



# HLAVNÉ A ŠPECIÁLNE FUNKCIE - STRUČNÝ NÁVOD

## COMBI (MIKROVLNNÉ VARENIE + GRIL)

- Táto funkcia kombinuje mikrovlnný ohrev s grilovaním a umožňuje rýchlejšie varíť a zapekať. Stlačte tlačidlo Combi: na displeji sa zobrazí číslo „1“, ktoré zodpovedá funkcií Kombinované (mikrovlnné varenie + gril). Stlačte tlačidlo na Confirmation (potvrdenie) a potom podľa dolu uvedenej tabuľky zvoľte úroveň výkonu.

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

## STOP TURNTABLE (ZASTAVENIE OTOČNÉHO TANIERA)

- Túto funkciu používajte, ak musíte použiť veľmi veľkú nádobu, ktorá sa v rúre nemôže voľne otáčať.
- Funkcia „Stop turtable“ (Zastavenie otočného taniera) funguje len s nasledovnými funkciemi varenia:
  - Horúci vzduch
  - Kombinované (Mikrovlnné varenie + Horúci vzduch)
- Táto funkcia umožňuje získať prístup do režimu nastavenia hodín po stlačení a podržaní tohto tlačidla na 3 sekundy.

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

Táto funkcia kombinuje varenie pomocou mikrovln a horúceho vzduchu a umožňuje vám rýchlejšie pripraviť jedlá pečené v rúre. Stlačte tlačidlo Combi a pomocou otočného gombíka a tlačidla na Confirmation (potvrdenie) zvoľte číslo „2“ pre funkciu Combi (Microwave + Forced Air) Kombinované (Mikrovlnné varenie + Horúci vzduch). Zvoľte správnu teplotu, potvrďte tlačidlom na Confirmation (potvrdenie), potom podľa tabuľky zvoľte úroveň výkonu.

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

## AUTO CLEAN (AUTOMATICKÉ ČISTENIE)

- Tento automatický cyklus čistenia umožňuje vyčistiť mikrovlnnú rúru a odstrániť nepríjemné pachy.
- Postupy a tipy pre používateľa sú uvedené v návode na obsluhu.



## CHEF MENU (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA)

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

Túto ponuku používajte na prípravu jedál uvedených na poslednej strane tohto stručného návodu. Stlačte tlačidlo Chef menu (Ponuka Šéfkuchára), jednoducho zvoľte recept a postupujte podľa pokynov na displeji: Ponuka automaticky upraví parametre varenia s cieľom dosiahnuť najlepšie výsledky. Úplný opis všetkých receptov ponuky je súčasťou návodu na obsluhu.



## SPECIAL MENU (ŠPECIÁLNE MENU)

Tlačidlo Special menu (Špeciálne menu) convenient (je praktické tlačidlo), ktoré obsahuje rôzne funkcie podporujúce proces varenia. Umožňuje kysnutie cesta, ohrev jedál, zmäkčovanie a topenie masla, čokolády, syra atď.

	METÓDA	KATEGÓRIA POTRAVÍN
P1	Kysnutie cesta	Kysnutie cesta
P2	Ohrievanie	Ohrievanie
P3	Zmäkčovanie	Maslo
P4	Zmäkčovanie	Zmrzlina
P5	Zmäkčovanie	Smotanový syr
P6	Zmäkčovanie	Zmrzená šťava
P7	Topenie	Maslo
P8	Topenie	Kúsky čokolády
P9	Topenie	Syr
P10	Topenie	Biele mäkké cukríky



## JET START (RÝCHLY ŠTART)

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

Stlačením tlačidla Jet Start (Jet Štart) automaticky spustíte funkciu mikrovln na maximálnom výkone (900W) na 30 sekúnd. Po každom ďalšom stlačení sa čas varenia predĺži o 30 sekúnd. Čas môžete predĺžiť alebo skrátiť otáčaním otočného gombíka po spustení funkcie.

## DUAL STEAM (PARÁK S DVOMI NÁDOBAMI)

Táto funkcia umožňuje pripraviť zdravé jedlá s prirodzenou chuťou varením v pare. Túto funkciu používajte spolu s dodaným parákom s dvomi nádobami na varenie potravín, ako je zelenina alebo ryby, v pare. Tvar paráka s dvomi nádobami umožňuje pripravovať väčšie množstvo rovnakej potraviny a umožňuje dobre uvařiť dve rôzne potraviny.

Čas varenia treba nastaviť ručne; snímač rúry automaticky upraví výkon mikrovlnného žiarenia.

Recepty na prípravu v paráku s dvomi nádobami sú v návode na obsluhu.

3/4

## CHEF MENU (PONUKA ŠÉFKUCHÁRA) - AUTOMATICKÉ RECEPTY

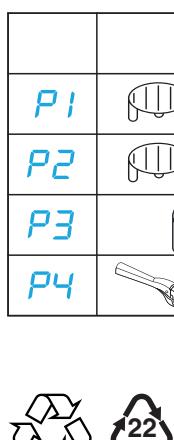
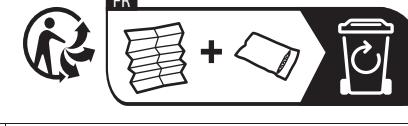
1-ZELENINA		
P1		Pečené zemiaky
P2		Pečené paradajky
P3		Mrkva v pare
P4		Brokolica v pare
P5		Zemiaky pripravované v pare
P6		Mrazená zelenina

4-RYBY/MORSKÉ PLODY		
P1		Rybacie rezne v pare
P2		Mrazené obaľované rezne vysmážané
P3		Krevety v pare
P4		Obaľované krevety vysmážané
P5		Rybacie kotlety
P6		Lastúry

7-RYŽA/OBILNINY		
P1		Ryža
P2		Špalda
P3		Quinoa

5-PIZZA/SLANÁ TORTA		
P1		Domáca pizza
P2		Slaná torta
P3		Vysoká pizza
P4		Tenká pizza
P5		Čerstvá pizza

8-DĚZERTY/PEČIVO		
P1		Domáci ovocný koláč
P2		Lievance
P3		Pečenie koláča Crisp
P4		Pečené orechy
P5		Ovocie
P6		Piškótový koláč
P7		Mafiny
P8		Sušienky
P9		Pusinky
P10		Jogurt



## PRÍSLUŠENSTVO

Riady vhodné do mikrovlnnej aj standardnej rúry  
Zapekacia Crisp tanier a držadlo zapekacieho Crisp taniera

Parák (parák s jednou vrstvou)

Parák (spodná nádoba a veko)

Nízky rošt  
Vysoký rošt

Úplný opis všetkých receptov ponuky Chef Menu (Ponuka Šéfkuchára) je súčasťou návodu na obsluhu.