

JT479

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

**Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

ČÍSLO

INSTALACE

3 Instalace

BEZPEČNOST

4 Důležité bezpečnostní pokyny

5 Odstraňování poruch

6 Bezpečnostní opatření

PŘÍSLUŠENSTVÍ A ÚDRŽBA

7 Příslušenství

8 Údržba a čištění

OVLÁDACÍ PANEL

9 Ovládací panel

OBECNÉ POUŽITÍ

10 První použití – volba jazyka

10 Pohotovostní režim

10 Ochrana proti spuštění /Dětský zámek

10 Režim Demo

10 Pozastavení nebo skončení přípravy pokrmů

11 Vložit/Promíchat/otočit pokrm

11 Zastavit Otočny Talíře

11 Časovač

12 Nastavení

FUNKCE PŘÍPRAVY

13 Jet Start

14 Mikrovlnná trouba

15 Gril

16 Kombinace gril + mikrovlnná trouba

17 Kombinace horkovzdušná trouba + mikrovlnná trouba

18 Rychlý ohřev

19 Rozmrazování (ruční a 6. smysl rozmrazování)

20 Crisp

21 6. smysl rozmrazování pečiva

22 Horkovzdušná trouba

23 6. smysl vaření v páře

24 6. smysl ohřev

25 Oblíbené

26 6. smysl Menu šéfkuchaře

POKYNY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

36 Doporučení k ochraně životního prostředí

36 Technické specifikace

INSTALACE

-PŘED PŘIPOJENÍM

Troubu umístěte v bezpečné vzdálenosti od jiných zdrojů tepla. K zajištění dostatečné ventilace je třeba nad troubou ponechat volný prostor alespoň 30 cm.

Mikrovlnnou troubu neumísťujte do skříně. Trouba není určena k umístění nebo používání na pracovní ploše, která je níže než 850 mm nad podlahou.

Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší domácnosti.

Nesnímejte ochranné kryty vstupu mikrovln umístěné na vnitřní boční straně trouby. Chrání vstupní kanálky mikrovln před tukem a zbytky jídel.

Mikrovlnnou troubu ustavte na rovné a stabilní ploše, která unese hmotnost trouby a nádobí, které se do ní vkládá. S troubou zacházejte opatrně.

Zkontrolujte, zda je prostor pod a okolo trouby volný a umožňuje řádnou cirkulaci vzduchu.

Zkontrolujte, zda není trouba poškozená. Zkontrolujte, zda dveře trouby těsně přiléhají k rámu dveří a zda není poškozeno vnitřní těsnění dveří. Vyjměte z trouby všechny předměty a vymyjte ji měkkým vlhkým hadříkem.

Troubu nezapínejte, pokud je poškozená přírodní síťová šňůra nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, nebo když došlo k jejímu poškození či pádu. Napájecí kabel ani zástrčku neponořujte do vody. Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých ploch. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo jinému ohrožení zdraví a majetku.

Nepoužívejte prodlužovací kabel:

Pokud je napájecí kabel příliš krátký, požádejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisního technika o nainstalování elektrické zásuvky v blízkosti spotřebiče.

VAROVÁNÍ: Nesprávné používání uzemňovací zástrčky může způsobit nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pokud nerozumíte zcela pokynům pro uzemnění nebo pokud máte pochybnosti, zda je mikrovlnná trouba správně uzemněna, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem.

-PO PŘIPOJENÍ

Troubu lze spustit jen tehdy, jsou-li řádně uzavřeny dveře.

Je-li trouba umístěna v blízkosti televizního nebo rozhlasového přijímače nebo antény, může se zhoršit kvalita televizního a rozhlasového signálu a může vnikat rušení.

Uzemnění tohoto spotřebiče je povinné. Při nedodržení tohoto požadavku výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za zranění osob, zvířat nebo za škody na majetku.

Výrobce neodpovídá za žádné problémy způsobené nedodržením těchto pokynů uživatelem.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘEČTĚTE SI POZORNĚ TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE JEJ PRO DALŠÍ POUŽITÍ

Pokud dojde ke vznícení nebo doutnání materiálu uvnitř/vně trouby, nechte dvířka zavřená a vypněte troubu. Vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky nebo vypněte jistič/vyjměte pojistku.

Nenechávejte troubu bez dozoru, zvláště pokud při tepelné úpravě používáte papír, umělé hmoty nebo jiné hořlavé materiály. Papír může zuhelnatět nebo shořet a některé umělé hmoty použité při ohřívání jídel se mohou roztavit.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají. Je třeba věnovat pozornost tomu, abyste se při práci nedotkli horkých součástí uvnitř trouby.

Dětem mladším 8 let by neměl být dovolen přístup ke spotřebiči bez přísného dohledu.

Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání jídel a nápojů. Sušení jídla nebo oděvů a ohřev zahřívacích podložek, domácí obuvi, mycích hub, hadrů a podobných věcí může způsobit požár, vznícení a zranění.

Spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a výše a osoby se sníženou fyzickou, sensorickou nebo mentální schopností nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, vždy však pouze pod dohledem nebo po zaškolení v bezpečném používání spotřebiče a seznámení s riziky. Děti by neměly provádět čištění a údržbu, pokud jim není 8 a více let a nejsou pod dohledem. Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály. Spotřebič a jeho napájecí šňůru skladujte mimo dosah dětí 8 mladších let.

VAROVÁNÍ: Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro tepelnou úpravu jídel nebo nápojů v hermeticky uzavřených nádobách. Zvýšení tlaku by mohlo způsobit škody při otevření nebo by nádoby mohly explodovat.

VAROVÁNÍ: Pravidelně kontrolujte, zda není poškozeno těsnění a těsnicí plochy dveří. V případě poškození mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji kvalifikovaný servisní technik neopraví.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte na vaření nebo ohřívání celých vajec se skořápkou nebo bez ní, protože vejce by mohla puknout i po ukončení tepelné úpravy.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Spotřebiče nejsou určeny k provozu s pomocí externího časovače nebo zvláštního systému dálkového ovládnání.

Používáte-li při pečení větší množství tuku nebo oleje, uvědomte si, že se mohou přehřát a způsobit požár.

Uvnitř trouby nebo v její blízkosti neohřívejte ani nepoužívejte hořlavé materiály. Výpary mohou způsobit požár nebo výbuch.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení oděvů, papíru, koření, bylin, dřeva, květů, ovoce nebo jiných hořlavých materiálů. Mohl by vzniknout požár.

Nepoužívejte korozivní nebo chemikálie nebo páry v tomto spotřebiči. Tento typ trouby je určen k ohřívání a tepelné úpravě pokrmů. Není určen k průmyslovým nebo laboratorním účelům.

Na dveře nestavte ani na ně nezavěšujte těžké předměty. Mohly by poškodit dveřní otvor trouby a závěsy. K zavěšování předmětů není určeno ani držadlo dveří.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Jestliže trouba nefunguje, nevolejte servis, dokud nekontrolujete následující body:

- Otočný talíř i jeho držák jsou na svém místě.
- Zástrčka napájecí šňůry je správně zasunuta do síťové zásuvky.
- Dveře jsou správně zavřeny.
- Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud.
- Zkontrolujte, zda má trouba dostatečné větrání.
- Počkejte asi deset minut a poté troubu opět zapněte.
- Před zapnutím zkuste dveře znovu otevřít a zavřít.
- Režim Demo je aktivován (viz kapitola „Nastavení“).
- Při zapnutí některých funkcí se na displeji může objevit symbol "□ □ □". Nejde o závadu. Znamená to, že trouba provádí výpočty k dosažení dobrého konečného výsledku.

Předejete tak zbytečným zásahům servisu, které byste museli zaplatit.

Při volání do servisního střediska vždy uveďte výrobní číslo a typové číslo trouby (jsou uvedeny na servisním štítku). Další pokyny najdete v záručním listě.

Poškozený napájecí kabel je třeba vyměnit za originální napájecí kabel, který je k dostání v servisním středisku. Výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze vyškolený servisní technik.

VAROVÁNÍ: Servisní opravy smí provádět výlučně odborně vyškolený technik. Provádění oprav nebo úprav, u kterých je nutné sejmout kryty chránící před mikrovlnnou energií, je nebezpečné a tyto činnosti smí provádět pouze odborně vyškolený technik.

Neotvírejte žádné pevně uchycené kryty.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- VŠEOBECNĚ

Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití!

Pokud spotřebič chcete použít jako mikrovlnnou troubu, neměl by být uváděn do provozu, pokud v něm není pokrm. Mohla by se tím poškodit.

Větrací průduchy trouby musí zůstat volné. Ucpání otvorů přívodu nebo odvodu vzduchu může vést k poškození trouby a neuspokojivým výsledkům.

Pokud provádíte zkoušku provozu trouby, vložte do ní sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii a trouba se nepoškodí.

Neukládejte a nepoužívejte tento spotřebič venku.

Nepoužívejte jej v blízkosti kuchyňského dřezu, ve vlhkém suterénu, poblíž bazénu, apod.

Nepoužívejte vnitřek trouby nikdy jako skladovací prostor.

Odstraňte drátěné spony před vložením papírových nebo plastových sáčků do trouby.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k fritování v olejové lázni, protože nelze regulovat teplotu oleje.

Po dokončení přípravy pokrmu vždy k uchopení použijte kuchyňské chňapky, abyste se nepopálili horkými nádobami, částmi trouby nebo plechy.

-TEKUTINY

Například nápoje nebo voda. K přehřátí tekutiny může v mikrovlnné troubě dojít bez toho, aniž by se objevily bubliny. Tím by mohlo dojít k náhlému překypění horké tekutiny.

Této situaci předejdete dodržováním následujících pokynů:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
2. Tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.
3. Po zahřátí nechte tekutinu chvíli v klidu a poté ji před opatrným vytažením nádoby z mikrovlnné trouby ještě zamíchejte.

- ŠETRNÝ POSTUP

Po ohřevu jídla pro malé děti nebo tekutiny v dětské láhvi ji promíchejte a zkontrolujte teplotu před podáním nápoje dítěti. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.

Vždy si vyhledejte podrobné informace v návodu k mikrovlnné troubě. Zejména pokud připravujete nebo ohříváte jídla obsahující alkohol.

Před zahájením ohřevu se přesvědčte, že jste sejmuli víčko a dudlík.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

VŠEOBECNĚ

Existuje celá řada příslušenství, kterou je možno koupit na trhu. Před nákupem se vždy ujistěte, že je vhodné pro mikrovlnnou troubu.

Ujistěte se před zahájením přípravy pokrmu, že nádoby, které používáte, je určeno pro mikrovlnné trouby a mikrovlny skrze něj mohou pronikat.

Když vkládáte pokrmy a příslušenství do mikrovlnné trouby, zajistěte, aby nebyly ve styku s vnitřním povrchem trouby.

To je důležité zvláště u příslušenství z kovu nebo s kovovými částmi.

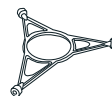
Pokud příslušenství obsahující kov přichází při provozu do styku s vnitřkem trouby, může dojít k jiskření a poškození trouby.

Vždy se před zahájením přípravy přesvědčte, že otočný talíř se může v troubě otáčet. Pokud se otočný talíř volně neotáčí, měli byste použít menší nádobu nebo použít funkci zastavení otočného talíře (viz Větší nádoba).

Držák otočného talíře

Pod otočný talíř vkládejte držák otočného talíře. Na otočný talíř nikdy nepokládejte žádné jiné nádoby.

- VLOŽTE DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE DO TROUBY.



Skleněný otočný talíř

Používejte otočný skleněný talíř bez ohledu na to, jakou funkci přípravy pokrmu jste zvolili. Zachycuje veškeré odkapávající šťávy a části jídel, které by jinak potřísnily a znečistily vnitřek trouby.

- Položte otočný talíř na držák otočného talíře.



PAŘÁK

Pařák připravuje jídla pomocí zvláštní funkce (PÁRA). Pokud připravujete ryby nebo zeleninu, položte jídlo na střední mřížku. Střední mřížku nepoužívejte, připravujete-li těstoviny, rýži nebo fazole. Pařák vždy pokládejte na skleněný otočný talíř



Poklička
Mřížka
Mísa

DRÁTĚNÝ STOJAN

Vysoký drátěný stojan používejte, když připravujete jídla na grilu nebo používáte kombinovanou funkci gril + mikrovlnná trouba.

Nízký drátěný stojan používejte, když připravujete jídla pomocí horkovzdušné trouby nebo kombinované funkce horkovzdušná trouba + mikrovlnná trouba.



TALÍŘ CRISP

Pokrm položte přímo na talíř Crisp. Talíř Crisp můžete před použitím předehřát (max. 3 minuty).

Při použití talíře Crisp vždy používejte skleněný otočný talíř jako podložku.

Na talíř Crisp nikdy nepokládejte žádné nádoby, protože se zahřeje na vysokou teplotu a mohl by snadno nádoby poškodit.



KRYT TALÍŘE (příslušenství prodávané zvlášť)

Kryt se používá k přikrytí pokrmu při přípravě jídla a jeho ohřevu pomocí mikrovln a pomáhá omezit prskání, zabraňuje vysušení pokrmu a snižuje dobu potřebnou k přípravě/ohřevu.

KRYT používejte ke dvoustupňovému ohřevu.



DRŽÁK TALÍŘE CRISP

Držák talíře Crisp používejte k vyjmutí horkého talíře Crisp z trouby.

PEČÍCÍ PLECH (příslušenství prodávané zvlášť)

Pečící plech používejte pouze, když pokrmy připravujete v horkovzdušné troubě. Nikdy jej nepoužívejte v kombinaci s funkcí mikrovlnné trouby.

- Položte pečící plech na držák plechu uvnitř trouby.



ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Nebudete-li troubu udržovat čistou a suchou, může dojít k poškození povrchu a tedy ke zkrácení životnosti spotřebiče a případně i vytvoření nebezpečné situace a riziku požáru.

Nepoužívejte drsné kovové houbičky, čisticí prostředky s drsnými částicemi, kovové drátěnky, hadříky s čisticí drť apod., které mohou poškodit ovládací panel, vnitřní i vnější plochy trouby. Používejte hadřík namočený do neutrálního čisticího prostředku nebo papírový ubrousek s aerosolovým prostředkem na čištění skel. Aerosolový čisticí prostředek na okna nastříkejte vždy na papírový ubrousek.

Mikrovlnnou troubu nečistěte parním čisticím zařízením.

Trouba by měla být pravidelně čistěna a měly by být odstraňovány jakékoliv naschlé zbytky jídel.

V pravidelných intervalech, zvláště pokud došlo k přetečení tekutin, vyjměte otočný talíř, držák otočného talíře a vytřete dočista dno trouby.

Používejte měkký a vlhký hadřík s neagresivním čisticím prostředkem k čištění vnitřních povrchů, přední a zadní části dveří a otvoru dveří.

Čisticí prostředek je jediná požadovaná údržba. Čištění provádějte, pouze je-li trouba odpojena od elektrické sítě.

Nestříkejte přímo na troubu.

Tato trouba je navržena tak, aby fungovala jen s otočným talířem uloženým na svém místě.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu, pokud byl otočný talíř vyjmut za účelem čištění.

Nedovolte, aby se tuk nebo kousky jídla hromadily okolo dveří. V případě, že skvrny není snadné odstranit, vložte do trouby šálek s vodou a nechejte vařit po dobu 2 - 3 sekundy. Nečistota vlivem páry změkne.

Pokud do vody přidáte trochu citronové šťávy, umístíte jej na otočný talíř a povaříte po dobu několika minut, odstraníte tím pachy z trouby.

Grilovací těleso nevyžaduje čištění, protože intenzivní žár spálí jakékoliv na něm ulpělé nečistoty, ale horní stěnu nad tělesem může být nutné pravidelně čistit. To byste měli dělat měkkým a vlhkým hadříkem s neagresivním čisticím prostředkem.

Pokud funkci Gril nepoužíváte pravidelně, jednou za měsíc ji nejméně na 10 minut zapněte, aby se spálily všechny usazeniny a snížilo riziko vzniku požáru.

NEVHODNÉ DO MYČKY:

Talíř Crisp by měl být myt ve vlažné vodě s čisticím prostředkem. Silně znečištěné části mohou být čistěny pomocí drsného hadříku a neagresivního čisticího prostředku.

Vždy nechejte před čištěním talíř Crisp vychladnout.

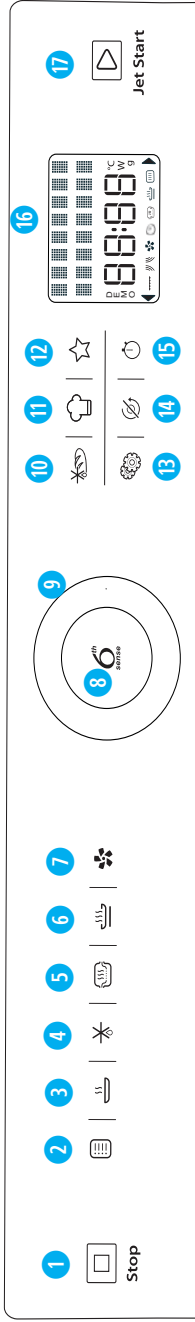
Horký Crisp talíř nenoste do vody ani na něj nestříkejte vodu. Rychlé ochlazení by jej mohlo poškodit.

Nepoužívejte drátěnky. Mohly by povrch talíře poškrábat.

VHODNÉ DO MYČKY:

- Držák otočného talíře • Drátěný stojan • Držák talíře Crisp
- Skleněný otočný talíř • Příslušenství pro přípravu pokrmů v páře • Pečící plech (příslušenství prodávané zvlášť)

OVLÁDACÍ PANEL



- | | | |
|---|---|--|
| <p>1 TLAČÍTKO STOP
Stisknutím vypnete nebo obnovíte jakoukoliv funkci trouby.
RUČNÍ FUNKCE
Použijte k volbě:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkce mikrovlnné trouby • Funkce grilu • Kombinovaná funkce grilu + mikrovlnné trouby • Kombinovaná funkce horkovzdušné trouby a mikrovlnné trouby <p>2 6. SMYSL – TLAČÍTKO OHŘEVU
Použijte k volbě 6. smyslu - funkce ohřevu.</p> <p>3 TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ
Použijte k volbě ručního rozmrazení /6. smyslu - funkce rozmrazování</p> <p>4 6. SMYSL – TLAČÍTKO PÁRA
Použijte k volbě</p> <p>5 6. smysl vaření v páře. TLAČÍTKO CRISP
Použijte k volbě funkce Crisp.</p> <p>6 TLAČÍTKO HORKOVZDUŠNÉ TROUBY
Použijte k volbě funkce horkovzdušné trouby (s nebo bez předehřevu).</p> | <p>8 TLAČÍTKO POTVRZENÍ
Výrobek zapnut: potvrďte funkční parametr a pak spusťte proces přípravy jídla.
Výrobek VYPNUT: aktivujte funkci Jet Start.</p> <p>9 OTOČNÉ TLAČÍTKO
Podle různých funkcí, otáčením zvolte: •Výkon mikrovlnné trouby</p> <ul style="list-style-type: none"> •Výkon grilu •Dobu přípravy pokrmu •Hmotnost •Teplotu •Druh/kategorii pokrmu •Stupeň propéčení <p>10 6. SMYSL - TLAČÍTKO PRO ROZMRAZOVÁNÍ PEČIVA
Použijte k volbě funkce 6. smyslu rozmrazování pečiva.</p> <p>11 6. SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE
Použijte k přístupu k automatickým receptům.</p> <p>12 TLAČÍTKO OBLIBENÉ
Použijte k uložení a vyvolání vašich oblíbených receptů.</p> | <p>13 TLAČÍTKO NASTAVENÍ
Použijte ke změně nastavení jako například jazyka, zvuků atd...</p> <p>14 TLAČÍTKO ZASTAVENÍ OTOČNÉHO TALÍŘE-
Tuto funkci použijte, pokud potřebujete přibrzdit nebo zastavit troubu.</p> <p>15 TLAČÍTKO ČASOVAČE
Použijte je k nastavení kuchyňského času-vače.</p> <p>16 TEXT NA DISPLEJI
Displej obsahuje návodový text a symboly.</p> <p>17 TLAČÍTKO JET START
Výrobek zapnut: potvrďte funkční parametr a pak spusťte proces přípravy jídla.
Výrobek vypnut: aktivujte funkci Jet Start.</p> |
|---|---|--|



PRVNÍ POUŽITÍ - VOLBA JAZYKA

Po prvním připojení trouby k síti vás displej vyzve k nastavení jazyka (anglický jazyk je uveden jako standardní). Chcete-li změnit jazyk, otáčejte otočným knoflíkem a zvolte jazyk stiskem potvrdovacího tlačítka.

Poznámka: jazyk je možné měnit kdykoliv vyvoláním menu nastavení (viz kapitola nastavení).



POHOTOVOSTNÍ REŽIM

Po stisku tlačítka Stop, nebo pokud uživatel nebyl s výrobkem po nějakou dobu v interakci, výrobek sám přejde od pohotovostního režimu a displej se vypne. Otáčejte otočným tlačítkem nebo stiskněte jakékoliv tlačítko pro ukončení pohotovostního režimu.



OCHRANA PŘI ZAPNUTÍ / DĚTSKÁ POJISTKA

Tato automatická bezpečnostní funkce se aktivuje jednu minutu poté, kdy se trouba vrátila do „pohotovostního režimu“. (Trouba je „pohotovostním režimem“, je-li displej prázdný.

Je-li bezpečnostní funkce aktivní, musíte dveře otevřít a zavřít, aby trouba začala pracovat, jinak se na displeji objeví:

**OPEN THE
DOOR**



REŽIM DEMO

Režim Demo je určen k ukázce provozu spotřebiče u prodejce. Je-li režim Demo aktivní, na displeji se objeví text „DEMO“.

Při aktivovaném režimu Demo neprodukuje spotřebič žádnou mikrovlnnou energii ani teplo.

Aby spotřebič fungoval správně, je třeba deaktivovat režim Demo (viz kapitola Nastavení).



POZASTAVENÍ NEBO UKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

Pozastavení tepelné úpravy:

Pokud chcete jídlo zkontrolovat, zamíchat nebo obrátit, otevřete dveře. Tepelná úprava se pozastaví. Nastavení bude zachováno po dobu 10 minut.

Pokračování tepelné úpravy:

Zavřete dvířka a stiskněte JEDNOU tlačítko Jet Start nebo potvrzení. Proces tepelné úpravy se obnoví od okamžiku, kdy byl přerušen.

Pokud chcete tepelnou úpravu ukončit, tak:

Vyjměte jídlo, zavřete dveře a stiskněte tlačítko STOP.

Po skončení přípravy pokrmu:

Po dokončení tepelné úpravy bude po dobu 10 minut znít jednou za minutu zvukový signál. Chcete-li signál zrušit, stiskněte tlačítko STOP nebo otevřete dveře.

Poznámka: Pokud po skončení tepelné úpravy otevřete a poté zavřete dveře, nastavené hodnoty se zachovají jen po dobu 60 sekund.



VLOŽIT/PROMÍCHAT/OTOČIT POKRM

V závislosti na zvolené funkci může být potřeba v průběhu přípravy jídla vložit/promíchat/otočit pokrm. V těchto případech se provoz trouby zastaví a spotřebič vás vyzve, abyste provedli požadovaný úkon.

Pokud k takové výzvě dojde, měli byste:

- 1 Otevřít dveře.
- 2 Vložit, promíchat nebo otočit pokrm (v závislosti na tom, co se požaduje)
- 3 Zavřete dveře a znovu troubu zapnete stiskem tlačítka Potvrzení / Jet Start.

Poznámky:

- Pokud nedojde k otevření dveří do dvou minut od výzvy ke vložení pokrmu, trouba přejde do pohotovostního režimu.
- Pokud nedojde k otevření dveří do dvou minut od výzvy k promíchání nebo otočení pokrmu, bude trouba pokračovat v režimu nastavené funkce přípravy (v tomto případě nemusejí být konečné výsledky přípravy jídla optimální).



ZASTAVIT OTOČNÝ TALÍŘ

Abyste dosáhli nejlepších možných výsledků, skleněný otočný talíř se musí při přípravě jídla otáčet.

Pokud však potřebujete použít velmi velkou nádobu, která by se nemusela volně v troubě otáčet, je možné zastavit otáčení skleněného otočného talíře pomocí funkce zastavit otočný talíř.

Tuto funkci je možné použít pouze s následujícími režimy přípravy pokrmu:

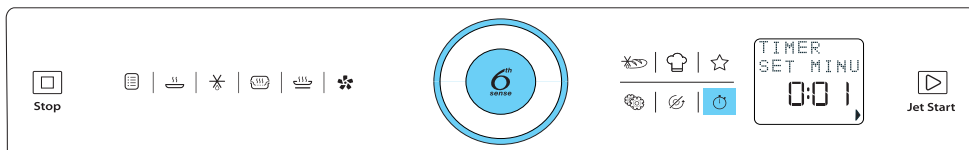
- Horký vzduch
- Kombinace grilu a mikrovlnné trouby
- Kombinace horkovzdušné trouby a mikrovlnné trouby



ČASOVAČ

Tuto funkci použijte, potřebujete-li použít kuchyňský časovač k přesnému odměření času pro různé účely, např. při kynutí těsta před pečením, apod.

Mějte na paměti, že kuchyňský časovač neaktivuje žádný z cyklů přípravy pokrmů.



- 1 Uvedte spotřebič do pohotovostního režimu (viz kapitola Pohotovostní režim) a stiskněte tlačítko Časovač.
- 2 Otáčením otočného tlačítka nastavte na časovači potřebný čas v minutách.
- 3 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Start. Funkce se spustí.

Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

Poznámka: po spuštění časovače je možné aktivovat funkce tepelné úpravy. V tomto případě se po stisku tlačítka časovače na displeji objeví na několik sekund zbývající čas odečtu časovače.



NASTAVENÍ

Zde můžete snadno zobrazit a měnit nastavení výrobku (zvuk, jazyk, tovární nastavení).

Uvedte spotřebič do pohotovostního režimu (viz kapitola Pohotovostní režim) a stiskněte tlačítko Nastavení, abyste otevřeli menu Nastavení a pak pomocí otočného tlačítka a potvrzovacího tlačítka změňte následující nastavení:

• NASTAVENÍ ZVUKU

- 1 Otáčejte otočným tlačítkem a zvolte některou z hodnot Aktivovat/Deaktivovat.
- 2 Stiskněte potvrzovací tlačítko.

• JAZYK

- 1 Otáčejte otočným tlačítkem a zvolte dostupné jazyky (viz tabulka).
- 2 Stiskněte potvrzovací tlačítko.

POLOŽKY	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Jazyky	Angličtina	Francouzština	Italština	Němčina	Švédština	Španělština	Holandština	Maďarština	Slovenština	Polština	Čeština

• OBNOVENÍ TOVÁRNÍHO NASTAVENÍ

- 1 Otáčejte otočným tlačítkem a zvolte hodnoty Ano/Ne. (Pokud zvolíte Ano, obnoví se původní nastavení spotřebiče).
- 2 Stiskněte potvrzovací tlačítko.

• REŽIM DEMO

- 1 Otáčením otočného tlačítka aktivujte nebo deaktivujte režim Demo. Zvolte „AKTIVACI“, pokud chcete režim DEMO aktivovat, nebo „DEAKTIVACI“, pokud jej chcete deaktivovat. (Viz kapitola „REŽIM DEMO“, kde jsou uvedeny další informace).
- 2 Stiskněte potvrzovací tlačítko.

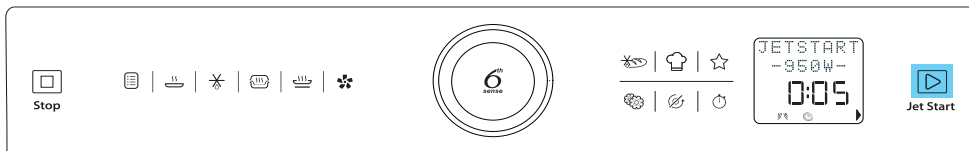
• UKONČENÍ

- 1 Otáčejte otočným tlačítkem a zvolte ukončení.
- 2 Stiskněte potvrzovací potvrzovací tlačítko k ukončení menu.




JET START

Tato funkce slouží k rychlému ohřevu potravin s vysokým obsahem vody, jako řídkých polévek, kávy nebo čaje.



1 Stiskněte Tlačítko Jet Start.

Stiskem tlačítka Jet Start  se spustí funkce mikrovlnné trouby na maximální výkon po dobu 30 sekund a každým dalším stiskem tlačítka Jet Start se doba tepelné úpravy prodlouží o 30 sekund.

Po spuštění této funkce můžete také pomocí otočného tlačítka zkracovat nebo prodlužovat dobu přípravy jídla.

Rady a doporučení:

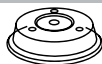
- Je-li trouba v pohotovostním režimu, je možné použít funkci Jet Start pomocí otáčení otočným tlačítkem k nastavení doby trvání funkce Jet Start a stiskem potvrzovacího tlačítka.



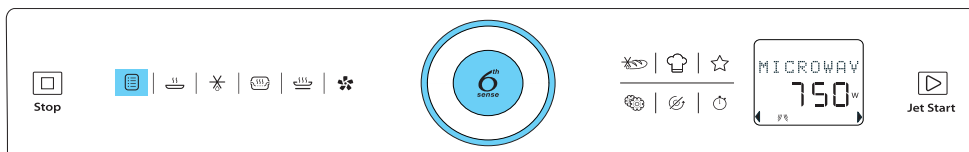
MIKROVLNÁ TROUBA

Funkce mikrovlnné trouby umožňuje rychle připravovat pokrmy nebo ohřívat jídlo a nápoje.

Doporučené příslušenství:



Kryt talíře (prodává se odděleně)



- 1 Stiskněte tlačítko Ruční funkce
- 2 Na displeji se objeví: "MIKROVLNÁ TROUBA", Pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 3 Otáčením otočným tlačítkem nastavte výkon mikrovlnné trouby (viz tabulka níže).
- 4 Stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 5 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte čas.
- 6 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Start. Funkce se spustí.

JAKMILE BYL PROCES TEPELNÉ ÚPRAVY ZAHÁJEN:

Chcete-li upravit výkon: Stiskněte tlačítko Ruční funkce a otáčejte. Otočným tlačítkem tak nastavte hodnotu. Chcete-li prodloužit/zkrátit čas: Otáčejte otočným tlačítkem, nebo stiskněte tlačítko Start/ potvrzovací tlačítko a tím prodlužte dobu přípravy jídla o 30 sekund.

VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ:
950 W	Ohřívání nápojů, vody, řídkých polévek, kávy, čaje nebo jiných potravin s vysokým obsahem vody. Pokud pokrm obsahuje vejce nebo smetanu, zvolte nižší výkon.
750 W	Tepelná úprava ryb, masa, zeleniny, apod.
650 W	Tepelná úprava pokrmů, které nelze míchat.
500 W	Šetrnější tepelná úprava například omáčky s vysokým obsahem bílkovin, sýrová a vaječná jídla a dokončení dušených masových jídel se zeleninou.
350 W	Dušení masa se zeleninou, rozpouštění másla.
160 W	Rozmrazování.
90 W	Měkčení másla, sýrů a zmrzliny.



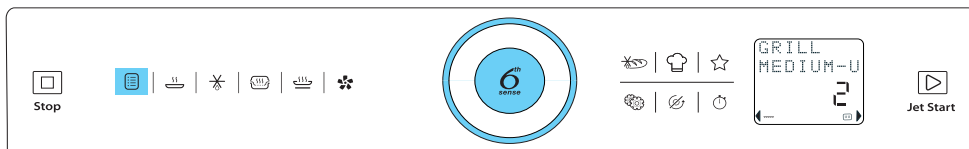
GRIL


Tato funkce využívá výkonného křemíkového grilu k opékání pokrmů a vytváření efektu grilování nebo zapékání. Funkce gril umožňuje opékání takových jídel, jako jsou sýrové toasty, horké sendviče, bramborové krokety, párky a zelenina.

Vyhrazené
příslušenství:



Vysoký stojan



- 1 Stiskněte tlačítko Ruční funkce .
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem dokud se neobjeví "GRIL" a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 3 Otočným tlačítkem nastavte výkon grilu (viz tabulka níže) a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 4 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte čas.
- 5 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Start. Funkce se spustí.

	ÚROVEŇ VÝKONU
1	Nizký
2	Střední
3	Vysoký

Rady a doporučení:

- Jídla jako sýr, toasty, steaky a párky umístějte na velký drátěný stojan.
- Přesvědčte se, že nádoby, které používáte v kombinaci s touto funkcí, je odolné proti vysokým teplotám.
- Při grilování nepoužívejte kuchyňské náčiní z plastu. Roztavilo by se. Vhodné nejsou ani předměty ze dřeva nebo papíru.
- Buďte opatrní, nedotýkejte se horní stěny nad grilovacím tělesem.



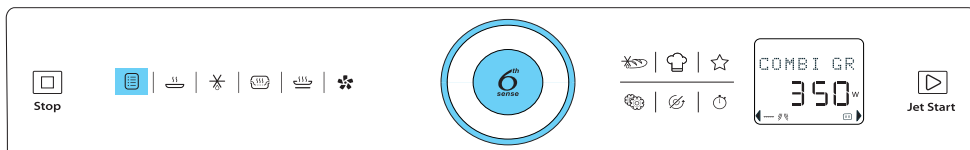
KOMBINACE FUNKCÍ GRIL + MIKROVLNNÁ TROUBA


Tato funkce je kombinací mikrovlnné trouby a ohřevu pomocí grilu a umožňuje zapékání jídla v kratším čase.

Vyhrazené
příslušenství:




Vysoký stojan



- 1 Stiskněte tlačítko Ruční funkce .
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem dokud se neobjeví “KOMBINACE GRILU + MIKROVLNNÁ TROUBA” a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 3 Otočným tlačítkem nastavte výkon mikrovlnné trouby (viz tabulka níže) a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 4 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte čas.
- 5 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Jet Start. Funkce se spustí.

JAKMILE BYL PROCES TEPELNÉ ÚPRAVY ZAHÁJEN:

Chcete-li upravit výkon: Stiskněte tlačítko Ruční funkce  a otáčejte otočným tlačítkem, kterým nastavíte hodnotu.

Chcete-li prodloužit/zkrátit čas: Otáčejte otočným tlačítkem, nebo stiskněte tlačítko Start/ potvrzovací tlačítko a tím prodlužte dobu přípravy jídla o 30 sekund.

HLADINA VÝKONU	DOPORUČENÉ POUŽITÍ:
650 W	Zelenina (Vegetables)
500 W	Drůbež a lasagne
350 W	Ryby (Fish)
160 W	Maso (Meat)
90 W	Zapékané ovoce

Rady a doporučení:

- Nenechávejte dveře trouby dlouho otevřené, je-li zapnutý gril, protože tím by se snížila teplota.
- Pokud připravujete velké zapékané pokrmy, které vyžadují zastavení otočného talíře, nádobu s pokrmem otočte zhruba v polovině doby přípravy. To je potřebné k tomu, aby se jídlo správně vybarvilo po celém svém povrchu.
- Přesvědčte se, že nádoby, které používáte, je určeno do mikrovlnné trouby a je odolné vůči vysokým teplotám, pokud používáte tuto funkci.
- Při grilování nepoužívejte kuchyňské náčiní z plastu. Roztavilo by se. Vhodné nejsou ani předměty ze dřeva nebo papíru.
- Buďte opatrní, nedotýkejte se horní stěny nad grilovacím tělesem.



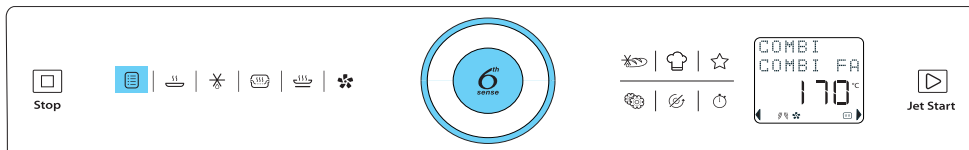
KOMBINACE FUNKCÍ HORKOVZDUŠNÁ TROUBA + MIKROVLNNÁ TROUBA


Tato funkce je kombinací mikrovlnné trouby s horkovzdušnou a umožňuje připravovat pečená jídla v kratší době. Kombinace horkovzdušné trouby a mikrovlnné trouby vám umožňuje připravovat taková jídla, jako jsou pečená masa, brambory ve slupce, předvařená mražená jídla, ryby, koláče a sladké pečivo.

Vyhrazené
příslušenství:



Nízký stojan




- 1 Stiskněte tlačítko Ruční funkce .
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem dokud se NEOBJEVÍ „KOMBINACE HORKOVZDUŠNÉ TROUBY + MIKROVLNNÁ TROUBA POUŽIJTE NÍZKÝ STOJAN“ a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 3 Otočným tlačítkem a nastavte teplotu (zvolte vhodnou teplotu v rozmezí od 50 do 200 °C). a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 4 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte výkon mikrovlnné trouby (viz tabulka níže) a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 5 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte čas.
- 6 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Jet Start. Funkce se spustí.

JAKMILE BYL PROCES TEPELNÉ ÚPRAVY ZAHÁJEN:

Chcete-li upravit výkon: Stiskněte tlačítko Ruční funkce  a otáčejte otočné tlačítko a zvolte požadované nastavení.

Chcete-li prodloužit/zkrátit čas: Otáčejte otočným tlačítkem, nebo stiskněte tlačítko Start/ potvrzovací tlačítko a tím prodlužte dobu přípravy jídla o 30 sekund.

Chcete-li upravit teplotu: stiskněte tlačítko Horkovzdušná trouba  a otáčejte Otočné tlačítko a nastavte tak požadovanou hodnotu.

ÚROVEŇ VÝKONU	DOPORUČENÉ POUŽITÍ:
350 W	Drůbež, brambory ve slupce, lasagne a ryby
160 W	masové pečeně a ovocné koláče
90 W	koláče a pečivo

Rady a doporučení:

- Jídlo položte na drátěný stojan, aby vzduch mohl řádně cirkulovat okolo pokrmu.
- Přesvědčte se, že nádoby, které používáte, je určeno do mikrovlnné trouby a je odolné vůči vysokým teplotám, pokud používáte tuto funkci.



RYCHLÝ OHŘEV

Použijte tuto funkci k rychlému předehřevu prázdné trouby. Můžete nastavit požadovanou teplotu a trouba oznámí signálem dosažení požadované teploty.

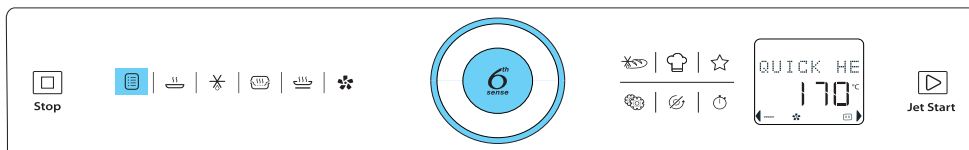
Vyhrazené
příslušenství:




Nízký stojan




Kryt talíře (prodává
se odděleně)



- 1 Stiskněte tlačítko Ruční funkce .
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem dokud se neobjeví "RYCHLÝ OHŘEV" a pak pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 3 Otáčejte otočným tlačítkem, dokud se neobjeví teplota.
- 4 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Jet Start. Funkce se spustí.

Jakmile byl proces ohřevu zahájen, je možné snadno nastavit teplotu otáčením otočného tlačítka. V průběhu procesu se na displeji objeví „PŘEDOHŘEV“ a postupová lišta, dokud není dosaženo požadované teploty.

Po dosažení teploty se na displeji objeví „KONEC“. V tomto stavu není možné zadávat žádné parametry tepelné úpravy.

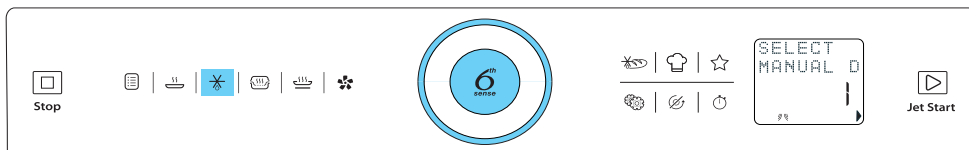
 Rady a doporučení:

- Před nebo v průběhu předehřevu nevkládějte jídlo do trouby. Intenzivní žár by ho mohl spálit.



ROZMRAZOVÁNÍ (RUČNÍ A 6. SMYSL ROZMRAZOVÁNÍ)

Tato funkce vám umožňuje rychlé rozmrazení jídla buď ručně, nebo automaticky. Pomocí této funkce rozmrazujte maso, drůbež, ryby, zeleninu nebo pečivo.



■ 1: MANUÁLNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

- 1 Stiskněte tlačítko rozmrazování .
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem dokud se neobjeví "MANUÁLNÍ ROZMRAZOVÁNÍ" a pak stiskněte potvrzovací tlačítko pro potvrzení.
- 3 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte čas.
- 4 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Jet Start.. Funkce se spustí.

■ 2-6: 6. SMYSL ROZMRAZOVÁNÍ

- 1 Stiskněte tlačítko rozmrazování .
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem a zvolte druh pokrmu (viz tabulka níže) a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 3 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte hmotnost a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 4 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Jet Start.. Funkce se spustí.

DRUH ROZMRAZOVÁNÍ	KATEGORIE POTRAVIN	HMOTNOST
1	Manuálně	-
2	6. smysl	Maso (Meat)
3	6. smysl	Drůbež (Poultry)
4	6. smysl	Ryby (Fish)
5	6. smysl	Zelenina (Vegetables)
6	6. smysl	Pečivo (Bread)

Rady a doporučení:

- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, doporučujeme jídla rozmrazovat přímo na skleněném otočném talíři. Je-li to potřebné, je možné použít nádobu z lehkého plastu, která je určena do mikrovlnné trouby.
- Při přípravě jídla, které není uvedeno v této tabulce a pokud je jeho hmotnost nižší nebo vyšší než doporučená hmotnost, byste měli zvolit ruční funkci.
- Pokud je jídlo teplejší než teplota hlubokého zmrazení (-18 °C), zvolte nižší hmotnost jídla.
- Je-li jídlo chladnější než teplota hlubokého zmrazení (-18 °C), zvolte vyšší hmotnost jídla.
- Vařená a dušená jídla masové šťávy se rozmrazují lépe, pokud se v průběhu rozmrazování míchají.
- Oddělte od sebe kusy pokrmu, když začnou měknout. Jednotlivé plátky se rozmrazí snadněji.
- Podrobnosti požadované k vložení/máchání/obracení pokrmů viz tabulka na straně 11.



CRISP

Tato exkluzivní funkce Whirlpool umožňuje připravovat jídlo s dokonale do zlatova upečeným povrchem horní i spodní části. Při použití mikrovlnné trouby i grilu dosáhne talíř Crisp rychle správné teploty a začne pokrm opékat do křupava.

Při použití funkce Crisp musíte mít k dispozici následující příslušenství:

- talíř Crisp
- držák talíře Crisp k manipulaci s horkým talířem Crisp.

Tuto funkci použijte k ohřevu a přípravě pizzy, quiche a dalších pokrmů obsahujících těsto. Je vhodná také pro přípravu smažených vajec se slaninou, párků, brambor, smažených hranolků, hamburgerů a dalších mas atd. bez přidání oleje (nebo s přidáním jen velmi malého množství oleje).

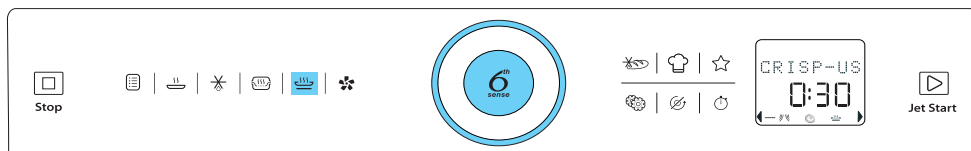
Vyhrazené
příslušenství:




Talíř Crisp



Držák talíře Crisp



- 1 Stiskněte tlačítko Crisp .
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte dobu přípravy.
- 3 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Start. Funkce se spustí.

Talíř Crisp používejte jen v kombinaci s touto funkcí. Jiné talíře Crisp, které je možno koupit na trhu, nepovedou v kombinaci s touto funkcí ke správným výsledkům.

Rady a doporučení:

- Přesvědčte se, že je talíř Crisp správně umístěn ve středu skleněného otočného talíře.
- Trouba a talíř Crisp se při použití této funkce zahřejí na vysokou teplotu.
- Nepokládejte talíř Crisp na jakýkoliv povrch, který je citlivý na vysoké teploty.
- Buďte opatrní, nedotýkejte se horní stěny nad grilovacím tělesem.
- Talíř Crisp vyndávejte z trouby s pomocí držáku talíře Crisp.
- Před započetím přípravy pokrmu, který nevyžaduje dlouhou dobu přípravy (pizza, koláče...) doporučujeme předem (2 – 3 minuty) předeřhřát talíř Crisp.



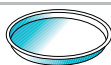
6. SMYSL ROZMRAZOVÁNÍ PEČIVA

Tato exkluzivní funkce Whirlpool vám umožňuje rozmrazovat zmražené pečivo. Použijete-li kombinaci technologie rozmrazování a Crisp, bude vaše pečivo chutné a bude chutnat jako čerstvě upečené. Používejte tuto funkci k rychlému rozmrazování a ohřevu zmražených rohlíků, baget a croissantů. 6. smysl rozmrazování můžete použít, pokud je hmotnost v rozmezí 50 g – 400 g.

Při použití této funkce je třeba mít k dispozici následující příslušenství:

- talíř Crisp
- držák talíře Crisp k manipulaci s horkým talířem Crisp.

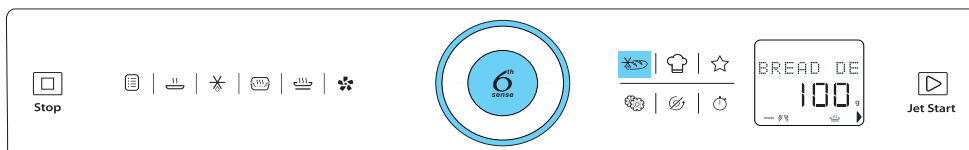
Vyhrazené příslušenství:



Talíř Crisp



Držák talíře Crisp



Položte prázdný talíř Crisp na skleněný otočný talíř do trouby.

- 1 Stiskněte 6. smysl - tlačítko pro rozmrazování pečiva
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem a zvolte hmotnost.
- 3 Stiskněte potvrzovací tlačítko. Zahájení přípravy pokrmu předchází fáze předehřevu. Jakmile bylo dosaženo teploty, spotřebič vás vyzve ke vložení jídla /pečiva). V průběhu předohřevu se na displeji zobrazí „PŘEDOHŘEV“.
- 4 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Jet Start. Funkce se spustí.

Trouba použije automaticky funkce gril a mikrovlnná trouba k předehřátí talíře Crisp. Takto dosáhne talíř Crisp rychle své provozní teploty. Po dokončení předohřevu vás trouba vyzve ke vložení pokrmu.

Rady a doporučení:

- Přesvědčte se, že je talíř Crisp správně umístěn ve středu skleněného otočného talíře.
- Trouba a talíř Crisp se při použití této funkce zahřejí na vysokou teplotu.
- Nepokládejte horký talíř Crisp na jakýkoliv povrch, který je citlivý na teplo.
- Talíř Crisp vyndávejte z trouby s pomocí držáku talíře Crisp.
- Používejte pouze dodaný talíř Crisp, pokud používáte tuto funkci. Jiné talíře Crisp, které je možno koupit na trhu, nepovedou v kombinaci s touto funkcí ke správným výsledkům.
- Podrobnosti potřebné ke vložení/míchání/obracení jídla viz tabulka na straně 11.



HORKOVZDUŠNÁ TROUBA

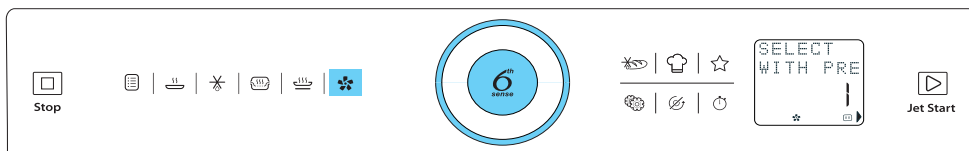
Tato funkce vám umožňuje připravovat jídla pečená v troubě. Cyklus pečení, který využívá výkonný ohřivač a ventilátor, je stejný jako u tradiční trouby. Tuto funkci požívejte k přípravě sněhových pusinek, sladkého pečiva, koláčů, suflé, drůbeže a pečených mas.

Funkci horkovzdušné trouby je možné také použít s nebo bez předohřevu. Ve fázi předohřevu se používá jak větrák a gril k předehřátí trouby před zahájením přípravy jídla, aby bylo dosaženo co nejlepších možných výsledků.


Vyhrazené
příslušenství:



Nízký stojan




■ 1: S PŘEDOHŘEVEM

- 1 Stiskněte tlačítko Horkovzdušná trouba .
- 2 Na displeji se objeví volba: "V KOMBINACI S FUNKCÍ HORKOVZDUŠNÉ TROUBY A PŘEDEHŘEVEM POUŽIJTE NÍZKÝ STOJAN", stiskněte potvrzovací tlačítko a tím potvrďte.
- 3 Otáčejte otočným tlačítkem abyste nastavili teplotu a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 4 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte čas..
- 5 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Jet Start. Funkce se spustí.

Poznámka: Zahájení přípravy pokrmu předchází fáze předohřevu. Po dosažení požadované teploty přístroj vydá signál, který vás vyzve ke vložení pokrmu do trouby.

■ 2: BEZ PŘEDOHŘEVU

- 1 Stiskněte tlačítko Horkovzdušná trouba .
- 2 Otáčejte otočným tlačítkem dokud se neobjeví "BEZ PŘEDEHŘEVU – HORKOVZDUŠNÁ TROUBA – POUŽIJTE NÍZKÝ STOJAN" a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 3 Otáčejte otočným tlačítkem abyste nastavili teplotu a pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 4 Otáčejte otočným tlačítkem a nastavte čas..
- 5 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Jet Start. Funkce se spustí.

JAKMILE BYL ZAHÁJEN PROCES TEPELNÉ ÚPRAVY:

Chcete-li upravit teplotu: Stiskněte tlačítko mikrovlnná trouba a požadovanou teplotu nastavte otáčením tlačítka. Chcete-li prodloužit/zkrátit čas: Chcete-li prodloužit dobu přípravy pokrmu o 30 sekund, otáčejte otočným tlačítkem, nebo stiskněte tlačítko Jet Start /potvrzovací tlačítko.

Rady a doporučení:

- Pokrm pokládejte na nízký drátěný stojan, což umožní, aby vzduch řádně obíhal okolo jídla.
- Přesvědčte se, že kuchyňské náčiní, které používáte v kombinaci s touto funkcí, je určeno do mikrovlnné trouby.
- Talíř Crisp můžete využít jako pečicí plech při přípravě malých pečených jídel, jako jsou sušenky a muffiny. Položte talíř na nízký drátěný stojan.



6. SMYSL VAŘENÍ V PÁŘE

Tato funkce vám umožňuje připravovat chutné a zdravé pokrmy pomocí vaření v páře. Pomocí této funkce vařte v páře taková jídla, jako je zelenina a ryby.

S výrobkem dodané příslušenství pařáku musí být využíváno vždy v kombinaci s touto funkcí.

Tato funkce se skládá ze dvou fází.

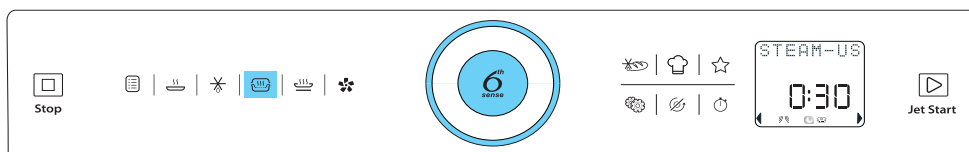
- V první fázi se rychle přivede voda do teploty varu.
- Druhá fáze automaticky upraví teplotu tak, aby docházelo k pomalému vaření a nedošlo k přehřátí. Na displeji se v této fázi objeví doba přípravy v páře s odpočtem.


Vyhrazené
příslušenství:



Poklička
Mřížka
Mísa

Pařák



- 1 Stiskněte tlačítko 6. smysl Pára .
- 2 Pomocí otočného tlačítka nastavte dobu přípravy pokrmu (pokud ji nenastavíte, funkce se vypne ihned poté, kdy voda dosáhne d bodu varu).
- 3 Stiskněte potvzovací tlačítko / tlačítko Start. Funkce se spustí.

■ Příprava zeleniny

Zeleninu položte doprostřed mřížky. Na dno nalijte 50 - 100 ml vody. Zakryjte pokličkou a nastavte čas.

Měkká zelenina, jako brokolice a pórek, vyžadují 2 - 3 minuty vaření.

Tvrďší zelenina, jako mrkev a brambory, vyžadují 4 - 5 minut vaření.

■ Příprava ryb:

Nalijte vodu až k rysce „Pára“ uvnitř spodní části pařáku (cca 100 ml).

Položte rybu na střední mřížku, překryjte víkem a nastavte dobu přípravy.

Rady a doporučení:

- Pařák je určen k použití pouze v kombinaci s mikrovlnnou troubou!
- Nikdy nepoužívejte pařák v kombinaci se žádnou jinou funkcí. Pokud jej použijete s jinou funkcí, může to vést k poškození.
- Pařák pokládejte vždy na skleněný otočný talíř.



6. SMYSL OHŘEV

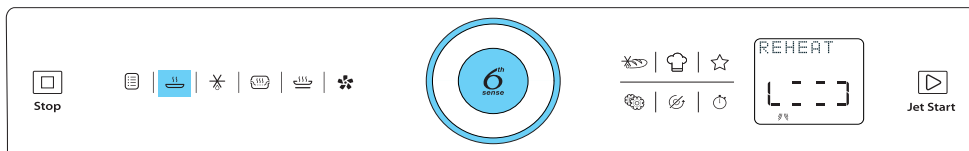
Tato funkce vám umožňuje automatický ohřev jídel. Mikrovlnná trouba automaticky vypočte potřebný mikrovlnný výkon a dobu potřebnou k dosažení nejlepších výsledků v co nejkratší době.


Tuto funkci použijte k ohřevu hotových zmrazených, chlazených jídel nebo pokrmů při pokojové teplotě. Jídlo v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby vložte do trouby.

Doporučené
příslušenství:



Kryt talíře (prodává
se odděleně)



- 1 Stiskněte 6. smysl tlačítko ohřev .
- 2 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Start. Funkce se spustí.

Rady a doporučení:

- Pokud používáte tuto funkci, čistá hmotnost by měla být v rozmezí 250 g – 600 g.
- Před použitím této funkce se přesvědčte, že má trouba pokojovou teplotu, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.
- Uspořádejte pokrm tak, aby jeho silnější a hustější části byly při okraji talíře a tenčí nebo méně husté části uprostřed talíře.
- Tenké plátky masa položte jeden na druhý nebo je proložte.
- Silnější plátky, jako je sekaná nebo párky, se pokládají vedle sebe.
- Počkáte-li 1 až 2 minuty před podáním ohřátého jídla, výsledky budou lepší, zejména u zmrazeného jídla.
- Plastová fólie by měla být propíchnuta vidličkou, aby se uvolnil tlak a předešlo se vystříknutí, protože se v jídle při přípravě hromadí pára.

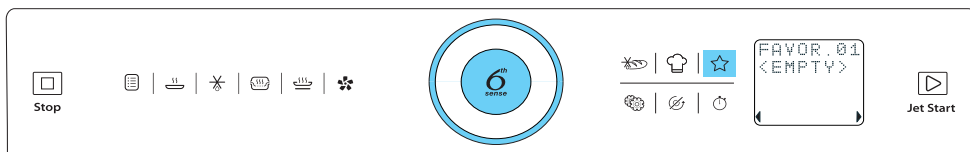


OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám poskytuje snadný způsob, jak rychle ukládat a vyvolat až 10 oblíbených receptů.

Každý oblíbený recept může obsahovat jediný cyklus nebo sekvenci cyklů (až 6).

Cyklus se skládá z funkce přípravy pokrmu a souvisejících parametrů, například výkonu a času...



SLUČITELNÉ FUNKCE PŘÍPRAVY POKRMŮ:

Je možné uložit kterékoliv z následujících funkcí:

Mikrovlnná trouba / Gril / Horkovzdušná trouba / Ruční rozmrazování / Rychlý ohřev / Crisp / Kombinace Gril + Mikrovlnná trouba / Kombinace Horkovzdušná trouba + Mikrovlnná trouba

Poznámka: oblíbený recept není možné uložit, jestliže:

- jste použili funkci 6. smysl
- použili jste funkci zastavit otočný talíř
- po zahájení cyklu došlo ke změně jakéhokoliv parametru cyklu (například čas, výkon)
- spotřebič přešel do pohotovostního režimu (automaticky nebo po stisknutí tlačítka STOP)

■ JAK ULOŽIT JEDINÝ CYKLUS:

- 1 Spustíte jeden z cyklů, které jsou slučitelné s funkcí Oblíbené (viz výše).
- 2 Počkejte do konce cyklu, pak stiskněte a po dobu několika sekund podržte stisknuté tlačítko Oblíbené ☆.
- 3 Na displeji se nejprve objeví prázdné místo, pokud je k dispozici, kam uložíte nový oblíbený recept. Pokud chcete oblíbený recept uložit na takto navrženém místě, stiskněte potvrzovací tlačítko, nebo pomocí otočného tlačítka vyhledejte jiné místo a pak stiskněte potvrzovací tlačítko.

Poznámka: je možno nahradit stávající uložený oblíbený recept novým: spotřebič vás vyzve, abyste tuto akci potvrdili dalším stiskem potvrzovacího tlačítka.

■ JAK UKLÁDAT SEKVENCE CYKLŮ:

- 1 Spustíte jeden z cyklů, které jsou slučitelné s funkcí Oblíbené.
- 2 Počkejte do skončení cyklu, pak zvolte další cyklus, které chcete uložit v rámci sekvence.
- 3 Opakujte krok 2, pokud chcete do sekvence přidat další cyklus a pak přejděte je kroku 4.
- 4 Stiskněte držte stisknuté po dobu několika sekund tlačítko Oblíbené☆.
- 5 Otáčením otočným tlačítkem Zvolte "ULOŽIT SEKVENCI CYKLŮ" a stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 6 Na displeji se nejprve objeví prázdné místo, pokud je k dispozici, kam uložíte nový oblíbený recept. Chcete-li uložit oblíbený recept na navržené místo, stiskněte potvrzovací tlačítko, nebo použijte otočné tlačítko k volbě jiného místa, pak stiskněte potvrzovací tlačítko.

Poznámka: je možné nahradit stávající uložený oblíbený recept novým: spotřebič vás požádá, abyste tuto akci potvrdili dalším stiskem potvrzovacího tlačítka.

■ JAK VYVOLAT OBLÍBENÝ RECEPT:

- 1 Stiskněte tlačítko Oblíbené☆.
- 2 Otáčením otočného tlačítka a stiskem potvrzovacího tlačítka zvolte požadovaný oblíbený recept ze seznamu.


Poznámka: pokud se oblíbený recept skládá z několika cyklů, stiskněte tlačítko Jet Start, kterým spustíte každou z fází sekvence. Pokud po skončení fáze nic neuděláte, po uplynutí dvou minut se automaticky spustí další fáze.



6. SMYSL MENU ŠÉFKUČAŘE

6. smysl Menu šéfkuchaře je jednoduchý intuitivní návod nabízející automatické recepty, které vždy zaručují dokonalé výsledky.

Toto Menu použijte k přípravě jídel, která jsou uvedena v následujících tabulkách. Prostě si vyberte recept a postupujte podle pokynů na displeji: 6. smysl Menu šéfkuchaře automaticky nastaví parametry tepelné úpravy, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

- 1 Stiskněte tlačítko 6. smysl Menu šéfkuchaře .
- 2 Otáčením otočného tlačítka zvolte kategorii jídla...
- 3 Pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 4 Otáčením otočného tlačítka zvolte recept.
- 5 Pro potvrzení stiskněte potvrzovací tlačítko.
- 6 V závislosti na zvoleném receptu by vás displej mohl vyzvat, abyste nastavili Čas / Množství / Hmotnost / Míru propečení. Pomocí otočného tlačítka a potvrzovacího tlačítka zadejte požadované hodnoty.
- 7 Stiskněte potvrzovací tlačítko / tlačítko Start. Funkce se spustí.

Rady a doporučení:

- Pro přípravu velkých množství/kusů jídel, jako jsou pečeně a v troubě pečené ryby se doporučuje doba pečení 8 – 10 minut.
- Pro přípravu jídel, jako je zelenina, hot dog a v páře připravované ryby se doporučuje doba přípravy 2 – 3 minuty.
- Podrobnosti potřebné ke vložení/míchání/obracení jídla viz tabulka na straně 11.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

 Nádobí určené do mikrovlnné trouby	 Nádobí určené do mikrovlnné a běžné trouby	 Talíř Crisp	 Pařák	 Pařák (spodek a kryt)
 Nízký stojan	 Vysoký stojan	 Pečicí plech	 Bezкрыtu	 Miska s vysokými stěnami



6. SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE

KATEGORIE POTRAVIN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RECEPT	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
1. ZELENINA		1. Brambory [Pečení]	200 g - 1000 g	Vhodná velikost brambor: 200 – 300 g /kus. Opláchněte a propíchněte. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		2. Brambory zapékané [Pečení]	4 - 8 porcí	Rozkrájejte na plátky syrové brambory a proložte je cibulí. Ochutšte solí, pepřem a česnekem a přelijte smetanou. Nahoře posypte sýrem.
		3. Potatoes [Steam](Brambory [Pára])	300 g - 1000 g	Umístěte na dno pařáku a přidejte 100 ml vody. Přikryjte pokličkou.
		4. Americké brambory [Crisp]	300 g - 800 g	Brambory oloupejte a nakrájejte. Okořeňte a lehce potřete olejem talíř Crisp + povrch lehce pokapejte olejem. Promíchejte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		5. Mražená zelenina [Pára] *	300 g - 800 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		6. Zapékaná mražená zelenina [Pečení] *	400 g - 800 g	Odstraňte případnou hliníkovou fólii.
		7. Rajčata [Pečení]	300 g - 800 g	Překrojte na poloviny, okořeňte a lehce posypte sýrem.
		8. Paprika [Crisp]	200 g - 500 g	Lehce potřete talíř Crisp olejem. Jakmile je talíř Crisp předehřátý, položte na něj pokr. Okořeňte a lehce pokapejte olejem. Jakmile vás k tomu spotřebič vyzve, jídlo promíchejte.
		9. Lilek [Crisp]	300 g - 800 g	Rozřízněte na půl, posypte solí a nechejte na chvíli odstát, aby se lilku odstranila vlhkost. Lehce potřete talíř Crisp olejem a jakmile je předehřátý, položte na něj lilek. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		10. Mrkev [Pára]	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		11. Zelené fazolky [Pára]	200 g - 500 g	Umístěte na dno pařáku a přidejte 100 ml vody. Přikryjte pokličkou.
		12. Brokolice [Pára]	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		13. Květák [Pára]	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		14. Paprika [Pára]	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		15. Dýně [Pára]	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		16. Kukuřičný klas [Pára]	300 g - 800 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.

Nádoby určené do mikrovlnné trouby

Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby

Talíř Crisp

Pařák

Pařák (spodek a kryt)

Nízký stojan

Vysoký stojan

Pečicí plech
















Bezkrýty

Miska s vysokými stěnami





6. SMYSL MENU ŠÉFKUČAŘE

KATEGORIE POTRAVIN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RECEPT	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
 2. KUŘE		1. Pečené	800 g – 1500 g	Ochuťte a umístěte do studené trouby tak, aby byla prsa otočena nahoru.
		2. Kusy [Crisp]	400 g – 1200 g	Okořeňte kusy a položte je na talíř Crisp tak, aby kůže směřovala směrem vzhůru.
		3. Stehýnka [Crisp]	400 g – 1000 g	Okořeňte kuřecí stehýnka. Potřete talíř Crisp olejem. Po předehřátí na něj položte stehýnka a otočte, jakmile vás k tomu spotřebič vyzve.
		4. Křídélka [Crisp]	400 g – 1000 g	Okořeňte kuřecí stehýnka. Potřete talíř Crisp olejem. Jakmile je talíř Crisp předehřátý, položte na něj křídélka a otočte, jakmile vás k tomu spotřebič vyzve.
		5. Filety [Crisp]	300 g – 1000 g	Talíř Crisp lehce potřete olejem. Okořeňte filety a položte na předehřátý talíř Crisp. Otočte pokrmy, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		6. Filety [Steam]	300 g – 800 g	Okořeňte a položte na mřížku pařáku. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		7. Filety se slaninou [Crisp]	200 g – 500 g	Nakrájejte čerstvá kuřecí prsa na proužky. Zabalte je do slaniny. Jakmile je talíř Crisp předehřátý, položte na něj maso a otočte ho, jakmile vás k tomu spotřebič vyzve.
		8. Kebab [Grilování]	2 - 6 porcí	Na 6 porcí: 400 g kuřecích filetů: 2 papriky, 2 cibule a koření. Nařežte kuřecí prsa na kusy a okořeňte je. Nakrájejte papriku a cibuli na kousky. Navlékněte kuřecí prsa, papriku a cibule na dřevěné tyčky. Pak je vložte do trouby na vysoký stojan. Otočte, když vás k tomu trouba vyzve.
 3. MASO		1. Hovězí [Pečeně]	800 g – 1500 g	Okořeňte pečení a vložte do předehřáté trouby. Pečení otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Připravujete-li francouzskou hovězí pečení, nastavte míru propečení funkcí minus.
		2. Vepřová [Pečeně]	800 g – 1500 g	Okořeňte pečení a vložte ji do chladné trouby. Pečení otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		3. Jehněčí [pečeně]	1000 g – 1500 g	Okořeňte pečení a vložte ji do chladné trouby. Pečení otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		4. Jehněčí kotlet [Gril]	2 – 6 kusů	Potřete olejem a umístěte do studené trouby. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Ochuťte.
		5. Telecí [Pečeně]	800 g – 1500 g	Okořeňte pečení a vložte do předehřáté trouby. Pečení otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.

 Nádoby určené do mikrovlnné trouby

 Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby

 Talíř Crisp

 Pařák

 Pařák (spodek a kryt)

 Nízký stojan

 Vysoký stojan

 Pečící plech

 Bez krytu

 Miska s vysokými stěnami



6. SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE

KATEGORIE POTRAVIN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RECEPT	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
3. MASO		6. Žebírka [Crisp]	700 g – 1200 g	Okořeňte a položte na talíř Crisp.
		7. Tradiční sekaná [pečená]	4 – 8 porcí	Připravte sekanou pečení podle svého oblíbeného receptu a vytvarujte ji do šišky.
		8. Masové kuličky [Pečení]	200 g – 400 g	Připravte kuličky podle svého oblíbeného receptu a vytvarujte je tak, aby každá vážila cca 20 g.
		9. Entrecote [gril]	2 - 4 kusy	Potřete olejem a umístěte do studené trouby. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Ochuťte.
		10. Mražené hamburgy [Crisp] *	100 g – 500 g	Talíř Crisp lehce potřete olejem. Po předehřátí talíře na něj položte maso. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		11. Klobása [Crisp]	200 g – 800 g	Propíchněte klobásy vidličkou, aby nepopraskaly. Talíř Crisp lehce potřete olejem. Jakmile je talíř předehřátý, položte na něj klobásy. Klobásy otočte, když vás k tomu trouba vyzve.
		12. Hot dog [Pára]	4 – 8 kusů	Na dno pařáku nalijte 1 litr vody a položte na něj pokličku. Jakmile vás k tomu trouba vyzve, vložte párky a překryjte je krytem.
		13. Slanina [Crisp]	50 g – 150 g	Jakmile je talíř Crisp předehřátý, vložte slaninu a otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
4. RYBY A MOŘSKÉ PLODY		1. Rybí filety [Pára]	300 g - 800 g	Okořeňte a položte na mřížku pařáku. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		2. Celá ryba [Pečení]	600 g - 1200 g	Okořeňte a potřete povrch máslem. Případně posypte strouhankou.
		3. Celá ryba [Vaření]	600 g - 1200 g	Ochuťte a přidejte 100 ml rybího bujónu. Vařte pod pokličkou.
		4. Kottlety [Pára]	300 g - 800 g	Okořeňte a položte na mřížku pařáku. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		5. Kottlety [Crisp]	300 g - 800 g	Talíř Crisp lehce potřete olejem. Jídlo okořeňte a položte na předehřátý talíř Crisp. Otočte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		6. Mražená zapečená jídla [Pečení] *	600 g – 1200 g	Odstraňte případnou hliníkovou fólii.

Nádoby určené do mikrovlnné trouby

Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby

Talíř Crisp

Pařák

Pařák (spodek k kryt)

Nízký stojan

Vysoký stojan

Pečící plech

Bez krytu

Miska s vysokými stěnami





6. SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE

KATEGORIE POTRAVIN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RECEPT	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
4. RYBY A MOŘSKÉ PLODY		7. Mražené obalované filety [Crisp] *	200 g – 600 g	Lehce potřete talíř Crisp tukem. Po předehřátí talíře Crisp na něj umístěte pokrm. Otočte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		8. Mušle [Pára]	100 g – 400 g	Na dno položte 100 - 400 g pokrmu a dolijte 400 ml vody, překryjte krytem.
		9. Předvařené mušle [Crisp]	100 g - 400 g	Lehce potřete talíř Crisp tukem. Po předehřátí talíře Crisp na něj umístěte pokrm. Otočte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		10. Krevety [Pára]	100 g – 400 g	Vložte 100 – 400 g krevet na dno, dolijte 400 – 700 vody a překryjte krytem.
		11. Krevety [Crisp]	100 g – 400 g	Použijte velké krevety. Lehce potřete talíř Crisp tukem. Po předehřátí talíře Crisp na něj umístěte pokrm. Otočte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
5. ZDRAVÉ SMAŽENÍ		1. Bramborové hranolky [Crisp] *	300 g – 600 g	Před přípravou osolte.
		2. Zmražené rybí prsty [Crisp] *	200 g – 500 g	Pokrm vložte do předehřáté trouby. Otočte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		3. Plátky uzeniny chori-zo [Gril]	200 g - 800 g	Jídlo otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		4. Mražení křídélka Buffalo [Crisp] *	300 g - 600 g	Vyjměte z obalu.
		5. Mražené nugety [Crisp] *	250 g - 600 g	Nugety vložte do předehřáté trouby. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
6. PIZZA A QUICHE		1. Mražená pizza se silným těstem [Crisp] *	300 g - 800 g	Vyjměte z obalu.
		2. Mražená pizza s tenkým těstem [Crisp] *	250 g – 500 g	Vyjměte z obalu.
		3. Domácí pizza [Crisp]	1 dávka	Připravte těsto ze 150 ml vody, 15 g čerstvého droždí, 200 – 226 g mouky, soli a oleje. Nechejte vykynout. Rozválejte na tukem potřený talíř Crisp a propíchněte. Na těsto položte rajčata, mozzarella a šunku.
		4. Chlazená pizza [Crisp]	200 g – 500 g	Pizzu položte na předehřátý talíř.

Nádoby určené do mikrovlnné trouby

Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby

Talíř Crisp

Paňák

Paňák (spodek a kryt)

Nízký stojan

Vysoký stojan









Pečící plech

Bez krytu

Miska s vysokými stěnami



6. SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE

KATEGORIE POTRAVIN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RECEPT	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
 6. PIZZA A QUICHE		5. Tenká vegetariánská pizza [Crisp]	1 dávka	Připravte těsto z následujících ingrediencí: 10 g droždí, 1 dl vody, sůl: 1 ml, pšeničná mouka: 145 g, 1 lžice oleje. Vytválejte těsto pomocí válečku, položte na lehce tukem potřeny talíř Crisp a propíchněte vidličkou. Těsto potřete jedním dl rajčatové omáčky. Na protlak položte 50 g na plátky nakrájené mrkve, 50 g papriky, 50 g cibule a 50 g žampionů. Nakonec přidejte 150 sýra a oregano.
		6. Lotrinská quiche [Crisp]	1 dávka	Připravte těsto (250 g mouky, 150 g másla + 2.5 lžice vody) nebo použijte polotovár. (400 – 450 g) Obložte talíř Crisp těstem. Propíchněte ho. Těsto předpečte. Jakmile vás trouba vyzve, abyste přidali nádivku, přidejte 200 g šunky a 175 g sýra a dolijte směs 3 vajec a 300 ml smetany. Dejte zpátky do trouby a pokračujte v přípravě.
		7. Předpečená mražená quiche [Crisp] *	200 g – 800 g	Vyjměte z obalu.
 7. RÝŽE A OBILOVINY		1. Rýže [Pára]	1 – 4 porce	Vložte 1 – 4 porce rýže na dno (základ) pařáku, přičemž jedna porce odpovídá 100 g. Dolijte osolenou vodu až k odpovídající rysce uvnitř pařáku pod text „Rýže + voda“ (1 = 1 porce, 2 = 2 porce atd.). Překryjte krytem pařáku. Nepoužívejte středovou mřížku pařáku. Podle pokynu na displeji zvolte počet porcí, které mají být uvařeny (L1 = 1 porce, L2 = 2 porce atd.).
		2. Rýžová kaše [Pára]	1 – 2 porce	Na dno pařáku položte rýži a nalijte vodu. Přikryjte pokličkou. Jakmile vás k tomu trouba vyzve, přidejte mléko a pokračujte v přípravě. Na dvě porce vezměte 75 ml rýže, 200 ml vody a 300 ml mléka. Na čtyři porce vezměte 1450 ml rýže, 300 ml vody a 500 ml mléka.
		3. Ovesná kaše	1 – 2 porce	Smíchejte ovesné vločky a vodu podle doporučení na obalu určeném pro přípravu v mikrovlnné troubě.



Nádoby určené do mikrovlnné trouby



Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř Crisp



Pařák



Pařák (spodek a kryt)



Nízký stojan



Vysoký stojan



Pečicí plech



Bez krytu



Miska s vysokými stěnami





6. SMYSL MENU ŠÉFKUČAŘE

KATEGORIE POTRAVIN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RECEPT	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
		1. Těstoviny [Pára]	1 – 3 porce	Vložte 1 – 3 porce těstovin na dno (základnu) pařáku, přičemž každá porce odpovídá 70 g. Dolijte osolenou vodu až k příslušné rysce uvnitř pařáku pod text „Těstoviny + Voda“ (1 = 1 porce, 2 = 2 porce atd.). Překryjte krytem pařáku. Nepoužívejte středovou mřížku pařáku. Podle pokynu na displeji zvolte počet porcí, které mají být uvařeny (L1 = 1 porce, L2 = 2 porce atd.).
 8. TĚSTOVINY A LASAGNE		2. Vegetariánské lasagne	8 porcí	Připravte si vegetariánskou omáčku z 1 cibule, 6 stroužků česneku, 1 mrkve, 1 lilku, 400 g čerstvě rozmixovaných žampionů, 600 g nakrájených rajčat, 4 šálků rajčatové šťávy, 1 snítky rozmarýny, 2 bobkových listů, 3 snítek tymiánu, ½ lžice medu, sůl. Sýrovou omáčku ze 6 šálků mléka, 2 šálků smetany, 50 g másla, ½ šálku mouky, 2 šálků strouhaného sýra, soli a černého mletého pepře. Nalijte postupně sýrovou omáčku a zeleninovou směs na vrstvy lasagni tak aby byl dodržen tvar lasagni. Navrch nalijte vrstvu omáčky a posypte strouhaným sýrem.
		3. Masové lasagne	4 – 8 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu, nebo postupujte podle receptu na balení lasagni.
		4. Mražené lasagne *	500 g – 1200 g	Odstraňte případnou hliníkovou fólii.
 9. PEČIVO		1. Žemle	1 dávka	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na lehký chléb. Vytvořte žemle a nechejte je vykynout na pečicím plechu. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.
		2. Bochník chleba	1 – 2 kusy	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na lehký chléb. Položte na pečicí plech a nechejte vykynout. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.
		3. Předpečené žemle	1 dávka	Vakuově balené žemle. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.
		4. Mražené žemle *	1 dávka	Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.

Nádoby určené do mikrovlnné trouby

Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby

Talíř Crisp

Pařák

Pařák (spodek a kryt)



Nízký stojan



Vysoký stojan



Pečicí plech














Bez krytu




Miska s vysokými stěnami



6. SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE

KATEGORIE POTRAVIN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RECEPT	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
 10. KOLÁČE A CUKRAŘSKÉ PEČÍVO		1. Piškotový koláč	1 dávka	Připravte směs podle receptu s celkovou hmotností 700 - 800 g. Koláč vložte do předehřáté trouby.
		2. Čokoládový dort [Crisp]	1 dávka	Rozpusťte 150 g másla v mikrovlnné troubě. Smíchejte s rozpuštěným máslem, 4,5 dl cukru, 2,5 dl pšeničné mouky, 3 žloutky, 4,5 lžičkami kakaa, 2,5 lžičkami vanilkového cukru. Těsto rozprostřete rovnoměrně na talíř Crisp.
		3. Mrkvový dort [Crisp]	1 dávka	Nastrouhejte 600 ml mrkve a dosypte 450 ml pšeničné mouky, 3 lžičky pečicí sody, 1,5 lžičky vanilkového cukru, 300 ml pískového cukru, 2 lžičky mleté skořice, 0,5 lžičky mletého zázvoru, 3 vejce a 150 řepkového oleje (nebo jiného oleje vhodného k přípravě jídel). Směs nalijte do tukem potřeného talíře Crisp.
		4. Buchty [Crisp]	1 dávka	Na tukem potřeném talíři Crisp Vytvarujte do jednoho velkého kusu nebo několika menších kusů.
		5. Muffiny	1 dávka	Připravte dávku pro 16 - 18 kusů a naplňte papírové formičky. Těsto vložte do rozehráté trouby.
		6. Sušenky	1 dávka	Pečte na pečicím papíru v předehřáté troubě.
		7. Brownies	1 dávka	Připravte těsto ze 120 g čokolády, 120 g másla, 3 vajec, 200 g cukru, 100 g mouky, 5 g prášku na pečení a 50 g vlašských ořechů. Těsto nalijte na tukem potřený talíř Crisp. Po předehřátí trouby položte na nízký stojan.
		8. Piškotová roláda	1 dávka	Ušlehejte 3 vejce a 135 g cukru elektrickým mixerem, přidejte 135 g pšeničné mouky, 7,5 g prášku na pečení a 45 ml studené vody. Nalijte na tukem potřený pečicí plech. Vložte do trouby, jakmile vás k tomu vyzve.
		9. Pusinky	1 dávka	Připravte dávku z 2 bílků, 80 g cukru a 100 g strouhaného kokosu. Ochutěte vanilkou a mandlovou esencí. Vytvarujte do 20 – 24 kusů na tukem potřený pečicí plech nebo papír. Vložte do předehřáté trouby.
		10. Domácí ovocný koláč	1 dávka	Připravte těsto ze 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce. (nebo použijte polotovár). Obložte talíř Crisp těstem, propíchněte těsto a naplňte 700 – 800 g na plátky nakrájených jablek smíchaných s cukrem a skořicí.

 Nádoby určené do mikrovlnné trouby

 Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby

 Talíř Crisp

 Paňák

 Paňák (spodek a kryt)

 Nízký stojan

 Vysoký stojan

 Pečicí plech

 Bez krytu

 Miska s vysokými stěnami



6. SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE

KATEGORIE POTRAVIN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RECEPT	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
10. CAKES & PAUKRÁŘSKÉ PEČIVO		11. Předpečený zmražený ovocný koláč [Crisp] *	400 g – 800 g	Vyjměte z obalu.
11. DEZERT A RYCHLÁ PŘESNÍDÁVKA		1. Pečená jablka	4 – 8 ks	Odstraňte střed jablek, naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem.
		2. Ovocný kompot [Pára]	300 g - 800 g	Oloupejte a vyčistěte ovoce. Rozřežte jej na kousky. Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.
		3. Crème brûlée	2 - 6 porcí	Pro 4 porce zahřejte 100 ml smetany a 200 ml mléka. Ušlehejte 2 vejce a 2 žloutky s 3 polévkovými lžicemi cukru a 1 čajovou lžičí vanilky. Šlehejte horkou kapalinu s vejci. Směs naplňte do 4 misek (vhodných pro mikrovlnnou troubu a troubu) a umístěte je na talíř Crisp. Svařte půl litru vody a nalijte vedle nádob na talíř Crisp. Vařte a nechte zchladnout. Posypejte nahoře cukrem nebo ke zhnědnutí cukru použijte bílý cukr a hořák.
		4. Suflé	2 - 6 porcí	Připravte směs nákypu s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ji do nádoby vhodné do trouby s vysokým okrajem. Přidejte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		5. Čokoládová poleva	4 porce	Rozpusťte 50 másla v mikrovlnné troubě. Jakmile vás k tomu trouba vyzve, rozpuštěné máslo smíchejte v misce určené do mikrovlnné trouby s ostatními přísadami: 1 dl cukru, 0,5 dl smetany, 0,5 dl lehkého sirupu, 1 lžičice strouhaného kokosu, 1 lžička vanilkového cukru. Podávejte se zmrzlinou, čerstvým ovocem nebo ořechy.
		6. Pražená kukuřice	100 g	Balíček kukuřice položte na otočný talíř. Pražte vždy jen jedno balení.
		7. Pražené ořechy [Crisp]	50 g – 200 g	Jakmile se talíř Crisp předehřeje, položte na něj ořechy. Zamíchejte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
		8. Pražená dýňová semena [Crisp]	50 g – 200 g	Semena položte na předehřátý talíř Crisp. Zamíchejte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.



Nádoby určené do mikrovlnné trouby



Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř Crisp



Paňák



Paňák (spodek a kryt)



Nízký stojan



Vysoký stojan



Pečící plech



Bez krytu



Miska s vysokými stěnami

Three horizontal light blue bars for writing.



Twenty horizontal light blue bars for writing, spanning the width of the page.

POKYNY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obal/krabice je možno zcela recyklovat, jak potvrzuje příslušný symbol. Postupuje podle místních pokynů k likvidaci odpadů. Potenciálně nebezpečné materiály (platové sáčky, polystyren atd.) ukládejte mimo dosah dětí.

Tento spotřebič je označen podle Evropské směrnice 2002/96/ES o elektrickém a elektronických zařízeních (WEEE). Tím, že zajistíte řádnou likvidaci tohoto výrobku, pomůžete předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by jinak v opačném případě mohlo dojít.

Symbol na výrobku nebo na dokumentech dodaných s výrobkem naznačuje, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s komunálním odpadem. Výrobek musí být odevzdán na příslušné sběrné místo k recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Likvidace se musí provést v souladu s místními předpisy upravujícími ochranu životního prostředí a likvidaci odpadů.

Máte-li zájem o další podrobné informace o nakládání, obnovení a recyklaci tohoto výrobku, obraťte se na svůj příslušný místní úřad, organizaci zajišťující likvidaci komunálního odpadu nebo prodejnu, kde jste si výrobek koupili.

Před tím, než výrobek vyhodíte, odřízněte napájecí šňůru, aby spotřebič nemohl být připojen k síti.



V souladu s IEC 60705, edice 4, duben 2010

Mezinárodní elektrotechnická komise vypracovala normu pro srovnávací zkoušky tepelného výkonu různých mikrovlnných trub. K této troubě doporučujeme následující:

TEST	MNOŽSTVÍ	PŘIBL. ČAS	HLADINA VÝKONU	NÁDOBA
12.3.1	1000g	14min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	6.5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Horkovzdušná trouba 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Horkovzdušná trouba 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000g	30 - 35min	Horkovzdušná trouba 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500g	2 min 12 sek	JET DEFROST	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Síťové napětí	230 V / 50 Hz
Jmenovitý příkon	2200 W
Mikrovlnný výkon	1000 W
Gril	1200 W
Horkovzdušná trouba	1500 W
Příkon v pohotovostním režimu	<2.0W
Příkon ve vypnutém stavu	<0.5W
Vnější rozměry(VxŠxH)	379 x 491 x 540
Vnitřní rozměry(VxŠxH)	210 x 395 x 370

