

JT479

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

 **Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

OBSAH

INŠTALÁCIA

- 3 Inštalácia

BEZPEČNOSŤ

- 4 Dôležité bezpečnostné pokyny
- 5 Sprievodca riešením problémov
- 6 Bezpečnostné pokyny

PRÍSLUŠENSTVO A ÚDRŽBA

- 7 Príslušenstvo
- 8 Údržba a čistenie

OVLÁDACÍ PANEL

- 9 Ovládací panel

VŠEOBECNÉ POUŽITIE

- 10 Prvé použitie – voľba jazyka
- 10 Pohotovostný režim
- 10 Ochrana pred štartom / detská poistka
- 10 Režim Demo
- 10 Prerušenie alebo ukončenie varenia
- 11 Pridanie/Premiešanie/Obrátenie potraviny
- 11 Zastavenie Otočného Taniera
- 11 Minútky
- 12 Nastavenia

FUNKCIE VARENIA

- 13 Jet Štart
- 14 Mikrovlny
- 15 Gril
- 16 Kombinovaný gril + mikrovlny
- 17 Kombinovaný horúci vzduch + mikrovlny
- 18 Rýchly ohrev
- 19 Rozmrazovanie (manuálne Manual a 6. zmysel pre rozmrazovanie)
- 20 Zapekanie Crisp
- 21 6. zmysel pre rozmrazovanie chleba
- 22 Horúci vzduch
- 23 6. zmysel pre varenie v pare
- 24 6. zmysel pre ohrev
- 25 Obľúbené
- 26 Ponuka pre 6. zmysel

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- 36 Ochrana životného prostredia
- 36 Technické špecifikácie

INŠTALÁCIA

-PRED PRIPOJENÍM

Rúru umiestnite dostatočne ďaleko od iných zdrojov tepla. Aby bolo zabezpečené správne vetranie, nechajte nad rúrou voľný priestor aspoň 30 cm.

Mikrovlnnú rúru nevkladajte do modulu kuchynskej linky. Rúra nesmie byť umiestnená, ani používaná na pracovnej ploche, ktorá je nižšie ako 850 mm nad podlahou.

Skontrolujte, či napätie na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti.

Neodstraňujte kryty na ochranu pred privádzanými mikrovlnami umiestené na bočnej stene vnútra rúry. Kryty bránia tomu, aby sa tuk a zvyšky jedál zanesli do privodných kanálov mikrovln.

Rúru položte na stabilnú, rovnú plochu, ktorá je dostatočne silná, aby udržala rúru aj kuchynské pomôcky, ktoré do nej budete vkladat'. Pri manipulácii dávajte pozor.

Skontrolujte, či priestor nad a okolo rúry je voľný, aby vzduch mohol voľne prúdiť.

Skontrolujte, či spotrebič nie je poškodený. Skontrolujte, či dvierka rúry pevne priliehajú a či nie je poškodené vnútorné tesnenie dvierok. Rúru vyprázdňte a vnútro vyčistite mäkkou vlhkou handričkou.

Rúru neuvádzajte do činnosti, ak je poškodený napájací kábel alebo jeho zástrčka, ak rúra nepracuje správne, ak je poškodená alebo ak spadla. Napájací kábel, ani zástrčku neponárajte do vody. Nepribližujte sa s napájacím káblom k horúcim povrchom. Zabráňte tak možnosti úrazu elektrickým napätím, požiaru alebo vzniku iných nebezpečenstiev.

Nepoužívajte predlžovací kábel:

Pokiaľ je sieťový kábel veľmi krátky, požiadajte kvalifikovaného elektrotechnika alebo servisného zamestnanca o nainštalovanie zásuvky v blízkosti spotrebiča.

VÝSTRAHA: Nesprávne používanie zástrčky s uzemnením môže mať za následok riziko zasiahnutia elektrickým prúdom. Poradte sa s kvalifikovaným elektrotechnikom alebo servisným technikom v prípade, ak úplne nerozumiete pokynom pre uzemnenie, alebo ak máte pochybnosti o tom, či je mikrovlnná rúra správne uzemnená.

-PO PRIPOJENÍ

Rúru nepoužívajte, ak dvierka rúry nie sú pevne zavreté.

Zlý televízny príjem a rušenie rádiových vln môže byť výsledkom toho, že rúra je umiestnená v blízkosti televízora, rádia alebo antény.

Uzemnenie spotrebiča je povinné. Výrobca nezodpovedá za úrazy osôb, zvierat, ani za poškodenie vecí spôsobené nedodržaním tejto požiadavky.

Výrobcovia nenesú zodpovednosť za problémy spôsobené nedodržaním týchto pokynov.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE PREČÍTAJTE A ODLOŽTE NA BUDÚCE POUŽITIE

Ak sa materiál vnútri / zvonka rúry zapáli alebo bude dymiť, nechajte dvierka rúry zatvorené a rúru vypnite. Odpojte sieťový napájací kábel alebo vypnite napájanie na paneli s poistkami alebo ističmi.

Nenechávajte rúru bez dozoru, predovšetkým, ak pri varení používate papier, plasty alebo iné horľavé materiály. Papier sa môže pri príprave jedál vznietiť a niektoré plasty sa môžu roztaviť.

VÝSTRAHA: Spotrebič a jeho dostupné časti budú počas používania horúce. Dávajte pozor a nedotýkajte sa ohrevných prvkov vnútri rúry.

Zabráňte prístupu deťom do veku 8 rokov, ak sú bez dozoru.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrev jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev výhrevných vložiek, papúč, špongií, vlhkých tkanín a podobne môže mať za následok riziko poranenia, vznietenia alebo požiaru.

Tento spotrebič môžu používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami, alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak pracujú pod dohľadom, alebo na základe vydania pokynov ohľadne bezpečného používania spotrebiča a chápu patričné riziká. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do veku 8 rokov a hore uvedené osoby, ak nepracujú pod dohľadom.

Nenechávajte deti bez dozoru, aby ste sa ubezpečili, že sa nebudú so spotrebičom hrať. Deťom do veku 8 rokov zabráňte prístupu k spotrebiču a k jeho káblu.

VÝSTRAHA: Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na ohrievanie potravín vo vzduchotesných nádobách. Ohrevom sa zvyšuje tlak a pri otváraní môže spôsobiť škodu alebo explóziu.

VÝSTRAHA: Pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené tesnenia a dosadacie plochy tesnenia dvierok. Je zakázané uvádzať do činnosti spotrebič s poškodenými tesneniami a dosadacími plochami tesnenia dvierok, kým nie je opravený kvalifikovaným servisným technikom.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na prípravu alebo ohrev celých vajíčok, so škrupinou alebo bez nej, pretože môžu prasknúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Spotrebiče nie sú určené na ovládanie prostredníctvom vonkajších časomerov alebo nezávislého diaľkového ovládania.

Nenechávajte rúru bez dozoru, ak pripravujete jedlá s veľkým množstvom tukov alebo oleja, pretože tuk sa môže vznietiť!

Nezohrievajte, ani nepoužívajte v rúre, ani v jej blízkosti horľavé materiály. Spaliny môžu spôsobiť nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu.


Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na sušenie textilu, papiera, korenia, bylín, dreva, kvetín ani iných horľavých materiálov. Môže to spôsobiť požiar.

Nepoužívajte v rúre žieravé chemikálie, ani výpary. Tento typ rúry bol osobitne vyvinutý na zohrievanie a varenie jedál. Nebol skonštruovaný na priemyselné ani laboratórne použitie.

Na dvierka nič nevešajte ani nekladte, keď sú otvorené, poškodili by sa tým samotné dvierka a závesy. Na rukoť dvierok nikdy nič nevešajte.

SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV

Ak rúra nepracuje, skôr ako zavoláte servisnú službu, najprv skontrolujte:

- Správne uloženie otočného taniera a držiaka otočného taniera.
- Riadne zasunutie zástrčky v elektrickej zásuvke.
- Správne zatvorenie dvierok.
- Skontrolujte poistky a presvedčte sa, či je v sieti elektrický prúd.
- Skontrolujte, či má rúra dostatočné vetranie.
- Počkajte 10 minút a znovu sa pokúste uviesť rúru do činnosti.
- Pred opätovným zapnutím rúry otvorte a zatvorte dvierka.
- Režim Demo je vypnutý (pozrite si kapitolu „Nastavenia“).
- Počas činnosti niektorých funkcií sa môže na displeji zobrazíť symbol „“. Je to normálne a znamená to, že rúra vykonáva potrebné výpočty, aby sa dosiahli uspokojivé konečné výsledky.

Predídete tak zbytočnému zásahu servisnej služby, za ktorý by ste museli zaplatiť.

Servisnej službe vždy nahláste sériové číslo a typ mikrovlnnej rúry (pozrite servisný štítok). Podrobnosti nájdete v záručnom liste.

Poškodený prívodný kábel sa musí vymeniť za kábel pôvodného typu, ktorý dodáva naša servisná organizácia. Prívodný kábel musí vymeniť výhradne kvalifikovaný servisný technik.

VÝSTRAHA: Opravy spotrebiča môže vykonávať iba vyškolený servisný technik. Ak sa pri oprave demontuje akýkoľvek ochranný kryt proti pôsobeniu mikrovlnnej energie, je nebezpečné zveriť opravu niekomu inému, ako vyškolenému servisnému technikovi.

Nedemontujte žiadny kryt.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- VŠEOBECNE

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti!

Spotrebič sa nesmie pri použití mikrovln zapínať bez potravín vo vnútri rúry. Takéto používanie spotrebiča s vysokou pravdepodobnosťou spôsobí jeho poškodenie.

Vetracie otvory rúry sa nesmú prikrývať. Zablokovanie vetracích otvorov môže spôsobiť poškodenie rúry a nedostatočné výsledky pri príprave jedál.

Pri skúšaní ovládania vložte do rúry pohár s vodou. Voda pohltí mikrovlnnú energiu a rúra sa nepoškodí. Nenechávajte a nepoužívajte spotrebič vonku.

Nepoužívajte tento spotrebič v blízkosti kuchynského drezu, vo vlhkej pivnici, v blízkosti bazénu a pod. Nepoužívajte vnútro rúry na skladovanie.

Pred vložením do rúry odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na smaženie, pretože teplotu oleja nemožno kontrolovať.

Vždy, keď sa po varení dotýkate nádob, rúry alebo panvice, používajte chňapky; predídete tak popáleninám.

-TEKUTINY

napr. nápoje alebo voda. Tekutiny sa môžu prehriať nad bod varu aj bez prítomnosti bubliniek. Horúca tekutina môže v dôsledku toho náhle vykypieť.

Nasledujúcimi opatreniami predídete takémuto ohrozeniu:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkym hrdlom.
2. Tekutinu v nádobe pred vložením do rúry premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.
3. Po ohriatí nechajte tekutinu chvíľu odstáť a pred opatrným vybratím nádoby z rúry ju znovu premiešajte.

-POZOR

Detské jedlá alebo nápoje vo fľaši na kŕmenie po zohriatí vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte ich teplotu. Zabezpečíte tak rovnomerné rozloženie teploty a predídete riziku obarenia, či dokonca vzniku popálenín.

Vždy sa riaďte podrobnými pokynmi uvedenými v kuchárskej knihe pre mikrovlnné rúry. Týka sa to predovšetkým varenia alebo zohrievania jedál s obsahom alkoholu.

Pred ohrevom vždy skontrolujte, či sú vybraté viečko a cumlík!

PRÍSLUŠENSTVO

VŠEOBECNE

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka riadu. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

Pred varením sa presvedčte, či používané pomôcky sú vhodné do mikrovlnných rúr a či prepúšťajú mikrovlny.

Po vložení jedla s riadom do mikrovlnnej rúry skontrolujte, či sa nedotýka vnútorných stien.

Týka sa to predovšetkým kovového riadu a riadu s kovovými časťami.

Dotyk nádob s kovovými časťami s vnútornými stenami rúry počas jej prevádzky spôsobuje iskrenie, ktoré môže rúru poškodiť.

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča. Ak sa otočný tanier nemôže voľne otáčať, použite menšiu nádobu alebo zastavte funkciu otočného taniera (pozrite si časť Veľké nádoby).

Držiak otočného taniera

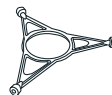
Držiak otočného taniera používajte pod skleneným otočným tanierom. Na držiak otočného taniera nikdy nekladte iný riad.

• Vložte držiak otočného taniera na jeho miesto v rúre.

Sklenený otočný tanier

Sklenený otočný tanier sa používa pri všetkých spôsoboch varenia. Zbiera kvapkajúcu šťavu a kúsky jedla, ktoré by sa inak usadzovali v rúre a znečisťovali ju.

• Položte sklenený otočný tanier na držiak otočného taniera.



PARÁK

Slúži na prípravu potravín pomocou určenej funkcie (PARA). Pri príprave potravín, ako sú ryby alebo zelenina, položte potraviny na strednú mriežku. Strednú mriežku nepoužívajte na prípravu cestovín, ryže alebo fazule. Vždy položte parák na sklenený otočný tanier.



DRÔTENÝ ROŠŤ

Drôtený rošť používajte pri grilovaní s funkciou gril alebo pri kombinovanej funkcii grilu a mikrovln.

Nízky drôtený rošť používajte pri varení s horúcim vzduchom alebo pri funkciách v kombinácii s horúcim vzduchom a mikrovlnami.



ZAPEKACÍ CRISP TANIER

Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier. Zapekací Crisp tanier sa pred použitím môže predhriať (max. 3 min). So zapekacím Crisp tanierom sa vždy používa sklenený otočný tanier.

Nekladte žiadne pomôcky na zapekací Crisp tanier, pretože sa rýchlo rozohrieva a môže spôsobiť ich poškodenie.



DRŽADLO ZAPEKACIEHO CRISP TANIERA

Dodávané špeciálne držadlo Crisp taniera používajte na vybratie horúceho Crisp taniera z rúry.



VEKO NA TANIER (samostatne predávané príslušenstvo)

Jedlá sa prikrývajú vekom iba pri mikrovlnnom varení alebo ohreve, ktoré znižuje rozstrekovanie, udržiava vlhkosť potravín a skracuje potrebný čas prípravy. používajte pri dvojúrovňovom ohreve.



PLECH NA PEČENIE (samostatne predávané príslušenstvo)

Plech na pečenie používajte iba pri použití funkcie horúceho vzduchu. Nikdy ho nepoužívajte pri varení s mikrovlnami.



Plech na pečenie položte na kofajničku na plech na pečenie vnútri rúry.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Nedostatočná starostlivosť o stav rúry, aby bola čistá, môže viesť k poškodeniu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a vznik nebezpečnej situácie.

Nepoužívajte oceľové drôtenky, abrazívne čistiace prostriedky, drsné umývacie handričky a pod., ktoré môžu poškodiť ovládací panel a vnútorné aj vonkajšie povrchy rúry. Používajte tkaninu namočenú do teplej vody s pridaním jemného čistiaceho prostriedku alebo papierovú utierku a rozprašovací čistič na sklo. Čistiaci prostriedok rozprašujte na papierovú utierku.

Nepoužívajte spotrebiče využívajúce prúd pary, pokiaľ chcete rúru vyčistiť. Rúru by ste mali čistiť pravidelne a akékoľvek zvyšky potravín by ste mali odstrániť.

Pravidelne, hlavne ak sa niečo vylialo, vyberte aj otočný tanier a jeho držiak a utrite dno rúry.

Na čistenie vnútorných povrchov, prednej a zadnej strany dvierok, ako aj na dosadacie plochy dvierok používajte mäkkú vlhkú handričku a jemný čistiaci prostriedok.

Jedinou štandardne potrebnou údržbou je čistenie. Čistenie sa vykonáva, keď je rúra odpojená od elektrickej siete.

Nerozprašujte prostriedok priamo na povrch rúry.

Táto rúra bola navrhnutá tak, aby fungovala s vloženým otočným tanierom.

Nespúšťajte mikrovlnnú rúru bez skleneného otočného taniera vybraného za účelom jeho vyčistenia.

Zabráňte usadzovaniu mastnoty a zvyškov potravín okolo dvierok. Pri silnom znečistení rúry na 2 až 3 minúty uveďte v rúre do varu pohár vody. Para nečistoty zmäkčí.

Neprijemný zápach v rúre odstránite, ak na otočnom tanieri niekoľko minút povaríte vodu s citrónovou šťavou. Grilovací článok netreba čistiť, pretože intenzívnym teplom sa všetky zvyšky spália, avšak horná stena pod ním si vyžaduje pravidelné čistenie. Používajte handričku navlhčenú v teplej vode s pridaním jemného čistiaceho prostriedku.

Ak funkciu Gril nepoužívate pravidelne, musíte zapnúť funkciu Gril aspoň na 10 minút raz za mesiac, aby ste znížili nebezpečenstvo požiaru.

ŠETRNE ČISTENIE SI VYŽADUJÚ:

Zapekací Crisp tanier sa umýva vo vode s pridaním jemného čistiaceho prostriedku. Veľmi znečistené časti môžete čistiť drsnou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

Vždy nechajte zapekací Crisp tanier pred čistením vychladnúť.

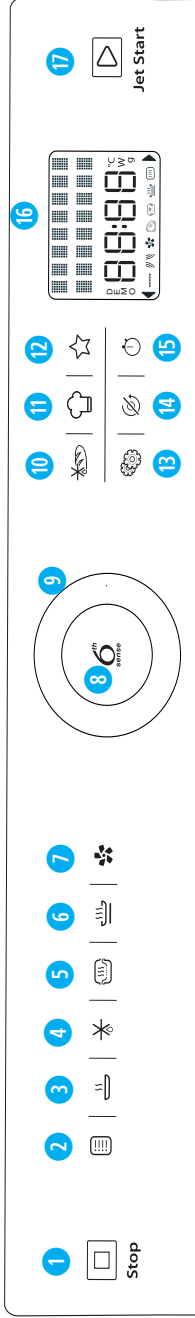
Horúci zapekací Crisp tanier neponárajte do vody, ani neoplachujte. Rýchle ochladenie by ho mohlo poškodiť.

Nepoužívajte oceľové drôtenky. Poškriabali by povrch.

V UMÝVAČKE RIADU MOŽNO UMÝVAŤ:

- Držiak otočného taniera
- Drôtený rošt
- Držadlo zapekacieho Crisp taniera
- Sklenený otočný tanier
- Parák
- Plech na pečenie (samostatne predávané príslušenstvo)

OVLÁDACÍ PANEL



1 TLAČIDLO STOP

SŤačením zastavíte alebo zresetujete funkcie rúry.

2 MANUÁLNE FUNKCIE

Pomocou neho sa dá zvoliť:

- Funkcia mikrovlny
- Funkcia grilu
- Funkcia Kombinovaný gril + mikrovlny
- Funkcia Kombinovaný horúci vzduch + mikrovlny

3 Funkcia rýchleho ohrevu 6. ZMYSEL PRE OHREV

Používa sa na voľbu funkcie 6. zmysel pre ohrev.

4 TLAČIDLO ROZMRAZOVANIE

Používa sa na voľbu funkcie Rozmrazovanie / 6. zmysel pre rozmrazovanie.

5 6. ZMYSEL PRE VARENIE V PARE

Používa sa na voľbu funkcie 6. zmysel pre varenie v pare.

6 TLAČIDLO CRISP

Sľuží na voľbu funkcie zapekania Crisp.

7 TLAČIDLO HORÚCI VZDUCH

Používa sa voľbu funkcie Horúci vzduch (s alebo bez predohrevu).

8

TLAČIDLO NA POTVRDENIE

Produkt je zapnutý/sľuží na potvrdenie parametrov varenia a následne na spustenie procesu varenia.

Produkt je vypnutý/sľuží na aktivovanie funkcie Jet Start.

9 OTOČNÝ OVLÁDAČ

Podľa rôznych funkcií oiačaním zvolíte:

- Úroveň mikrovlnného výkonu
- Stupeň grilovania
- Dobu varenia
- Hmotnosť
- Teplotu
- Typ/kategóriu potravín
- Stupeň varenia

10 TLAČIDLO PRE 6. PRE ROZMRAZOVANIE

CHLEBA Používa sa na voľbu funkcie 6. zmysel pre rozmrazovanie chleba.

11 PONUKA PRE 6. ZMYSEL

Používa sa na prístup k automatickým receptom.

12 TLAČIDLO OBLÚBENÉ

Používa sa na uloženie a vyvolanie obľúbených receptov.

13

TLAČIDLO NASTAVENÍ

Používa sa na zmenu nastavení, ako jazyk, zvuky atď.

14 TLAČIDLO ZASTAVENIA OTOČNÉHO TANIERA

Túto funkciu používajte, ak musíte použiť veľmi veľkú nádobu, ktorá sa v rúre nemôže voľne otáčať. Funguje len s nasledovnými funkciami varenia:

- Horúci vzduch
- Combi Grill + Microwave (Kombinovaný gril + mikrovlny)
- Combi Forced Air + Microwave (Kombinovaný horúci vzduch + mikrovlny)

15 TLAČIDLO MINÚTOK

Používa sa na nastavenie kuchynských minútok.

16 TEXTOVÝ DISPLEJ

Displej obsahuje texty a symboly indikátorov. TLAČIDLO JET START

Produkt je zapnutý/sľuží na potvrdenie parametrov varenia a následne na spustenie procesu varenia.

Produkt je vypnutý/sľuží na aktivovanie funkcie Jet Start.



PRVÉ POUŽITIE – VOĽBA JAZYKA

Po prvom zapojení rúry k elektrickej sieti sa na displeji zobrazí výzva na nastavenie jazyka (v rámci predvoľby sa zobrazuje angličtina). Ak chcete zmeniť jazyk, otáčaním otočného ovládača zvolíte jazyk a a potvrdíte stlačením tlačidla na potvrdenie.

Poznámka: jazyk možno kedykoľvek zmeniť v ponuke Nastavenia (pozrite si kapitolu Nastavenia).



POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Rúra sa prepne do pohotovostného režimu a displej sa vypne po stlačení tlačidla Stop alebo ak nebude používateľ určitú dobu komunikovať s produktom. Ak chcete skončiť činnosť, otočte otočný ovládač alebo stlačte ktorékoľvek tlačidlo.



OCHRANA PRED ŠTARTOM / DETSKÁ POISTKA

Táto automatická bezpečnostná funkcia sa aktivuje jednu minútu po tom, čo sa rúra vráti do „pohotovostného režimu“. (Keď je displej prázdny, rúra je v „pohotovostnom režime“.)

Ak je bezpečnostná funkcia zapnutá a chcete spus-

tiť varenie, musíte dvierka otvoriť a zavrieť; v opačnom prípade sa zobrazí OPEN THE DOOR (Otvorte dvierka):

OPEN THE DOOR



REŽIM DEMO

Režim Demo je navrhnutý na predvádzanie obsluhy produktu v predajni. Keď je režim Demo aktívny, na displeji sa zobrazí text „DEMO“.

Keď je zapnutý režim Demo, nedochádza ku generovaniu mikrovln ani tepla.

Pre správne fungovanie rúry je nutné režim Demo vypnúť (pozrite si kapitolu „NASTAVENIA“).



PRERUŠENIE ALEBO UKONČENIE VARENIA

Prerušenie varenia:

Ak chcete jedlo skontrolovať, obrátiť alebo premiešať, proces prerušíte otvorením dvierok. Nastavené hodnoty sa udržia 10 minút.

Pokračovanie varenia:

Zatvorte dvierka a RAZ stlačte tlačidlo Jet Štart alebo tlačidlo na potvrdenie. Varenie pokračuje ďalej od okamihu prerušenia.

Ak nechcete pokračovať vo varení, môžete:

Vybrať jedlo, zatvoriť dvierka a stlačiť tlačidlo STOP.

Keď sa varenie skončilo:

Po ukončení varenia zaznie zvukový signál vždy po minúte, a to počas 10 minút. Stlačením tlačidla STOP alebo otvorením dvierok signál zrušíte.

Poznámka: Ak dvierka po skončení varenia otvoríte a zatvoríte, rúra si udrží nastavenia iba 60 sekúnd.



PRIDANIE/PREMIEŠANIE/OBRÁTENIE JEDLA

V závislosti na zvolenej funkcii možno bude počas varenia potrebné pridať / premiešať / obrátiť jedlo. V týchto prípadoch rúra preruší varenie a požiada vás o vykonanie potrebnej činnosti.

V prípade potreby:

- 1 Otvorte dvierka.
- 2 Pridajte, premiešajte alebo obráťte jedlo (v závislosti na potrebnej činnosti).
- 3 Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla na potvrdenie / tlačidla Jet Start.

Poznámky:

- Ak dvierka neotvoríte do 2 minút od požiadavky na pridanie potravín, rúra sa prepne do pohotovostného režimu.
- Ak dvierka neotvoríte do 2 minút od požiadavky na premiešanie alebo obrátenie jedla, rúra bude pokračovať v procese varenia (v tomto prípade nemusia byť dosiahnuté optimálne výsledky).



ZASTAVENIE OTOČNÉHO TANIERA

Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, počas varenia sa musí sklenený otočný tanier otáčať.

V prípade, ak potrebujete používať veľmi veľkú nádobu, ktorá sa v rúre nemôže voľne otáčať, otáčanie skleneného točného taniera je možné vypnúť funkciou zastavenia otočného taniera.

Táto funkcia funguje len s nasledovnými funkciami varenia:

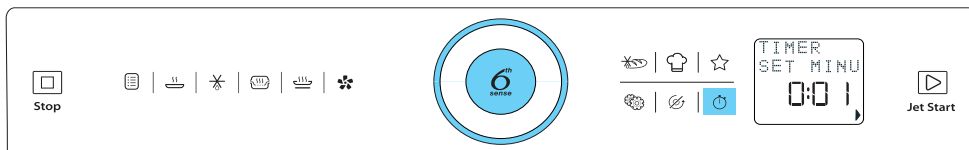
- Horúci vzduch
- Kombinovaný gril + mikrovlny
- Kombinovaný horúci vzduch + mikrovlny



MINÚTKY

Použite túto funkciu, keď potrebujete použiť kuchynské minútky na odmeranie presného času pri rôznom použití, ako napr. kysnutie cesta pred pečením a pod.

Uvedomte si, že kuchynskými minútkami sa NEAKTIVUJE žiadny cyklus varenia.



- 1 Keď je produkt v pohotovostnom režime (pozrite si kapitolu Pohotovostný režim), stlačte tlačidlo minútok.
- 2 Ak chcete merať čas, otočte otočný ovládač a nastavte minúty.
- 3 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Start.Funkcia sa spustí.

Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál.

Poznámka:po spustení minútok je možné spustiť funkciu varenia. V tomto prípade sa po stlačení tlačidla minútok na niekoľko sekúnd zobrazí zostávajúci čas pre funkciu minútok.



NASTAVENIA

Tu si môžete jednoducho pozrieť a zmeniť nastavenia produktu (zvuk, jazyk, výrobné predvolené nastavenia). Uvedte produkt do pohotovostného režimu (pozrite si kapitolu Pohotovostný režim) a stlačením tlačidla nastavení otvorte ponuku Nastavenia; potom pomocou otočného ovládača a tlačidla na potvrdenie zmeňte nasledovné nastavenia:

• NASTAVENIE ZVUKU

- 1 Otáčaním otočného ovládača zvolte hodnotu Povolit/Zakázat.
- 2 Stlačte tlačidlo na potvrdenie.

• JAZYKA

- 1 Otáčaním otočného ovládača zvolte jeden z dostupných jazykov (pozrite si tabuľku).
- 2 Stlačte tlačidlo na potvrdenie.

POLOŽKY	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Jazyky	Angličtina	Francúzština	Taliančina	Nemčina	Švédčina	Španielčina	Holandčina	Maďarčina	Slovenčina	Poľština	Čeština

• OBNOVENIE VÝROBNÝCH PREDVOLIEB

- 1 Otáčaním otočného ovládača zvolte hodnotu Áno/Nie. (Voľbou Áno dôjde k obnoveniu pôvodných nastavení produktu.)
- 2 Stlačte tlačidlo na potvrdenie.

• REŽIM DEMO

- 1 Otáčaním otočného ovládača povoľte/zakážete režim Demo. Voľbou „POVOLIT“ režim Demo zapnete, voľbou „ZAKÁZAŤ“ režim Demo vypnete. (Doplňujúce informácie nájdete v kapitole „REŽIM DEMO“.)
- 2 Stlačte tlačidlo na potvrdenie.

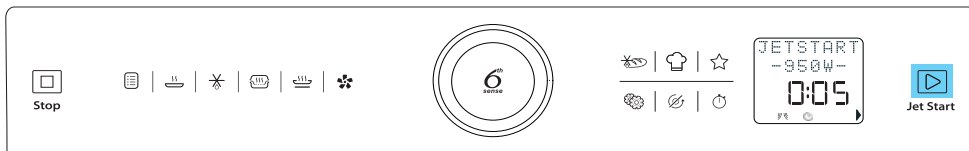
• SKONČENIE

- 1 Otáčaním otočného ovládača zvolte Skončit.
- 2 Ponuku zatvoríte stlačením tlačidla na potvrdenie.




JET ŠTART

Táto funkcia sa používa na rýchly ohrev potravín s vysokým obsahom vody, ako sú číre polievky, káva alebo čaj.



1 Stlačte tlačidlo Jet Štart.

Stlačením tlačidla Jet Štart  sa na 30 sekúnd spustí funkcia mikrovln na maximálnom výkone a každým stlačením tlačidla Jet Štart sa čas varenia predĺži o 30 sekúnd.

Po spustení funkcie môžete taktiež pomocou otočného ovládača predĺžiť alebo skrátiť čas varenia.

Tipy a odporúčania:

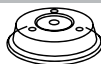
- Keď je rúra v pohotovostnom režime, je možné používať funkciu Jet Štart a taktiež otáčaním otočného nastaviť trvanie režimu Jet Štart; stlačením tlačidla na potvrdenie funkciu spustíte.



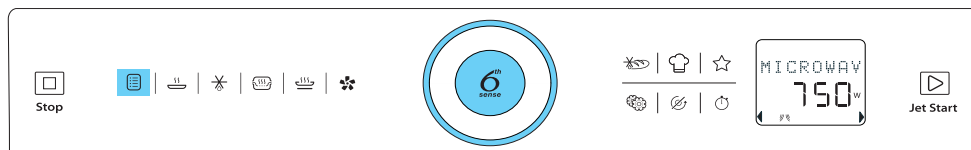
MIKROVLŇNY

Funkcia mikrovlňn umožňuje rýchle varenie alebo ohrev jedla či nápojov.

Odporúčané
príslušenstvo:



Veko na tanier (predáva
sa samostatne)



- 1 Stlačte tlačidlo pre manuálne funkcie
- 2 Na displeji sa zobrazí: „MIKROVLŇNY“; stlačte tlačidlo na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte mikrovlňný výkon (pozrite si tabuľku nižšie).
- 4 Stlačte tlačidlo na potvrdenie.
- 5 Otáčaním otočného ovládača nastavte čas.
- 6 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart.Funkcia sa spustí.

PO ZAPNUTÍ PROCESU VARENIA:

Ak chcete nastaviť výkon: Stlačte tlačidlo pre manuálne funkcie a otáčaním otočného ovládača upravte hodnotu.

Ak chcete predĺžiť/skrátiť čas: Otáčaním otočného ovládača alebo stlačením tlačidla Jet Štart/tlačidla na potvrdenie predĺžite čas varenia o 30 sekúnd.

VÝKON	ODPORÚČANÉ POUŽITIE:
950 W	Ohrievanie nápojov, vody, vývarov, kávy, čaju alebo iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvolte nižší výkon.
750 W	Varenie rýb, zeleniny, mäsa a pod.
650 W	Príprava jedál, ktoré sa nemôžu miešať.
500 W	Šetrnejšie varenie napr. omáčky s vysokým obsahom bielkovín, jedlá so syrom alebo s vajíčkami a ukončenie prípravy dusených jedál.
350 W	Mierne dusenie v pare; rozpustenie masla.
160 W	Rozmrazovanie.
90 W	Zmäkčovanie masla, syrov a zmrzliny.



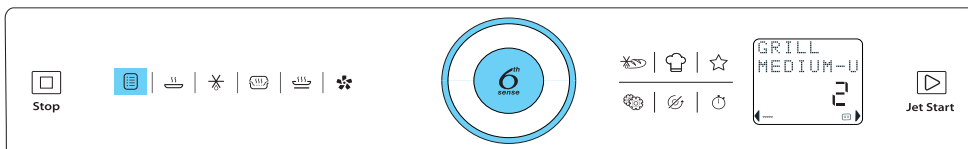
GRIL


Táto funkcia využíva výkonný kremenný gril na zhnednutie potravín vytvorením efektu grilovania alebo zapekania. Funkcia grilu umožňuje dosiahnuť zhnednutie potravín, ako je syrový toast, horúce sendviče, zemiakové krokety, údeniny alebo zelenina.

Určené príslušenstvo:



Horný rošt



- 1 Stlačte tlačidlo pre manuálne funkcie .
- 2 Otáčajte otočným ovládačom, kým sa nezobrazí „GRIL“, a voľbu potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte výkon pre gril (pozrite si tabuľku nižšie) a voľbu potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 4 Otáčaním otočného ovládača nastavte čas.
- 5 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart.Funkcia sa spustí.

	ÚROVEŇ VÝKONU
1	Nizky
2	Stredný
3	Vysoký

Tipy a odporúčania:

- Potraviny ako, syr, toast, steaky a údeniny položte na vysoký drôtený rošt.
- Pred použitím tejto funkcie skontrolujte, či používané pomôcky odolávajú teplu.
- Pri grilovaní nepoužívajte plastový riad. Roztavil by sa. Takisto nie sú vhodné drevené, ani papierové pomôcky.
- Dávajte pozor a nedotýkajte sa hornej steny, ktorá sa nachádza pod grilovacím článkom.



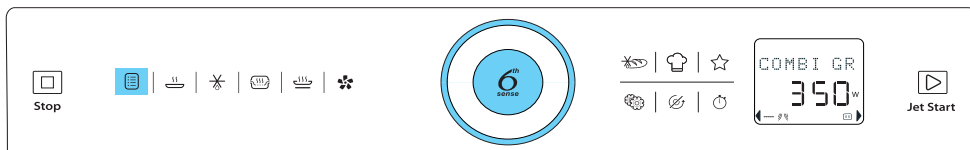
KOMBINOVANÝ GRIL + MIKROVLNÝ

Táto funkcia kombinuje ohrev mikrovlnami a grilom a umožňuje rýchlejšie variť a zapekať.

Určené príslu-
šenstvo:



Horný rošt



- 1 Stlačte tlačidlo pre manuálne funkcie
- 2 Otáčajte otočným ovládačom, kým sa nezobrazí „KOMBINOVANÝ GRIL + MIKROVLNÝ“, a potvrďte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte výkon pre mikrovlny (pozrite si tabuľku nižšie) a voľbu potvrďte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 4 Otáčaním otočného ovládača nastavte čas.
- 5 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart.Funkcia sa spustí.

PO ZAPNUTÍ PROCESU VARENIA:

Ak chcete nastaviť výkon: Stlačte tlačidlo pre manuálne funkcie a otáčaním otočného ovládača upravte hodnotu.

Ak chcete predĺžiť/skrátiť čas: Otáčaním otočného ovládača alebo stlačením tlačidla Jet Štart/tlačidla na potvrdenie predĺžite čas varenia o 30 sekúnd.

ÚROVEŇ VÝKONU	ODPORÚČANÉ POUŽITIE:
650 W	Zelenina
500 W	Hydina a lasagne
350 W	Ryby
160 W	Mäso
90 W	Gratinované ovocie

Tipy a odporúčania:

- Keď sa používa gril, nenechávajte dvierka rúry dlho otvorené, pretože dôjde k poklesu teploty. Ak budete variť veľké zapekané jedlá, ktoré vyžadujú zastavenie otáčania otočného taniera, jedlo po ubehnutí približne polovice času na prípravu obráťte. Je to potrebné na dosiahnutie farby na celom hornom povrchu.
- Skontrolujte, či pomôcky, ktoré chcete používať s touto funkciou, odolávajú teplu.
- Pri grilovaní nepoužívajte plastový riad. Roztavil by sa. Takisto nie sú vhodné drevené, ani papierové pomôcky.
- Dávajte pozor a nedotýkajte sa hornej steny, ktorá sa nachádza pod grilovacím článkom.



KOMBINOVANÝ HORÚCI VZDUCH + MIKROVLNY

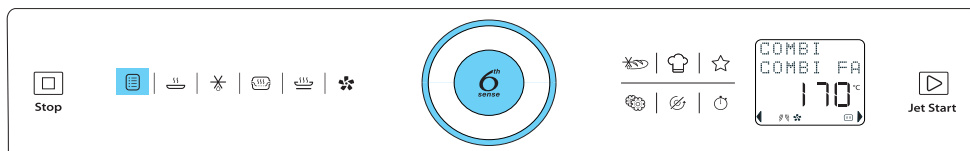
Táto funkcia kombinuje varenie pomocou mikrovlní a horúceho vzduchu a umožňuje vám rýchlejšie pripraviť jedlá pečené v rúre.


Funkcia Kombinovaný horúci vzduch + mikrovlny vám umožňuje variť jedlá, ako je pečené mäso, hydina, zemiaky v šupke, predvarené zmrazené jedlá, ryby, pečivo a sušienky.

Určené príslušenstvo:




Spodný rošt



- 1 Stlačte tlačidlo pre manuálne funkcie .
- 2 Otáčajte otočným ovládačom, kým sa nezobrazí „KOMBINOVANÝ HORÚCI VZDUCH + MIKROVLNY, PO-UŽITE SPODNÝ ROŠŤ“, a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte teplotu (zvoľte správnu teplotu v rozsahu 50 °C až 200 °C) a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 4 Otáčaním otočného ovládača nastavte výkon pre mikrovlny (pozrite si tabuľku nižšie) a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 5 Otáčaním otočného ovládača nastavte čas.
- 6 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Start. Funkcia sa spustí.

PO ZAPNUTÍ PROCESU VARENIA:

Ak chcete nastaviť výkon: Stlačte tlačidlo pre manuálne funkcie  a otáčaním otočného ovládača upravte hodnotu.

Ak chcete predĺžiť/skrátiť čas: Otáčaním otočného ovládača alebo stlačením tlačidla Jet Start/tlačidla na potvrdenie predĺžite čas varenia o 30 sekúnd.

Ak chcete nastaviť teplotu: stlačte tlačidlo Horúci vzduch  a otáčaním otočného ovládača upravte hodnotu.

ÚROVEŇ VÝKONU	ODPORÚČANÉ POUŽITIE:
350 W	Hydina, zemiaky v šupke, lasagne a ryby
160 W	Pečené mäso a ovocné koláče
90 W	Koláče a pečivo

Tipy a odporúčania:

- Na uloženie potravín použite dolnú mriežku, aby tak bolo umožnené správne prúdenie vzduchu okolo potravín.
- Skontrolujte, či pomôcky, ktoré chcete používať, sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.



RÝCHLY OHREV

Používajte túto funkciu na rýchly predohrev prázdnej rúry. Môžete nastaviť požadovanú teplotu a po dosiahnutí teploty vás bude rúra o tejto skutočnosti informovať.

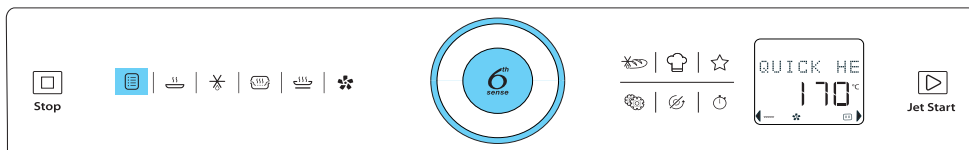
Určené príslu-
šenstvo:




Spodný rošt



Veko na tanier (pre-
dáva sa samostatne)



- 1 Stlačte tlačidlo pre manuálne funkcie .
- 2 Otáčajte otočným ovládačom, kým sa nezobrazí „RÝCHLY OHREV“, a potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte teplotu.
- 4 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart. Funkcia sa spustí.

PO ZAPNUTÍ OHREVVU VARENIA:

Po zapnutí ohrevu môžete teplotu jednoducho upraviť otáčaním otočného ovládača.

Počas procesu ohrevu sa zobrazí „Predohrev“ spolu s lištou priebehu, a to až do dosiahnutia požadovanej teploty.

Po dosiahnutí požadovanej teploty sa zobrazí „Koniec“. V tomto štádiu nie je možné nastaviť žiadne parametre prípravy.



Tipy a odporúčania:

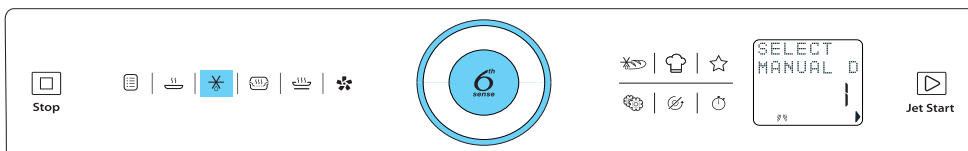
- Jedlo nekladajte do rúry pred, ani počas jej predohrevu. Intenzívnym teplom by sa spálilo.




ROZMRAZOVANIE (MANUÁLNE A 6TY ZMYSEL PRE ROZMRAZOVANIE)

Táto funkcia umožňuje rýchlo automaticky alebo manuálne rozmraziť potraviny.


Používajte túto funkciu na rozmrazovanie mäsa, hydiny, rýb, zeleniny a chleba.



■ 1: MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

- 1 Stlačte tlačidlo na rozmrazovanie .
- 2 Otáčajte otočným ovládačom, kým sa nezobrazí „Manuálne rozmrazovanie“ a potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte čas.
- 4 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Start. Funkcia sa spustí.

■ 2-6: 6. ZMYSEL PRE ROZMRAZOVANIE

- 1 Stlačte tlačidlo na rozmrazovanie .
- 2 Otáčaním otočného ovládača zvolte typ potraviny (pozrite si tabuľku nižšie) a potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte hmotnosť a potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 4 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Start. Funkcia sa spustí.

TYP ROZMRAZOVANIA	KATEGÓRIA POTRAVÍN	HMOTNOSŤ
1	Manuálne	-
2	6. zmysel	Mäso
3	6. zmysel	Hydina
4	6. zmysel	Ryby
5	6. zmysel	Zelenina
6	6. zmysel	Chlieb

Tipy a odporúčania:

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame rozmrazovať priamo na sklenenom otočnom tanieri. V prípade potreby je možné použiť nádobu z ľahkého plastu vhodnú na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Pre potraviny, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, a v prípade, že hmotnosť je nižšia alebo vyššia ako odporúčaná hmotnosť, použite manuálnu funkciu.
- Ak je teplota potravín vyššia ako teplota hlboko zmrazených potravín (-18 °C), nastavte nižšiu hmotnosť potravín.
- Ak je teplota potravín nižšia ako teplota hlbokého zmrazenia (-18 °C), nastavte vyššiu hmotnosť potravín.
- Varené pokrmy, dušené mäso a masové omáčky sa ľahšie rozmrazujú, ak sa pri rozmrazovaní premiešajú.
- Oddel'te jednotlivé kusy akonáhle sa začínajú rozmrazovať. Jednotlivé plátky sa rozmrazia ľahšie.
- Podrobnosti potrebné na pridávanie/premiešanie/obrátenie jedla nájdete v tabuľke na strane 11.



ZAPEKANIE CRISP

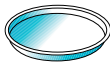
Táto exkluzívna funkcia spoločnosti Whirlpool umožňuje dosiahnutie zlatohnedej farby na hornej aj spodnej strane potraviny. Pri varení mikrovlnami a grilovaním zapekací Crisp tanier rýchlo dosiahne správnu teplotu a začne vytvárať hnedú farbu a zapekať potravinu.

V spojení s funkciou zapekania Crisp sa musí používať nasledovné príslušenstvo:

- zapekací Crisp tanier
- držadlo zapekacieho Crisp taniera na manipuláciu so zapekacím Crisp tanierom.

Táto funkcia sa používa na ohrievanie a pečenie pizze, slaných tort a iných jedál z cesta. Je vhodná aj na vysmážanie slaniny, vajec, údenín, zemiakov, zemiakových hranolčiek, hamburgerov, iných mias a pod. bez prídania oleja (alebo len s prídanim veľmi obmedzeného množstva oleja).

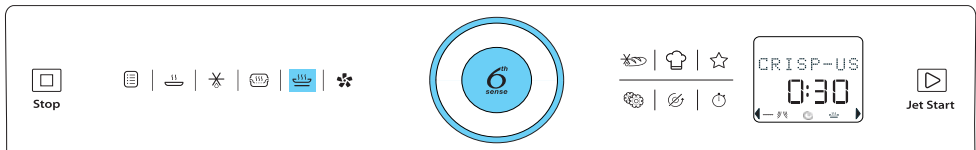
Určené príslušenstvo:




Zapekací Crisp tanier



Držadlo zapekacieho Crisp taniera



- 1 Stlačte tlačidlo kombinovanej prípravy .
- 2 Otáčaním otočného ovládača nastavte dobu varenia.
- 3 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart. Funkcia sa spustí.

S touto funkciou používajte iba zapekací Crisp tanier. S inými Crisp taniermi na zapekanie, ktoré dostať na trhu, nemusíte pri použití tejto funkcie dosiahnuť správne výsledky.

Tipy a odporúčania:

- Skontrolujte, či je zapekací Crisp tanier v strede skleneného otočného taniera.
- Pri používaní tejto funkcie sa rúra aj zapekací Crisp tanier veľmi zohrejú.
- Nekladte zapekací Crisp tanier na povrch, ktorý by sa mohol poškodiť teplom.
- Dávajte pozor a nedotýkajte sa hornej steny, ktorá sa nachádza pod grilovacím článkom.
- Na vybratie horúceho zapekacieho Crisp taniera používajte chňapky alebo držadlo Crisp taniera.
- Pred varením potraviny, ktorá nevyžaduje dlhý čas varenia (pizza, koláče...), odporúčame na 2 – 3 minúty zapekací Crisp tanier predhriať.



6. ZMYSEL PRE ROZMRAZOVANIE CHLEBA

Exkluzívna funkcia spoločnosti Whirlpool umožňujúca rozmraziť zmrazený chlieb. Kombináciou technológie rozmrazovania a zapekania Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzerat', ako keby bol čerstvo upečený.

Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov.

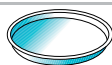
Funkciu 6ty zmysel pre rozmrazovanie chleba možno použiť, ak je čistá hmotnosť v rozsahu 50 – 400 g.

V spojení s touto funkciou sa musí používať nasledovné príslušenstvo:

- zapekací Crisp tanier

- držadlo zapekacieho Crisp taniera na manipuláciu so zapekacím Crisp tanierom.

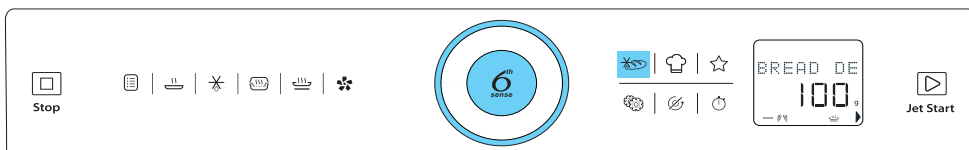
Určené príslušenstvo:



Zapekací Crisp tanier



Držadlo zapekacieho Crisp taniera



Na sklenený otočný tanier položte prázdny zapekací Crisp tanier.

- 1 Stlačte tlačidlo 6. zmysel pre rozmrazovanie chleba
- 2 Otáčaním otočného ovládača nastavte hmotnosť.
- 3 Stlačte tlačidlo na potvrdenie. Pred spustením varenia bude spustená fáza predohrevu. Po dosiahnutí teploty budete správu požiadaní o vloženie potraviny (chleba). Počas procesu predohrevu sa zobrazí „PRE-HEATING“ (Predohrev).
- 4 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart. Funkcia sa spustí.

Rúra automaticky zapína mikrovlny a gril, aby sa predbežne zohrial zapekací Crisp tanier. Týmto spôsobom zapekací Crisp tanier dosiahne rýchlo správnu teplotu na použitie. Po dokončení predohrevu vás rúra požiada o prídanie potraviny.

Tipy a odporúčania:

- Skontrolujte, či je zapekací Crisp tanier v strede skleneného otočného taniera.
- Pri používaní tejto funkcie sa rúra aj zapekací Crisp tanier veľmi zohrejú.
- Nekladte zapekací Crisp tanier na povrch, ktorý by sa mohol poškodiť teplotou.
- Na vybratie horúceho zapekacieho Crisp taniera používajte chňapky alebo držadlo Crisp taniera.
- S touto funkciou používajte iba dodávaný zapekací Crisp tanier. S inými Crisp taniermi na zapekanie, ktoré dostať na trhu, nemusíte pri použití tejto funkcie dosiahnuť správne výsledky.
- Podrobnosti potrebné na pridávanie/premiešanie/obrátenie jedla nájdete v tabuľke na strane 11.



HORÚCI VZDUCH

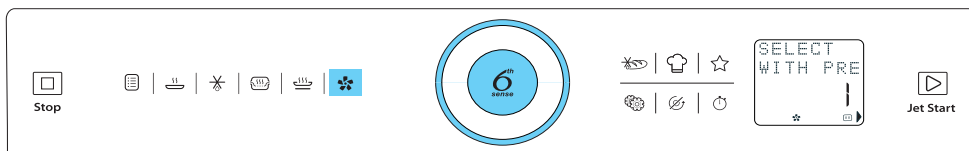
Táto funkcia umožňuje pripraviť v rúre pečené jedlá. Používaním výkonného výhrevného prvku a ventilátora je cyklus varenia rovnaký ako v tradičnej rúre. Používajte túto funkciu na pečenie snehových pusínok, pečiva, sušienok, suflé, hydiny alebo pečeného mäsa.

Funkciu Horúci vzduch je možné používať spolu alebo bez fázy predohrevu. Fáza predohrevu využíva ventilátor a gril na rýchle predhriatie rúry pred začatím pečenia, aby sa dosiahli najlepšie možné výsledky.


Určené prísušensstvo:



Spodný rošt




■ 1: S PREDOHREVOM

- 1 Stlačte tlačidlo Horúci vzduch .
- 2 Na displeji sa zobrazí voľba: „S PREDBEŽNÝM OHREVOM, NÚTENÝ OBEH VZDUCHU-POUŽITE SPODNÝ ROŠT“; potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte teplotu a nastavenie potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 4 Otáčaním otočného ovládača nastavte čas.
- 5 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart. Funkcia sa spustí.

Poznámka: Pred spustením varenia bude spustená fáza predohrevu. Po dosiahnutí teploty budete správu požiadaní o vloženie potravín.

■ 2: BEZ PREDOHREVM

- 1 Stlačte tlačidlo Horúci vzduch .
- 2 Otáčajte otočným ovládačom, kým sa nezobrazí „BEZ PREDBEŽNÉHO OHREVM, NÚTENÝ OBEH VZDUCHU-POUŽITE SPODNÝ ROŠT“ a potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 3 Otáčaním otočného ovládača nastavte teplotu a nastavenie potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 4 Otáčaním otočného ovládača nastavte čas.
- 5 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart. Funkcia sa spustí.

PO ZAPNUTÍ PROCESU VARENIA:

Ak chcete nastaviť teplotu: Stlačte tlačidlo Horúci vzduch a otáčaním otočného ovládača upravte hodnotu.

Ak chcete predĺžiť/skrátiť čas: Otáčaním otočného ovládača alebo stlačením tlačidla Jet Štart/tlačidla na potvrdenie predĺžite čas varenia o 30 sekúnd.



Tipy a odporúčania:

- Na uloženie potravín použite dolnú mriežku, aby tak bolo umožnené správne prúdenie vzduchu okolo potravín.
- Skontrolujte, či pomôcky, ktoré chcete použiť s touto funkciou, sú vhodné na použitie v rúre.
- Pri pečení malých položiek, ako sú koláčiky alebo mafiny, môžete namiesto plechu na pečenie použiť zapiekací Crisp tanier. Tanier položte na nízky drôtený rošt.



6. ZMYSEL VARENIA V PARE

Táto funkcia umožňuje pripraviť zdravé jedlá s neutrálnou chuťou varením v pare. Túto funkciu používajte na varenie potravín, ako je zelenina alebo ryby, v pare.

V spojení s touto funkciou sa musí vždy používať dodaný parák.

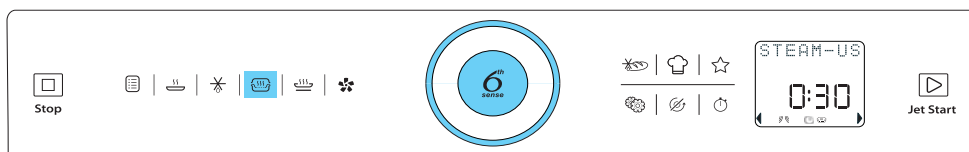
Táto funkcia funguje v 2 fázach.


- V prvej fáze sa rýchlo dosahuje teplota varu vody.
- V druhej fáze sa automaticky nastavuje teplota dusenia, aby sa predišlo prevareniu. Na displeji sa v tomto kroku zobrazí doba prípravy v pare a odpočítavanie.

Určené príslušenstvo:



Parák



- 1 Stlačte tlačidlo 6.zmysel pre varenie v pare .
- 2 Otáčaním otočného ovládača nastavte čas varenia (Ak čas varenia nenastavíte, funkcia sa skončí po dosiahnutí bodu varu).
- 3 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart.Funkcia sa spustí.

■ Varenie zeleniny:

Zeleninu položte na strednú mriežku. Do spodnej časti paráka vlejte 50 – 100 ml vody. Prikryte vekom a nastavte dobu varenia.

Mäkká zelenina, ako brokolica a pór, potrebuje na uvarenie 2 – 3 minúty.

Tvrďšia zelenina, ako mrkva a zemiaky, potrebuje na uvarenie 4 – 5 minút.

■ Varenie ryby:

Nalejte vodu po označenie „Steam“ vnútri spodnej časti (základne) paráka (asi 100 ml).

Na strednú mriežku položte rybu, zakryte vekom a nastavte čas varenia.

Tipy a odporúčania:

- Parák bol navrhnutý iba na použitie s mikrovlnami!
- Parák nikdy nepoužívajte v spojení s inou funkciou. Použitie paráka s inou funkciou môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Vždy položte parák na sklenený otočný tanier.



6. ZMYSEL PRE OHREV

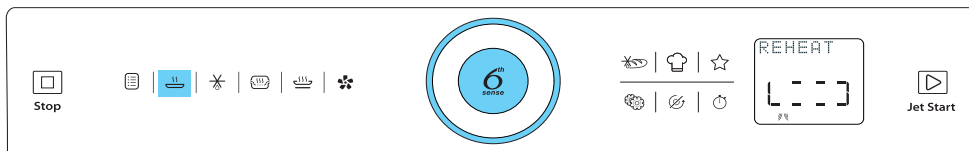
Táto funkcia umožňuje automaticky ohrievať jedlá. Mikrovlnná rúra automaticky vypočíta potrebnú úroveň mikrovlnného výkonu a čas na dosiahnutie najlepších výsledkov v najkratšom čase.

Túto funkciu používajte na ohrev hotových jedál, či už mrazených, chladených alebo skladovaných pri izbovej teplote.


Odporúčané
príslušenstvo:



Veko na tanier (predáva sa
samostatne)



Položte potraviny na tanier alebo do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry a odolnej voči teplu.

- 1 Stlačte tlačidlo 6. zmysel pre ohrev .
- 2 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart. Funkcia sa spustí.

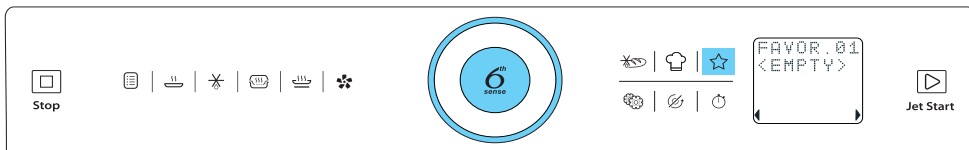
 Tipy a odporúčania:

- Čistá hmotnosť potravín by sa mala pri použití tejto funkcie pohybovať v rozmedzí 250 – 600 g.
- Presvedčte sa, že rúra má pred použitím funkcie teplotu rovnú teplote okolia, aby ste dosiahli najlepšie výsledky.
- Ukladajte tak, že hrubšie a hutnejšie časti budú na vonkajšom okraji taniera a tenšie alebo jemnejšie časti v strede taniera.
- Tenké plátky mäsa ukladajte na seba alebo vedľa seba, a to s prekrytými okrajmi.
- Hrubšie kusy, ako je fašírka a údeniny, uložte tesne k sebe.
- Pred podávaním ohriateho jedla počkajte 1 – 2 minúty; hlavne u zmrazených potravín dosiahnete lepšie výsledky.
- Plastovú fóliu pred vložením do mikrovlnnej rúry narežte alebo poprepichujte vidličkou, aby sa znížil tlak a aby ste predišli jej prasknutiu tlakom od vytvorenej pary počas varenia.



OBLÚBENÉ

Funkcia Oblúbené umožňuje jednoducho a rýchlo uložiť a vyvolať až 10 prispôbovaných receptov. Každá z položiek Oblúbené môže obsahovať jeden cyklus alebo postupnosť cyklov (maximálne 6). Cyklus obsahuje funkciu varenia a príslušné parametre, napr. výkon a čas...



KOMPATIBILNÉ FUNKCIE VARENIA:

Je možné uložiť ktorúkoľvek z nasledovných funkcií:

Mikrovlny / Gril / Horúci vzduch / Manuálne rozmrazovanie / Rýchly ohrev / Zapekanie Crisp / Kombinovaný gril + mikrovlny / Kombinovaný horúci vzduch + mikrovlny

Poznámka:oblúbenú funkciu nemožno uložiť ak:

- používa sa funkcia 6. zmysel
- používa sa funkcia zastavenia otočného taniera
- po spustení cyklu bol zmenený ktorýkoľvek z parametrov cyklu (napr. čas, výkon)
- produkt sa prepol do pohotovostného režimu (automaticky alebo po stlačení tlačidla STOP)

■ SPÔSOB ULOŽENIA JEDNÉHO CYKLU:

- 1 Spustíte jeden z cyklov kompatibilných s funkciou Oblúbené (uvedené vyššie).
- 2 Počkajte na skončenie cyklu a na niekoľko sekúnd stlačte a podržte tlačidlo Oblúbené ☆.
- 3 Na displeji sa zobrazí prvá prázdna pozícia (ak existuje), kde môžete uložiť svoju novú oblúbenú položku. Stlačením tlačidla na potvrdenie uložíte oblúbenú položku v danej pozícii; otáčaním otočného voliča môžete zvoliť inú pozíciu. Potom stlačte tlačidlo na potvrdenie.

Poznámka:Existujúcu oblúbenú položku nemožno zmeniť za novú:budete požiadaní o potvrdenie tejto činnosti opätovným stlačením tlačidla na potvrdenie.

■ SPÔSOB ULOŽENIA POSTUPNOSTI CYKLOV:

- 1 Spustíte jeden z cyklov kompatibilných s funkciou Oblúbené.
- 2 Počkajte na skončenie cyklu a potom zvolíte ďalší cyklus, ktorý chcete uložiť v postupnosti.
- 3 Zopakujte 2. krok, ak chcete v rámci postupnosti pridať ďalší cyklus, potom prejdite na 4. krok.
- 4 na niekoľko sekúnd stlačte a podržte tlačidlo Oblúbené ☆.
- 5 Otáčaním otočného ovládača zvolíte „ULOŽIŤ POSTUPNOSŤ CYKLOV“ a stlačte tlačidlo na potvrdenie.
- 6 Na displeji sa zobrazí prvá prázdna pozícia (ak existuje), kde môžete uložiť svoju novú oblúbenú položku. Stlačením tlačidla na potvrdenie uložíte oblúbenú položku v danej pozícii; otáčaním otočného ovládača môžete zvoliť inú pozíciu. Potom stlačte tlačidlo na potvrdenie.

Poznámka: Existujúcu oblúbenú položku nemožno zmeniť za novú:budete požiadaní o potvrdenie tejto činnosti opätovným stlačením tlačidla na potvrdenie.

■ SPÔSOB VYVOLANIA OBLÚBENEJ POLOŽKY:

- 1 Stlačte tlačidlo Oblúbené ☆.
- 2 Otáčaním otočného ovládača a stlačením tlačidla na potvrdenie zvolíte a spustíte požadovaný oblúbený cyklus zo zoznamu.


Poznámka: ak ponuka Oblúbené obsahuje postupnosť cyklov, stlačením tlačidla Jet Start spustíte každú fázu v postupnosti. Ak po skončení každej fázy nevykonáte žiadnu činnosť, ďalšia fáza sa automaticky, po 2 minútach spustí.




6. ZMYSEL

Ponuka 6. zmysel predstavuje intuitívny návod a ponúka automatické recepty, ktoré vždy garantujú vynikajúce výsledky.

Túto ponuku používajte na prípravu jedál, ktoré sú uvedené v nasledovných tabuľkách. Jednoducho zvolíte recept a postupujte podľa pokynov na displeji: Ponuka 6. zmysel automaticky upraví parametre varenia s cieľom dosiahnuť najlepšie výsledky.

- 1 Stlačte tlačidlo Ponuka pre 6. zmysel .
- 2 Otáčaním otočného ovládača zvolte kategóriu potravín..
- 3 Potvrďte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 4 Otáčaním otočného ovládača zvolte recept.
- 5 Potvrďte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 6 V závislosti na zvolenom recepte sa na displeji môže zobrazit' požiadavka na nastavenie času / množstva / hmotnosti / stupeň varenia. Požadované hodnoty nastavte pomocou otočného ovládača a tlačidla na potvrdenie.
- 7 Stlačte tlačidlo na potvrdenie/tlačidlo Jet Štart.Funkcia sa spustí.




















 Tipy a odporúčania:

- V prípade veľkého množstva/kusov, ako napríklad pečienky alebo v rúre pečenej ryby, sa odporúča 8 – 10-minútová doba státia.
- V prípade potravín, ako je zelenina, párky a parená ryba, sa odporúča 2 – 3 minútová doba státia.
- Podrobnosti potrebné na pridávanie/premiešanie/obrátenie jedla nájdete v tabuľke na strane 11.

PRÍSLUŠENSTVO				
				
Riady vhodné do mikrovlnnej rúry	Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry	Zapekací Crisp tanier	Parák	Parák (spodná nádoba a veko)
				
Spodný rošť	Horný rošť	Plech na pečenie	Bez pokrievky	Riady s vysokými stenami



6. ZMYSEL

KATEGÓRIA POTRAVIN	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	MNOŽSTVO	PRÍPRAVA
1. ZELENINA 		1. ZEMIAKY [PEČENÉ]	200g - 1000g	Vhodné pre 200 – 300 g zemiaky. Umyte a poprepichujte. Po vyzvaní obráťte.
	 	2. ZEMIAKY, ZAPEKANÉ [PEČENÉ]	4 - 8 porcie	Na plátky narežte surové zemiaky a poprekladajte cibuľkou. Okoreňte soľou, čiernym korením a cesnakom; prelejte smotanou. Vrch posypete syrom.
		3. ZEMIAKY [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	300 g – 1 000 g	Umiestnite do spodnej časti paráka a pridajte 100 ml vody. Zakryte vekom.
		4. AMERICKÉ ZEMIAKY [CRISP]	300 g – 800 g	Zemiaky ošúpte a nakrájajte. Okoreňte a mierne olejom potrite zapekací Crisp tanier + olejom pokropte horný povrch zemiakov. Po vyzvaní pomiešajte.
		5. MRAZENÁ ZELENINA [NÁDOBA NA VARENIE V PARE] *	300 g – 800 g	Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		6. MRAZENÁ ZELENIA, ZAPEKANÁ [PEČENÁ] *	400 g – 800 g	Odstráňte hliníkovú fóliu.
	 	7. PARADAJKY [PEČENÉ]	300 g – 800 g	Rozrežte na polovice, okoreňte a povrch posypete syrom.
		8. PAPRIKA [CRISP]	200 g – 500 g	Mierne naolejujte zapekací Crisp tanier. Po predhriatí taniera uložte naň potraviny nakrájané na kúsky. Okoreňte a pokropte olejom. Po vyzvaní potraviny pomiešajte.
		9. BAKLAŽÁN [CRISP]	300 g – 800 g	Rozrežte na polovicu, posolte a nechajte chvíľu postáť, dokiaľ sa neodstráni vlhkosť. Mierne naolejujte zapekací Crisp tanier a po jeho predhriatí pridajte potraviny. Po vyzvaní obráťte.
		10. MRKVA [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	200 g – 500 g	Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		11. ZELENÁ FAZUĽKA [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	200 g – 500 g	Umiestnite do spodnej časti paráka a pridajte 100 ml vody. Zakryte vekom.
		12. BROKOLICA [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	200 g – 500 g	Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		13. KARFIOL [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	200 g – 500 g	Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		14. PAPRIKA [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	200 g – 500 g	Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		15. ČUKETA [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	200 g – 500 g	Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		16. KUKURICNÝ KLAS [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	300 g – 800 g	Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier



Parák



Parák (spodná nádobka a veko)



Spodný rošt



Horný rošt



Plech na pečenie


















Bez pokrievky



Riady s vysokými stenami



6. ZMYSEL

KATEGÓRIA POTRAVIN	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	MNOŽSTVO	PRÍPRAVA
 2. KURČA		1. PEČENÉ	800 g – 1 500 g	Okoreňte a vložte do chladnej rúry tak, že prsia smerujú nahor.
		2. KÚSKY [CRISP]	400 g – 1 200 g	Kúsky okoreňte a umiestnite na zapekací Crisp tanier tak, aby koža smerovala nahor.
		3. STEHNÁ [CRISP]	400 g – 1000g	Kuracie stehná okoreňte. Zapekací Crisp tanier namastíte. Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte stehná; po vyzvaní obráťte.
		4. KRÍDLA [CRISP]	400 g – 1000g	Kuracie stehná okoreňte. Zapekací Crisp tanier namastíte. Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte krídla; po vyzvaní obráťte.
		5. FILETY [CRISP]	300 g – 1 000 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Okoreňte a po predhriatí zapekacieho Crisp taniera uložte naň filety. Po vyzvaní potraviny obráťte.
		6. FILETY [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	300 g – 800 g	Okoreňte a uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		7. FILETY SO SLANINOU [CRISP]	200 g – 500 g	Surové kuracie filety nakrájajte na pásiky. Páskom slaniny obalíte filetu. Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte mäso; po vyzvaní obráťte.
		8. KEBAB [GRILOVANÝ]	2 – 6 porcií	Na 6 porcií: 400 g kuracia fileta: 2 papriky, 2 cibule a korenie. Kuraciu filetu nakrájajte na kúsky a okoreňte ich. Papriku a cibuľu nakrájajte na pásiky. Na drevené špajdle napichnete kuraciu filetu, papriku a cibuľu. Potom položte na horný rošt v rúre. Po vyzvaní obráťte.
 3. MÄSO		1. HOVÁDZIE [PEČENÉ]	800 g – 1 500 g	Pečienku okoreňte a vložte do predhriatej rúry. Po vyzvaní pečienku obráťte. V prípade francúzskeho rozbifu nastavte funkciu ukončenia prípravy.
		2. BRAVČOVÉ [PEČENÉ]	800 g – 1 500 g	Pečienku okoreňte a vložte do chladnej rúry. Po vyzvaní pečienku obráťte.
		3. JAHŇACIE [PEČENÉ]	1 000 g – 1 500 g	Pečienku okoreňte a vložte do chladnej rúry. Po vyzvaní pečienku obráťte.
		4. JAHŇACIA KOTLETA [GRILOVANÁ]	2 – 6 ks	Potrite olejom a vložte do chladnej rúry. Po vyzvaní obráťte. Okoreňte.
		5. TELACIE [PEČENÉ]	800 g – 1 500 g	Pečienku okoreňte a vložte do predhriatej rúry. Po vyzvaní pečienku obráťte.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier



Parák



Parák (spodná nádoba a veko)



Spodný rošt



Horný rošt



Plech na pečenie



Bez pokrievky



Riady s vysokými stenami



6. ZMYSEL

KATEGÓRIA POTRAVIN	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	MNOŽSTVO	PRÍPRAVA
3. MÄSO		6. REBIERKA [CRISP]	700 g – 1 200 g	Okoreňte a položte na zapekací Crisp tanier.
		7. TRADIČNÄ FAŠÍRKA [PEČENÄ]	4 – 8 porcií	Pripravte mäsovú zmes na fašírky podľa svojho obľúbeného receptu a zmes vytvarujte do fašírky.
		8. MÄSOVÉ GULKY [PEČENÉ]	200 g – 400 g	Pripravte svoju obľúbenú zmes na mäsové guľky a vytvarujte guľky s hmotnosťou asi 20 g/guľku.
		9. ROŠTENKA [GRILOVANÄ]	2 – 4 ks	Potrite olejom a vložte do chladnej rúry. Po vyzvaní obráťte. Okoreňte.
		10. MRAZENÉ HAMBURGERY [CRISP] *	100 g – 500 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Po predhriatí taniera uložte naň mäso. Po vyzvaní obráťte.
		11. KLOBÄSA [CRISP]	200 g – 800g	Aby ste zabránili prasknutiu, údeninu poprepichujte vidličkou. Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Po predhriatí taniera uložte naň údeniny a po vyzvaní ich obráťte.
		12. PÄRKY [NÄDOBA NA VARENIE V PARE]	4 – 8 kusov	Do spodnej nádoby paräka nalejte 1 liter vody a zakryte ho vekom. Po vyzvaní pridajte údeniny a zakryte vekom.
		13. SLANINA [CRISP]	50 g – 150 g	Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte mäso; po vyzvaní obráťte.
4. RYBY/ MORSKÉ PLODY		1. RYBÄCIE FILETY [NÄDOBA NA VARENIE V PARE]	300 g – 800 g	Okoreňte a uložte na mriežku paräka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		2. Whole fish [Baked] [CELÄ RYBA [PEČENÄ]]	600 g – 1 200 g	Okoreňte a povrch potrite maslom. Môžete taktiež posypať strúhankou.
		3. CELÄ RYBA [VARENÄ]	600 g – 1 200 g	Okoreňte a pridajte 100 ml rybacieho vývaru. Varte pod vekom.
		4. KOTLETY [NÄDOBA NA VARENIE V PARE]	300 g – 800 g	Okoreňte a uložte na mriežku paräka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
		5. KOTLETY [CRISP]	0 g – 800 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Okoreňte a po predhriatí zapekacieho Crisp taniera uložte naň potraviny. Po vyzvaní potraviny obráťte.
		6. MRAZENÉ ZAPEKANÉ [PEČENÉ] *	00 g – 1 200 g	Odstráňte hliniková fóliu.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier



Paräk



Paräk (spodná nádoba a veko)



Spodný rošt



Horný rošt



Plech na pečenie




















Bez pokrívky



Riady s vysokými stenami



6. ZMYSEL

KATEGÓRIA POTRAVIN	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	MNOŽSTVO	PRÍPRAVA
 4. RYBY/ MORSKÉ PLODY		7. MRAZENÉ OBALOVANÉ FILETY [CRISP] *	200 g – 600 g	Mierne namažte zapekací Crisp tanier. Po predhriatí taniera uložte naň potraviny. Po vyzvaní potravínu obráťte.
		8. MUŠLE [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	100 g – 400 g	Do spodnej časti nádoby dajte 100 – 400 g potraviny a 400 ml vody a zakryte vekom.
		9. PREDVARENÉ MUŠLE [CRISP]	100 g – 400 g	Mierne namažte zapekací Crisp tanier. Po predhriatí taniera uložte naň potraviny. Po vyzvaní potravínu obráťte.
		10. KREVTY [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	100 g – 400g	Do spodnej časti vložte 100 – 400 g potraviny, pridajte 400 – 700 ml vody a zakryte vekom.
		11. KREVTY [CRISP]	100 g – 400g	Použite kráľovské krevety. Mierne namažte zapekací Crisp tanier. Po predhriatí taniera uložte naň potraviny. Po vyzvaní potravínu obráťte.
 5. ZDRAVÉ SMAŽENIE		1. ZEMIAKOVÉ HRANOLČEKY [CRISP] *	300 g – 600 g	Pred prípravou posypte soľou.
		2. MRAZENÉ RYBACIE PRSTY [CRISP] *	200 g – 500 g	Po predhriatí pridajte do rúry. Po vyzvaní potravínu obráťte.
		3. KRÁJANÁ SALÁMA [GRILOVANÁ]	200 g – 800 g	Po vyzvaní potravínu obráťte.
		4. MRAZENÉ OBA- LOVANÉ KRÍDLA [CRISP] *	300 g – 600 g	Odstráňte obal.
		5. MRAZENÉ MEDAILÓNIKY [CRISP] *	250 g – 600 g	Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte medailóniky. Po vyzvaní obráťte.
 6. PIZZA A SLANÁ TOR- TA		1. MRAZENÁ VYSOKÁ PIZZA [CRISP] *	300 g – 800 g	Odstráňte obal.
		2. MRAZENÁ TENKÁ PIZZA [CRISP] *	250 g – 500 g	Odstráňte obal.
		3. DOMÁCA PIZZA [CRISP]	1 dávka	Pripravte si cesto - 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, soľ a olej. Nechajte ho vykysnúť. Roz- valkajte ho na vymastený zapekací Crisp tanier a poprepichujte ho. Rozložte naň hornú vrstvu, ako sú paradajky, mozzarella a šunka.
		4. CHLADENÁ PIZZA [CRISP]	200 g – 500 g	Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte pizzu.



Riady vhodné
do mikrovln-
nej rúry



Riady vhodné
do mikrovlnnej aj
štandardnej rúry



Zapekací
Crisp tanier



Parák



Parák
(spodná nádoba
a veko)



Spodný rošt



Horný rošt



Plech na pe-
čenie












Bez pokrievky



Riady s vys-
okými stenami



6. ZMYSEL

KATEGÓRIA POTRAVIN	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	MNOŽSTVO	PRÍPRAVA
 6. PIZZA A SLANÁ TORTA		5. TENKÁ VEGETARIÁNSKA PIZZA [CRISP]	1 dávka	Pripravte si cesto na pizzu z 10 g droždia, 1 dl vody, 1 ml soli, 145 g pšeničnej múky a 1 polievkovej lyžice oleja. Cesto vyvaľkajte pomocou valčeka na pečenie, položte na slabo nalejovaný zapekací tanier Crisp a popichajte vidličkou. Na vrch cesta natrite 1 dl paradajkovej omáčky. Na povrch omáčky poukladajte 50 g očistenej nakrájanej mrkvy, 50 g papriky, 50 g cibule a 50 g húb. Nakoniec pridajte 150 g syra a oregano.
		6. QUICHE LORRAINE [CRISP]	1 dávka	Pripravte si cesto (250 g múky, 150 g masla + 2½ polievkových lyžíc vody) alebo použite hotové cesto (400 – 450 g). Na zapekací Crisp tanier rozložte cesto. Poprechujte ho. Cesto predpečte. Po vyzvaní pridajte plnku, pridajte 200 g šunky a 175 g syra a polejte zmesou z 3 vajec a 300 ml smotany. Vložte naspäť do rúry a pokračujte v pečeni.
		7. MRAZENÝ HOTOVÝ QUICHE [CRISP] *	200 g – 800 g	Odstráňte obal.
 7. RYŽA A OBILNINY		1. RYŽA [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	1 – 4 porcií	1 až 4 porcie ryže vsypte do spodnej nádoby (základne) paráka; každá porcia predstavuje 100 g. Po patričné označenie vnútri paráka nalejte osolenú vodu; pod textom „Rice + Water“ (Ryža a voda) (1 = 1 porcia, 2 = 2 porcie atď.). Zakryte vekom paráka. Nepoužívajte strednú mriežku paráka. Po vyzvaní na displeji zvolte počet varených porcií (L1 = 1 porcia, L2 = 2 porcie atď.).
		2. RYŽOVÁ KAŠA [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	1 – 2 porcií	Do spodnej nádoby paráka nasypete ryžu a nalejte vodu. Zakryte vekom. Po vyzvaní pridajte mlieko a pokračujte v príprave. Na 2 porcie potrebujete 75 ml ryže, 200 ml vody a 300 ml mlieka. Na 4 porcie potrebujete 150ml ryže, 300ml vody a 500 ml mlieka.
	 	3. OVŠENÁ KAŠA	1 – 2 porcií	Podľa odporúčania pre prípravu v mikrovlnnej rúre na balení, zmiešajte ovsené vločky, soľ a vodu.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier



Parák



Parák (spodná nádoba a veko)



Spodný rošt



Horný rošt



Plech na pečenie
















Bez pokrievky



Riady s vysokými stenami



6. ZMYSEL

KATEGÓRIA POTRAVIN	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	MNOŽSTVO	PRÍPRAVA
 8. CESTOVINY A LAZANE		1. CESTOVINY [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	1 – 3 porcií	1 až 3 porcie cestovín vsypte do spodnej nádoby (základne) paráka; každá porcia predstavuje 70 g. Po patričné označenie vnútri paráka nalejte osolenú vodu; pod textom „Pasta + Water“ (Cestoviny a voda) (1 = 1 porcia, 2 = 2 porcie atď.). Zakryte vekom paráka. Nepoužívajte strednú mriežku paráka. Po vyzvaní na displeji zvolte počet varených porcií (L1 = 1 porcia, L2 = 2 porcie atď.).
	 	2. VEGETARIÁNSKE LAZANE	8 porcií	Pripravte si zeleninovú zmes – 1 cibuľa, 6 strúčikov cesnaku, 1 mrkvy, 1 baklažán, 400 g čerstvých húb (zmes), 600 g nakrájaných paradajok, 4 šálky paradajkovej šťavy, 1 vetvička rozmarínu, 2 bobkové listy, 3 vetvičky tymianu, 1 1/2 polievkovej lyžice medu, soľ. Syrová omáčka – 6 šálok mlieka, 2 šálky smotany, 50 g masla, 1/2 šálky múky, 2 šálky strúhaného syra, mleté čierne korenie. Po vrstvách ukladajte syrovú omáčku, zeleninovú zmes a pláty lazane. Posledná vrstva bude omáčka a strúhaný syr.
	 	3. LAZANE	4 – 8 porcií	Pripravte vašu obľúbenú zmes alebo postupujte podľa receptu na obale lazanií.
	 	4. MRAZENÉ LAZANE *	500 g – 1 200 g	Odstráňte hliníkovú fóliu.
 9. CHLIEB		1. ŽEMLE	1 dávka	Podľa obľúbeného receptu pre ľahký chlieb si pripravte cesto. Vytvarujte žemle a nechajte ich vykysnúť na plechu na pečenie. Po predhriatí vložte do rúry.
		2. CHLIEB	1 – 2 ks	Podľa obľúbeného receptu pre ľahký chlieb si pripravte cesto. Nechajte vykysnúť na plechu na pečenie. Po predhriatí vložte do rúry.
		3. HOTOVÉ ŽEMLE	1 dávka	Vákuovo balené žemle. Po predhriatí vložte do rúry.
		4. MRAZENÉ ŽEMLE *	1 dávka	Po predhriatí vložte do rúry.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier



Parák



Parák (spodná nádoba a veko)



Spodný rošt



Horný rošt



Plech na pečenie














Bez pokrievky



Riady s vysokými stenami



6. ZMYSEL

KATEGÓRIA POTRAVÍN	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	MNOŽSTVO	PRÍPRAVA
 10. KOLÁČEA PEČIVO		1. PIŠKÓTOVÝ KOLÁČ	1 dávka	Pripravte zmes celkovej hmotnosti 700 – 800 g. Po predhriatí vložte koláč do rúry.
		2. ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ [CRISP]	1 dávka	V mikrovlnnej rúre rozpustíte 150 g masla. S rozpušteným maslom zmiešajte 4,5 dl cukru, 2,5 dl pšeničnej múky, 3 vajcia, 4,5 polievkových lyžíc kakaa, 2,5 čajovej lyžičky cukru. Cesto rovnomerne rozložte na zapekací Crisp tanier.
		3. MRKVOVÝ KOLÁČ [CRISP]	1 dávka	Nastrúhajte 600 ml mrkvy a pridajte 450 ml pšeničnej múky, 3 čajové lyžičky jedlej sódy, 1,5 čajovej lyžičky vanilkového cukru, 300 ml práškového cukru, 2 čajové lyžičky mletej škorice, 0,5 čajovej lyžičky mletého zázvoru, 3 vajcia a 150 ml repkového oleja (alebo iného oleja na varenie). Zmes vlejte do vymasteného zapekacieho taniera Crisp.
		4. KOLÁČIKY [CRISP]	1 dávka	Na vymastenom zapekacom Crisp tanieri vytvarujte do jedného veľkého kusa alebo do malých kusov.
		5. MAFINY	1 dávka	Pripravte si jednu dávku na 16 – 18 kusov a naplňte papierové košíčky. Po predhriatí vložte do rúry.
		6. COOKIES	1 dávka	Položte na papier na pečenie a po predhriatí vložte do rúry.
		7. BROWNIES	1 dávka	Vymiešajte cesto zo 120 g čokolády, 120 g masla, 3 vajec, 200 g cukru, 100 g múky, 5 g kypriaceho prášku a 50 g vlašských orechov. Cesto vylejte na vymastený zapekací Crisp tanier. Po predhriatí rúry položte na spodný rošt.
		8. ROLÁDA	1 dávka	Elektrickým šľahačom vyšľahajte 3 vajcia a 135 g cukru. Pridajte 135 g pšeničnej múky, 7,5 g kypriaceho prášku a 45 ml studenej vody. Vylejte na vymastený plech na pečenie. Po vyzvaní vložte do rúry.
		9. PUSINKY	1 dávka	Pripravte si dávku z 2 vaječných bielkov, 80 g cukru a 100 g kokosovej múčky. Pridajte vanilku a mandľovú príchuť. Na plechu na pečenie alebo na papieri na pečenie vytvarujte 20 – 24 kusov. Po predhriatí vložte do rúry.
		10. DOMÁCI OVOCNÝ KOLÁČ	1 dávka	Pripravte si cesto - 180 g múky, 125 g masla a 1 vajce. (môžete použiť aj hotové cesto). Na zapekací Crisp tanier rozložte cesto; popichajte ho a uložte naň 700 – 800 g jablák nakrájaných na plátky a zmiešaných s cukrom a škoricou.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier



Parák



Parák (spodná nádoba a veko)



Spodný rošt



Horný rošt



Plech na pečenie
















Bež pokrívky



Riady s vysokými stenami



6. ZMYSEL

KATEGÓRIA POTRAVIN	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	MNOŽSTVO	PRÍPRAVA
 10. KOLÁČE A PEČIVO		11. MRAZENÝ HOTOVÝ OVOČNÝ KOLÁČ [CRISP] *	400 g – 800g	Odstraňte obal.
 11. MÚČNIKY A POCHUTINY		1. PEČENÉ JABLKÁ	4 – 8 ks	Vyberte jadrovník a naplňte ho marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom.
		2. OVOČNÝ KOMPÓT [NÁDOBA NA VARENIE V PARE]	300 g – 800 g	Olúpte a vykôstajte ovocie a narežte ho na kúsky. Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
	 	3. CRÈME BRÛLÉE	2 – 6 porcií	Na 4 porcie ohrejte 100 ml smotany a 200 ml mlieka. Vyšľahajte 2 vajcia + 2 vaječné žĺtky s 3 polievkovými lyžicami cukru a 1 čajovou lyžičkou vanilkového cukru. Horúcu tekutinu vmiešajte do vaječ. Zmes rozdeľte do 4 nádob (vhodné do mikrovlnnej rúry) a položte ich na zapekací Crisp tanier. Uvarte 1/2 litra vody a vylejte medzi misky na zapekacom Crisp tanieri. Uvarte a nechajte vychladnúť. Posypte trstinovým cukrom alebo použite biely cukor s prídavným hnedého farbiva pre dosiahnutie hnedej farby cukru.
	 	4. SOUFFLÉ	2 – 6 porcií	Pripravte si zmes na soufflé s citrónom, čokoládou alebo škoricou a nalejte do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry s vysokým okrajom. Po vyzvaní pridajte do rúry.
	 	5. HORÚCA KARAMELOVÁ OMÁČKA	4 porcie	V mikrovlnnej rúre rozpustíte 50g masla. V nádobe vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre zamiešajte do rozpusteného masla po vyzvaní rúrou ďalšie prísady (1 dl cukru, 0,5 dl smotany, 0,5 dl svetlého sirupu, 1 čajová lyžica preosiateho kakaa, 1 čajová lyžička vanilkového cukru). Podávajte so zmrzlinou, čerstvým ovocím alebo orechmi.
		6. PUKANCE	100 g	Vrecko umiestnite na otočný tanier. Naraz do rúry vložte iba jedno vrecúško.
		7. PEČENÉ ORECHY [CRISP]	50 g – 200g	Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera uložte naň orechy. Po vyzvaní pomiešajte.
		8. PEČENÉ TEKVICOVÉ JADRÁ [CRISP]	50 g – 200g	Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera uložte naň potraviny. Po vyzvaní pomiešajte.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier



Parák



Parák (spodná nádoba a veko)



Spodný rošt



Horný rošt



Plech na pečenie



Bez pokrievky



Riady s vysokými stenami

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Celý obal sa môže recyklovať, ako to potvrdzuje symbol recyklácie. Obal likvidujte podľa platných predpisov. Obaly (plastové vrecia, polystyrén a pod.) predstavujú potenciálne nebezpečenstvo, preto ich neodkladajte v dosahu detí.

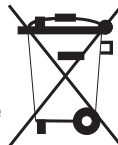
Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Tým, že správne zlikvidujete tento výrobok, pomôžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré v opačnom prípade môžu byť zapríčinené práve nesprávnou likvidáciou tohto výrobku.

Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odnieť na príslušné zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.

Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku si vyžiadajte na vašom miestnom úrade, v organizácii vykonávajúcej zber domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

Na vyradenom spotrebiči odrežte napájací kábel, aby ho nebolo možné znovu pripojiť do siete.



V súlade s IEC 60705, vydanie 4. 2010-04

Medzinárodná elektrotechnická komisia vypracovala normu porovnávacích skúšok ohrievacieho výkonu rôznych mikrovlnných rúr. Pre túto rúru odporúčame použiť nasledujúci postup:

TEST	MNOŽSTVO	PRIBL. DOBA	ÚROVEŇ VÝKONU	NÁDOBA
12.3.1	1 000 g	14 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	6.5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 min	750 W	Pyrex 3.838
12.4.3	1 100 g	28 - 30 min	Horúci vzduch 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.5.3	700 g	25 min	Horúci vzduch 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.6.3	1 000 g	30 - 35 min	Horúci vzduch 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
13,3	500 g	2 min 12 sek	ZRÝCHLENÉ ROZMRAZOVANIE	

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Privádzané napätie	230 V/50 Hz
Menovitý energetický príkon	2200 W
Mikrovlnný výkon	1000 W
Gril	1200 W
Forced Air (Horúci vzduch)	1500 W
Výkon v pohotovostnom režime	< 2 W
Výkon v režime vypnutia	< 0,5 W
Vonkajšie rozmery (VxŠxH)	379 x 491 x 540
Vnútoré rozmery (VxŠxH)	210 x 395 x 370

