraz. Celú rybu položte na rošt pomocou polovice zemiaka do plávajúcej polohy.





**Potravinu obráťte:** Keď chcete potravinu obrátiť, teplotnú sondu vyberte. Po obrátení skontrolujte, či je teplotná sonda správne vsunutá v potravine.

Keď teplotnú sondu vyberiete počas prevádzky, všetky nastavenia sa zrušia a musíte vykonať nové nastavenia.

### Pozor!

Kábel teplotnej sondy neprivrite.


Nepoužívajte zakrytý riad.

Aby sa teplotná sonda nepoškodila v dôsledku pôsobenia príliš veľkého tepla, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

## Nastavenie teploty v strede potraviny

1. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo vo varnom priestore.
2. Otočným voličom vyberte druh ohrevu alebo druh prevádzky „Jedlá“.
3. Ťknite na navrhovanú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Ťknite na pole „Teplota v strede potraviny“ a otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.  
V prípade potreby môžete pripojiť mikrovlnný ohrev alebo paru.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Línia progresu zobrazuje nárast teploty v strede potraviny.

### Nastavená teplota v strede potraviny je dosiahnutá

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Teplotnú sondu môžete vytiahnuť zo zásuvky. Symbol  zhasne.

### Zmena teploty v strede potraviny

Teplotu v strede potraviny môžete kedykoľvek zmeniť.

### Zrušenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Vnútroň priestor a teplotná sonda sú veľmi horúce. Pre zasunutie a vysunutie teplotnej sondy používajte tepelne odolné rukavice určené pre manipuláciu vnútri rúry.

### Varovanie – Nebezpečie úrazu el. prúdom!

Pri nesprávnej teplotnej sonde môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte len teplotnú sondu, ktorá je určená pre tento spotrebič.

## Teplota v strede rôznych potravín

Nepoužívajte zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 37

Potravina	Teplota v strede potraviny v °C
<b>Hydina</b>	
Kurča	80 – 85
Kuracie prsia	75 – 80
Kačica	80 – 85
Kačacie prsia, do ružova	55 – 60
Morka	80 – 85
Morčacie prsia	80 – 85
Hus	80 – 90
<b>Bravčové mäso</b>	
Bravčová krkovička	85 – 90
Bravčová panenka, do ružova	62 – 70
Bravčové karé, prepečené	72 – 80
<b>Hovädzie mäso</b>	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef	45 – 52
Hovädzia sviečkovica alebo roastbeef, do ružova	55 – 62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef, prepečené	65 – 75
<b>Teľacie mäso</b>	
Teľacie pečené alebo lopatka, chudé	75 – 80
Teľacie pečené, pliecko	75 – 80
Teľacie koleno	85 – 90
<b>Jahňacie mäso</b>	
Jahňacie stehno, do ružova	60 – 65
Jahňacie stehno, prepečené	70 – 80
Jahňací chrbát, do ružova	55 – 60
<b>Ryby</b>	
Ryby, v celku	65 – 70
Rybie filé	60 – 65
<b>Iné</b>	
Fašírka, všetky druhy mäsa	80 – 90
Zohrievanie jedál, regeneračné zohrievanie	65 – 75




## Program sabat

S programom sabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá vo varnom priestore zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

### Štart programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“. → "Základné nastavenia" na strane 18

Vo varnom priestore je nastavený horný/dolný ohrev a teplota 85 °C až 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off. Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte doľava a zvolte „Program sabat“.
3. Ťuknite na navrhovanú teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a ťuknite na pole „Čas trvania“. Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Spustíte tlačidlom štart/stop. Čas trvania viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul.

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“.

### Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

### Zrušenie programu sabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.



## Čistiace prostriedky

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 na vašom spotrebiči nie sú k dispozícii všetky rozsahy.

#### 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,
- špeciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

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

Sklá dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová rúčka	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
<b>Vnútro spotrebiča</b>	
Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistíte handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou utierkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Použite funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 28 <b>Upozornenie:</b> Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Nie sú škodlivé a nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Vnútrotný rámček dverí z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov. Je tým možné odstrániť zafarbenia. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Systém vyťahovacích koľajničiek	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Nádržka na vodu	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Osušte mäkkou utierkou. Nechajte vyschnúť s otvoreným vekom. Tesnenie na veku utrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

### Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieni 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 smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

### Udržiavanie čistoty spotrebiča

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

### Tipy

- Vyčistíte varný priestor po každom použití. Nečistoty sa tak nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

## Funkcia čistenia

Váš spotrebič má druhy prevádzky „Samočistenie“ a „Odstránenie vodného kameňa“. S druhom prevádzky Samočistenie vyčistíte varný priestor bez námahy. S druhom prevádzky Odstránenie vodného kameňa odstránite vodný kameň z odparovača.


### Samočistenie

Varný priestor sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia a grilovania sa spália.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.


Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
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. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.

**Upozornenie:** Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dajú sa znova otvoriť až vtedy, keď symbol  zablokovania v riadku zobrazenia stavu zhasne. Počas 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.

### Pred spustením funkcie čistenia

#### Pozor!

Pred spustením čistenia vyberte nádržku na vodu zo spotrebiča. → "Para" na strane 21

Pri použití funkcie čistenia môžete spolu s rúrou čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Príslušenstvo zasuňte do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dvierka spotrebiča a okrajové plochy varného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie nečistite abrazívne, ani ho neodstraňujte

**Upozornenie:** Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť dodané smaltované príslušenstvo. Rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou pri použití funkcie čistenia. Rošty nie sú vhodné na použitie funkcie čistenia a sfarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na použitie funkcie čistenia, nájdete v tabuľke osobitného príslušenstva. → "Príslušenstvo" na strane 13

### 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.
- 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.

### Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!


Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

### Nastavenie samočistenia


1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Zvoľte druh prevádzky „Samočistenie“. Zobrazí sa návrh stupňa čistenia 3. Tlačidlom štart/stop môžete čistenie okamžite spustiť alebo
3. otočným voličom zvoliť iný stupeň čistenia.
4. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.

Dvierka varného priestoru sa krátko po spustení zablokujú. Symbol  zablokovania sa objaví vpravo v riadku zobrazujúcom stav vedľa bežiaceho času trvania. Dvierka varného priestoru sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol  v riadku zobrazenia stavu.

### Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Signál môžete vypnúť tlačidlom . V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Spotrebič sa ochladzuje“.

### Zrušenie čistenia

Tlačidlom on/off rúru na pečenie vypnete. Dvierka varného priestoru sa dajú otvoriť až vtedy, keď symbol  v riadku zobrazenia stavu zhasne.

### Oprava stupňa čistenia

Po spustení funkcie sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

### Čistenie môžete nechať prebiehať v noci

V kapitole Nastavenia času sa môžete dočítať, ako sa posunie čas skončenia. Rúru na pečenie tak budete môcť používať kedykoľvek cez deň. → "Časové funkcie" na strane 17

### Po skončení funkcie čistenia

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

Vyťahovacie koľajničky utrite vlhkou handrou. Potom všetky vyťahovacie koľajničky viackrát zasuňte a vysuňte. Po čistení môže zostať sfarbenie na

vyťahovacích koľajničkách. Nemá to žiaden vplyv na funkciu.

### Upozornenia

- Počas čistenia sa zafarbí rámček na vnútornej strane dvierok spotrebiča. Je to normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu. Zafarbenie je možné odstrániť iba čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.
- 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.

### Odstránenie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne z neho odstraňovať vodný kameň.

Odstránenie vodného kameňa pozostáva z viacerých krokov. Z hygienických dôvodov musí odstraňovanie vodného kameňa kompletne prebehnúť, aby bol spotrebič znova pripravený na prevádzku. Odstránenie vodného kameňa trvá celkom 70 – 90 minút.

- Odstránenie vodného kameňa (cca 55 – 70 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Prvé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a znova ju naplňte
- Druhé oplachovanie (cca 6 – 9 minút), potom vyprázdnite nádržku na vodu a vysušte ju

Keď sa odstraňovanie vodného kameňa preruší (napr. následkom výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po opätovnom zapnutí spotrebiča budete dvakrát upozornený na potrebu opláchnutia. Spotrebič zostane až do konca druhého oplachovania zablokovaný pre iné druhy prevádzky.

To, ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti použitej vody. Keď je možných už len 5 alebo menej prevádzok s parou, spotrebič vás upozorní na potrebu odstránenia vodného kameňa hlásením na displeji. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po zapnutí. Budete tak mať čas pripraviť sa včas na odstránenie vodného kameňa.

### Spustenie

#### Pozor!

- Poškodenia spotrebiča: Na odstraňovanie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný odvápnovací prostriedok. Doba pôsobenia pri odstraňovaní vodného kameňa je prispôsobená podľa použitého odvápnovacieho prostriedku. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Odvápnovací prostriedok, obj. č. 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok alebo odvápnovací prostriedok nedávajte na ovládací panel alebo iné citlivé povrchy. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

Keď ste pred odstraňovaním vodného kameňa použili prevádzku s parou, spotrebič najprv vypnite, aby sa zvyšková voda odčerpala z odparovacej misky.

1. Roztok na odvápnenie pripravte zmiešaním 400 ml vody a 200 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.
2. Stlačte tlačidlo on/off.
3. Nádržku na vodu vyberte a nalejte do nej odvápnovací roztok.
4. Nádržku na vodu naplnenú odvápnovacím roztokom úplne zasuňte.
5. Zatvorte kryt.
6. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
7. Zvoľte druh prevádzky Odstránenie vodného kameňa. Keď ťuknete na pole „Ďalej“, získate informácie o čistení. Zobrazí sa čas trvania odstraňovania vodného kameňa. Nedá sa zmeniť.
8. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie. Zo spotrebiča sa odstráni vodný kameň. Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu. Po uplynutí odstraňovania vodného kameňa zaznie signál.

### Prvé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa prepláchne. Po uplynutí oplachovania zaznie signál.

### Druhé opláchnutie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte kryt.
4. Spustíte tlačidlom start/stop. Spotrebič sa prepláchne. Po uplynutí oplachovania zaznie signál.

### Dočistenie

1. Otvorte kryt.
2. Nádržku na vodu vyprázdnite a vysušte.
3. Vypnite spotrebič. Odstraňovanie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

## Rámy

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

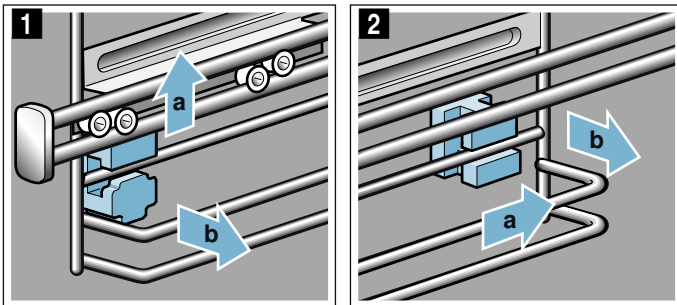
### Vyvesenie a zavesenie rámov

#### **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 zatlačte vpredu smerom hore **a** a vyveste ho **b** (obrázok **1**).
2. Potom posuňte celý rám nepatrne dozadu **a** a vyberte ho **b** (obrázok **2**).

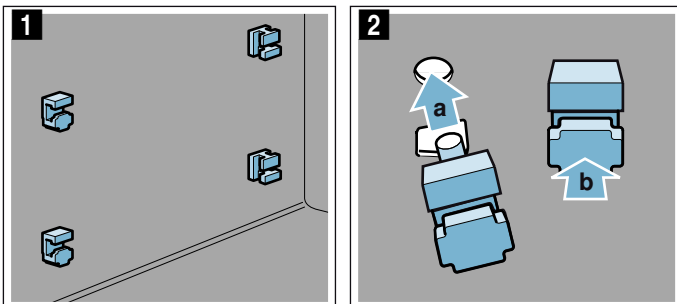


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

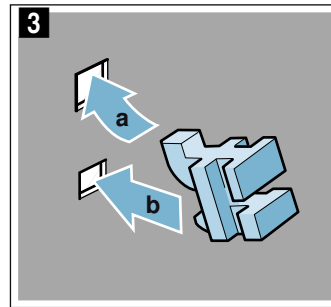
#### Zasunutie držiakov

Ak pri vyberaní rámov vypadli držiaky, musia sa tieto opäť správne zasunúť.

1. Držiaky sú vpredu a vzadu rozdielne (obrázok **1**).
2. Držiak vpredu zaveďte háčikom hore do okrúhleho otvoru **a**, umiestnite ho do nepatrne šikmej polohy, zaveďte ho dole a vyrovnajte **b** (obrázok **2**).



3. Držiak vzadu zaveďte háčikom do horného otvoru **a** a zatlačte do dolného otvoru **b** (obrázok **3**).

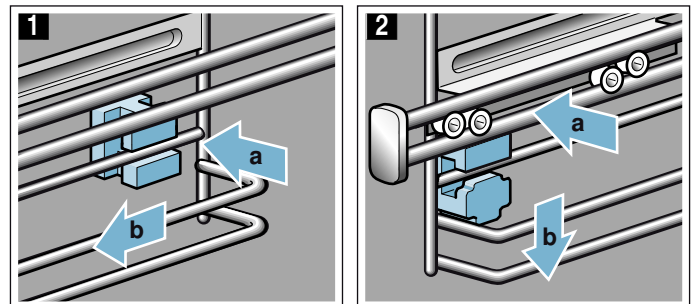


#### Zavesenie rámov

Pri zavesovaní dávajte pozor na to, aby bolo zošikmenie na ráme hore.

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

1. Rám vtiahnite vzadu hore a dole **a** a potiahnite dopredu **b** (obrázok **1**).
2. Potom ho zasuňte vpredu **a** a zatlačte nadol **b** (obrázok **2**).



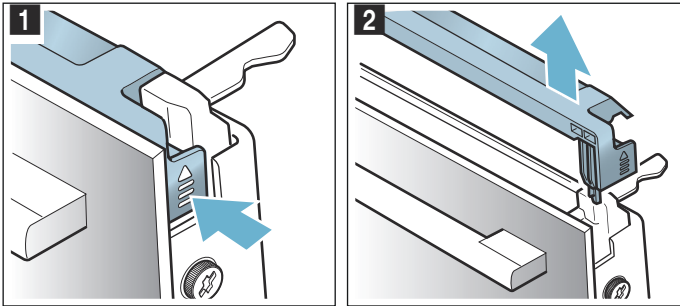
## Dvierka spotrebiča

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

### Odoberanie krytu dvierok

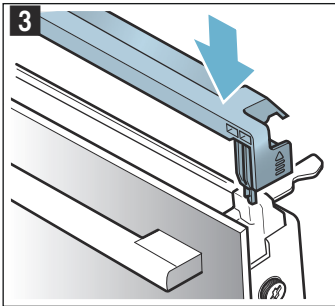
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

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**).



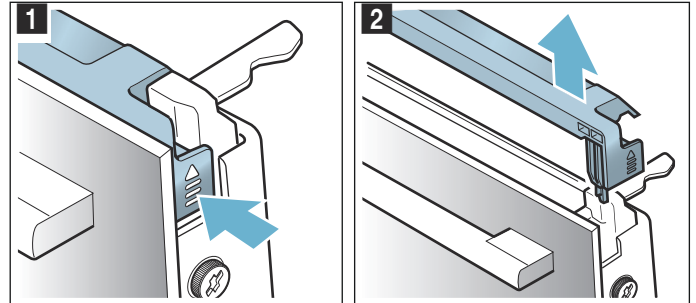
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### Demontáž a montáž skiel dvierok

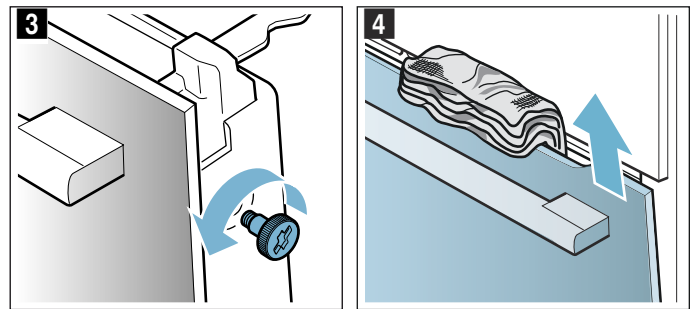
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

#### Demontáž na spotrebiči

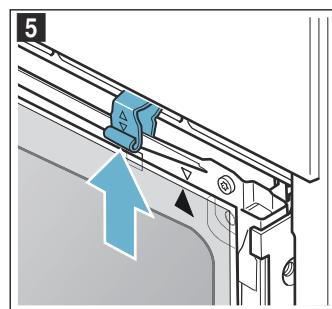
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).



4. Na dvierkach spotrebiča uvoľnite skrutky vľavo a vpravo a odstráňte ich (obrázok **3**).
5. Prv než opäť zatvoríte dvierka, privrite 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 ich (obrázok **5**). Sklo držte pevne rukou. Vyberte sklo.

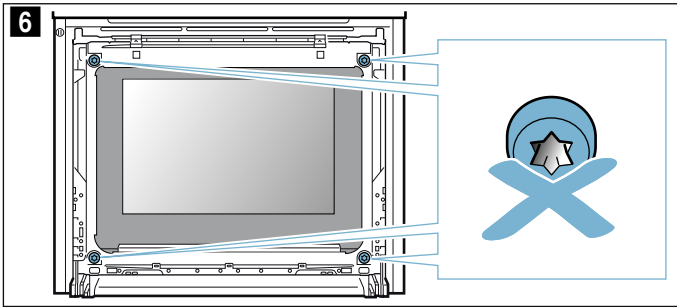


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Uvoľnením skrutiek už nie je zabezpečená bezpečnosť spotrebiča. Môže unikáť energia mikrovlnného ohrevu. Skrutky nikdy neuvolňujte.

Neodskrutkovávajújte štyri čierne skrutky (obrázok 6).



**⚠ Varovanie**

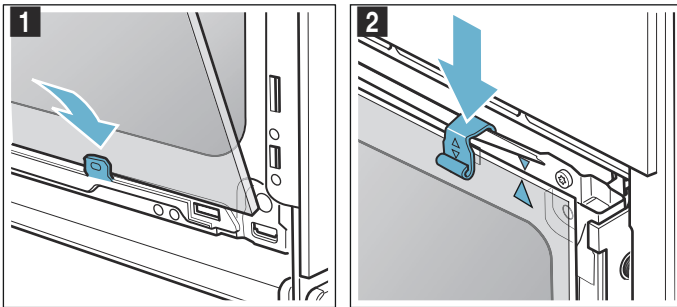
**Nebezpečenstvo poranenia!**

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

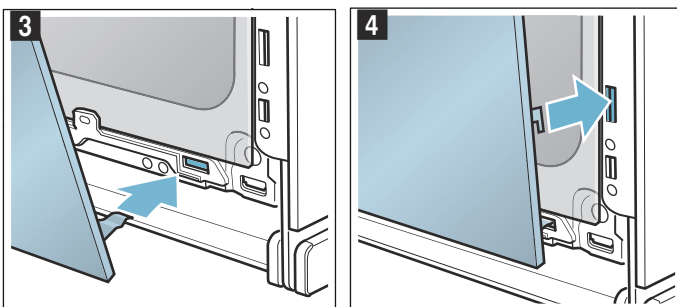
**Montáž na spotrebič**

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

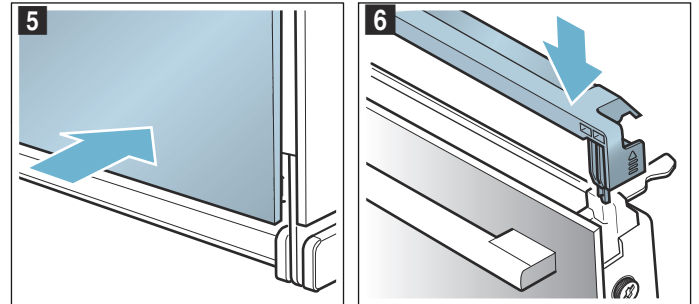
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



3. Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 3).
4. Čelné sklo zatvárajte dovtedy, kým nebudú obidva horné háčiky oproti otvoru (obrázok 4).



5. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistilo (obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadte kryt a pritláčajte ho, kým sa počuteľne nezaistí (obrázok 6).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

**Pozor!**

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



## Porucha - čo robiť?

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

**Upozornenie:** Keď sa jedlo nevydarí optimálne, pozrite sa do časti s tabuľkami na konci návodu na používanie. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení.







### Tabuľka porúch


Pri hláseniach chyby E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznícky servis.

→ "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 37

### **Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!**

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava
Spotrebič nefunguje	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť, na displeji sa zobrazí symbol 	Dvierka spotrebiča sú zablokované, kým varný priestor nevychladne	Počkajte, kým symbol  nezhasne
Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí 	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo  , kým nezhasne symbol  .
E8010	Dvierka spotrebiča sa okamžite po stlačení tlačidla  otvorili	Zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo on/off
Osvetlenie varného priestoru vypadlo	LED žiarovka je chybná	Zavolajte zákaznícky servis
Prevádzka s parou alebo odstraňovanie vodného kameňa sa nespustí alebo nepokračuje	Nádržka na vodu je prázdna	Naplnenie nádržky na vodu
	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Odstránenie vodného kameňa zablokuje prevádzku s parou	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis
Spotrebič upozorňuje na potrebu opláchnutia	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebiča dvakrát opláchnite
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody
Tlačidlá blikajú	Normálny jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť
Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demonštračný režim zapnutý“	Spotrebič sa nachádza v demonštračnom režime	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demonštračný režim“.
Objaví sa hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“, hoci nádržka na vodu je naplnená	Kryt je otvorený	Zatvorte kryt
	Nádržka na vodu nezapadla do svojej polohy	Nechajte nádržku na vodu zapadnúť do svojej polohy → "Para" na strane 21
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis
	Nádržka na vodu spadla. Následkom otrasov sa časti vo vnútornom priestore nádržky na vodu uvoľnili, nádržka na vodu netesní.	Objednajte novú nádržku na vodu

Kryt sa neotvára 	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Senzor je chybný	Zavolajte zákaznícky servis V prípade potreby nádržku na vodu vyprázdňte: Dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo prstami chyťte pod kryt a kryt vytiahnite von
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“	Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci	Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite

## Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, keď nie je nastavený čas trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené.

Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Spotrebič oznámi na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

Keď chcete spotrebič používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič znova zapnite a nastavte požadovanú prevádzku.

**Tip:** Aby sa spotrebič nevypol nežiaduco, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

## Osvetlenie varného priestoru

Na osvetlenie varného priestoru má váš spotrebič jednu alebo viac LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

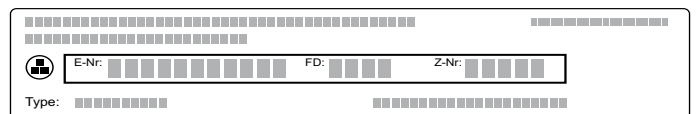
Ak by sa aj napriek tomu niektorá LED žiarovka alebo kryt osvetlenia pokazili, zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia sa nesmie odstrániť.

## Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákazníckeho servisu.

### Číslo E a číslo FD


Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča. Keď je váš spotrebič vybavený funkciou pary, typový štítok nájdete vpravo za panelom.



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

**Číslo výrobku (E-Nr.)**

**Výrobné číslo (FD-Nr.)**

**Zákaznícky servis** 

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

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

## Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenie.

Aby ste docielili dobré výsledky, varný priestor nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Ak je príliš horúci, na displeji sa objaví upozornenie. Nechajte varný priestor vychladnúť a spotrebič ešte raz spustite.

### Upozornenia týkajúce sa nastavení

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky. Ak použijete zmrazené jedlá, použite len potraviny vybrané priamo z mrazničky.
- Pri niektorých jedlách sa zobrazí návrh teploty, druhu ohrevu a času pečenia. Teplotu a čas trvania môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri niektorých jedlách budete vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Zadajte vždy celkovú hmotnosť, ibaže by vás spotrebič vyzval k inému zadaniu. Tu prevezme za vás spotrebič nastavenia času a teploty. Nastavenie hmotnosti mimo uvedeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 37

### Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje mikrovlnný ohrev. Vďaka mikrovlnnému ohrevu sa skráti čas prípravy, čas prípravy sa zníži takmer na polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aby ste používali riad, ktorý je vhodný pre mikrovlnný ohrev. V kapitole „Mikrovlnný ohrev“ nájdete upozornenia k vhodnému riadu. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

### Pridanie pary

Pri niektorých jedlách sa automaticky aktivuje funkcia pary. Spotrebič vás upozorní na potrebu naplnenia nádržky na vodu. Všeobecné pokyny týkajúce sa funkcie pary nájdete v príslušnej kapitole. → "Para" na strane 21

### Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

### Teplotná sonda

Pri niektorých jedlách môžete použiť aj teplotnú sondu. Po zasunutí teplotnej sondy do spotrebiča sa vám zobrazia jedlá, ktoré sú vhodné na jej použitie. Teplotu v strede potraviny a teplotu varného priestoru môžete zmeniť. → "Teplotná sonda" na strane 24

### Výber jedla

Jedlá sú zostavené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Jedlo
- Jedlo

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými jedlami. Za každým jedlom nájdete jednu alebo viac možností.

Kategória	Jedlá
Koláče, chlieb	Koláče
	Drobné pečivo
	Suché pečivo
	Chlieb
	Žemle
Nákypy, suflé	Pikantné koláče, pizza, quiche
	Nákyp, pikantný, čerstvý, varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
Zmrazené výrobky	Suflé v porciových formách
	Pizza
	Nákypy
	Zemiakové výrobky
	Hydina, ryby
Hydina	Zelenina
	Kurča
	Kačka, hus
	Morka
Mäso	Bravčové mäso
	Hovädzie mäso
	Teľacie mäso
	Jahňacie mäso
	Divina
	Mäsové jedlá
Ryba	Ryba
	Rybíe filé
Zelenina	Eintopf so zeleninou
	Gratinovanie zeleniny
	Pečené zemiaky, polovice
	Zemiaky pečené v rúre, celé

Kategória	Jedlá
Zohrievanie, dopekánie	Zelenina
	Menu
	Pečivo
	Prílohy
Rozmrazovanie jedál	Chlieb, pečivo
	Koláče
	Mäso, hydina
	Ryba

## Senzor pečenia

Váš spotrebič má senzor pečenia. Tento sa automaticky aktivuje, hneď ako zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií zoznamu výberu.

Kategória	Jedlá	Jedlá
Koláče, chlieb, pizza	Koláč	Koláč vo forme
		Koláče na plechu
		Slaný koláč/koláč tarta
	Drobné pečivo	Pečivo z lístkového cesta
		Mufiny
		Pečivo z kysnutého cesta
	Pikantné koláče, pizza a quiche	Pikantné koláče, quiche
		Pizza
		Alsaský koláč

Spotrebič tu prevezme kontrolu. Spotrebič potom plnoautomaticky reguluje proces pečenia, nie sú potrebné ďalšie nastavenia. Keď je pečivo hotové, spotrebič sa samočinne vypne. Zaznie zvukový signál. Čas trvania približne zodpovedá receptu vášho pečiva a nezobrazí sa. Prevádzka so senzorom pečenia sa môže spustiť len vo vychladnutej rúre.

Všetky ostatné kategórie sa senzorom pečenia nemonitorujú. Tu sa ponúka vyskúšané nastavenie s možnosťami prispôbenia.

Vhodné sú tmavé formy na pečenie z kovu. Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Senzor pečenia sa poškodí.

Hneď ako sa na displeji zobrazuje „Neotvárať dvierka“, senzor pečenia je aktívny. Neotvárajte dvierka spotrebiča, v opačnom prípade sa zrušia nastavenia. Spotrebič ponúkne dopekánie. Spotrebič hreje ďalej a môžete prispôbiť navrhovaný čas. Priebeh musíte sami sledovať.

## Nastavenie jedla


Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Vždy ťuknite na pole „Ďalej“.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Vyberte druh prevádzky „Jedlá“.  
Na displeji sa zobrazí prvá kategória.
3. Otočným voličom vyberte požadovanú kategóriu.
4. Ťuknite na pole „Ďalej“.
5. Otočným voličom vyberte jedlo.
6. Ťuknite na pole „Ďalej“.
7. Otočným voličom vyberte jedlo.
8. Ťuknite na pole „Ďalej“.
9. Otočným voličom nastavte hmotnosť.  
**Upozornenie:** Keď ťuknete na „Tip“, získate informácie o výške zasunutia, riade atď.
10. Spustíte tlačidlom štart/stop.

Keď ste nastavenia skončili, spustíte spotrebič tlačidlom štart/stop.

Pri nastavení s parou sa spotrebič spustí až po rozohrievaní.

## Nastavenie je ukončené

Zaznie signál. V riadku zobrazenia stavu sa objaví „Skončené“. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dopieť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť.

Keď ste s výsledkom pečenia spokojní, ťuknite na „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

## Zrušiť nastavenie

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

## Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas skončenia, si pozrite pri časových funkciách. → *„Časové funkcie“ na strane 17*

Keď ste nastavili čas skončenia, displej prejde do čakacej polohy. V riadku zobrazenia stavu je zobrazený čas, kedy sa prevádzka skončí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslite na to, prosím, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

## 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 veľké množstvo vodnej pary 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 dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať. Pri použití s pridaním pary je potrebné, aby vo varnom priestore vznikalo veľa pary. Po varení, keď je varný priestor vychladnutý, utrite ho.

### Nepoužívajte silikónové formy

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

#### Pozor!

Nepoužívajte formy zo silikónu alebo príslušenstvo s obsahom silikónu alebo fólie. Senzor pečenia sa môže poškodiť. Aj keď sa senzor pečenia nepoužije, môže sa poškodiť. Výnimka: Keď je senzor pečenia súčasťou dodávky, môže sa použiť.

### Koláče a drobné 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.

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

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

V kombinovanej prevádzke môžete použiť zvyčajné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skrúti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavení. Koláč zhnedne zdola menej.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

### Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

#### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D 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

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
- Prvý rošt: výška 5
- Druhý rošt: výška 3
- Tretí rošt: výška 2
- Štvrtý rošt: výška 1

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

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šľavnatým obložením použite univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šľavou neznečistil varný priestor.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

### Papier na pečenie

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by

boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené 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 piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie za tabuľkou nastavení.
















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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu
-  Intenzívny ohrev






























Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo forme</b>							
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	-	50-70
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		160-180	90	-	30-40
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-160	-	1	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	-	-	40-60
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	90	-	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	-	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-160	-	1	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	-	50-60
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		220-240	-	-	25-35
Koláč tarta	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		200-220	-	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	-	50-70

\* Predhrejte

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





Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	-	1	60-70
Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Kysnutý koláč, forma s vyberacím dnom	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170*	-	-	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-160	-	1	20-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
<b>Koláče na plechu</b>							
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	-	-	20-40
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-170	-	1	30-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	-	30-50
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		180-200	-	-	25-30
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	3		160-180	-	-	55-75
Švajčiarsky koláč	Univerzálny pekáč	3		200-210	-	-	50-60
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180*	-	-	15-25
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-160	-	1	20-30
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	-	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	-	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	-	-	25-35
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		150-160	-	3	30-40
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190*	-	-	15-20
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	-	1	10-15
Štóra z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	-	-	45-60
Štóra z 500 g múky	Univerzálny pekáč	3		140-150	-	2	80-90
Štrúďľa, sladká	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	-	50-60
Štrúďľa, sladká	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	2	50-60

\* Predhrejte

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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Štrúdľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	35-45
Štrúdľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	-	1	35-45
Štrúdľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	90	-	20-25
<b>Drobné pečivo</b>							
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160**	-	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150**	-	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150**	-	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140**	-	-	35-45
Mufiny	Plech na mufiny	3		170-190	-	-	15-20
Mufiny	Plech na mufiny	3		150-160	-	1	25-35
Mufiny, 2 úrovne	Plech na mufiny	3+1		160-180*	-	-	15-30
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	-	25-40
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	2	25-35
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	Plech na pečenie	3		200-220*	-	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	-	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220*	-	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	-	35-45
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	-	20-30
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	-	1	25-35
<b>Suché pečivo</b>							
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	-	-	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	-	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	-	-	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	-	-	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-90*	-	-	120-150
* Predhrejte							
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania							



Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	-	-	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	-	-	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	-	-	30-45

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

### Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šľava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepje.	Jednotlivé kusy pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď 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 pečenie 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 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

## Chlieb a pečivo

Váš vám spotrebič ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Pečenie s pridaním pary

Chlieb a žemle budú mať po pečení s pridaním pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

#### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

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

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

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

#### Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný

pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Zmrazené výrobky

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

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené 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. 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.






Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

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

### Pozor!


























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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Chlieb</b>						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-270	-	20-25
chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		220-230	3	20-30
<b>Žemle</b>						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		200-220	2	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	10-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-170	3	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	2	20-30
Bageta, predpečená, chladená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Bageta, predpečená, chladená	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	2		150-160*	-	10-20
<b>Žemle, zmrazené</b>						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissanty, polotovary	Univerzálny pekáč	3		170-190	-	30-35
Croissanty, polotovary	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Žemle, bagety, regenerovať	Rošt	2		160-170	-	10-20
* Predhrejte						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Jedlo	Príslušenstvo	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Toasty</b>						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		3	-	3-5
* Predhrejte						
** Dodržiavajte údaje na obale						

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak pečiete v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

V kombinovanej prevádzke môžete použiť bežné formy na pečenie z kovu. Ak sa medzi formou na pečenie a roštom tvoria iskry, prekontrolujte, či je forma zvonku čistá. Zmeňte pozíciu formy na rošte. Ak to nepomôže, pečte ďalej bez mikrovlnného ohrevu. Čas pečenia sa predĺži.

Ak používate formy z plastu, keramiky alebo skla, skráti sa čas pečenia uvedený v tabuľkách nastavení. Pikantný koláč zhnedne zdola menej.

Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom je možné iba na jednej úrovni.

### Pečenie s pridaním pary

Určité pečivo (napr. kysnuté pečivo) získa pri pridaní pary chrumkavú kôrku a lesklejší povrch. Pečivo menej vyschne.

Pečenie s pridaním pary je možné len na jednej úrovni.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

#### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D 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 štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie  
Prvý rošt: výška 5  
Druhý rošt: výška 3  
Tretí rošt: výška 2  
Štvrtý rošt: výška 1

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

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

#### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

#### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Formy na pečenie s pridaním pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

#### Papier na pečenie

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

### Zmrazené výrobky

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

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

**Odporúčané hodnoty nastavenia**

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

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skratiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené 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 piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.





















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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu
-  Intenzívny ohrev
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Pizza</b>							
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-	-	-
<b>Pizza, mrazená</b>							
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	2		210-230	90	-	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizza, hrubý korpus, 1 kus	Univerzálny pekáč	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny pekáč + rošt	3+1		190-210	-	-	20-30
Pizzová bageta**	Rošt	3		-	-	-	-
Pizzová bageta, 2 kusy	Univerzálny pekáč	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizze**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Mini pizze, 9 kusov	Univerzálny pekáč	2		210-230	90	-	10-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
<b>Pikantné koláče a quiche</b>							
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	1		190-210	-	-	40-50
* Predhriať							
** Dodržiavajte údaje na obale							

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Koláč quiche	Forma na koláč, nízka, čierny plech	3		190-210	-	-	30-40
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	3		280-300*	-	-	10-18
Alsaský koláč	Univerzálny pekáč	2		200-220*	-	2	15-25
Pirohy	Nákypová forma	2		190-200	-	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	-	30-45
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny pekáč	2		170-190	-	2	30-40
Burek	Univerzálny pekáč	3		200-210	-	-	30-40

\* Predhriať  
 \*\* Dodržiavajte údaje na obale

## Nákyp a suflé

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

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

### Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Ak jedlo pripravujete iba pomocou mikrovlnného ohrevu alebo v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, môžete výrazne skrátiť čas prípravy.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

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

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

Pre suflé použite prídanie pary. Nebudete potrebovať vodný kúpeľ.

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

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

### Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

## Riad

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

Formy na prípravu s prídanim pary musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.






**Upozornenie:** Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

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.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.



















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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Nastavenie pre pizzu
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	2		200-220	-	-	30-50
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	2		150-170	-	2	40-45
Nákyp, pikantný, varené prí-sady	Nákypová forma	2		150-170	360	-	20-30
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	-	-	40-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		170-180	-	2	35-45
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Nákypová forma	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, zmrazené, 400 g**	Rošt	2		-	-	-	-
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, zmrazené, 400 g	Nezakrytý riad	2		200-210	180	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové prí-sady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-190	-	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové prí-sady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		170-190	-	3	60-70
Gratinované zemiaky, surové prí-sady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		170-190	360	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové prí-sady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	-	-	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		160-180*	-	-	35-45
Suflé	Nákypová forma	2		170-180	-	2	30-40
Suflé	Porciové formy	2		170-190	-	-	65-75

\* Predhrejte

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

## Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. 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.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunúť. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošíkmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunúť.

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto

výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

### Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte ju na rošt. Keď nemáte vhodný riad, 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.

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

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Hydinu môžete pripravovať mimoriadne dobre v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

### Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie. Získajú lesklejší povrch a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

### Grilovanie

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

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dviernkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dviernkam 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 kusky položte priamo na rošt.

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

### Upozornenia

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

### Teplotná sonda

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. → "Teplotná sonda" na strane 24

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájдете optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájдете údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ľahší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.

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






### Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď bude hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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































Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Kurča</b>							
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	2	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		190-210	-	2	50-60
Kurča, 1 kg	Zakrytý riad	2		230-250	360	-	25-35
Filé z kuracích prs, po 150g (grilovať)	Rošt	4		3*	-	-	15-20
Filé z kuracích prs, 2 kusy po 150 g (grilovať)	Nezakrytý riad	2		190-210	180	-	25-30
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Malé porcie kurčáťa, po 250 g	Rošt	3		200-220	-	2	30-45
Malé porcie kurčáťa, 4 kusy po 250 g	Nezakrytý riad	2		190-210	360	-	20-30
Kuracie prsty, nugety, zmrazené**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Kuracie prsty, nugety, zmrazené, 250 g	Univerzálny pekáč	2		190-210	360	-	10-15
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		180-190	-	2	65-75
Veľké kurča, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
<b>Kačka a hus</b>							
Kačka, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	-	90-110
Kačka, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kačka, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	-	25-30
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		220-240	-	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Hus, 3 kg	Rošt	2		170-190	180	-	80-90
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		190-200	-	2	45-55
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		170-190	180	-	30-40
* 5 min predhrievajte							
** Dodržiavajte údaje na obale							

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Morka</b>							
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Zakrytý riad	2		210-230	360	-	45-50
* 5 min predhrievajte							
** Dodržiavajte údaje na obale							

## Mäso

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

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

### Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upeče zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč nadol so zošikmením k dvierkam spotrebiča do výšky zasunutia.

### Pečenie a dusenie v riade

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

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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

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

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.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, 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.

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

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

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.

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

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Pečenie v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Určité jedlá je možné pripravovať v kombinácii s mikrovlnným ohrevom. Čas prípravy sa tým výrazne skráti.

Čas prípravy sa riadi pri pečení v kombinácii s mikrovlnným ohrevom inak, ako pri bežnej prevádzke, a to podľa celkovej hmotnosti.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľkách nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Formy na pečenie z kovu alebo rímsky hrniec sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

### Pozor!

Ak použijete vrečko na pečenie, neuzatvárajte ho pomocou kovových spôn. Použite kuchynskú niť. Na rolády nepoužívajte kovové ražne. Mohlo by dochádzať k tvoreniu iskier.

### Pečenie a dusenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Pečené mäso nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

### Grilovanie

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

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. 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 kusky položte priamo na rošt.

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

Grilovanú potravinu osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

### Upozornenia

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

### Teplotná sonda

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. → "Teplotná sonda" na strane 24

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ťažší kus mäsa, v každom prípade použijete nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zisťovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kusky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.


















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

Použité druhy ohrevu:









-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Bravčové mäso</b>							
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	-	110-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	-	1	110-130
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		220-240	360	-	55-65
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		220-230	-	-	70-80
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	80-90
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		230-240	90	-	50-60
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Bravčové filé, 400 g	Nezakrytý riad	3		210-220*	-	1	25-30
Údené bravčové s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	2		210-230	-	-	70-90
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	1	70-80
Údené karé s kosťou, 1 kg	Nezakrytý riad	2		-	360	-	40-50
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		2	-	-	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať)	Rošt	5		3*	-	-	8-12

**Hovädzie mäso**

Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	50-60
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	90	-	30-40
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	-	130-160
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg****	Nezakrytý riad	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	65-80

\* Predhrejte

\*\* Na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

\*\*\* Bez obracania

\*\*\*\* na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		240-260	180	-	30-40
Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený (bez predhrievania)	Rošt	3		3	-	-	15-20
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		3	-	-	25-30
<b>Tefacie mäso</b>							
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	-	100-120
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	90-110
Tefacie pečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-210	90	-	70-80
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	-	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	100-120
Tefacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
<b>Jahňacie mäso</b>							
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-190	-	-	50-80
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	1	80-90
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Jahňací chrbát s kosťou***	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťou***	Nezakrytý riad	3		200-210*	-	1	25-30
Jahňací chrbát s kosťou, 1 kg***	Nezakrytý riad	2		190-210	90	-	30-40
Jahňacie kotlety	Rošt	3		3	-	-	12-16
<b>Klobásy</b>							
Grilovaná klobása	Rošt	4		3	-	-	10-15
<b>Mäsové jedlá</b>							
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	-	60-70
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		190-200	-	1	70-80
Fašírka, 1 kg + 20 ml vody	Nezakrytý riad	2		170-190	360	-	30-40
* Predhrejte							
** Na začiatku pridajte cca 200 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť							
*** Bez obracania							
**** na začiatku pridajte cca 100 ml tekutiny do nádoby; nádržka na vodu sa musí počas prevádzky doplniť							

### Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. 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 za mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Nakrájajte pečené mäso. Omáčku pripravte v nádobe na pečenie a plátky pečeného mäsa vložte do omáčky. Mäso nahotovo dokončíte iba pomocou mikrovlnného ohrevu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osoľte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.

## Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

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

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

### Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol do uvedenej výšky zasunutia. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

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

Grilované kusky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

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

### Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, 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.

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

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

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Dusenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Ryby môžete dusiť aj pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry alebo si na zakrytie zoberte tanier alebo špeciálnu fóliu na mikrovlnný ohrev. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Vlastná chuť ostane celkom zachovaná a vy môžete šetrne zaobchádzať so soľou a korením. Pri celých rybách pridajte jednu až tri polievkové lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po uvarení nechajte rybu ešte 2 – 3 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom do mikrovlnnej rúry sa jedlá udusia rýchlejšie a rovnomernejšie.

### Pečenie s pridaním pary

Určité jedlá budú s pridaním pary chrumkavejšie a menej sa vysušia.

Používajte nezakrytý riad. Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.

Rybu nemusíte obracať.

Zapnite prídanie pary, ako je uvedené v tabuľke nastavení. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pripravujú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

### Teplotná sonda

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. → "Teplotná sonda" na strane 24

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt

nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie ruby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.






Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihnite.
















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

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Ryby</b>							
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, v celku, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny pekáč	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	3		2	90	-	15-20
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	-	30-40
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Nezakrytý riad	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
<b>Rybie filé</b>							
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		1*	-	-	15-25
Rybie filé, prírodné, dusené, 400 g	Zakrytý riad	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
<b>Rybie kotlety</b>							
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		3	-	-	10-20
<b>Ryba, zmrazená</b>							
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybie filé, prírodné	Zakrytý riad	2		210-230	-	-	20-30
Rybie filé, prírodné, 400 g	Zakrytý riad	2		-	600	-	10-15
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybie filé, zapečené	Nezakrytý riad	2		200-220	-	1	35-45

\* Predhriat

\*\* Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
Rybie filé, zapečené, 400 g	Nezakrytý riad	2		3	360	-	15-20
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálny pekáč	3		200-220	-	-	20-30
<b>Jedlá z rýb</b>							
Rybia terina, 1 000 g	Forma terina	2		-	360	-	20-25
* Predhriať							
** Dolu zasunúť univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2							

## Zelenina a prílohy

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

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

### Príprava v kombinácii s mikrovlnným ohrevom

Ak chcete dusiť v kombinácii s mikrovlnným ohrevom, používajte vždy zakrytý riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho.

Obilie pri varení veľmi pení. Pre všetky obilné výrobky, ako napr. aj ryža, použite vysoký riad s pokrývkou.

Vlastná chuť jedál zostane výrazne zachovaná. Vďaka tomu môžete šetrne zaobchádzať so soľou a s korením.

Ak pre vami pripravované množstvá jedla nenájdete údaje o nastavení, predĺžte alebo skráťte čas prípravy podľa nasledujúceho základného pravidla: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnému času.

Jedlá medzitým dva- až trikrát premiešajte alebo otočte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte dve až tri minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

### Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

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

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasunúť k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

### Papier na pečenie

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia






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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.






















Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart
-  Mikrovlnný ohrev






Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Zelenina, čerstvá</b>							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	10-15
<b>Zelenina, mrazená</b>							
Špenát, 450 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	11-16
Miešaná zelenina, 250 g + 25 ml vody*	Zakrytý riad	2		-	600	-	8-12
Miešaná zelenina, 500 g + 25 ml vody*	Zakrytý riad	2		-	600	-	13-18
<b>Zeleninové jedlá</b>							
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3	-	-	10-15
<b>Zemiaky</b>							
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	-	-	45-60
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		180-190	-	1	40-50
Pečené zemiaky, polovice, 1 kg	Univerzálny pekáč	3		200-220	360	-	15-20
Zemiaky varené v šupke, celé, 250 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	8-11
Varené zemiaky, rozštvrtené, 500 g*	Zakrytý riad	2		-	600	-	12-15
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>							
Zemiakové rōsti (zemiakové placky)**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Krokety**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Zemiakové hranolčky**	Univerzálny pekáč	3		-	-	-	-
Zemiakové hranolčky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	-	-	30-40
<b>Ryža</b>							
Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Ryža naturál, 250 g + 650 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

\* jedlá priebežne jeden až dvakrát premiešajte

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C/ stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Obilniny</b>							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	6-8
Proso, celé, 250 g + 600 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/kukurličná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Zakrytý riad	1		-	600	-	6-8
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Zakrytý riad	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
<b>Vajce</b>							
Vajcová závarka do polievky z 2 vajec	Zakrytý riad	2		-	360	-	6-8
* jedlá priebežne jeden až dvakrát premiešajte							
** Dodržiavajte údaje na obale							

## Dezert

S vaším spotrebičom môžete pripravovať jogurt a rôzne dezerty.

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuníte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Príprava jogurtu

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 schlaadiť do chladničky.

### Puding z pudingového prášku

Pudingový prášok zmiešajte s mliekom a cukrom podľa údajov na obale vo vysokej nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte. Toto zopakujte dva- až trikrát.

### Príprava ryže v mlieku

- Ryžu odvážte a pridajte 4-násobné množstvo mlieka.
- Ryžu a mlieko naplňte do vysokej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
- Nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Hneď ako začne mlieko stúpať, silno premiešajte a výkon mikrovlnného ohrevu znížte tak, ako je to uvedené v tabuľke.

Počas ďalšieho varenia jedlo viackrát premiešajte.

### Kompót

Odvážte ovocie v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry a na 100 g pridajte polievkovú lyžicu vody. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny. Nádobu zakryte a nastavenie vykonajte podľa údajov v tabuľke.

Počas varenia dva- až trikrát premiešajte.

### Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre

Použite žiaruvzdorný, plochý sklenený riad, napr. pokrievku nákybovej formy. Nepoužívajte porcelán ani silno klenuté taniere.

Vrečko s pukancami položte označenou stranou nadol na riad. Nastavenie podľa údajov v tabuľke. V závislosti od produktu a množstva môže byť potrebné prispôbiť čas.



Aby sa pukance nepripálili, vyberte vrečko s pukancami po 1 ½ minúte a zatrasťe ním. Po príprave poumývajte varný priestor.





### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

V prípade potravín uzavretých vo vzduchotesnom obale môže obal prasknúť. Riadte sa vždy pokynmi výrobcu uvedenými na obale. Jedlá vyberajte z varného priestoru vždy pomocou chňapky.

**Odporúčané hodnoty nastavenia**

Použité druhy ohrevu:

-  Kysnutie cesta
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C/stupeň kysnutia	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Puding z prášku*	Zakrytý riad	2		-	600	5-8
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		35-40	-	300-360
Ryža v mlieku, 125 g + 500 ml mlieka*	Zakrytý riad	2		-	600 180	10 20-25
Ovocný kompót, 500 g	Zakrytý riad	2		-	600	9-12
Pukance na prípravu v mikrovlnnej rúre, 1 vrecko á 100 g**	Nezakrytý riad	2		-	600	4-6

\* Jedlá priebežne jeden až dvakrát premiešajte  
\*\* Zatvorené vrecko položte na riad

**Druhy ohrevu eko**

Horúci vzduch eko a horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do varného priestoru. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. V závislosti od spôsobu prípravy a potraviny sa môže usporiť energia.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

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

**Príslušenstvo**

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

**Rošt**

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

**Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie**

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

**Formy na pečenie a riad**

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

**Papier na pečenie**



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

**Odporúčané hodnoty nastavenia**

























Tu nájdete údaje o rôznych jedlách pripravovaných. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použité druhy ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 3 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	25-40

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
<b>Koláče na plechu</b>					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
<b>Drobné pečivo</b>					
Mufiny	Plech na mufiny	2		160-180	15-25
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
<b>Chlieb a pečivo</b>					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
<b>Mäso</b>					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	140-160
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytý riad	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytý riad	2		190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytý riad	2		190-210	15-25

## 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"> <li>■ Časy pečenia zachovávajúte čo najkratšie.</li> <li>■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá.</li> <li>■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul>
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>

**Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu**

Placky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčky nevysušili.

**Mierny ohrev**

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, telaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezať. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upeče do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

**Upozornenie:** Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

**Riad**

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút prehriať.











Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

**Odporúčané hodnoty nastavenia**

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Jedlo	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytý riad	2		6-8	90*	45-60
Filé z kuracích prs, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	90*	150-210
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	90-120
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-270
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytý riad	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/rumpsteak, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	30-60
* Predhriať						

Jedlo	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Tefacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		8-10	80*	210-240
Tefacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-150
Tefacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	45-90
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno, bez kostí, medium, 1 kg, v celku	Nezakrytý riad	2		6-8	80*	180-240
* Predhriať						

### Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs na jemnom ohreve.	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo.
Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte tanieru a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.

### Sušenie

Váš spotrebič má druh ohrevu „Sušenie“, ktorým môžete vynikajúco sušiť ovocie, zeleninu a bylinky. 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
- 3 rošty: výška 5+3+1
- 4 rošty: výška 5+3+2+1

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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.

Použitý druh ohrevu:

- Sušenie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablíc, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty	-		80	3-6
Jadrové ovocie (kolieska jablíc, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	3 – 4 rošty	-		80	6-8
Kôstkové ovocie (slivky)	1 – 2 rošty	-		80	4-8
Kôstkové ovocie (slivky)	3 – 4 rošty	-		80	8-10

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty	-		80	6-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	3 – 4 rošty	-		80	6-8
Plátky húb	1 – 2 rošty	-		60	4-7
Plátky húb	3 – 4 rošty	-		60	7-9
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	-		60	1-3
Bylinky, očistené	3 – 4 rošty	-		60	3-6

## 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 potravinou. 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 a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

### Ovocie

Zaváracie poháre naplňte 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 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 tabuľky.

### 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, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

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.




### Odporúčané hodnoty nastavenia

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.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

Jedlo	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Zaváranie</b>					
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30

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

## Kysnutie cesta

S druhom ohrevu „Kysnutie cesta“ 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.

### Prvé kysnutie

Pri prvom kysnutí položte misku s cestom na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľke.

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

### Druhé kysnutie


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













Pred pečením vytrite vlhkosť z varného priestoru.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Použitý druh ohrevu:

-  Kysnutie cesta

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Kysnuté cesto, sladké</b>					
Např. kysnuté pečivo	Miska	2		35-40	30-45
	Univerzálny pekáč	2		35-40	10-20
Tukové cesto, např. panettone	Miska	2		40-45	40-90
	Forma na rošte	2		40-45	30-60
<b>Kysnuté cesto, pikantné</b>					
Např. pizza	Miska	2		35-40	20-30
	Univerzálny pekáč	2		35-40	10-15
<b>Chlebové cesto</b>					
Biely chlieb	Miska	2		35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	2		35-40	15-25
Pšenično-ražný chlieb	Miska	2		35-40	25-40
	Univerzálny pekáč	2		35-40	10-20
Žemle	Miska	2		35-40	30-40
	Univerzálny pekáč	3		35-40	15-25



## Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zmrazeného ovocia, zeleniny, hydiny, mäsa, rýb a pečiva použite druh prevádzky „Mikrovlnný ohrev“.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a umiestnite na rošt v riade vhodnom do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19

Rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok varenia/pečenia a ušetríte energiu.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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. Rozmrazovanie sa často darí lepšie vo viacerých krokoch. V tabuľke sú uvedené pod sebou.


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














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.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

Použitý druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Chlieb, pečivo</b>						
Chlieb, 500 g	Nezakrytý riad	2		-	180	3
					90	10-15
Žemle	Rošt	2		140-160	90	2-4
<b>Koláče</b>						
Koláč, šfavnatý, 500 g	Nezakrytý riad	2		-	180	2
					90	10-15
Koláč, suchý, 750 g	Nezakrytý riad	2		-	90	10-15
<b>Mäso a hydina</b>						
Kurča, celé, 1,2 kg	Nezakrytý riad	2		-	180	10
					90	10-15
Časti hydiny, 250 g*	Nezakrytý riad	2		-	180	10
					90	10-15
Kačka, 2 kg*	Nezakrytý riad	2		-	180	10
					90	40-50
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 800 g*	Nezakrytý riad	2		-	180	15
					90	10-15
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1 kg*	Nezakrytý riad	2		-	180	15
					90	20-30
Mäso v celku, napr. na pečenie (surové mäso) 1,5 kg*	Nezakrytý riad	2		-	180	15
					90	25-35
Kúsky alebo plátky mäsa, napr. guláš (surové mäso), 500 g*	Nezakrytý riad	2		-	180	8
					90	5-10
Zmes mletého mäsa, 200 g*	Nezakrytý riad	2		-	90	8-15
Zmes mletého mäsa, 500 g*	Nezakrytý riad	2		-	180	5
					90	10-15

\* Po uplynutí 1/2 času obráťte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Zmes mletého mäsa, 1000 g*	Nezakrytý riad	2		-	180	10
					90	20-30
<b>Ryba</b>						
Ryby, v celku, 300 g*	Nezakrytý riad	2		-	180	3
					90	10-15
Rybíe filé, 400 g*	Nezakrytý riad	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Ovocie, zelenina</b>						
Bobuľové ovocie, 300 g	Nezakrytý riad	2		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Nezakrytý riad	2		-	180	10
					90	8-13
<b>Ostatné</b>						
Zmäččenie masla, 125 g	Nezakrytý riad	2		-	90	7-9

\* Po uplynutí 1/2 času obráťte

## Zohrievanie a regeneračné zohrievanie jedál

Váš spotrebič vám ponúka rôzne možnosti zohrievania a regeneračného zohrievania jedál. Pomocou mikrovlnného ohrevu sa mimoriadne rýchlo zohrievajú nápoje a jedlá. Pri regeneračnom zohrievaní pridaním pary sa jedlá zohrievajú šetrnejšie a vyzerajú ako čerstvo pripravené.

### Ohrievanie jedál pomocou mikrovlnného ohrevu

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete ohrievať jedlá alebo ich v jednom kroku rozmraziť a ohriať.

Hotové jedlá vyberte z obalu. V riade vhodnom pre mikrovlnnú rúru sa jedlá ohrejú rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne súčasti jedla sa môžu zohrievať rozlične dlho.

Ploché jedlá sa uvaria rýchlejšie ako vysoké. Jedlá preto rozložte do nádoby podľa možnosti na plocho. Potraviny by sa nemali vrstviť na seba.

Jedlá zakryte. Získate tak lepší výsledok varenia/pečenia. Keď nemáte vhodnú pokrievku na vašu nádobu, použite tanier alebo špeciálnu fóliu do mikrovlnnej rúry.

Jedlá medzitým dva až trikrát premiešajte, resp. ich obráťte. Keď sa jedlá zohrejú, nechajte ich ešte 1 až 2 minúty odpočívať, aby sa vyrovnala teplota.

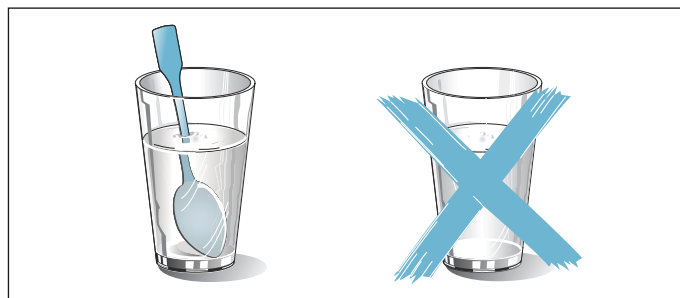
Ak zohrievate detskú stravu, umiestnite na rošt fľašku bez cumlíka alebo veka. Po zohriatí dobre potraсте alebo pomiešajte a bezpodmienečne skontrolujte teplotu.

Jedlá odovzdávajú teplo riadu. Tento môže byť veľmi horúci aj pri prevádzke čisto na mikrovlnný ohrev.

**Tip:** Ak máte iné množstvá, ako je uvedené v tabuľke nastavení, potom vám pomôže základné pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá takmer dvojnásobnej dobe.

### Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri zohrievaní tekutín môže dôjsť k utajenému varu. To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez toho, že by došlo k vystupovaniu typických bublín. Už pri malom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle prudko vykipieť a rozstreknuť sa. Pri zohrievaní do nádoby vložte vždy lyžičku. Predídete tak utajenému varu.



### Pozor!

Iskrenie: Kov, napr. lyžička v pohári, musí byť vzdialený od stien varného priestoru a vnútornej strany dvierok aspoň 2 cm. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.

### Regeneračné zohrievanie

S druhom ohrevu Regeneračné zohrievanie sa jedlá šetrne zohrejú s pridaním pary. Budú chutiť a vyzeráť ako čerstvo pripravené. Aj pečivo z predchádzajúceho dňa sa môže zapiecť.

Používajte podľa možnosti ploché, široké a tepelne odolné nádoby. Studené nádoby predžujú proces regeneračného zohrievania.

Regeneračné zohrievanie používajte podľa možnosti len na potraviny rovnakého druhu a veľkosti. Ak to nie je možné, pri určení času sa riadte podľa komponentov jedla s najdlhším časom zohrievania.

Jedlo počas regeneračného zohrievania nezakrývajte.

Jedlo v nádobe položte na rošt alebo ho položte priamo na rošt do výšky 2.

Počas prevádzky neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne para.

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete pre rôzne nápoje a jedlá hodnoty nastavenia na ohrev pomocou mikrovlnného ohrevu a na regeneračné zohrievanie pridaním pary. Časové údaje sú orientačné hodnoty. Závisia od typu riadu, od kvality, teploty a stavu potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.



Hodnoty v tabuľke platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru.




















Ak pre vaše hodnoty nie sú uvedené žiadne hodnoty, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Po príprave poumývajte varný priestor.

Použitie druhy ohrevu:

-  Regeneračné zohrievanie
-  Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Zohrievanie nápojov</b>						
200 ml (dobře premiešať)	Nezakrytý riad	2		-	max	1-3
400 ml (dobře premiešať)	Nezakrytý riad	2		-	max	2-6
<b>Zohrievanie dojčenskej stravy</b>						
Fľaštičky s mliekom, 150 ml (dobře premiešať)	Nezakrytý riad	2		-	360	1-3
<b>Zelenina, chladená</b>						
250 g	Nezakrytý riad	2		120-130	-	5-15
250 g	Zakrytý riad	2		-	600	3-8
1 kg	Nezakrytý riad	2		120-130	-	15-25
<b>Zelenina, mrazená</b>						
voľná, 250 g	Zakrytý riad	2		-	600	8-12
Špenát so smotanou, v zmrazenom bloku, 450 g (občas 1 – 2-krát premiešať)	Zakrytý riad	2		-	600	11-16
<b>Jedlá, chladené</b>						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Nezakrytý riad	2		120-130	-	15-25
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	2		-	600	4-8
Polievka, eintopf, 400 ml	Nezakrytý riad	2		120-130	-	10-25
Polievka, eintopf, 400 ml (dobře premiešať)	Zakrytý riad	2		-	600	5-7
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Nezakrytý riad	2		120-130	-	8-25
Prílohy, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	2		-	600	5-10
Nákypy, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		120-140	-	10-25
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
<b>Zmrazené, jedlá</b>						
Jedlo na tanieri, 1 porcia	Zakrytý riad	2		-	600	11-15
Polievka, eintopf (hustá), 200 ml (dobře premiešať)	Zakrytý riad	2		-	600	6-8

\* Predhrejte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedličky, zemiaky, ryža	Zakrytý riad	2		-	600	7-10
Nákypy, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		180-200	180	20-25
<b>Pečivo</b>						
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Paštéty (vol au vents)	Rošt	2		180*	-	4-10
<b>Pečivo, zmrazené</b>						
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Žemle, bageta, pečené	Rošt	2		160-170*	-	10-20
* Predhrejte						

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už hotové jedlá vysušili.

Jedlá nezakrývajte.

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

Rôzne stupne pary sú vhodné na udržiavanie teploty:

- Stupeň 1: kusy pečeného mäsa a minútok
- Stupeň 2: nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Eintopf a polievka

## Skúšobné jedlá

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

Podľa normy EN 60350-1:2013, resp. IEC 60350-1:2011 a podľa normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### 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

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.

### Vodová piškóta

Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

### 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.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Nastavenie pre pizzu
- Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú uvedené v tabuľke ako čísla:

- 1 = nízky stupeň
- 2 = stredný stupeň
- 3 = vysoký stupeň

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Čas trvania v min.
<b>Pečenie</b>						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania						
** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania						

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	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*	-	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	-	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140*	-	35-45
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**	-	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodová piškóta, 2 úrovne	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

### Grilovanie

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

Použitý druh ohrevu:

- Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Grilovanie</b>					
Opekanie toastov*	Rošt	5		3	3-5
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

\* Nepredhriať  
 \*\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

### Príprava pomocou mikrovlnného ohrevu

Pri príprave pomocou mikrovlnného ohrevu vždy používajte žiaruvzdorný riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. → "Mikrovlnný ohrev" na strane 19



Keď umiestnite riad na rošt, potom rošt s vyrazeným nápisom „Microwave“ zasuňte k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Mikrovlnný ohrev

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom</b>						
Mäso	Nezakrytý riad	2		-	180	5
					90	10-15

\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Zásuvná výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo W	Čas trvania v min.
<b>Varenie v mikrovlnnej rúre</b>						
Vaječné mlieko	Nezakrytý riad	2		-	360	20
					180	20-25
Piškóta	Nezakrytý riad	2		-	600	7-9
Fašírka	Nezakrytý riad	2		-	600	22-27
<b>Varenie kombinované s mikrovlnnou rúrou</b>						
Gratinované zemiaky	Nezakrytý riad	2		170-190	360	25-30
Koláče	Nezakrytý riad	2		180-200	180	18-23
Kurča*	Rošt	2		200-220	360	25-35
* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte						



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannnej známke Siemens AG



9001062162  
960525