

# SUPREMECHEF

For model MWSC 833 and MWSC 933

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادختسالاتاميلعت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

# Whirlpool

**SENSING THE DIFFERENCE**

# OBSAH

## INŠTALÁCIA

INŠTALÁCIA .....	3
------------------	---

## BEZPEČNOSŤ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	4
SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV .....	5
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	6

## PRÍSLUŠENSTVO A ÚDRŽBA

PRÍSLUŠENSTVO .....	7
ÚDRŽBA A ČISTENIE .....	8

## OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL .....	9
POPIS DISPLEJA .....	11

## VŠEOBECNÉ POUŽITIE

POHOTOVOSTNÝ REŽIM .....	12
OCHRANA PRED SPUSTENÍM/DETSKÁ POISTKA .....	12
PRERUŠENIE ALEBO UKONČENIE VARENIA .....	12
PRIDANIE/PREMIEŠANIE/OBRÁTENIE JEDLA .....	12
ZASTAVENIE OTOČNÉHO TANIERA .....	13
CLOCK (HODINY) .....	14

## FUNKCIE VARENIA

JET START (JET ŠTART) .....	15
MICROWAVE (MIKROVLNNÝ VÝKON) .....	16
GRILL (GRIL) .....	17
FORCED AIR (HORÚCI VZDUCH) .....	18
DUAL CRISP (DVE KÔRKY)	
JET DEFROST (SUPERRÝCHLE ROZMRAZOVANIE) .....	23
PONUKA PRE 6TY ZMYSEL .....	24
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (MIKROVLNNÉ VARENIE + GRIL) .....	25
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (MIKROVLNNÉ VARENIE + HORÚCI VZDUCH) .....	26
KEEP WARM (OHREV) .....	27
PONUKA PRE 6TY ZMYSEL .....	28
DUAL CRISP FRY (VYSMÁŽANIE S DVOJITOU KÔRKOU) .....	32
CHEF MENU (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA) .....	34
PONUKA PRE 6TY ZMYSEL .....	39
AUTO CLEAN (AUTOMATICKÉ ČISTENIE) .....	44
SPECIAL MENU (ŠPECIÁLNE MENU) .....	45

## TIPY NA OCHRANU ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

TIPY NA OCHRANU ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA .....	47
TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE .....	48

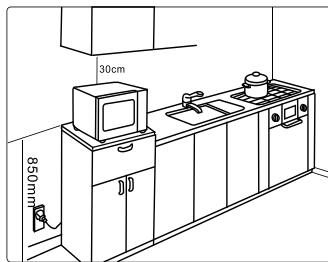
# INŠTALÁCIA

## PRED ZAPOJENÍM

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

Táto mikrovlnná rúra nesmie byť inštalovaná do skrinky. Rúra nesmie byť umiestnená ani používaná na pracovnej ploche, ktorá je nižšie ako 850 mm nad podlahou.

NEUMIESTŇUJTE mikrovlnnú rúru tak, aby jej ľavá strana (pri pohľade spredu) bola pri stene!



- \* Zo vstupného otvoru mikrovlny neodstraňujte ochranné kryty, ktoré sa nachádzajú na strane dutej steny rúry. Tieto kryty bránia tomu, že sa tuk a zvyšky jedál zanesú do prírodných kanálov mikrovln.
- \* Skontrolujte, či sa napätie uvedené na typovom štítku zhoduje s napätím vo vašom dome.
- \* Rúru položte na stabilnú, rovnú plochu, ktorá je dostatočne silná na udržanie rúry aj kuchynských riadov, 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.
- \* Tento spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájaci kábel alebo zástrčku, ak správne nefunguje alebo ak je poškodený alebo spadol na zem. Napájaci kábel, ani zástrčku neponárajte do vody. Nepribližujte sa s napájacím káblom k horúcim povrchom. Zabráňte tak možnosti úrazu elektrickým prúdom, 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 elektrikárom alebo servisným technikom v prípade, ak úplne nerozumiete pokynom pre uzemnenie, alebo ak máte pochybnosti o tom, či je mikrovlnná rúra správne uzemnená.

## ❗ POZNÁMKA:

Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry sa odporúča odstrániť z ovládacieho panela ochrannú fóliu a uväzovaciu pásku z napájacieho kábla.

## PO ZAPOJENÍ

- \* Mikrovlnnú rúru možno používať iba vtedy, keď sú dvierka tesne zatvorené.
- \* Zlý televízny príjem a rušenie rádiových vln môže byť výsledkom toho, že rúra je umiestnená v blízkosti televízora, rádia alebo antény.
- \* Tento spotrebič musí byť uzemnený. Výrobca nezodpovedá za úrazy osôb, zvierat, ani za poškodenie vecí spôsobené nedodržaním tejto požiadavky.
- \* Výrobcovia nenesú zodpovednosť za problémy, ktoré používatelia spôsobia nedodržaním týchto pokynov.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A ODLOŽTE NA BUDÚCE POUŽITIE

- \* Ak dôjde k vzplanutiu materiálu vnútri mikrovlnnej rúry alebo mimo nej, alebo ak z nej vystupuje dym, nechajte na nej zatvorené dverka a vypnite ju. Odpojte sieťový napájaci kábel alebo vypnite napájanie na paneli s poistkami alebo prerušovačom obvodu.
- \* Túto mikrovlnnú rúru nenechávajte bez dozoru, obzvlášť pri používaní papierových, plastových alebo horľavých materiálov v procese varenia. Papier sa môže pri príprave jedál vznietiť a niektoré plasty sa môžu roztaviť.

### VÝSTRAHA:

- \* Ak sú poškodené dverka alebo tesnenie dvierok, rúra sa nesmie používať, kým to vyškolený servisný technik neopraví.

### VÝSTRAHA:

- \* Ak sa pri oprave demontuje akýkoľvek ochranný kryt proti pôsobeniu mikrovlnnej energie, je nebezpečné zveriť opravu niekomu inému, len spôsobilému servisnému technikovi.

### VÝSTRAHA:

- \* V uzatvorených nádobách sa nesmú zohrievať tekutiny a iné potraviny, pretože môže dôjsť k výbuchu.

### VÝSTRAHA:

- \* Deti môžu túto rúru používať v kombinovanom režime iba pod dozorom dospeléj osoby kvôli generovaniu teplôt.

### VÝSTRAHA:

- \* Toto zariadenie a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor a nedotýkajte sa ohrievacích telies vnútri mikrovlnnej rúry.
- \* Počas používania rúry sa prístupné časti veľmi zohrejú. 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 sú pod dozorom alebo sú im dávané pokyny na bezpečné používanie spotrebiča a chápu nebezpečenstvá s tým spojené.
- \* Čistenie a používateľskú údržbu môžu vykonávať deti do veku 8 rokov a staršie a ak sú pod dozorom. 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.
- \* Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na prípravu alebo ohrev celých vajčiek, so škrupinou alebo bez nej, pretože môžu prasknúť aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.

## VÝSTRAHA:

- \* V mikrovlnnej rúre neohrievajte žiadne jedlá, ktoré sú v hermeticky uzavretých nádobách. Ohrevom sa zvyšuje tlak a pri otvárani môže spôsobiť škodu alebo výbuch.

## VÝSTRAHA:

- \* Tesnenia dvierok a plochy okolo tesnení dvierok sa musia pravidelne kontrolovať, či nie sú poškodené. Je zakázané uvádzať do činnosti spotrebič s poškodenými tesneniami a dosadacími plochami tesnenia dvierok, kým nie je opravený kvalifikovaným servisným technikom.

## POZNÁMKA:

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 prehriať a vznietiť!
- \* V mikrovlnnej rúre alebo vedľa nej neohrievajte ani nepoužívajte horľavé materiály. Spaliny môžu spôsobiť nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu.
- \* Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na sušenie textílií, papiera, korenia, bylín, dreva, kvetov alebo iných horľavých materiálov. Mohlo by dôjsť k požiaru.
- \* V tejto rúre nepoužívajte žieravé chemikálie alebo ich výpary. Tento typ rúry bol osobitne vyvinutý na zohrievanie alebo varenie jedál. Nebol skonštruovaný na priemyselné ani laboratórne použitie.
- \* Na dvierka nevešajte ani nekladte ťažké predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu otvoru a závesov mikrovlnnej rúry. Na rukoväť dvierok nikdy nič nevešajte.

## SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV

---

## POZNÁMKA:

**Ak rúra nefunguje, skôr ako zavoláte servisnú službu, najprv skontrolujte:**

- \* či je otočný tanier a držiak taniera na mieste;
- \* či je zástrčka pevne zapojená do stenovej elektrickej zásuvky;
- \* či sú dvierka správne zatvorené.
- \* poistky a uistite sa, že v sieti nie je žiadne napätie.
- \* Skontrolujte, či má rúra dostatočné vetranie.
- \* Počkajte 10 minút a znovu sa pokúste uviesť rúru do činnosti.
- \* skôr, než to znova skúsíte, dvierka otvorte a potom ich zatvorte.

Týmto sa má zabrániť, zbytočným telefonickým hovorom, za ktoré vám budú účtované poplatky.

Servisnej službe vždy nahláste sériové číslo a typ mikrovlnnej rúry (pozrite servisný štítok).

Podrobnosti nájdete v záručnom liste.

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

## VÝSTRAHA:

- \* Nedemontujte žiadny kryt.
- \* 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, len vyškolenému servisnému technikovi.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### VŠEOBECNE

Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a v podobných aplikáciách, ako napríklad:

- \* kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných priestoroch;
- \* poľnohospodárske domy;
- \* klienti hotelov, motelov a iných ubytovacích zariadení;
- \* príprava raňajok v prostrediach typu penziónov.

Každé iné použitie je zakázané (napr. ohrievanie miestností).

### ! POZNÁMKA:

- \* Mikrovlnnú rúru pri používaní neuvádzajte do chodu bez vloženého jedla. Takéto používanie spotrebiča s vysokou pravdepodobnosťou spôsobí jeho poškodenie.
- \* Vetracie otvory na rúre sa nesmú zakrývať. Zablokovanie vetracích otvorov môže spôsobiť poškodenie rúry a nedostatočné výsledky pri príprave jedál.
- \* Ak chcete vyskúšať funkčnosť rúry, vložte do nej 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.
- \* Vnútro rúry nepoužívajte na účely skladovania.
- \* Z papierových alebo plastových vreciek odstráňte stočené drôtené pútky pred ich vložením do rúry.
- \* Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na fritovanie, pretože nemožno regulovať teplotu oleja.
- \* Pri dotýkaní sa nádob, častí rúry a panvic po skončení varenia používajte podložky alebo rukavice do rúry, aby ste predišli popáleninám.

### TEKUTINY

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

Nasledujúcimi opatreniami predídete takémuto ohrozeniu:

- \* Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkym hrdlom.
- \* Tekutinu pomiešajte pred položením nádoby na tanier v rúre.
- \* Po zohriatí nechajte tekutinu chvíľu odstáť a pred opatrným vybratím nádoby z rúry ju znovu premiešajte.

### POZOR








Detskú výživu alebo tekutiny v dojčenskej fľaši alebo v pohári na detskú výživu po zohriatí vždy pred podávaním pomiešajte alebo skontrolujte teplotu. Zabezpečte tak rovnomerné rozloženie teploty a predídete riziku obarenia, či dokonca vzniku popálenín.

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

# PRÍSLUŠENSTVO A ÚDRŽBA

## PRÍSLUŠENSTVO

- \* Na trhu je k dispozícii množstvo príslušenstva. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.
- \* Pred varením sa uistite, či sú používané kuchynské riady vhodné do mikrovlnných rúr a či prepúšťajú mikrovlny.
- \* Keď do mikrovlnnej rúry vložíte jedlo a príslušenstvo, zabezpečte, aby neprichádzali do kontaktu s vnútornými stenami rúry.
- \* Týka sa to predovšetkým kovového riadu a riadu s kovovými časťami. Dotyk nádob s kovovými časťami s vnútornými stenami mikrovlnnej rúry počas jej prevádzky spôsobuje iskrenie, ktoré môže mikrovlnnú rúru poškodiť.
- \* Na varenie jedál a nápojov v mikrovlnnej rúre nie sú povolené kovové nádoby.
- \* 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).

Príslušenstvo na potraviny		TIP
	Držiak otočného taniera	Pod skleneným otočným tanierom používajte držiak otočného taniera. Na držiak otočného taniera nikdy nekladte iný riad. Vložte držiak otočného taniera na jeho miesto v rúre.
	Sklenený otočný tanier	Pre všetky spôsoby varenia používajte sklenený otočný tanier. Zbiera kvapkajúcu šťavu a kúsky jedla, ktoré by sa inak usadzovali v rúre a znečisťovali ju. Položte sklenený otočný tanier na držiak otočného taniera.
 Vrchnák Horná Mriežka Stredná Nádoba Spodná Mriežka Spodok	Parák s dvomi nádobami (k dispozícii je iba pre model MWSC 933)	Príprava potravín v paráku s dvomi nádobami s reguláciou pomocou snímača. Parák vždy položte na sklenený otočný tanier.
 	Vysoký rošt  Nízky rošt	Vysoký rošt používajte pri príprave s funkciou Grill Combi (Mikrovlnné varenie + Gril). Nízky rošt používajte pri varení s horúcim vzduchom Forced Air alebo Combi (Mikrovlnné varenie + horúci vzduch).
	Zapekací Crisp tanier	Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier. Zapekací Crisp tanier sa pred použitím môže predhriať (max. 3 minúty). 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	Dodávanú špeciálnu rukoväť zapekacieho Crisp taniera používajte na vybratie horúceho Crisp taniera z rúry.

## ÚDRŽBA A ČISTENIE

- \* Nedostatočné udržiavanie mikrovlnnej rúry v čistom stave môže viesť k poškodeniu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a možný vznik nebezpečnej situácie.
- \* Nepoužívajte kovové drôtenky, drsné čistiace prostriedky, drôtenky z ocelevej vlny, znečistené hubky na umývanie riadu a podobne, ktoré by mohli poškodiť ovládací panel a vnútorné a 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.
- \* 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 sa musí používať mäkká handrička navlhčená slabým roztokom saponátu.
- \* Nepoužívajte spotrebiče využívajúce prúd pary, pokiaľ chcete rúru vyčistiť.
- \* Rúru treba čistiť pravidelne a akékoľvek zvyšky potravín treba odstraňovať.
- \* Jedinou štandardne potrebnou údržbou je čistenie. Čistenie sa vykonáva, keď je rúra odpojená od elektrickej siete.
- \* Nerozprašujte prostriedok priamo na povrch mikrovlnnej rúry.
- \* Táto rúra bola navrhnutá tak, aby fungovala s vloženým otočným tanierom.
- \* Mikrovlnnú rúru neprevádzkujte s vybratým otočným tanierom pre účely čistenia.
- \* Zabráňte usadzovaniu zvyškov tuku a jedál 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 odstráňte, ak na otočnom tanieri niekoľko minút povaríte vodu s citrónovou šťavou.
- \* Grilovací rošt nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo spáli všetky rozstriedané zvyšky jedál, ale strop nad ním si vyžaduje pravidelné čistenie. Na čistenie sa musí používať mäkká handrička navlhčená slabým roztokom saponátu.
- \* Ak funkciu Grill (Gril) nepoužívate pravidelne, musíte zapnúť funkciu Grill (Gril) aspoň na 10 minút raz za mesiac, aby ste znížili nebezpečenstvo požiaru.

### POZNÁMKA:

- \* Môže sa stať, že počas cyklov varenia dochádza k určitému odparovaniu/kondenzácii. Nemá to vplyv na výsledky varenia, pretože nezávisí od otázok kvality/odbornej zručnosti.

### ŠETRNE ČISTENIE SI VYŽADUJÚ:

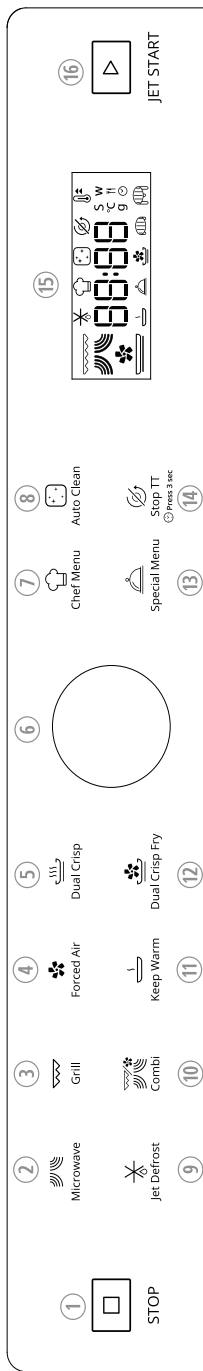
- \* Zapekací Crisp tanier sa umýva vo vode s pridaním jemného čistiaceho prostriedku. Veľmi znečistené časti môžete čistiť drsnou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
- \* Vždy nechajte zapekací Crisp tanier pred čistením vychladnúť.
- \* Horúci zapekací Crisp tanier neponárajte do vody ani ho 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



# OVLÁDACÍ PANEĽ (MWSC 833)



## 1 Tlačidlo Stop (Zastaviť)

Stlačením zastavíte alebo zresetujete funkcie mikrovlnnej rúry.

## 2 Tlačidlo Microwave (Mikrovlnný výkon)

Služí na voľbu funkcie mikrovln.

## 3 Tlačidlo Grill (Gril)

Služí na voľbu funkcie Gril.

## 4 Tlačidlo Forced Air (Horúci vzduch)

Používa sa voľbu funkcie Horúci vzduch (s predohrevom).

## 5 Tlačidlo Dual Crisp (Dvojitá kôrka)

Služí na voľbu funkcie Dvojitá kôrka.

## 6 Tlačidlo na Confirmation (potvrdenie)/otočný Knob (gombík)

Služí na potvrdenie voľby/úpravu hodnoty.

## 7 Tlačidlo Chef Menu (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA)

Používa sa na prístup k automatickým receptom.

## 8 Tlačidlo Auto Clean (Automatické čistenie)

Používa sa na voľbu funkcie automatického čistenia.

## 9 Tlačidlo Jet Defrost (Superrýchle rozmrazovanie)

Používa sa na voľbu funkcie automatického rozmrazovania.

## 10 Combi ( Microwave + Grill) (Mikrovlnné varenie + Gril) / Combi ( Microwave + Forced Air ) (Mikrovlnné varenie + horúci vzduch)

Služí na voľbu funkcie Kombinované (Mikrovlnné varenie + Gril), alebo Kombinované (Mikrovlnné varenie + horúci vzduch).

## 11 Tlačidlo Keep Warm (Ohrievanie)

Používa sa na voľbu funkcie Ohrievanie.

## 12 Tlačidlo Dual Crisp Fry (Vysmážanie s dvojitou kôrkou)

Služí na voľbu funkcie Vysmážanie s dvojitou kôrkou.

## 13 Tlačidlo Special Menu (Špeciálne menu)

Používa sa na prístup k praktickým špeciálnym funkciám.

## 14 Tlačidlo Stop Turntable (Zastaviť otočný tanier)

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

- Forced Air (Horúci vzduch)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Combi (Mikrovlnné varenie + Horúci vzduch))
- \* Na 3 sekundy stlačte a podržte toto tlačidlo, čím získate prístup do režimu nastavenia hodín.

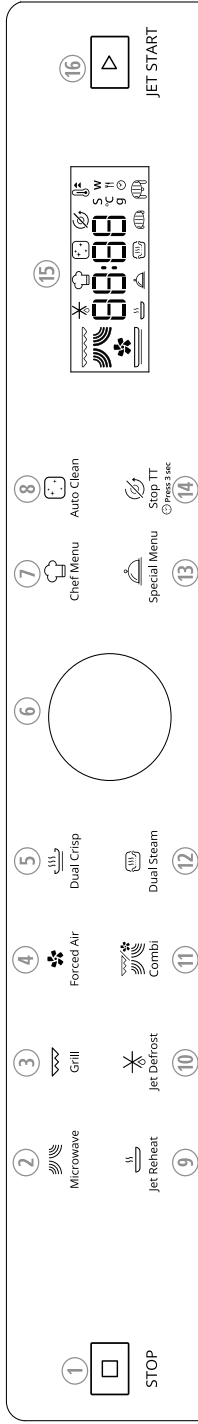
## Displej

Na displeji sa zobrazujú informácie o činnosti.

## Tlačidlo Jet Start (Jet Start)

Používa sa na rýchlu voľbu funkcie mikrovlnného varenia s maximálnym výkonom.

# OVLÁDACÍ PANEĽ (MWSC 933)

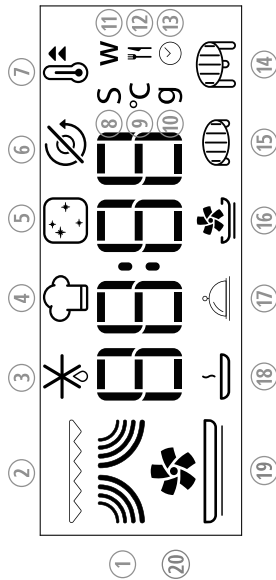


- 1 **Tlačidlo Stop (Zastaviť)**  
Stlačením zastavíte alebo zresetujete funkcie mikrovlnnej rúry.
- 2 **Tlačidlo Microwave (Mikrovlnný výkon)**  
Služi na voľbu funkcie mikrovln.
- 3 **Tlačidlo Grill (Gril)**  
Služi na voľbu funkcie Gril.
- 4 **Tlačidlo Forced Air (Horúci vzduch)**  
Používa sa voľbu funkcie Horúci vzduch (s predohrevom).
- 5 **Tlačidlo Dual Crisp (Dvojitá kôrka)**  
Služi na voľbu funkcie Dvojitá kôrka a funkcie Automatické vysmažanie s kôrkou.
- 6 **Tlačidlo na Confirmation (potvrdenie)/otočný Knob (gombík)**  
Služi na potvrdenie voľby/úpravu hodnoty.
- 7 **Tlačidlo Chef Menu (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA)**  
Používa sa na prístup k automatickým receptom.
- 8 **Tlačidlo Auto Clean (Automatické čistenie)**  
Používa sa na voľbu funkcie automatického čistenia.
- 9 **Tlačidlo Jet Reheat (Superrýchle ohrievanie)**  
Služi na voľbu funkcie Superrýchle ohrievanie so snímačom.

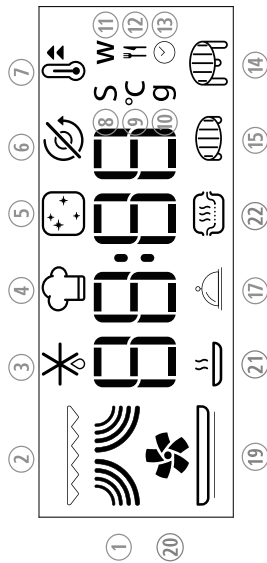
- 10 **Tlačidlo Jet Defrost (Superrýchle rozmrazovanie)**  
Používa sa na voľbu funkcie automatického rozmrazovania.
- 11 **Combi ( Microwave + Grill) (Mikrovlnné varenie + Gril) / Combi ( Microwave + Forced Air ) (Mikrovlnné varenie + horúci vzduch)**  
Služi na voľbu funkcie Kombinované (Mikrovlnné varenie + Gril) alebo Kombinované (Mikrovlnné varenie + horúci vzduch).
- 12 **Tlačidlo Dual Steam (Príprava v paráku s dvomi nádobami)**  
Služi na voľbu funkcie Príprava v paráku s dvomi nádobami.
- 13 **Tlačidlo Special Menu (Špeciálne menu)**  
Používa sa na prístup k praktickým špeciálnym funkciám.
- 14 **Tlačidlo Stop Turntable (Zastaviť otočný tanier)**  
\* Túto funkciu používajte, ak musíte použiť veľmi veľkú nádobu, ktorá sa v rúre nemôže voľne otáčať. Funguje len s nasledovnými funkciami varenia:
  - Forced Air (Horúci vzduch)
  - Combi (Microwave + Forced Air) (Kombinované (Mikrovlnné varenie + Horúci vzduch))
  - \* Na 3 sekundy stlačíte a podržte toto tlačidlo, čím získate prístup do režimu nastavenia hodín.
- 15 **Displej**  
Na displeji sa zobrazujú informácie o činnosti.
- 16 **Tlačidlo Jet Start (Jet Štart)**  
Používa sa na rýchlu voľbu funkcie mikrovlnného varenia s maximálnym výkonom.

## POPIS DISPLEJA

MWSC 833



MWSC 933



- |   |                                     |   |                                |   |                              |   |  |
|---|-------------------------------------|---|--------------------------------|---|------------------------------|---|--|
| ① | Funkcia mikrovln                    | ⑦ | Funkcia Predohrev              | ⑬ | Trvanie cyklu varenia        | ⑲ | Funkcia Dvojité kôrka                      |
| ② | Funkcia grilu                       | ⑧ | Ikona sekúnd                   | ⑭ | Ikona horného roštu          | ⑳ | Funkcia horúci vzduch                      |
| ③ | Funkcia Superrýchle rozmrazovanie   | ⑨ | Ikona Celzius                  | ⑮ | Ikona spodného roštu         | ㉑ | Funkcia Superrýchle ohrievanie             |
| ④ | Funkcia 6-ty zmysel                 | ⑩ | Ikona Gram                     | ⑯ | Vysmažanie s dvojitou kôrkou | ㉒ | Funkcia Príprava v paráku s dvomi nádobami |
| ⑤ | Funkcia Automatické čistenie        | ⑪ | Ikona Watt                     | ⑰ | Špeciálne menu               |   |  |
| ⑥ | Funkcia Zastavenie Otočného Taniera | ⑫ | Ikona Výber Kategória Potravín | ⑱ | Funkcia Ohrievanie           |   |  |

## POHOTOVOSTNÝ REŽIM

---

- \* Ak používateľ interaktívne nepoužije mikrovlnnú rúru 15 minút, prepne sa do pohotovostného režimu. Činnosť skončíte stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

## OCHRANA PRED SPUSTENÍM/DETSKÁ POISTKA

---

- \* Táto automatická bezpečnostná funkcia bude aktivovaná jednu minútu po prepnutí mikrovlnnej rúry do „pohotovostného režimu“.
- \* Ak je bezpečnostná funkcia zapnutá a chcete spustiť varenie, musíte dvierka otvoriť a zavrieť; v opačnom prípade sa zobrazí:

*door*

## PRERUŠENIE ALEBO UKONČENIE VARENIA

---

### Prerušenie varenia:

- Ak chcete jedlo skontrolovať, pridať, obrátiť alebo premiešať, varenie prerušte otvorením dvierok. Nastavené hodnoty sa udržia 5 minút.

### Pokračovanie vo varení:

- Dvierka zatvorte a stlačte tlačidlo Jet Start (Jet Štart). Vo varení pokračuje ďalej od okamihu prerušenia.

### Ak nechcete pokračovať vo varení, môžete:

- vyberte jedlo, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo Stop (Zastaviť).

### Keď sa varenie skončilo:

- Po dokončení varenia počas 10 minút zaznie každú minútu zvukový signál pípnutia, čo je normálne správanie pri chladení rúry.
- V závislosti od výrobku môže počas cyklu chladenia fungovať jedna alebo všetky z nasledujúcich funkcií: ventilátor, interná lampa, otáčanie otočného taniera. Ak je to potrebné, signalizáciu zrušte a dobu varenia zastavte jednoducho stlačením tlačidla Stop (Zastaviť) alebo otvorením dvierok.
- Upozorňujeme, že skrátenie alebo zastavenie naprogramovaného cyklu varenia nebude mať nežiaduci vplyv na fungovanie tohto výrobku.

## PRIDANIE/PREMIEŠANIE/OBRÁTENIE JEDLA

---

- V závislosti od zvolenej funkcie 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:
  - \* Otvorte dvierka.
  - \* Jedlo pridajte, premiešajte alebo obráťte (v závislosti od potrebnej činnosti).
  - \* Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart).

## POZNÁMKA:

- Poznámky: Ak do 2 minút neotvoríte dvierka od zobrazenia požiadavky na premiešanie alebo obrátenie jedla, mikrovlnná rúra bude pokračovať vo varení (v tomto prípade nemusí byť konečný výsledok optimálny).
- Ak dvierka neotvoríte do 2 minút od požiadavky na pridanie potravín, rúra sa prepne do pohotovostného režimu.



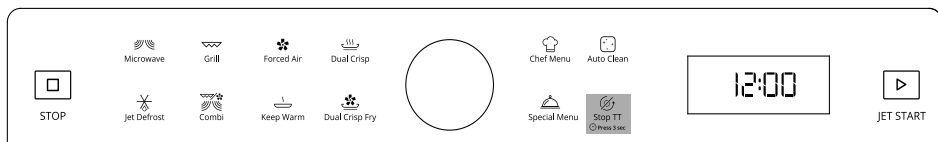
## ZASTAVENIE OTOČNÉHO TANIERA

---

- 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:
  - \* **Forced Air (Horúci vzduch)**
  - \* Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrovlnné varenie + Horúci vzduch)



## CLOCK (HODINY)



Pri prvom zapojení spotrebiča (alebo po výpadku napájania prúdom) alebo po stlačení a podržaní tlačidla Stop (Zastaviť) TT na 3 sekundy sa výrobok prepne do režimu nastavenia hodín.

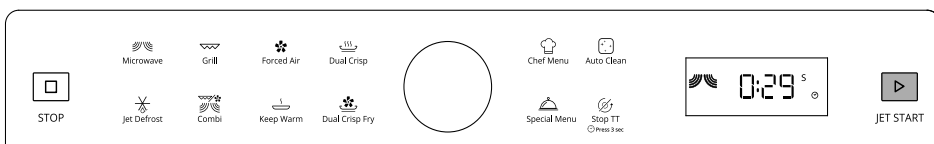
- 1 Otáčaním otočného gombíka nastavte hodiny.
- 2 Stlačte tlačidlo Jet Start (Jet Štart). Začnú blikať číslice minút.
- 3 Otáčaním otočného gombíka nastavte minúty.
- 4 Stlačte tlačidlo Jet Start (Jet Štart). Hodiny sú nastavené.

### Tipy a odporúčania:

- Ak počas nastavovania hodín stlačíte tlačidlo Stop (Zastaviť), alebo ak po dlhej dobe nenastavíte hodiny, rúra ukončí režim nastavovania a vykonané nastavenie nebude platné. Na displeji bude zobrazený údaj „12:00“.

## JET START (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 Start (Jet Štart).

- \* Stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart) sa na 30 sekúnd spustí funkcia mikrovln na maximálnom výkone a každým stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart) sa čas varenia predĺži o 30 sekúnd.
- \* Po spustení funkcie môžete taktiež otáčaním otočného gombíka predĺžiť alebo skrátiť čas varenia.

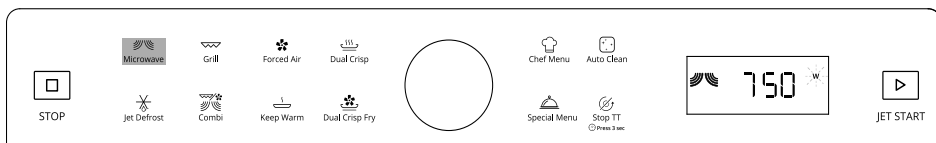
### Tipy a odporúčania:

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



## MICROWAVE (MIKROVLNNÝ VÝKON)

Funkcia Microwave (Mikrovlnný výkon) umožňuje rýchle varenie alebo ohrev jedla či nápojov.



- 1 Stlačte tlačidlo Microwave (Mikrovlnný výkon). Na displeji bude zobrazený výkon 750 W a ikona Wattov začne blikať.
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte hodnotu výkonu a potom stlačte tlačidlo na Confirmation (potvrdenie).
- 3 Na displeji bude zobrazená predvolená doba varenia (30 sekúnd). Otáčaním otočného gombíka nastavte čas varenia.
- 4 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie) /Jet Start (Jet Štart).

VÝKON	ODPORÚČANÉ POUŽITIE
900 W	Ohrievanie nápojov, vody, vývarov, kávy, čaju alebo iných jedál s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvolte nižší výkon.
750 W	Varenie rýb, mäsa, zeleniny a podobne.
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	Pomalé dusenie, roztápanie masla.
160 W	Rozmrazovanie.
90 W	Zmäkčovanie zmrzliny, masla a syrov.

### Tipy a odporúčania:

- Na používanie funkcie Microwave (Mikrovlnný výkon) pri maximálnom výkone je tento výrobok vybavený funkciou Jet Start (Jet Štart). Funkciu Microwave (Mikrovlnný výkon) pri maximálnom výkone možno spustiť jednoducho stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart). Každým ďalším stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart) sa doba trvania tejto funkcie zvýši o 30 sekúnd. Viac podrobností si pozrite v časti funkcia Jet Start (Jet Štart) na strane č. 15.
- Úroveň výkonu a dobu trvania je možné zmeniť aj po spustení procesu varenia. Ak chcete nastaviť úroveň výkonu, jednoducho stlačte tlačidlo Microwave (Mikrovlnný výkon) a nastavte hodnotu otáčaním otočného gombíka. Ak chcete zmeniť dobu trvania, otáčajte otočným gombíkom alebo stlačením tlačidla Jet Start (Rýchly štart) zvýšte dobu trvania na 30 sekúnd.





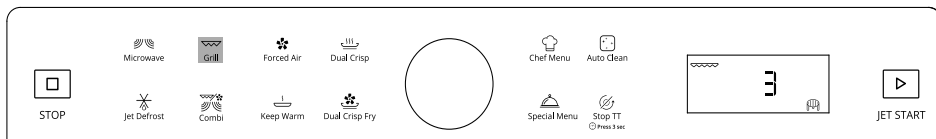
## GRILL (GRIL)

Táto funkcia využíva výkonnú kovovú rúrku 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:



Vysoký rošt



- 1 Stlačte tlačidlo Grill (Gril).
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte výkon (pozrite si tabuľku nižšie) a voľbu potvrdte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- 3 Otáčaním otočného gombíka nastavte dobu varenia a cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

	ÚROVEŇ VÝKONU
1	Nízky
2	Stredný
3	Vysoký

### Tipy a odporúčania:

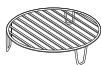
- Potraviny, ako syr, hrianky, rezne a klobásy položte na vysoký rošt.
- Pred použitím tejto funkcie skontrolujte, či používané pomôcky odolávajú teplu.
- Pri grilovaní nepoužívajte plastový riad. Roztavil by sa. Takisto nie sú vhodné drevené ani papierové pomôcky.
- Dávajte pozor a nedotýkajte sa hornej steny, ktorá sa nachádza pod grilovacím článkom.
- Dobu trvania možno zmeniť aj vtedy, keď je už spustený proces varenia.
- Ak chcete zmeniť dobu trvania, otáčajte otočným gombíkom alebo stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart) predĺžite dobu trvania o 30 sekúnd.

## **FORCED AIR (HORÚCI VZDUCH)**

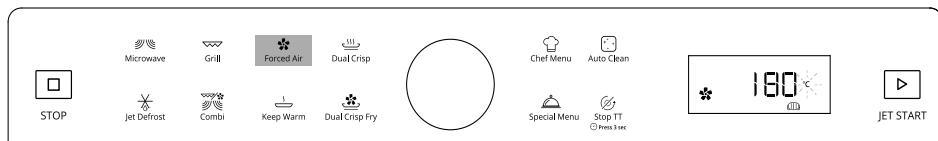
Táto funkcia umožňuje pripraviť v rúre pečené jedlá. Používaním výkonného výhrevného prvku a ventilátora je cyklus varenia rovnaký ako v tradičnej rúre. Používajte túto funkciu na pečenie snehových pusiniek, pečiva, sušienok, suflé, hydiny alebo pečeného mäsa.

Procesu varenia predchádza predhrievacia fáza rúry, aby sa dosiahli čo najlepšie výsledky varenia.

Určené príslušenstvo:



Nízky rošt



- 1 Stlačte tlačidlo Horúci vzduch.
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte teplotu predhriatia a potvrďte stlačením tlačidla Potvrdenie.  
Pred dosiahnutím teploty sa môže teplota predhriatia nastaviť medzi 40 až 200°C stlačením tlačidla Nútené vetranie a otáčaním otočného gombíka. Po dosiahnutí teploty sa ozve pípnutie a požiada vás o prídanie jedla na ďalší cyklus varenia.
- 3 Po prídání potraviny otočte otočným gombíkom a nastavte čas.
- 4 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie) /Jet Start (Jet Štart).

### **POZNÁMKA:**

Po spustení procesu varenia:

\* Predĺženie a skrátenie času varenia: Otáčaním otočného gombíka alebo stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart)/tlačidla na potvrdenie predĺžite čas varenia o 30 sekúnd.

### **Tipy a odporúčania:**

- Na uloženie potravín použite nízky rošt, aby tak bolo umožnené správne prúdenie vzduchu okolo potravín.
- Pred použitím tejto funkcie skontrolujte, či používané pomôcky možno používať v rúre.
- Pri pečení malých položiek, ako sú koláčiky alebo mafiny, môžete namiesto plechu na pečenie použiť zapekací Crisp tanier. Tanier položte na nízky rošt.



## DUAL CRISP (DVE KÔRKY) (PRE MODEL MWSC 833)

Táto exkluzívna funkcia spoločnosti Whirlpool umožňuje dosiahnuť 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 Dual Crisp (Dvojitá kôrka) 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).

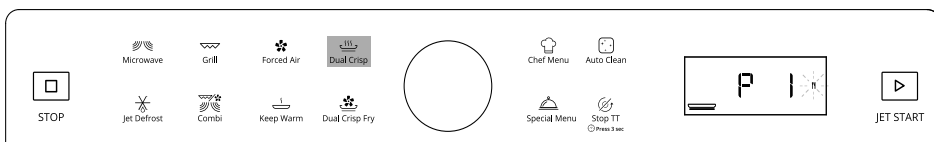
Určené  
príslušenstvo:



Zapekací  
Crisp tanier



Držadlo zapekacieho Crisp  
taniera



### V prípade funkcie Dual Crisp (Dvojitá kôrka):

- 1 Stlačte tlačidlo Dual Crisp (Dvojitá kôrka) a potvrdte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte dobu varenia.
- 3 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

### Pre funkciu Dual Crisp Bread Defrost (Rozmrazovanie chleba s dvojitou kôrkou):

- 1 Stlačte tlačidlo Dual Crisp (Dvojitá kôrka).
- 2 Otáčaním otočného gombíka zvolte P2 pre funkciu Dual Crisp Bread Defrost (Rozmrazovanie chleba s dvojitou kôrkou) a voľbu potvrdte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- 3 Otáčaním otočného gombíka nastavte hmotnosť.
- 4 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).
- 5 Po dokončení predhrievania rúra zobrazí výzvu na vloženie jedla, po vložení rúru zapnete.

## ! POZNÁMKA:

Používajte určený 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 zohreje.
- Nekladte zapekací Crisp tanier na povrch, ktorý by sa mohol poškodiť teplotou.
- Dávajte pozor a nedotýkajte sa hornej steny, ktorá sa nachádza pod grilovacím článkom.
- Na vybratie horúceho zapekacieho Crisp taniera používajte chňapky alebo rukoväť Crisp taniera.
- Pred varením potraviny, ktorá nevyžaduje dlhý čas varenia (pizza, koláče...), odporúčame na 2 až 3 minúty zapekací Crisp tanier predhriať.



## DUAL CRISP (DVE KÔRKY) (PRE MODEL MWSC 933)

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 Dual Crisp (Dvojitá kôrka) sa musí používať nasledovné príslušenstvo:

\* zapekací Crisp tanier

\* držadlo zapekacieho Crisp taniera na manipuláciu so zapekacím Crisp tanierom.

\* nízky rošt (pri varení s funkciou Vysmážanie s dvojitou kôrkou)

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 hranolčekov, hamburgerov, iných mias a pod. bez pridania oleja (alebo len s pridaním veľmi obmedzeného množstva oleja).

Určené príslušenstvo:



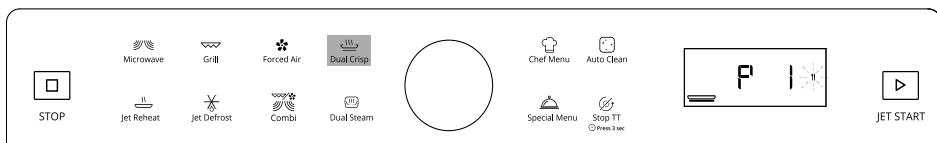
Zapekací Crisp tanier



Držadlo zapekacieho Crisp taniera



Vysoký rošt (k dispozícii len pre recepty s funkciou Vysmážanie s dvojitou kôrkou)



### V prípade funkcie Dual Crisp (Dvojitá kôrka):

- 1 Stlačte tlačidlo Dual Crisp (Dvojitá kôrka) a potvrdte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte dobu varenia.
- 3 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na potvrdenie/Jet Start (Jet Štart).

### Pre funkciu Dual Crisp Bread Defrost (Rozmrazovanie chleba s dvojitou kôrkou):

- 1 Stlačte tlačidlo Dual Crisp (Dvojitá kôrka).
- 2 Otáčaním otočného gombíka zvolte P2 pre funkciu Dual Crisp Bread Defrost (Rozmrazovanie chleba s dvojitou kôrkou) a voľbu potvrdte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- 3 Otáčaním otočného gombíka nastavte hmotnosť.
- 4 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).
- 5 Po dokončení predhrievania rúra zobrazí výzvu na vloženie jedla, po vložení rúru zapnite.

### V prípade funkcie Dual Crisp Fry (Vysmážanie s dvojitou kôrkou):

- 1 Stlačte tlačidlo Dual Crisp (Dvojitá kôrka).
- 2 Otáčaním otočného gombíka zvolte recepty pre funkciu Vysmážanie s dvojitou kôrkou (P3 až P9) a voľbu potvrdte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- 3 Otáčaním otočného gombíka nastavte hmotnosť.
- 4 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

## ! POZNÁMKA:

Používajte určený 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 alebo vysokého roštu.
- 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 rukoväť Crisp taniera.
- Pred varením potraviny, ktorá nevyžaduje dlhý čas varenia (pizza, koláče...), odporúčame na 2 až 3 minúty zapekací Crisp tanier predhriať.

### Pokyny pre P1 až P9:

KATEGÓRIA POTRAVÍN	METÓDA VARENIA	HMOTNOSŤ ALEBO ČAS	TIP	
P1 	Dvojitá kôrka manuálne	Dvojitá kôrka	Nastavte čas	Ohrev alebo príprava jedál, ako je pizza, quiche a iných jedál z cesta.
P2 	Rozmrazovanie chleba s dvojitou kôrkou	Dvojitá kôrka	50 až 500 g	Rozmrazovanie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov. Rúra automaticky zvolí spôsob varenia, potrebný čas a výkon.
P3 	Zemiakové hranolčeky	Vysmážanie s dvojitou kôrkou	300 až 600 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastite. Pred prípravou posypte soľou. Po vyzvaní obráťte.
P4 	Kuracie nuggety	Vysmážanie s dvojitou kôrkou	200 až 600 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastite. Po vyzvaní obráťte.
P5 	Vyprázaná ryba	Vysmážanie s dvojitou kôrkou	250 až 600 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastite. Po vyzvaní potraviny obráťte.
P6 	Kuracie krídelka	Vysmážanie s dvojitou kôrkou	200 až 600 g	Kuracie krídla okoreňte. Zapekací Crisp tanier namastite. Po vyzvaní obráťte.
P7 	Americké zemiaky	Vysmážanie s dvojitou kôrkou	300 až 800 g	Zemiaky ošúpte, nakrájajte na hrúbku asi 1,5 cm a ochuťte soľou a olejom. Jemne naolejajte zapekací tanier Crisp a pridajte americké zemiaky. Po vyzvaní pomiešajte.



## DUAL CRISP (DVOJITÁ KÔRKA)

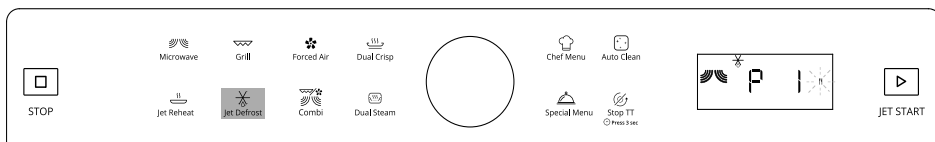
KATEGÓRIA POTRAVÍN		METÓDA VARENIA	HMOTNOSŤ ALEBO ČAS	TIP
P8	 Falafel	Vysmážanie s dvojitou kôrkou	4 porcie	Rozmixujte cicer s petržlenom, soľou, čiernym korením, mletou rascou a semenami koriandra, nechajte asi 30 minút v chladničke. Primiešajte múku a trochu pitnej vody, aby ste vytvorili masu podobnú cestu, tvarujte fašírky. Najprv ich ponorte do múčneho cestíčka, potom do strúhanky a položte na zapekací Crisp tanier, ktorý ste predtým potreli extra panenským olivovým olejom (2 polievkové lyžice).
P9	 Korenená obalovaná treska	Vysmážanie s dvojitou kôrkou	4 porcie	V miske zmiešajte strúhanku, papriku, sušený cesnak, kurkumu, soľ a čierne korenie s vaječným bielkom, filety tresky obalte v strúhanke s korením a pritlačte ich rukami. Filety poukladajte na zapekací Crisp tanier.








## JET DEFROST (SUPERRÝCHLE ROZMRAZOVANIE)

Táto funkcia umožňuje rýchlo automaticky rozmraziť potraviny.

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



- 1) Stlačte tlačidlo Jet Defrost (Superrýchle rozmrazovanie).
- 2) Otáčaním otočného gombíka vyberte požadovanú kategóriu potraviny (pozrite si tabuľku nižšie).
- 3) Potvrďte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie) a otáčaním otočného gombíka nastavte hmotnosť.
- 4) Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

TRIEDY POTRAVÍN		HMOTNOSŤ	TIP
P1	 * Mäso	100 až 2000 g	Mleté mäso, kotlety, rezne alebo mäso na pečenie. Po skončení varenia nechajte odpočívať aspoň 5 minút na dosiahnutie lepšieho výsledku.
P2	 * Kurča	100 až 2000 g	Celé kurča, kúsky alebo rezne. Po dokončení varenia nechajte odpočívať 5 až 10 minút.
P3	 * Ryby	100 až 1500 g	Celá ryba, kúsky alebo filety. Po dokončení varenia nechajte odpočívať 5 minút.
P4	 * Zelenina	100 až 1500 g	Miešaná zelenina, karfiol, mrkva. Po dokončení varenia nechajte odpočívať 5 minút.
P5	 * Chlieb	50 až 550 g	Zmrazené rožky, bagety a croissanty. Po dokončení varenia nechajte odpočívať 3 minúty.

### Tipy a odporúčania:

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame rozmrazovať priamo na sklenenom otočnom tanieri. V prípade potreby je možné použiť nádobu z ľahkého plastu, ktorá je vhodná do mikrovlnnej rúry.
- Varené jedlo, dusené jedlo a omáčky je lepšie, ak ich počas rozmrazovania premiešavate.
- Kusy jedla oddelíte, keď sa začnú rozmrazovať. Jednotlivé plátky sa rozmrazia ľahšie.
- Počas rozmrazovania v polovici cyklu otočte/pomiešajte veľké porcie.

# 6TH SENSE JET REHEAT (SUPERRÝCHLE OHRIEVANIE)

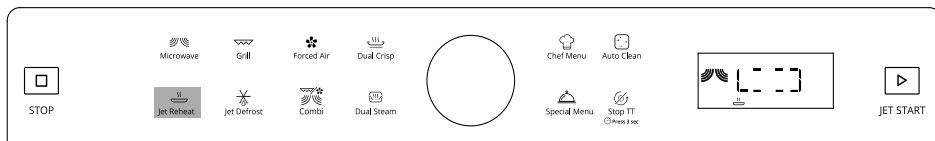


(Dostupné len pre model MWSC 933)

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.

Položte potraviny na tanier alebo do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry a štandardnej rúry.



- 1 Stlačte tlačidlo 6Th Sense Jet Reheat (Superrýchle ohrievanie).
- 2 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

## **i** 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 tak, aby sa ich okraje prekrývali.
- Hrubšie kusy, ako je fašírka a údeniny, uložte tesne k sebe.
- Pred podávaním zohriateho jedla počkajte 1 až 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 vytvorenej pary počas varenia.





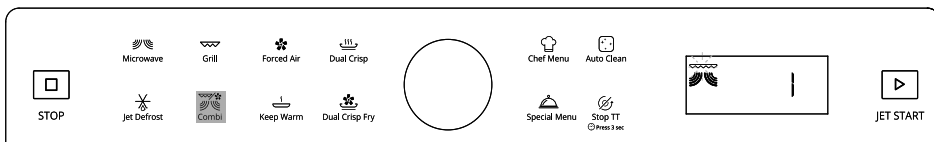
## COMBI (MIKROVLNNÉ VARENIE + GRIL)

Táto funkcia kombinuje mikrovlnný ohrev s grilovaním a umožňuje rýchlejšie variť a zapekať.

Určené  
príslušenstvo:



Vysoký rošt



- 1 Stlačte tlačidlo Combi.
- 2 Na displeji sa zobrazí: „1“, stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie) prejdete do režimu nastavenia kombinovaného grilovania.
- 3 Otáčaním otočného gombíka nastavte výkon (pozrite si tabuľku nižšie) a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- 4 Otáčaním otočného gombíka nastavte dobu varenia.
- 5 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

### ! POZNÁMKA:

Po spustení procesu varenia:

ak chcete predĺžiť alebo skrátiť čas prípravy, otáčajte otočným gombíkom alebo stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart) predĺžite čas prípravy o 30 sekúnd.

VÝKON HLADINA	ODPORÚČANÉ POUŽITIE
650 W	Zelenina
500 W	Lasagne
350 W	Hydina a ryby
160 W	Mäso
90 W	Gratinované ovocie

### i Tipy a odporúčania:

- Keď sa používa gril, nenechávajte dverka 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 a sú bezpečné na použitie v mikrovlnnej rúre a štandardnej rúre.
- 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.



## COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBI (MIKROVLNNÉ VARENIE + HORÚCI VZDUCH))

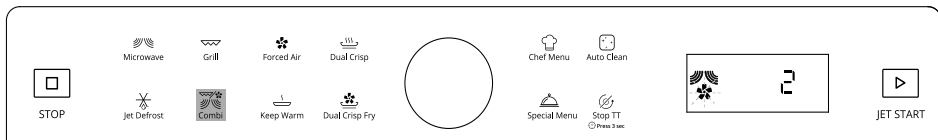
Táto funkcia kombinuje varenie pomocou mikrovln a horúceho vzduchu a umožňuje vám rýchlejšie pripraviť jedlá pečené v rúre.

Funkcia Kombinované (Mikrovlonné varenie + Horúci vzduch) umožňuje variť jedlá, ako je pečené mäso, hydina, zemiaky v šupke, predvarené zmrazené jedlá, ryby, pečivo a sušienky.

Určené príslušenstvo:



Nízky rošt



- ① Stlačte tlačidlo Combi.
- ② Otáčaním otočného gombíka nastavte číslo „2“ a stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie) vstúpite do režimu nastavenia funkcie Kombinovaný horúci vzduch.
- ③ Otáčaním otočného gombíka nastavte teplotu a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- ④ Otáčaním otočného gombíka nastavte výkon (pozrite si tabuľku nižšie) a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- ⑤ Otáčaním otočného gombíka nastavte čas.
- ⑥ Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie) /Jet Start (Jet Štart).

### ! POZNÁMKA:

Po spustení procesu varenia:

ak chcete predĺžiť alebo skrátiť čas prípravy, otáčajte otočným gombíkom alebo stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart) predĺžite čas prípravy o 30 sekúnd.

VÝKON HLADINA	ODPORÚČANÉ POUŽITIE
350 W	Hydina, zemiaky v šupke, lasagne, ryby a pečené mäso
160 W	Ovocné koláče
90 W	Koláče a pečivo

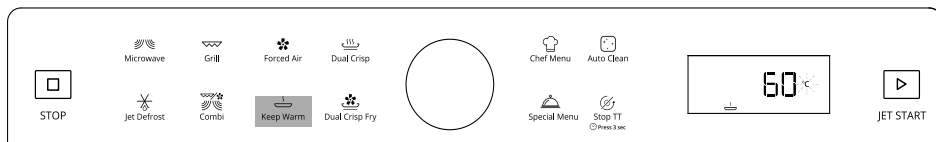
### i Tipy a odporúčania:

- Na uloženie potravín použite nízky rošt, aby tak bolo umožnené správne prúdenie vzduchu okolo potravín.
- Skontrolujte, či pomôcky, ktoré chcete používať s touto funkciou, možno používať v mikrovlnnej rúre a štandardnej rúre.



## KEEP WARM (OHREV) (Vyhradené tlačidlo na modeli MWSC 833)

Táto funkcia umožňuje ohrievať práve uvarené jedlo.



- 1 Stlačte tlačidlo Keep Warm (Ohrev) (v prípade modelu MWSC 933 stlačte tlačidlo Special Menu (Špeciálne menu) a zvolte funkciu Keep Warm (Ohrev); podrobnosti nájdete v kapitole „Special Menu“ (Špeciálne menu)).
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte teplotný rozsah od 60 °C do 80 °C a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie) (odporúčané recepty nájdete v tabuľke nižšie).
- 3 Cyklus varenia sa začne s odpočítavaním od 30 minút; cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie) /Jet Start (Jet Štart).

### ! POZNÁMKA:

Po spustení procesu ohrevu:

- \* Otvorením dvierok pozastavíte cyklus ohrevu; zatvorením dvierok bude cyklus ohrevu pokračovať počas zostávajúceho času.
- \* Celý cyklus ohrevu zastavíte stlačením tlačidla Stop (Zastaviť).

KATEGÓRIA POTRAVIN	HMOTNOSŤ	TEPLOTA	DOBA	NÁDOBA
Pizza	300 až 800 g	80 °C	30 min.	Zapekací Crisp tanier
Pečené mäso	800 až 1500 g	80 °C	30 min.	Riady vhodné do rúry
Chlieb	100 až 500 g	60 °C	30 min.	Zapekací Crisp tanier
Mafiny	336 g (28 g x 12 kusov)	60 °C	30 min.	Zapekací Crisp tanier
Taniere	220 až 620 g	70 °C	30 min.	Riady vhodné do rúry
Keramické riady	250 až 850 g	70 °C	30 min.	Riady vhodné do rúry



## 6TH SENSE DUAL STEAM (PRÍPRAVA V PARÁKU S DVOMI NÁDOBAMI) (Dostupné len pre model MWSC 933)

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

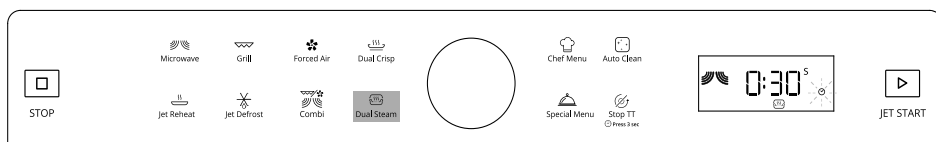
Táto funkcia funguje v 2 fázach.

- \* V prvej fáze sa rýchlo dosahuje teplota varu vody a čas prípravy vypočíta snímač.
- \* V druhej fáze sa automaticky nastavuje teplota varu, aby sa predišlo prevareniu. Na displeji sa v tomto kroku zobrazí čas prípravy v pare nastavený používateľom a odpočítavanie.

Určené  
príslušenstvo:



Parák s dvomi nádobami  
(parák s dvomi vrstvami)



- 1 Stlačte tlačidlo 6Th Sense Dual Steam (Príprava v paráku s dvomi nádobami).
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte dobu varenia.
- 3 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

### Tipy a odporúčania:

- Parák je určený iba na použitie s mikrovlnami!
- V spojení s touto funkciou sa musí vždy používať určený parák.
- Parák s dvomi nádobami možno používať na funkciu automatického čistenia, mikrovlnného varenia a prípravu v paráku s dvomi nádobami. Použitie paráka s inou funkciou môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Parák vždy položte na sklenený otočný tanier.
- Počiatočná teplota vody je v rozsahu 3 až 27 °C; pred podávaním vždy nechajte aspoň 5 minút stáť.

## Návod na používanie paráka s dvomi nádobami (paráka s dvomi vrstvami):



### POZNÁMKA:

\* Používaním paráka s dvomi nádobami (paráka s dvomi vrstvami) môžete naraz pripraviť dve jedlá. Kvôli lepším výsledkom zvolte jedlá, ktoré majú podobný čas prípravy.

\* V prípade všetkých dolu uvedených receptov pripravovaných v paráku s dvomi nádobami vždy zakryte parák vekom.

HORNÁ MRIEŽKA	STREDNÁ NÁDOBA	SPODNÁ MRIEŽKA	SPODOK	TRVANIE VARENIA A KROKY	OPIS
Sépia (170 g)	Voda (100 ml)	Hrášok a cherry paradajky (350 g)	Voda (100 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 4 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 2 min.	Sépia pripravovaná v pare s hráškom, čerstvými paradajkami a bazalkou.
Morský vlk (250 g)	Voda (100 ml)	Na plátky nakrájané zemiaky a cuketa (200 g)	Voda (100 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 4 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 10min.	Podáva sa s citrónovým nálevom (citrónová šťava, olivový olej, soľ a zmes čierneho korenia).
Kuracie prsia (120 g)	Voda (100 ml)	Zelená fazuľka (220 g)	Voda (100 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 4 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 4min.	Kurací šalát v štýle Cézar (pridajte opražené kúsky chleba).
Cuketa (400 g) a papriky	Voda (100 ml)	Neuvádza sa	Špaldá (100 g) a voda (200 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 2 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 18min.	Špaldový šalát s pestovým dressingom.
Neuvádza sa	Mrazená zeleninová zmes (200 g) a voda (30 ml)	Neuvádza sa	Quinoa (100 g) a voda (200 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 2 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 15min.	Quinoa v zeleninovom dressingu s olejom a feniklovými semenami.

HORNÁ MRIEŽKA	STREDNÁ NÁDOBA	SPODNÁ MRIEŽKA	SPODOK	TRVANIE VARENIA	OPIS
Kuracie stehná (250 g)	Voda (100 ml)	Neuvádza sa	Ryža Basmati (200 g) s citrónovou trávou, kúskami čumbieru a voda (400 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 4 min; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 30min.	Po skončení pomiešajte a pokropte jogurtom a korením na tajine.
Na kocky nakrájaná mrkva a jahňacina (200 g)	Voda (100 ml)	Neuvádza sa	Pohánka (100 g) a voda (200 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 2 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 15min.	Po dokončení dochuťte paradajkovou omáčkou a posypte mletou rascou.
Mäsom plinená paprika (500 g)	Voda (100 ml)	Neuvádza sa	Dlhozrná ryža (200 g) a voda (300 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 4 min; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 30min.	Podávajte s olejom.
Filety z lososa (200 g)	Voda (100 ml)	Ružičkový kel (300 g)	Voda (100 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 4 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 6 min.	Podávajte s olejom a čerstvým kôprom.
Garnáty (s pancierom) (250 g)	Voda (100 ml)	Neuvádza sa	Pšeničný Burgul (100 g) a voda (200 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 2 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 15 min.	Podávajte s olejom a čerstvým koriandrom.
Mäsové guľôčky (250 g)	Voda (100 ml)	Neuvádza sa	Biela ryža (200 g) a voda (300 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 4 min; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 30 min.	Podávajte s paradajkovou alebo inou obľúbenou omáčkou.
Rybacie guľôčky (200 g)	Voda (100 ml)	Strúhané zemiaky (300 g)	Voda (100 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W počas 4 min 30 s; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W počas 8 min.	Po dokončení popuňte zemiaky vidličkou, pridajte mlieko a strúhaný syr.

HORNÁ MRIEŽKA	STREDNÁ NÁDOBA	SPODNÁ MRIEŽKA	SPODOK	TRVANIE VARENIA	OPIS
Rybacie špižy (350 g)	Voda (100 ml)	Huby (šampiňóny) (350 g)	Voda (100 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W po-čas 4 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W po-čas 8min.	Podávajúte s olejom, soľou a čiernym korením.
Lastúry (170 g)	Voda (100 ml)	Špargľa (300 g)	Voda (100 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W po-čas 4 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W po-čas 1 min 15 s.	Podávajúte s dressingom z oleja a octu.
Nakrájaná mrkva (250 g)	Voda (100 ml)	Neuvádza sa	Millet (100 g), kocky tofy (100 g) a voda (200 ml)	1. krok: Mikrovlnný výkon 900 W po-čas 2 min 30 s.; 2. krok: Mikrovlnný výkon 350 W po-čas 15min.	Podávajúte s olejom a sójovou omáčkou.

# DUAL CRISP FRY (VYSMÁŽANIE S DVOJITOU KÔRKOU)



## (Vyhradené tlačidlo na modeli MWSC 833)

Táto funkcia umožňuje dosiahnutie vynikajúcej chrumkavosti na hornej aj spodnej strane potraviny a vnútro potraviny zostáva mäkké.

Pri používaní mikrovlnného varenia, grilu a FCC vždy zapekací Crisp tanier umiestnite na vysoký rošt.

V spojení s touto funkciou sa musí používať nasledovné príslušenstvo:

\* zapekací Crisp tanier

\* držadlo zapekacieho Crisp taniera na manipuláciu so zapekacím Crisp tanierom

\* Vysoký rošt

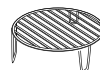
Určené  
príslušenstvo:



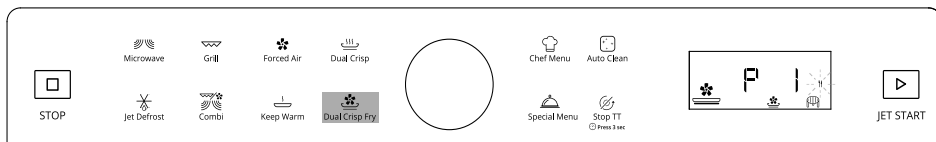
Zapekací  
Crisp tanier



Držadlo zapekacieho Crisp taniera



Vysoký rošt



Na vysoký rošt v rúre položte prázdny zapekací Crisp tanier.

- 1 Stlačte tlačidlo Dual Crisp Fry (Vysmážanie s dvojitou kôrkou).
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte kategóriu potraviny a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie).
- 3 Otáčaním otočného gombíka nastavte hmotnosť.
- 4 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

### **i** Tipy a odporúčania:








- Skontrolujte, či je zapekací Crisp tanier v rúre na vysokom rošte.
- Pri používaní tejto funkcie sa vysoký rošt aj zapekací Crisp tanier veľmi zohrejú.
- Nekladte zapekací Crisp tanier na povrch, ktorý by sa mohol poškodiť teplom.
- Na vybratie horúceho zapekacieho Crisp taniera používajte chňapky alebo rukoväť Crisp taniera.
- S touto funkciou používajte iba určený 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 č. 12.





## DUAL CRISP FRY (VYSMÁŽANIE S DVOJITOU KÔRKOU)

Sprievodca kategóriami potravín:

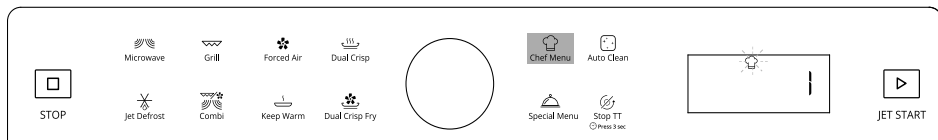
KATEGÓRIA POTRAVÍN		HMOTNOSŤ	TIP
P1	 Zemiakové hranolčeky	300 až 600 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Pred prípravou posypte soľou. Po vyzvaní obráťte.
P2	 Kuracie nugetky	200 až 600 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Po vyzvaní obráťte.
P3	 Vyprážaná ryba	250 až 600 g	Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Po vyzvaní potravínu obráťte.
P4	 Kuracie krídelka	200 až 600 g	Kuracie krídla okoreňte. Zapekací Crisp tanier namastíte. Po vyzvaní obráťte.
P5	 Americké zemiaky	300 až 800 g	Zemiaky ošúpte, nakrájajte na hrúbku asi 1,5 cm a ochuťte soľou a olejom. Jemne naolejajte zapekací tanier Crisp a pridajte americké zemiaky. Po vyzvaní pomiešajte.
P6	 Falafel	4 porcie	Rozmixujte cicer s petržlenom, soľou, čiernym korením, mletou rascou a semenami koriandra, nechajte asi 30 minút v chladničke. Primiešajte múku a trochu pitnej vody, aby ste vytvorili masu podobnú cestu, tvarujte fašírky. Najprv ich ponorte do múčneho cestíčka, potom do strúhanky a položte na zapekací Crisp tanier, ktorý ste predtým potrelí extra panenským olivovým olejom (2 polievkové lyžice).
P7	 Korenená obalovaná treska	4 porcie	V miske zmiešajte strúhanku, papriku, sušený cesnak, kurkumu, soľ a čierne korenie s vaječným bielkom, filety tresky obalte v strúhanke s korením a pritlačte ich rukami. Filety poukladajte na zapekací Crisp tanier.



## CHEF MENU (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA)

Ponuka Šéfkuchára 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 automaticky upraví parametre varenia s cieľom dosiahnuť najlepšie výsledky.



- 1 Stlačte tlačidlo Chef Menu (Ponuka Šéfkuchára).
- 2 Otáčaním otočného gombíka vyberte požadovanú kategóriu potravy (pozrite si tabuľku nižšie).
- 3 Voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na potvrdenie/tlačidla Jet Start (Jet Štart).
- 4 Otáčaním otočného gombíka zvolíte recept a voľbu potvrdíte stlačením tlačidla na potvrdenie.
- 5 Otáčaním otočného gombíka nastavíte hodnotu hmotnosti a cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).



### Tipy a odporúčania:

- Kvôli premenlivosti potravín je doba varenia nastavená pre priemerný tvar. Vždy odporúčame skontrolovať, či je jedlo vnútri hotové, a v prípade potreby predĺžite dobu varenia, aby sa dosiahol správny stupeň varenia.
- Podrobnosti potrebné na pridávanie/premiešanie/obrátenie jedla nájdete v tabuľke na strane č. 12.
- V prípade receptov pripravovaných v pare v rámci ponuky 6-ty zmysel použite jeden parák (kryt, spodná mriežka a spodná nádoba). V prípade ryže, cestovín, špaldy a quinoy (použite parák) len kryt so spodnou nádobou).

















### POZNÁMKA:

- Môže sa stať, že počas cyklov varenia dochádza k určitému odparovaniu/kondenzácii. Nemá to vplyv na výsledky varenia, pretože nezávisí od otázok kvality/odbornej zručnosti.

PRÍSLUŠENSTVO				
Riady vhodné do mikrovlnnej rúry	Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry	Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera	Parný hrniec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)	Parný hrniec (spodná nádoba a veko)
Nízky rošt	Vysoký rošt			



# CHEF MENU (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA) ( MWSC 833 )

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA
<b>1-VEGETABLES (ZELENINA)</b>				
P1	 Plnené zemiaky	200 až 1000g	5,5 až 21,5min	 Zemiaky po dlhšej strane rozrežte na polovice. Po vyzvaní rúrou položte na povrch zemiakov syr.
P2	 ZEMIAKY (POTATOES)	200 až 1000g	5,5 až 18,5min	 Vhodné na zemiaky: veľkosť zemiaka 200 až 300 g. Umyté a poprepichujte. Po vyzvaní obráťte.
P3	 Paradajky (Tomatoes)	300 až 800g	12 až 16min	 Rozrežte na polovice, okoreňte a povrch posypte syrom.
<b>2-CHICKEN (KURČA)</b>				
P1	 Hydinové rezne	200 až 1000g	14,1 až 24,6min	 Zapekací Crisp tanier slabo namastite. Okoreňte a po predhriatí zapekacieho Crisp taniera uložte naň rezne. Po vyzvaní potravinu obráťte.
P2	 Kuracie stehná	400 až 1000g	14,5 až 26,5min	 Kuracie stehná okoreňte. Zapekací Crisp tanier namastite. Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte stehná; po vyzvaní obráťte.
P3	 Chrumkavé tenké obaľované kurča	4 porcie	14min.	 Pripravte si 4 kuracie prsia (100 g každé), 100 g strúhanky, 20 g múky, 1 vajce, 3 polievkové lyžice extra panenského olivového oleja, soľ a čierne korenie. Kuracie mäso obaľte v múke, ponorte do vajíčka, obaľte v strúhanke a uložte na zapekací Crisp tanier.
P4	 Miešané vajcia	1 až 4 kusy	1 až 5min	 Ošúpte vajcia, prepichnete vaječný žltok použitím špáradla a nalejte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry.
<b>3-MÄSO</b>				
P1	 Hovädzie mäso	800 až 1500g	24,9 až 41min	 30 minút pred varením vyberte mäso z chladničky, dochutte olejom, soľou a korením a vložte do a nádoby vhodnej mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie a vložte do studenej rúry. Po vyzvaní pečienku obráťte. Po dokončení varenia nechajte mäso odpočívať v hliníkovej fólii aspoň 15 minút pred podávaním.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj standardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Parný hrniec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Parný hrniec (spodná nádoba a vekom)





























Nizký rošt



Vysoký rošt



# CHEF MENU (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA) ( MWSC 833 )

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA
<b>3-MÄSO</b>				
P2	 Jahňacie mäso	1000 až 1500g	32 až 40min	  30 minút pred varením vyberte mäso z chladničky, dochutte olejom, soľou a korením a vložte do nádoby vhodnej mikrovlnnej rúry na pečenie a vložte do studenej rúry. Po vyzvaní pečenie obráťte. Po dokončení varenia nechajte mäso odpočívať v hliníkovej fólii aspoň 15 minút pred podávaním.
P3	 Roštenka (Entrecote)	150 až 600g	14,9 až 25min	 Steak z roštenky okoreňte a po výzve mikrovlnnou rúrou otočte.
P4	 Slanina	50 až 150g	6 až 9min	  Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte mäso; po vyzvaní obráťte.
P5	 Mäsové guľôčky	200 až 400g	13 až 19min	  Riady vhodné do mikrovlnnej rúry a do rúry na pečenie. Použite guľôčky z čerstvého mäsa z obchodu alebo vyrobené podľa obľúbeného receptu. Vytvarujte 15 g guľôčky. Po vyzvaní obráťte.
<b>4- RÝB/PLODY MORA</b>				
P1	 Mrazené obaľované filety	200 až 600 g	13 až 23min	  Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Po predhriatí Crisp taniera uložte naň potraviny. Po vyzvaní potraviny obráťte.
P2	 Obaľované krevety	200 až 600 g	9,5 až 18,5min	  Použite kráľovské krevety. Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Po predhriatí Crisp taniera uložte naň potraviny. Po vyzvaní potraviny obráťte.
<b>5- PIZZA &amp; QUICHE (PIZZA A SLANÁ TORTA)</b>				
P1	 Domacia pizza	850g	14min.	  Pripravte si cesto - 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, 1 čajová lyžička soli a 10 ml oleja. Nechajte prikryté utierkou kysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote. Rozprestrite ho na naolejovanom zapekacom tanieri Crisp a poprechupujte ho. Pripravte polevu so 150 g paradajkovej omáčky, 10 ml olivového oleja a soli a rozotrite ju na cesto. Pridajte 100 g nakrájaného syra mozzarella.
P2	 Slaná torta (Quiche lorraine)	900g	16 min.	  Rozviňte vopred pripravené lístkové cesto na zapekací tanier Crisp spolu s papierom na pečenie a prepichnete ho. Zmiešajte 4 vajcia, 150 ml smotany na varenie, 130 g strúhaného syra (v štýle ementálu). Pridajte 100 g nakrájaného slaniny na lístkové cesto a prikryte krémom. Ochutte čiernym korením a muškátovým orechom.
P3	 Vysoká pizza	300 až 700g	9 až 12,5min	  Vyberte z obalu a položte na zapekací tanier Crisp.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Pamý hmierec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Pamý hmierec (spodná nádoba a vek)


















Nizký rošt



Vysoký rošt



# CHEF MENU (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA) (MWSC 833)

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA
<b>5- PIZZA &amp; QUICHE (PIZZA A SLANÁ TORTA)</b>				
P4	 Tenká pizza	250 až 400g	9 až 11min	 Vyberte z obalu a položte na zapekací tanier Crisp.
P5	 Čerstvá Pizza	900g	19min.	  Pripravte si cesto - 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, 1 čajová lyžička soli a 10 ml oleja. Nechajte prikryté utierkou kysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote. Rozprestrite ho na naolejovanom zapekacom tanieri Crisp a poprepichujte ho. Pripravte polevu so 150 g paradajkovej omáčky, 10 ml olivového oleja a soli a rozotrite ju na cesto. Pridajte 100 g nakrájaného syra mozzarella. Keď je predhrievanie rúry dokončené, vložte zapekací tanier Crisp na spodný rošt mikrovlnnej rúry.
<b>6 - CESTOVINY/ LASAGNA</b>				
P1	 Čerstvé lasagne	1200g	28min.	  Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Začnite tým, že rozotriete trochu bešamelovej omáčky na dno misky, potom rozložte vrstvu plátkov lazani. Potriete bešamelovou omáčkou a potom s mäsovou omáčkou. Zopakujte tento postup trikrát. Potriete poslednú vrstvu bešamelovou omáčkou a posypte strúhaným syrom, aby ste dosiahli dokonalé zhnednutie.
P2	 Mrazené lasagne	300 až 1000g	22 až 44min	  Odstáňte hliníkovú fóliu.
<b>7 - MÚČNIKY/ PEČIVO</b>				
P1	 DOMÁCI OVOČNÝ KOLÁČ	1200g	24min.	 Obložte kraje taniera Crisp jemným pečivom, prepichnete ho a posypte dno strúhankou, aby absorbovala šťavu z ovocia. Naplňte nakrájanými jablkami zmiešanými s cukrom a škoricom.
P2	 Lievance (Scones)	560g	13,5min.	 Dobre zmiešajte 275 až 300 g hrubej múky, 10 g prášku na pečenie, 4 g soli, 50 g roztopeného margarínu, 200 ml mlieka. Na vymastený zapekací Crisp tanier vytvárajte jeden kus s priemerom 20 cm.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj standardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Parný hmiec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Parný hmiec (spodná nádoba a vekom)



Nizky rošt



Vysoký rošt



# CHEF MENU (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA) ( MWSC 833 )

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA
<b>7 - MÚČNIKY/ PEČIVO</b>				
P3	 Koláč 600g	10min.		Do misy na miešanie pridajte 170 g cukru a 2 veľké vajcia a premiešajte vysokou rýchlosťou, potom znížte rýchlosť a pridajte 50 g predtým rozpusteného margarínu, 170 g bielej múky, 10 g prášku do pečiva a 100 ml mlieka. Naolejajte zapekací tanier Crisp a posypte strúhankou. Na zapekací tanier Crisp nalejte roztopené maslo.
P4	 Pečené orechy 50 až 200g	5,7 až 7,5min		Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera uložte naň orechy. Po vyzvaní pomiešajte.
P5	 Piškótvý koláč (nízkokalorický) 900g	46min.		Dobre vymiešajte 250 g múky, 15 g prášku na pečenie, 250 g cukru, 75 g roztopeného margarínu, 150 ml studenej vody, 185 g vajcia bez škrupinou, vylejte do vymastenej a strúhankou vysypanej nádoby.
P6	 Mafiny (MAFINY) 350g	23min.		Vyšľahajte 170 g margarínu so 170 g cukru, až kým hmota nebude mäkká s bledou farbou. P ostupne z ašľahajte 3 v ajcia. Zľahka primiešajte 225 g preosiatej múky zmiešanej so 7 g prášku do pečiva a 0,25 g soli. Do papierových formičiek odvážte 28 g zmesi a rovnomerne položte na plech na pečenie. Keď je mikrovlnná rúra predhriata, zapekací Crisp tanier položte na spodný rošt.
P7	 Sušienky 250g	18,5min.		Zmiešajte 250 g múky, 100 g cukru a 1,5 g soli. Zmiešajte 125 g margarínu. Vyšľahajte 1 vajce a pridajte do zmesi. Všetky prísady zmiešajte, z 20 g cesta vytvarujte guľôčky a vidličkou na nich robte križový vzor. Keď je mikrovlnná rúra predhriata, misku vhodnú do mikrovlnnej rúry a štandardnej rúry položte na nízky rošt.
P8	 Meringues (PUSINKY) 100g	39,5min.		Vyšľahajte bielka z 2 vajec s 80 g cukru. Pridajte vanilku a mandľovú príchúť. Na zapekacom tanieri Crisp vytvarujte 10 až 12 kúskov. Keď je mikrovlnná rúra predhriata, misku vhodnú do mikrovlnnej rúry a štandardnej rúry položte na nízky rošt.
P9	 Jogurt 600g (150g*4)	6 hod.		62 g jogurtu vylejte do 4 keramických šálok (15,5 g do každej šálky), do každej šálky pridajte 125 ml mlieka (používajte trvanlivé mlieko izbovej teploty s obsahom tuku 3,5 %), misku zakryte prínavou fóliou vhodnou na používanie v mikrovlnnej rúre a položte na kruh otočného taniera.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Parný hrniec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Parný hrniec (spodná nádoba a veko)



Nízky rošt



Vysoký rošt



# PONUKA PRE 6TY ZMYSEL ( MWSC 933)

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA
<b>1-VEGETABLES (ZELENINA)</b>				
P1	 ZEMIAKY (POTATOES)	200 až 1000g	6,5 až 18,5min	 Vhodné na zemiaky: veľkosť zemiaka 200 až 300 g. Umyte a poprepichujte. Po vyzvaní obráťte.
P2	 Paradajky (Tomatoes)	300 až 800g	12 až 16min	 Rozrežte na polovice, okoreňte a povrch posypte syrom.
P3	 Mrkva (Carrots)	150 až 500 g	Senzor	 Umiestnite na mriežku paráka a do spodnej časti pridajte 100 ml vody. Zakryte vekom.
P4	 Brokolica (Broccoli)	150 až 500 g	Senzor	 Umiestnite na mriežku paráka a do spodnej časti pridajte 100 ml vody. Zakryte vekom.
P5	 ZEMIAKY (POTATOES)	150 až 500 g	Senzor	 Umiestnite na mriežku paráka a do spodnej časti pridajte 100 ml vody. Zakryte vekom.
P6	 Mrazená zelenina	150 až 500 g	Senzor	 Umiestnite na mriežku paráka a do spodnej časti pridajte 100 ml vody. Zakryte vekom.
<b>2-KURČA</b>				
P1	 Hydinové rezne	200 až 1000g	14,1 až 24,6min	 Slabo namastite riad vhodný do mikrovlnnej aj štandardnej rúry. Po predhriatí riadu vhodného do mikrovlnnej aj štandardnej rúry okoreňte rezne a umiestnite ich do riadu. Po vyzvaní potraviny obráťte.
P2	 Kuracie stehná	400 až 1000g	14,5 až 26,5min	 Kuracie stehná okoreňte. Namastite riad vhodný do mikrovlnnej aj štandardnej rúry. Po predhriatí riadu vhodného do mikrovlnnej aj štandardnej rúry pridajte stehná; po vyzvaní obráťte.
P3	 Hydinové rezne	150 až 500 g	Senzor	 Okoreňte a uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
<b>3-MÄSO</b>				
P1	 Hovädzie mäso	800 až 1500g	24,9 až 41min	 30 minút pred varením vyberte mäso z chladničky, dochuťte olejom, soľou a korením a vložte do a nádoby vhodnej mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie a vložte do studenej rúry. Po vyzvaní pečienku obráťte. Po dokončení varenia nechajte mäso odpočívať v hliníkovej fólii aspoň 15 minút pred podávaním.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Parný hrniec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Parný hrniec (spodná nádoba a vekom)























Nizky rošt



Vysoký rošt



# PONUKA PRE 6TY ZMYSEL (MWSC 933)

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA	
<b>3-MÄSO</b>					
P2	 Jahňacie mäso	1000 až 1500g	32 až 40min		30 minút pred varením vyberte mäso z chladničky, dochuťte olejom, soľou a korením a vložte do a nádoby vhodnej mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie a vložte do studenej rúry. Po vyzvaní pečienku obráťte. Po dokončení varenia nechajte mäso odpočívať v hliníkovej fólii aspoň 15 minút pred podávaním.
P3	 Roštenka (Entrecote)	150 až 600g	14,9 až 25min		Steak z roštenky okoreňte a po výzve mikrovlnnou rúrou otočte.
P4	 Slanina	50 až 150g	6 až 9min		Po predhriatí zapekacieho Crisp taniera pridajte mäso; po vyzvaní obráťte.
<b>4- RÝB/PLODY MORA</b>					
P1	 Rybie filé	150 až 500 g	Senzor		Okoreňte a uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
P2	 Mrazené obaľované filety	200 až 600 g	13 až 23min		Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Po predhriatí taniera Crisp naň položte jedlo. Po vyzvaní potraviny obráťte.
P3	 Krevety	150 až 500 g	Senzor		Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
P4	 Obaľované krevety	200 až 600 g	9,5 až 18,5min		Použite kráľovské krevety, v strúhanke. Zapekací Crisp tanier slabo namastíte. Po predhriatí taniera Crisp naň položte jedlo. Po vyzvaní potraviny obráťte.
P5	 Rybacie kotlety	150 až 500 g	Senzor		Okoreňte a uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
P6	 Lastúry	150 až 500 g	Senzor		Uložte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
<b>5- PIZZA &amp; QUICHE (PIZZA A SLANÁ TORTA)</b>					
P1	 Domáca pizza	850g	14min.		Pripravte si cesto - 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, 1 čajová lyžička soli a 10 ml oleja. Nechajte prikryté utierkou kysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote. Rozprestrite ho na naolejovanom zapekacom tanieri Crisp a poprepichujte ho. Pripravte polevu so 150 g paradajkovej omáčky, 10 ml olivového oleja a soli a rozotrite ju na cesto. Pridajte 100 g nakrájaného syra mozzarella.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Parný hrniec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Parný hrniec (spodná nádoba a vek)



Nizky rošt















Vysoký rošt





# PONUKA PRE 6TY ZMYSEL ( MWSC 933 )

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA
<b>5- PIZZA &amp; QUICHE (PIZZA A SLANÁ TORTA)</b>				
P2	 Slaná torta (Quiche lorraine)	900g	16min.	 Rozviňte vopred pripravené lístkové cesto na zapekací tanier Crisp spolu s papierom na pečenie a prepichnete ho. Zmiešajte 4 vajcia, 150 ml smotany na varenie, 130 g strúhaného syra (v štýle ementálu). Pridajte 100 g nakrájanej slaniny na lístkové cesto a prikryte krémom. Ochutte čiernym korením a muškátovým orechom.
P3	 Vysoká pizza	300 až 700g	9 až 12,5min	 Vyberte z obalu a položte na zapekací tanier Crisp.
P4	 Frozen thin pizza (MRAZENÁ TENKÁ PIZZA)	250 až 400g	9 až 11min	 Vyberte z obalu a položte na zapekací tanier Crisp.
P5	 Čerstvá Pizza	900g	19min.	 Pripravte si cesto - 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, 1 čajová lyžička soli a 10 ml oleja. Nechajte prikryté utierkou kysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote. Rozprestríte ho na naolejovanom zapekacom tanieri Crisp a poprepichujte ho. Pripravte polevu so 150 g paradajkovej omáčky, 10 ml olivového oleja a soli a rozotrite ju na cesto. Pridajte 100 g nakrájaného syra mozzarella. Keď je predhrievanie rúry dokončené, vložte misku vhodnú do mikrovlnnej aj štandardnej rúry na spodný rošt.
<b>6 - CESTOVINY/ LASAGNA</b>				
P1	 Čerstvé lasagne	1200g	28min.	 Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Začnite tým, že rozotriete trochu bešamelovej omáčky na dno misky, potom rozložte vrstvu plátkov lazani. Potrite bešamelovou omáčkou a potom s mäsovou omáčkou. Zopakujte tento postup trikrát. Potrite poslednú vrstvu bešamelovou omáčkou a posypte strúhaným syrom, aby ste dosiahli dokonalé zhnedenutie.
P2	 Mrazené lasagne	300 až 1000g	22 až 44min	 Odstráňte hliníkovú fóliu.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Parný hrniec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Parný hrniec (spodná nádoba a veko)















Nizky rošt



Vysoký rošt



# PONUKA PRE 6TY ZMYSEL (MWSC 933)

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA
<b>6 - CESTOVINY/ LASAGNA</b>				
P3	 Cestoviny	1 – 3 porcií	4 až 9 min + čas na státie	 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.). Čas prípravy zvolte ručne podľa návodu na obalu.
<b>7 - RYŽA/ OBILNINY</b>				
P1	 Ryža	1 – 4 porcií	2,5 až 7 min + čas na státie	 1 až 4 porcie ryže vsypte do spodnej nádoby (základne) paráka; každá porcia predstavuje 100 g. Po patričné označenie vnútri paráka nalejte 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.). Čas prípravy zvolte ručne podľa návodu na obalu.
P2	 Špalda	100 až 400g	20,5 až 50,5min	 Umiestnite na základňu parného hrnca od 100 g do 400 g špaldy, na každých 100 g pridajte 180 ml vody a štipku soli, dobre premiešajte a prikryte vekom parníka. Nepoužívajte mriežku parného hrnca.
P3	 Quinoa	1 – 4 porcií	22,5 až 42min	 Umiestnite na spodok (základňu) parného hrnca od 100 g do 400 g quinoa, na každých 100 g pridajte 200ml vody, štipku soli a 20 g sušených paradajok, dobre premiešajte a prikryte vekom parného hrnca. Nepoužívajte mriežku parného hrnca.
<b>8 - MÚČNIKY/ PEČIVO</b>				
P1	 DOMÁCI OVOČNÝ KOLÁČ	1200g	24min.	 Obložte kraje taniera Crisp krehkým pečivom, prepichnete ho a posypte dno strúhankou, aby absorbovala šťavu z ovocia. Naplňte nakrájanými jablkami zmiešanými s cukrom a škoricou
P2	 Lievance (Scones)	560g	13,5min.	 Dobre zmiešajte 275 až 300 g hrubej múky, 10 g prášku na pečenie, 4 g soli, 50 g roztopeného margarínu, 200 m mlieka. Na vymastený riad vhodný do mikrovlnnej aj štandardnej rúry vytvárajte jeden kus s priemerom 20 cm.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Parný hrniec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Parný hrniec (spodná nádoba a veko)
























Nizky rošt



Vysoký rošt



# PONUKA PRE 6TY ZMYSEL (MWSC 933)

RECEPTY NA JEDLÁ	MNOŽSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA
<b>8 - MÚČNIKY/ PEČIVO</b>				
P3	 Pečenie koláča Crisp	600g	10min.	 Do misy na miešanie pridajte 170 g cukru a 2 veľké vajcia a premiešajte vysokou rýchlosťou, potom znížte rýchlosť a pridajte 50 g predtým rozpusteného margarínu, 170 g bielej múky, 10 g prášku do pečiva a 100 ml mlieka. Zapekací tanier vymastíte a posypte strúhankou Na zapekací tanier Crisp nalejte roztopené maslo.
P4	 Pečené orechy	50 až 200g	5,7 až 7,5min	 Po predhriatí riadu vhodného do mikrovlnnej aj štandardnej rúry pridajte orechy. Po vyzvaní pomiešajte.
P5	 Ovocie	150 až 500 g	Senzor	 Očistené a na hranolčeky nakrájané položte na mriežku paráka. Do spodnej časti pridajte 100 ml vody a zakryte vekom.
P6	 Piškútový múčnik	900g	46min.	  Dobre vymiešajte 250 g múky, 15 g prášku na pečenie, 250 g cukru, 75 g roztopeného margarínu, 150 ml studenej vody, 185 g vajcia bez škrupinou, vylejte do vymastenej a strúhankou vysypanej nádoby.
P7	 Mafiny (MAFINY)	350g	23min.	  Vyšľahajte 170 g margarínu so 170 g cukru, až kým hmota nebude mäkká s bledou farbou. Postupne z ašľahajte 3 v ajcia. Zľahka primiešajte 225 g preosiatej múky zmiešanej so 7 g prášku do pečiva a 0,25 g soli. Do papierových formičiek odvážite 28 g zmesi a rovnomerne položte na plech na pečenie. Keď je mikrovlnná rúra predhriata, misku vhodnú do mikrovlnnej rúry a štandardnej rúry položte na nízky rošt.
P8	 Sušienky	250g	18,5min.	  Zmiešajte 250 g múky, 100 g cukru a 1,5 g soli. Zmiešajte 125 g margarínu. Vyšľahajte 1 vajce a pridajte do zmesi. Všetky prísady zmiešajte, z 20 g cesta vytvarujte guľôčky a vidličkou na nich robte krížový vzor. Keď je mikrovlnná rúra predhriata, misku vhodnú do mikrovlnnej rúry a štandardnej rúry položte na nízky rošt.
P9	 Meringues (PUSINKY)	100g	39,5min.	  Vyšľahajte bielka z 2 vajec s 80 g cukru. Pridajte vanilku a mandľovú príchuť. Na riade vhodnom do mikrovlnnej aj štandardnej rúry vytvarujte 10 až 12 kúskov. Keď je mikrovlnná rúra predhriata, zapekací Crisp tanier položte na spodný rošt.
P10	 Jogurt	600g (150g*4)	6 hod.	  62 g jogurtu vylejte do 4 keramických šálok (15,5 g do každej šálky), do každej šálky pridajte 125 ml mlieka (používajte trvanlivé mlieko izbovej teploty s obsahom tuku 3,5 %), misku zakryte prínavou fóliou vhodnou na používanie v mikrovlnnej rúre a položte na kruh otočného taniera.



Riady vhodné do mikrovlnnej rúry



Riady vhodné do mikrovlnnej aj štandardnej rúry



Zapekací Crisp tanier a držadlo Crisp taniera



Parný hrniec (Spodok so spodnou mriežkou a vekom)



Parný hrniec (spodná nádoba a veko)



Nízky rošt

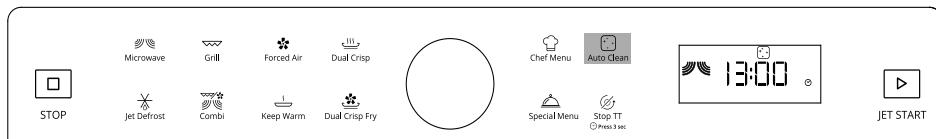


Vysoký rošt



## AUTO CLEAN (AUTOMATICKÉ ČISTENIE)

Tento automatický cyklus čistenia umožňuje vyčistiť mikrovlnnú rúru a odstrániť nepríjemné pachy.



### PRED SPUSTENÍM CYKLU:

- 1 Do nádoby vhodnej na používanie v mikrovlnnej rúre nalejte 250 ml vody izbovej teploty (pozri odporúčania v časti „Tipy a odporúčania“ nižšie).
- 2 Nádobu vložte priamo do stredu skleneného otočného taniera.

### SPUSTENIE CYKLU:

- 1 Stlačením tlačidla Auto Clean (Automatické čistenie) sa na displeji zobrazí doba trvania cyklu čistenia.
- 2 Funkciu spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

### PO SKONČENÍ CYKLU:

- 1 Stlačte tlačidlo Stop (Zastaviť).
- 2 Vyberte nádobu.
- 3 Na čistenie vnútorných priestorov použite mäkkú handričku alebo papierovú utierku navlhčenú slabým roztokom saponátu.



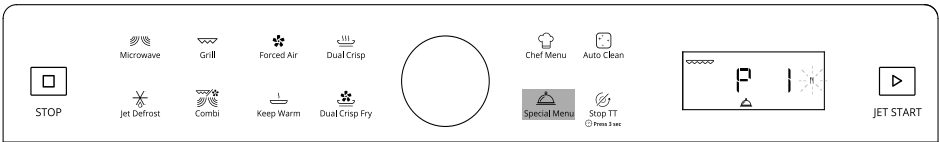
### Tipy a odporúčania:

- Na dosiahnutie lepších výsledkov čistenia sa odporúča použiť nádobu s priemerom 17 až 20 cm a vysokú maximálne 6,5 cm. Pre modely vybavené parákom vo forme príslušenstva použite na spustenie tejto funkcie len spodnú nádobu.
- Pretože nádoba je po skončení čistenia horúca, pri jej vyberaní z mikrovlnnej rúry sa odporúča použiť rukavice do rúry.
- Lepší účinok čistenia a odstránenie nepríjemných pachov dosiahnete pridaním malého množstva citrónovej šťavy do vody.
- Grilovací rošt nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo spáli všetky rozstriedané zvyšky jedál, ale strop nad ním si vyžaduje pravidelné čistenie. Na čistenie sa musí používať mäkká handrička navlhčená slabým roztokom saponátu.






















## SPECIAL MENU (Špeciálne menu)

Tlačidlo Special menu (Špeciálne menu) je praktické tlačidlo, ktoré obsahuje rôzne funkcie podporujúce proces varenia. Pomáha vám pri kysnutí cesta, zmäkčovaní a topení masla, zmrzliny, smotanového syra atď.



- 1 Stlačte tlačidlo Special Menu (Špeciálne menu).
- 2 Otáčaním otočného gombíka nastavte kategóriu potraviny (pozrite si tabuľku nižšie) a voľbu potvrďte tlačiacim tlačidlom na Confirmation (potvrdenie).
- 3 Otáčaním otočného gombíka nastavte hmotnosť.
- 4 Cyklus varenia spustíte stlačením tlačidla na Confirmation (potvrdenie)/Jet Start (Jet Štart).

RECEPTY NA JEDLÁ		METÓDA	HMOTNOSŤ	TIPY
MWSC 833	MWSC 933			
 Kysnutie cesta	 Kysnutie cesta	Kysnutie cesta	250 až 500 g	Na pizzové cesto nalejte priamo do nádoby vodu s teplotou 37 °C, rozpusťte v nej droždie, pridajte 250 g múky, 2 polievkové lyžice rastlinného oleja, 2 čajové lyžičky soli a dobre vymiešajte, až kým nevytvarujete cesto. Je možné použiť aj iné obľúbené recepty na cesto. Nepoužívajte plastové nádoby.
/	 Ohrievanie	Ohrievanie	Pozrite si tabuľku Ohrievanie	Túto funkciu používajte stláčaním vyhradeného tlačidla na modeli MWSC 833 ; stláčaním tlačidla Special Menu (Špeciálne menu) na modeli MWSC 933 . Podrobnosti nájdete v kapitole „Keep Warm (Ohrev)“.
 Maslo	 Maslo	Zmäkčovanie	50 až 500 g	Chladený výrobok vybalte a vložte do nádoby, ktorá je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre.
 Zmrzlina	 Zmrzlina	Zmäkčovanie	100 – 1000 g	Nádobu so zmrazenou zmrzlinou položte na otočný tanier.
 Smotanový syr	 Smotanový syr	Zmäkčovanie	50 až 500 g	Chladený výrobok vybalte a vložte do nádoby, ktorá je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre.

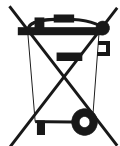
RECEPTY NA JEDLÁ		METÓDA	HMOTNOSŤ	TIPY
MWSC 833	MWSC 933			
 P5 Zmrazená šťava	 P6 Zmrazená šťava	Zmäkčovanie	250 g – 1000 g (1 ml je 1 g)	Z nádoby so zmrazeným výrobkom odstráňte vrchnák.
 P6 Maslo	 P7 Maslo	Topenie	50 až 500 g	Chladený výrobok vybaľte a vložte do nádoby, ktorá je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre. Po zaznení signálu pomiešajte.
 P7 Kúsky čokolády	 P8 Kúsky čokolády	Topenie	100 až 500 g	Keď má výrobok izbovú teplotu, vložte ho nádoby, ktorá je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre. Po zaznení signálu pomiešajte.
 P8 Syr	 P9 Syr	Topenie	50 až 500 g	Chladený výrobok vložte do nádoby, ktorá je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre. Po zaznení signálu pomiešajte.
 P9 Marshmallow	 P10 Marshmallow	Topenie	100 až 500 g	Keď má výrobok izbovú teplotu, vložte ho nádoby, ktorá je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre. Objem nádoby musí byť aspoň dvojnásobne väčší ako množstvo cukríkov, pretože počas varenia expandujú.

## TIPY NA OCHRANU ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- \* Celá škatuľa sa môže recyklovať, ako to potvrdzuje symbol recyklácie. Dodržiavajte miestne nariadenia týkajúce sa recyklovania. Obaly (plastové vrecia, polystyrén a pod.) predstavujú potenciálne nebezpečenstvo, preto ich neodkladajte v dosahu detí.
- \* Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice č. 2012/19/EÚ o odpade z 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 odniesť 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.

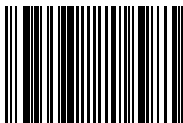
## Vyhovuje smernici IEC č. 60705, 4. vydanie, 2010-04.

- Medzinárodná elektrotechnická komisia vypracovala technickú normu na porovnávacie testovanie tepelného výkonu rôznych mikrovlnných rúr. Pre túto rúru odporúčame použiť nasledujúci postup:

SKÚŠKA	MNOŽSTVO	PRIBLIŽNE DOBA	ÚROVEŇ VÝKONU	NÁDOBA
12.3.1 (vaječný krém)	750 g	15-16 min.	750 W	Varné sklo 3. 222-R
12.3.2 (piškótový múčnik)	475 g	7min30s	750 W	Varné sklo 3.827
12.3.3 (fašírka)	900 g	13-14 min.	750 W	Varné sklo 3.838
12.3.4 (Gratinované zemiaky)	1200 g	23-26 min.	Gril + 500W	Varné sklo 3.827
12.3.5 (Kurča)	1200 g	37-38 min.	Horúci vzduch 200°C + 90W	Nízky rošt
12.3.6 (Citrónový koláč)	800 g	34 min.	Horúci vzduch 200 °C+ 90W	Sklenený riad Schott
13.3 (Manuálne rozmrazovanie)	500 g	15 min.	160W	Na otočný tanier položte 3 mm plastový tanier.

### TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Opis údajov	MWSC 833	MWSC 933
Privádzané napätie	220 – 230 V pri 50 Hz	220 – 230 V pri 50 Hz
Úroveň mikrovlnného výkonu	1650 W	1650 W
Menovitý energetický príkon	2000 W	2000 W
Grill (Gril)	1150-1250 W	1150-1250 W
Forced Air (Horúci vzduch)	1650-1750 W	1650-1750 W
Vonkajšie rozmery (V x Š x H)	373 x 490 x 540	373 x 490 x 540
Vnútorne rozmery (V x Š x H)	225 x 395 x 370	225 x 395 x 370



B00002693

