

SUPREMECHEF

Pro model MWSC 833 a 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

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

REJSTŘÍK

INSTALACE

INSTALACE	3
-----------------	---

BEZPEČNOST

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH	5
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	6

PŘÍSLUŠENSTVÍ A ÚDRŽBA

PŘÍSLUŠENSTVÍ	7
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	8

OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL	9
POPIS DISPLEJE	11

OBECNÉ POUŽITÍ

POHOTOVOSTNÍ REŽIM	12
OCHRANA PŘI ZAPNUTÍ / DĚTSKÁ POJISTKA	12
POZASTAVENÍ NEBO UKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY	12
VLOŽIT/PROMÍCHAT/OTOČIT POKRM	12
ZASTAVENÍ OTOČNÉHO TALÍŘE	13
CLOCK (HODINY)	14

FUNKCE PŘÍPRAVY

JET START	15
MICROWAVE (MIKROVLNNÁ TROUBA)	16
GRILL (GRIL)	17
FORCED AIR (HORKÝ VZDUCH)	18
DUAL CRISP	19
JET DEFROST (RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ)	23
6TH SENSE JET REHEAT (RYCHLÉ PŘIHRÍVÁNÍ)	24
COMBI (KOMBINACE) (MIKROVLNNÁ TROUBA + GRIL)	25
COMBI (KOMBINACE) (MIKROVLNNÁ TROUBA + HORKOVZUŠNÁ TROUBA)	26
KEEP WARM (PŘIHRÍVÁNÍ)	27
6TH SENSE DUAL STEAM (DVOJITÝ PARÁK)	28
DUAL CRISP FRY	32
CHEF MENU (MENU ŠÉFKUCHAŘE)	34
6TH SENSE CHEF MENU (6TÝ SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE)	39
AUTO CLEAN (AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ)	44
SPECIAL MENU (ZVLÁŠTNÍ MENU)	45

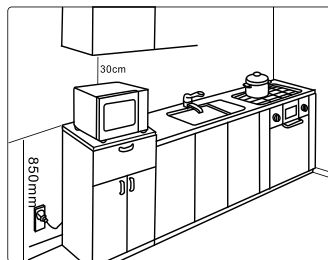
POKYNY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

POKYNY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	47
TECHNICKÉ ÚDAJE	48

PŘED PŘIPOJENÍM

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

Mikrovlnnou troubu neumísťujte do skříně. Mikrovlnná trouba není určena k umístění nebo používání na pracovní ploše, která je níže než 850 mm nad podlahou. **NEPŘISTAVUJTE** levou stranu (při pohledu zepředu) mikrovlnné trouby ke stěně!



- * Nesnímejte ochranné kryty vstupu mikrovln umístěné na vnitřní boční straně trouby. Chrání vstupní kanálky mikrovln před tukem a zbytky jídel.
- * Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší domácnosti.
- * Mikrovlnnou troubu umístěte na stabilní a rovné místo, které unese hmotnost mikrovlnné trouby a nádobí, které se do ní vkládá. S troubou zacházejte opatrně.
- * Zajistěte, aby byl pod mikrovlnnou troubou a okolo ní volný prostor pro řádnou cirkulaci vzduchu.
- * Zkontrolujte, zda není trouba poškozená. Zkontrolujte, zda dvířka mikrovlnné trouby těsně přiléhají k rámu a zda není poškozeno vnitřní těsnění dvířek. Vyjměte z mikrovlnné trouby všechny předměty a vymyjte ji měkkým vlhkým hadříkem.
- * Troubu nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, pokud trouba nefunguje správně nebo pokud došlo k jejímu poškození či pádu. Napájecí kabel ani zástrčku neponořujte do vody. Zabraňte kontaktu napájecího kabelu a 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.

⚠ 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, poradte se s kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem.**

❗ POZNÁMKA:

Před prvním použitím mikrovlnné trouby doporučujeme odstranit ochrannou fólii z ovládacího panelu a stahovací pásek z napájecího kabelu.

PO PŘIPOJENÍ

- * Mikrovlnnou troubu lze spustit jen tehdy, jsou-li řádně zavřena dvířka.
- * Je-li mikrovlnná 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

- * Dojde-li uvnitř nebo vně mikrovlnné trouby ke vznícení materiálu nebo si všimnete kouře, neotevírejte dvířka a mikrovlnnou troubu vypněte. Odpojte napájení nebo vypněte jistič/vyjměte pojistku.
- * Nenechávejte mikrovlnnou 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:

- * Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, troubu nelze používat, dokud kompetentní osoba neprovede její opravu.

VAROVÁNÍ:

- * Provádění oprav nebo úprav, u kterých je nutné sejmut kryty chránící před mikrovlnnou energií, je nebezpečné a tyto činnosti smí provádět pouze kompetentní osoba.

VAROVÁNÍ:

- * Je zakázáno ohřívát tekutiny a jiné potraviny v uzavřených nádobách, protože může dojít k výbuchu.

VAROVÁNÍ:

- * Vzhledem ke vznikajícím teplotám smí děti používat tento spotřebič v kombinovaném režimu pouze pod dohledem dospělé osoby.

VAROVÁNÍ:

- * Spotřebič a jeho přístupné části se během provozu zahřívají. Nedotýkejte se žhavicích těles uvnitř mikrovlnné trouby.
- * Během provozu se přístupné části trouby zahřívají na vysokou teplotu. Dětem mladším 8 let by neměl být dovolen přístup ke spotřebiči bez přísného dohledu.
- * Tato 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, senzoricou 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. Je třeba zajistit, aby si s tímto spotřebičem nehrály děti. Spotřebič a jeho napájecí kabel skladujte mimo dosah dětí 8 mladších let.
- * Mikrovlnnou troubu nepoužívejte na vaření nebo ohřívání celých vajec se skořápkou nebo bez ní, protože vejce by mohla puknout i po ukončení tepelné úpravy.

VAROVÁNÍ:

* V mikrovlnné troubě neohřívejte jídla ani nápoje v hermeticky uzavřených nádobách. Zvýšení tlaku by mohlo způsobit škody při otevření nebo by nádoby mohly explodovat.

VAROVÁNÍ:

* Pravidelně kontrolujte, zda není poškozeno těsnění dvířek. Pokud jsou tato místa poškozena, spotřebič by neměl být používán, dokud nebude opraven školeným servisním technikem.

POZNÁMKA:

Spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo zvláštního systému dálkového ovládání.

- * Používáte při pečení větší množství tuku nebo oleje, uvědomte si, že se mohou přehřát a způsobit požár. Nenechávejte mikrovlnnou troubu bez dozoru!
- * Uvnitř mikrovlnné trouby ani v její blízkosti neohřívejte ani nepoužívejte hořlavé materiály. Výpary mohou způsobit požár nebo výbuch.
- * V mikrovlnné troubě nesušte oděvy, papír, koření, byliny, dřevo, květy, ovoce ani jiné hořlavé materiály. Mohl by vzniknout požár.
- * V tomto spotřebiči nepoužívejte žíravé chemikálie nebo páry. Tento typ mikrovlnné 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 mikrovlnné trouby a závěsy. K zavěšování předmětů není určeno ani držadlo dveří.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

POZNÁMKA:

Pokud mikrovlnná trouba nefunguje, před kontaktováním servisu proveďte tyto kontroly:

- * Otočný talíř a držák otočného talíře jsou řádně usazeny na svém místě.
- * Zástrčka je řádně připojena k elektrické zásuvce.
- * Dveře jsou správně zavřené.
- * Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud.
- * Zkontrolujte, zda má mikrovlnná trouba dostatečné větrání.
- * Počkejte asi 10 minut a potom mikrovlnnou troubu opět zapněte.
- * Před zapnutím zkuste dveře znovu otevřít a zavřít.

Předejdete tak zbytečným zásahům servisu, které byste museli zaplatit.

Při kontaktování servisního střediska vždy uveďte výrobní číslo a typové číslo mikrovlnné 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:

- * Neotvírejte žádné pevné uchycené kryty.
- * Servisní opravy smí provádět pouze odborně vyškolený technik. Provádění oprav nebo úprav, u kterých

je nutné sejmut kryty chráničů před mikrovlnnou energií, je nebezpečné a tyto činnosti smí provádět pouze odborně vyškolený technik.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

VŠEOBECNĚ

Tento spotřebič je určen k používání v domácnosti a k podobným účelům, například:

- * Kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích;
- * Statky a usedlosti;
- * Pro klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostředích;
- * V zařízeních penzionového typu.

Jakékoli jiné použití není dovoleno (například ohřívárny).



POZNÁMKA:

- * Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínejte prázdnou, bez vloženého jídla. Mohla by se tím poškodit.
- * Větrací průduchy mikrovlnné trouby musí zůstat volné. Ucpání otvorů přívodu nebo odvodu vzduchu může vést k poškození mikrovlnné trouby a neuspokojivým výsledkům.
- * Chcete-li si vyzkoušet ovládání mikrovlnné trouby, umístěte dovnitř sklenici vody. Voda pohltí mikrovlnnou energii a mikrovlnná trouba se nepoškodí.
- * Tento spotřebič neskladujte ani neprovozujte venku.
- * Tento spotřebič nepoužívejte v blízkosti kuchyňského dřezu, ve vlhkém suterénu, poblíž bazénu, apod.
- * Nepoužívejte vnitřek trouby k ukládání předmětů.
- * Před vložením do mikrovlnné trouby odstraňte z papírových nebo plastových sáčků drátěné sponky.
- * Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k fritování v olejové lázni, protože nelze regulovat teplotu oleje.
- * K vyjmutí hotového pokrmu vždy používejte kuchyňské chňapky, abyste se nepopálili horkými nádobami, částmi mikrovlnné trouby nebo plechy.

TEKUTINY

• např. nápoje nebo voda. Může dojít k přehřátí tekutiny nad bod varu, aniž by začal vřít. Vroucí tekutiny pak mohou náhle vytéct z nádoby.

Abyste předešli této možnosti, učiňte následující kroky:

- * Nepoužívejte nádoby s rovnými stranami s úzkým hrdlem.
- * Před vložením nádoby s tekutinou do mikrovlnné trouby tekutinu vždy promíchejte.
- * Po zahřátí nechejte krátkou chvíli odstát, před vyjmutím nádoby z mikrovlnné trouby opatrně promíchejte.

POSTUPUJTE OPATRNĚ








Po ohřátí pokrmu nebo nápojů pro děti musíte vždy pokrm nebo tekutinu protřepat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se docílí toho, že se teplo rovnoměrně rozloží a zabrání se tím riziku opaření nebo popálení.

Před zahájením ohřevu nezapomeňte sundat víčko a dudlík.

PŘÍSLUŠENSTVÍ A ÚDRŽBA

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- * Na trhu je k dispozici řada různých příslušenství. Před zakoupením si ověřte, zda jsou vhodná k použití v mikrovlnné troubě.
- * Používané nádoby musí být vhodné pro mikrovlnné trouby a musí být vyrobeny z materiálu prostupného pro mikrovlny.
- * Při vkládání pokrmů a příslušenství do mikrovlnné trouby dbejte, aby se nedotýkaly vnitřního prostoru mikrovlnné trouby.
- * To je obzvlášť důležité v případě příslušenství vyrobeného z kovu nebo s kovovými částmi. Pokud se kovové nádoby během provozu dotkne vnitřních stěn mikrovlnné trouby, vznikají jiskry a mikrovlnná trouba se může poškodit.
- * Při přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě nelze používat kovové nádoby na jídlo a nápoje.
- * Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Pokud se otočný talíř volně neotáčí, měli byste použít menší nádobu nebo použít funkci zastavit otočný talíř (viz Větší nádoba).

Příslušenství pro potraviny		Tip
	Držák otočného talíře	Skleněný otočný talíř pokládejte na držák otočného talíře. Na otočný talíř nikdy nepokládejte žádné jiné nádoby. Vložte držák otočného talíře do trouby.
	Skleněný otočný talíř	Skleněný otočný talíř použijte při všech způsobech úpravy jídel. Je určen k zachycení odkapávajících šťáv a částí pokrmů, které by jinak ulpěly a znečistily vnitřek trouby. Položte otočný talíř na držák otočného talíře.
 <p>Poklička Horní mřížka Střední nádoba Dolní mřížka Dno</p>	Dvojitý pařák (pouze model MWSC 933)	Dvojitý pařák připravuje pokrm s ovládním snímači. Pařák vždy pokládejte na skleněný otočný talíř.
 	Vysoký stojan Nízký stojan	Vysoký stojan použijte při přípravě pokrmů s funkcí Gril nebo Kombi (Mikrovlnná trouba + gril). Nízký stojan použijte při přípravě pokrmů s funkcí Forced Air (Horkovzdušná trouba) nebo Kombi (Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba).
	Talíř Crisp	Pokrm položte přímo na talíř Crisp. Talíř Crisp lze před použitím předehřát (max. 3 min). Při použití talíře Crisp vždy použijte skleněný otočný talíř jako podložku. Na talíř Crisp nepokládejte žádné nádoby, protože talíř Crisp rychle dosahuje vysoké teploty a může nádoby poškodit.
	Držák talíře Crisp	Držák talíře Crisp slouží k vyjmutí horkého talíře Crisp z trouby.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- * Nebudete-li mikrovlnnou 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 drtí apod., které mohou poškodit ovládací panel, vnitřní i vnější plochy mikrovlnné trouby. Používejte hadřík namočený do neutrálního čisticího prostředku nebo papírový ubrousek s aerosolovým prostředkem na čištění skel. Aerosolový čisticí prostředek na okna stříkejte vždy na papírový ubrousek.
- * V pravidelných intervalech, zvláště pokud došlo k přetečení tekutin, vyjměte otočný talíř, držák otočného talíře a vytřete dočista dno trouby.
- * K čištění vnitřních ploch trouby, vnitřní i vnější části dveří a jejich těsnění používejte měkký a vlhký hadřík namočený do roztoku jemného čisticího prostředku.
- * Mikrovlnnou troubu nečistěte parními čisticím zařízením.
- * Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat veškeré zaschlé zbytky jídel.
- * Jedinou údržbou, kterou je třeba obvykle provádět, je čištění. Před čištěním troubu vždy nejdříve odpojte od elektrické zásuvky.
- * Nikdy jej nestříkejte přímo na mikrovlnnou troubu.
- * Konstrukce trouby umožňuje provoz jen s řádně usazeným otočným talířem.
- * Pokud jste vyjmuli otočný talíř k čištění, mikrovlnnou troubu nezapínejte.
- * Zabráňte tvoření mastných usazenin nebo usazování zbytků jídla kolem dvířek. V případě špatně odstranitelných skvrn nechejte v troubě vřít plný šálek vody po dobu asi 2 až 3 minut. Nečistota vlivem páry změkne.
- * Nepříjemný zápach v troubě lze odstranit tak, že do šálku vody přidáte trochu citrónové šťávy, postavíte jej do trouby na otočný talíř a necháte vřít po dobu několika minut.
- * Topný článek grilu není třeba čistit, protože intenzivní žár spálí všechny nastříkané zbytky jídel. Pravidelně však čistěte horní stěnu trouby za článkem. Omyjte ji měkkým a vlhkým hadříkem namočeným do neutrálního čisticího prostředku.
- * Pokud funkci Grill nepoužíváte pravidelně, jednou za měsíc ji nejméně na 10 minut zapněte, aby se spálily všechny usazeniny a snížilo se riziko vzniku požáru.

POZNÁMKA:

- * Během cyklů přípravy může dojít k odpařování/kondenzaci. Nemá to vliv na výsledky přípravy, protože to nesouvisí s nedostatky kvality/provedení.

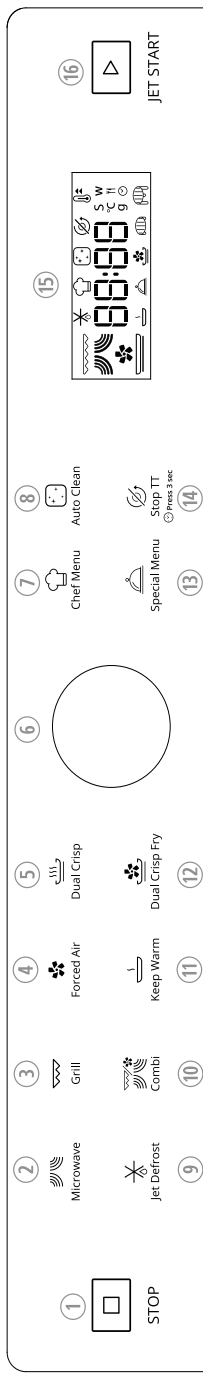
NEVHODNÉ DO MYČKY:

- * Talíř Crisp je třeba mýt ve vlažné vodě s jemným mycím prostředkem. Velmi znečištěné části lze vyčistit drsným hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
- * Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.
- * Nenamáčejte ani neoplachujte talíř Crisp ve vodě, je-li ještě horký. 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
- Parní příslušenství

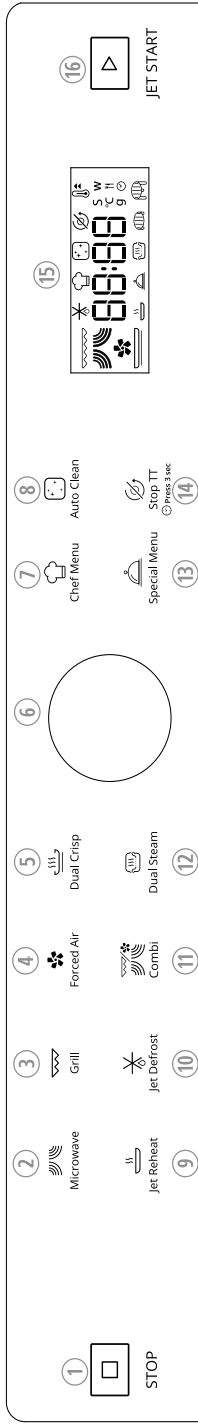
OVLÁDACÍ PANEĽ (MWSC 833)



- 1 **Tlačítko Stop**
Stisknutím vypnete nebo obnovíte jakoukoliv funkci mikrovlnné trouby.
- 2 **Tlačítko Microwave (Mikrovlnná trouba)**
Používá se k volbě funkce mikrovlnné trouby.
- 3 **Tlačítko Grill (Gril)**
Používá se k volbě funkce grilu.
- 4 **Tlačítko Forced Air (Horkovzdušná trouba)**
Používá se k volbě funkce horkovzdušné trouby (s předehřevem).
- 5 **Tlačítko Dual Crisp**
Používá se k volbě funkce Dual Crisp.
- 6 **Tlačítko /knoflík Confirmation (Potvrzení)**
Slouží k potvrzení výběru/úpravě hodnoty.
- 7 **Tlačítko Chef Menu (Menu šéfkuchaře)**
Používá se k volbě automatických receptů.
- 8 **Tlačítko Auto Clean (Automatické čištění)**
Používá se k volbě funkce Automatické čištění.
- 9 **Tlačítko Jet Defrost (Rychlé rozmrazování)**
Používá se k volbě funkce Automatické rozmrazování.

- 10 **Combi (Microwave + Grill) (Kombi (Mikrovlnná trouba + gril)/Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba))**
Slouží k výběru funkce Kombi (Mikrovlnná trouba + gril) nebo funkce Kombi (Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba).
- 11 **Tlačítko Keep Warm (Přihřívání)**
Slouží k výběru funkce Přihřívání.
- 12 **Tlačítko Dual Crisp Fry**
Slouží k výběru funkce Dual Crisp Fry.
- 13 **Tlačítko Special Menu (Zvláštní menu)**
Slouží pro přístup ke speciálním funkcím.
- 14 **Tlačítko Stop Turntable (Zastavení otočného talíře)**
* Použijte tuto funkci, když potřebujete použít velmi velkou nádobu, která by se nemusela v mikrovlnné troubě otáčet volně.
Funguje jen při volbě následujících funkcí spotřebiče:
 - Forced Air (Horkovzdušná trouba)
 - Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba))
 - * Stisknutím a podržením tohoto tlačítka 3 sekundy přejdete do režimu nastavení hodin.
- 15 **Displej**
Na displeji se zobrazují informace o provozu.
- 16 **Tlačítko Jet Start**
Slouží k rychlému výběru maximálního výkonu mikrovlnné funkce.

OVLÁDACÍ PANEĽ (MWSC 933)



1 Tlačítko Stop

Stisknutím vypnete nebo obnovíte jakoukoliv funkci mikrovlnné trouby.

2 Tlačítko Microwave (Mikrovlnná trouba)

Používá se k volbě funkce mikrovlnné trouby.

3 Tlačítko Grill (Gril)

Používá se k volbě funkce grilu.

4 Tlačítko Forced Air (Horkovzdušná trouba)

Používejte k volbě funkce horkovzdušné trouby (s předehřevem).

5 Tlačítko Dual Crisp

Slouží k výběru funkce Dual Crisp a Auto Crisp Fry.

6 Tlačítko /Knoflík Confirmation (Potvrzení)

Slouží k potvrzení výběru/úpravě hodnoty.

7 Tlačítko Chef Menu (Menu šéfkuchaře)

Používá se k volbě automatických receptů.

8 Tlačítko Auto Clean (Automatické čištění)

Používá se k volbě funkce Automatické čištění.

9 Tlačítko Jet Reheat (Rychlé přehřívání)

Používá se k rychlému přehřívání se snímačem.

10 Tlačítko Jet Defrost (Rychlé rozmrazování)

Používá se k volbě funkce Auto Defrost (Automatické rozmrazování).

11 Combi (Microwave + Grill) (Kombi (Mikrovlnná trouba + gril)) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba))

Slouží k výběru funkce Kombi (Mikrovlnná trouba + gril) nebo funkce Kombi (Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba).

12 Tlačítko Dual Steam (Dvojitý pařák)

Slouží k výběru funkce Dvojitý pařák.

13 Tlačítko Special Menu (Zvláštní menu)

Slouží pro přístup ke speciálním funkcím.

14 Tlačítko Stop Turntable (Zastavení otočného talíře)

* Použijte tuto funkci, když potřebujete použít velmi velkou nádobu, která by se nemusela v mikrovlnné troubě otáčet volně. Funguje jen při volbě následujících funkcí spotřebiče:

- Forced Air (Horkovzdušná trouba)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba))
- * Stisknutím a podržením tohoto tlačítka 3 sekundy přejdete do režimu nastavení hodin.

15 Displej

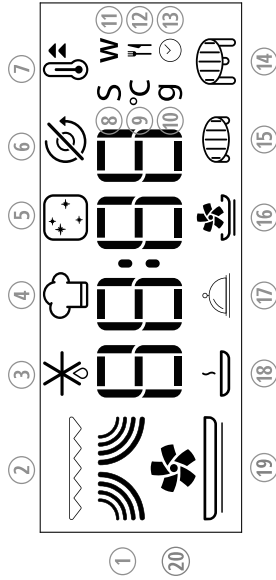
Na displeji se zobrazují informace o provozu.

16 Tlačítko Jet Start

Slouží k rychlému výběru maximálního výkonu mikrovlnné funkce.

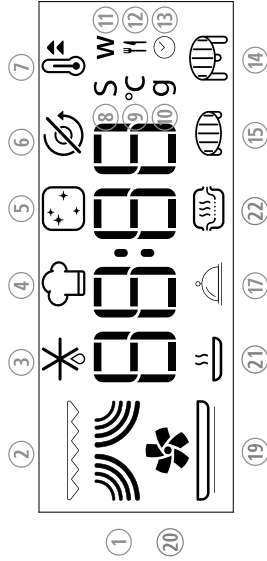
POPIS DISPLEJE

MWSC 833



- ① Funkce mikrovln
- ② Funkce grilu
- ③ Funkce rychlého rozmrazování
- ④ Funkce nabídky kuchyně
- ⑤ Funkce automatického čištění
- ⑥ Funkce zastavení otáčného talíře
- ⑦ Funkce předehřevu
- ⑧ Ikona sekund
- ⑨ Ikona stupňů Celsia
- ⑩ Ikona gramů
- ⑪ Ikona wattů
- ⑫ Ikona výběru kategorie potravin

MWSC 933



- ⑬ Doba tepelné přípravy
- ⑭ Ikona vysokého stojanu
- ⑮ Ikona nízkého stojanu
- ⑯ Funkce Dual Crisp Fry
- ⑰ Funkce zvláštní nabídky
- ⑱ Funkce přehřívání
- ⑲ Funkce Dual Crisp
- ⑳ Funkce horkovzdušné trouby
- ㉑ Funkce rychlého přehřívání
- ㉒ Funkce dvojitého pařáku

POHOTOVOSTNÍ REŽIM

- * Pokud uživatel nepoužije přístroj po dobu 15 minut, mikrovlnná trouba přejde do pohotovostního režimu. Stisknutím libovolného tlačítka ukončete.

OCHRANA PŘI ZAPNUTÍ / DĚTSKÁ POJISTKA

- * Tato automatická bezpečnostní funkce se aktivuje minutu po přepnutí trouby do pohotovostního režimu.
- * Je-li aktivní bezpečnostní funkce, je třeba otevřít a zavřít dveře, aby se trouba mohla spustit, jinak se na displeji objeví slovo:

door

POZASTAVENÍ NEBO UKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

Pozastavení přípravy pokrmu:

- Tepelnou úpravu lze pozastavit otevřením dvířek trouby a zkontrolovat, přidat, otočit nebo zamíchat pokrm. Nastavení bude zachováno po dobu 5 minuty.

Chcete-li pokračovat v přípravě pokrmu:

- Zavřete dvířka a stiskněte tlačítko Jet Start. Proces tepelné úpravy se obnoví od okamžiku, kdy byl přerušen.
- Pokud nechcete v přípravě pokrmu pokračovat:**
- Vyměňte pokrm, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko Stop.

Po skončení přípravy pokrmu:

- Po dokončení přípravy pokrmu se po dobu 10 minut každou minutu ozve pípnutí. To je normální při chlazení přístroje.
- V závislosti na produktu mohou některé nebo všechny následující prvky během chlazení pokračovat v činnosti: ventilátor, vnitřní lampa, otáčení talíře. Chcete-li signál zrušit a ukončit čas chlazení, stiskněte tlačítko STOP nebo otevřete dvířka.
- Poznámka: zkrácením nebo přerušením tohoto naprogramovaného cyklu chlazení nemá žádný negativní vliv na fungování přístroje.

VLOŽIT/PROMÍCHAT/OTOČIT POKRM

- V závislosti na zvolené funkci může být potřeba v průběhu přípravy jídla vložit/promíchat/otočit pokrm. V těchto případech se trouba zastaví a spotřebič vás vyzve, abyste provedli požadovaný úkon.
- Dojde-li k výzvě:
 - * Otevřete dvířka.
 - * **Vložte, promíchejte nebo otočte** pokrm (podle potřeby).
 - * Zavřete dveře a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Jet Start.

POZNÁMKA:

- Poznámky: Pokud neotevřete dvířka do 2 minut od výzvy k přidání, promíchání nebo otočení pokrmu, bude mikrovlnná trouba pokračovat v režimu nastavené funkce přípravy (v tomto případě nemusejí být konečné výsledky přípravy pokrmu optimální).
- Pokud nedojde k otevření dveří do dvou minut od výzvy ke vložení pokrmu, trouba přejde do pohotovostního režimu.

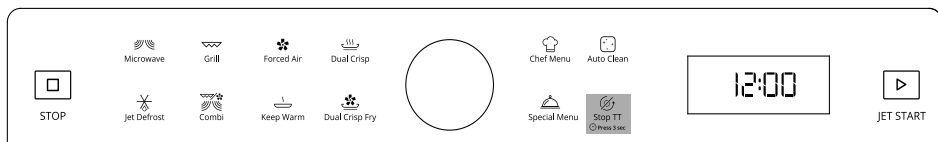


ZASTAVENÍ OTOČNÉHO TALÍŘE

- Abyste dosáhli nejlepších možných výsledků, musí se při přípravě pokrmu skleněný otočný talíř otáčet.
- Nicméně pokud potřebujete použít velmi velkou nádobu, která by se nemohla volně otáčet uvnitř trouby, je možné otáčení skleněného otočného talíře zastavit pomocí funkce Zastavit otočný talíř.
- Tuto funkci je možné použít pouze s následujícími režimy přípravy pokrmu:
 - * Forced Air (Horkovzdušná trouba)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba))



CLOCK (HODINY)



Při prvním připojení spotřebiče k elektrické síti (nebo po výpadku napájení) nebo stisknutím a podržením tlačítka Stop TT po dobu 3 sekund zařízení přejde do režimu nastavení hodin.

- 1 Otáčením voliče nastavte hodiny.
- 2 Stiskněte tlačítko Jet Start. Začnou blikat číslice minut.
- 3 Otáčením voliče nastavte minuty.
- 4 Stiskněte tlačítko Jet Start. Hodiny jsou nastaveny.

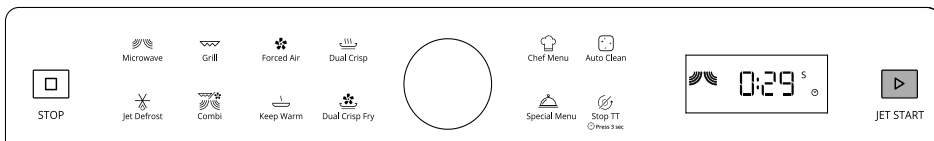
Rady a doporučení:

- Stisknete-li během nastavování hodin tlačítko Stop nebo pokud ani po delší době nastavení nedokončíte, trouba ukončí režim nastavení a nastavení bude neplatné, na displeji se zobrazí „12:00“.



JET START

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



① Stiskněte tlačítko Jet Start.

- * Stisknutím tlačítka Jet Start se spustí funkce mikrovlnné trouby na maximální výkon po dobu 30 sekund a každým dalším stiskem tlačítka Jet Start se doba přípravy pokrmu prodlouží o 30 sekund.
- * Po spuštění funkce můžete k prodloužení nebo zkrácení času přípravy pokrmu také využít otočný volič.

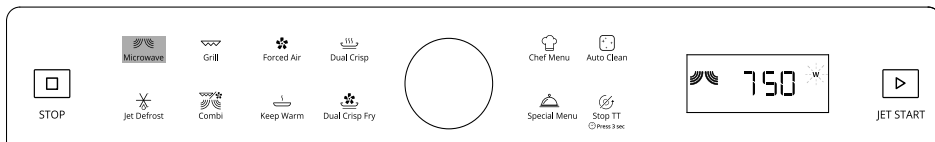
Rady a doporučení:

- Je-li trouba v pohotovostním režimu, je možné použít funkci Jet Start otáčením knoflíku k nastavení doby trvání funkce Jet Start a stiskem tlačítka Confirmation (Potvrzení).



MICROWAVE (MIKROVLNNÁ TROUBA)

Funkce Mikrovlnná trouba umožňuje rychle připravovat nebo ohřívat jídlo a nápoje.



- 1 Stiskněte tlačítko Microwave (Mikrovlnná trouba). Na displeji se zobrazí 750W a ikona wattů začne blikat.
- 2 Otáčením voliče nastavte výkon a potom stiskněte tlačítko Confirmation (Potvrzení).
- 3 Na displeji se zobrazí výchozí délka přípravy (30 sekund). Otáčením voliče nastavte délku tepelné přípravy.

Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.

4

VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ
900 W	Ohřívání nápojů, vody, čirých 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 např. omáček s vysokým obsahem bílkovin, sýrových a vaječných pokrmů a k dokončování zapékaných jídel.
350 W	Dušení masa se zeleninou, rozpouštění másla.
160 W	Rozmrazování.
90 W	Měkčení zmrzliny, másla a sýrů.

Rady a doporučení:

- Chcete-li použít funkci mikrovlnné trouby na maximální výkon, je tento přístroj vybaven funkcí Jet Start. Stisknutím tlačítka Jet Start lze snadno spustit Microwave funkci na maximální výkon. Opakovaným dotykem tlačítka Jet Start se prodlouží délka funkce o 30 sekund. Další podrobnosti viz část Funkce Jet Start na stránce 15.
- Stupeň výkonu a délku přípravy lze měnit i v průběhu přípravy pokrmu. Chcete-li upravit stupeň výkonu, stiskněte tlačítko Microwave (Mikrovlnná trouba) a otočením voliče upravte hodnotu. Chcete-li změnit délku přípravy, otočte voličem nebo stisknutím tlačítka Jet Start prodlužte délku přípravy 30 sekund.



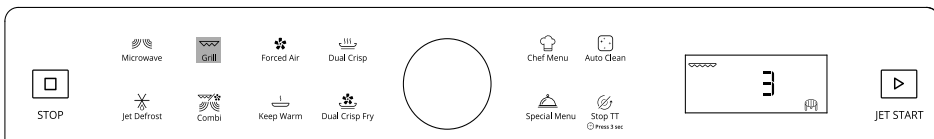
GRILL (GRIL)

Tato funkce využívá výkonnou kovovou troubu k pečení pokrmů, který vytváří efekt grilování nebo zapékání. Funkce grilu také umožňuje pečení takových jídel, jako jsou sýrové toasty, horké sendviče, bramborové krokety, párky, zelenina.

Vyhrazené
příslušenství:



Vysoký stojan



- 1 Stiskněte tlačítko Grill (Gril).
- 2 Otočením voliče vyberte výkon (viz tabulka níže) a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 3 Otočením voliče nastavte délku přípravy a stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start zahajte cyklus přípravy.

	VÝKON
1	Nízký
2	Střední
3	Vysoký

Rady a doporučení:

- Potraviny jako sýr, toasty, steaky a párky umístěte na vysoký stojan.
- Před použitím nádobí ke grilování si ověřte, zda je žáruvzdorné.
- Při grilování nepoužívejte plastové náčiní. Rozpustí se. Vhodné nejsou ani předměty ze dřeva nebo papíru.
- Buďte opatrní, nedotýkejte se horní stěny nad grilovacím tělesem.
- Délku přípravy lze měnit i v průběhu přípravy pokrmu.
- Chcete-li změnit délku přípravy, otočte voličem nebo stisknutím tlačítka Jet Start prodlužte délku přípravy 30 sekund.

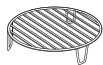


FORCED AIR (HORKÝ VZDUCH)

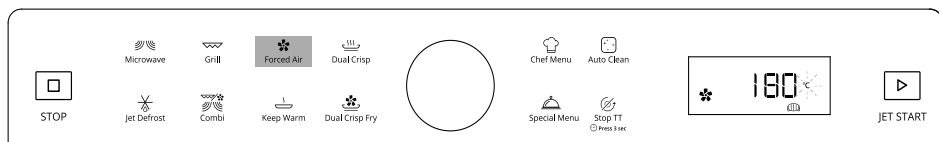
Tato funkce vám umožňuje připravovat jídla pečená v troubě. S využitím výkonného topného tělesa a ventilátoru je cyklus přípravy jídla stejný jako v tradiční troubě. Tuto funkci požívejte k přípravě sněhových pusinek, sladkého pečiva, koláčů, suflé, drůbeže a pečených mas.

Pro dosažení optimálních výsledků bude před samotným pečením provedeno přehřátí trouby.

Vyhrazené
příslušenství:



Nizký stojan



- 1 Stiskněte tlačítko Forced Air (Horkovzdušná trouba).
- 2 Otočením voliče nastavte teplotu přehřevu a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení). Před dosažením teploty lze teplotu přehřátí nastavit od 40 do 200°C stisknutím tlačítka Forced Air (Nucený vzduch) a otáčením voliče. Po dosažení teploty zazní pípnutí a zobrazí se výzva ke vložení pokrmu pro další cyklus přípravy.
- 3 Po vložení pokrmu nastavte čas otočením voliče.
- 4 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.

! POZNÁMKA:

Po spuštění procesu přípravy pokrmu:

* Pokyny pro prodloužení nebo zkrácení doby přípravy: Chcete-li prodloužit dobu přípravy pokrmu o 30 sekund, otočte voličem nebo stiskněte tlačítko Jet Start.

i Rady a doporučení:

- Pokrm položte na nízký stojan, aby vzduch mohl okolo něj řádně obíhat.
- Před použitím nádobí ke grilování si ověřte, zda je žáruvzdorné.
- Talíř Crisp můžete využít jako pečicí plech při přípravě malých pečených jídel, jako jsou sušenky a muffiny. Položte talíř na nízký stojan.



DUAL CRISP (POUZE MODEL MWSC 833)

Tato exkluzivní funkce Whirlpool umožňuje dosahovat propečení horního i dolního povrchu pokrmu do zlatova. Pomocí kombinace mikrovlnné trouby a grilu dosáhne talíř Crisp rychle správné teploty a začne do křupava opékat pokrm.

Při volbě funkce Dual Crisp je nutno použití následující příslušenství:

- * Talíř Crisp
- * Držák talíře Crisp

Tuto funkci používejte 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).

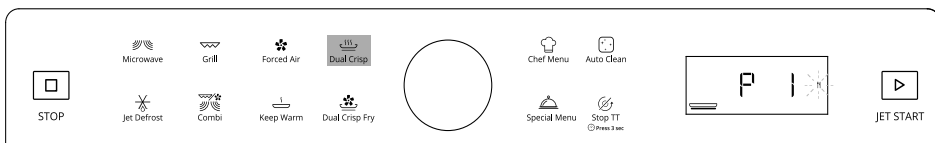
Vyhrazené příslušenství:



Talíř Crisp



Držák talíře Crisp



Pro funkci Dual Crisp:

- 1 Stisknete tlačítko Dual Crisp a potvrdíte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 2 Otáčením voliče nastavte délku tepelné přípravy.
- 3 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.

Pro rozmrazování pečiva Dual Crisp:

- 1 Stisknete tlačítko Dual Crisp.
- 2 Otočením voliče vyberte P2 pro funkci rozmrazování pečiva Dual Crisp a potvrdíte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 3 Otočením voliče upravte hmotnost.
- 4 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.
- 5 Po dokončení přehřevu vás trouba vyzve k vložení pokrmu. Na vyzvání otočte.

! POZNÁMKA:

Použijte speciální talíř Crisp. Jiné talíře Crisp na trhu nepovedou v kombinaci s touto funkcí ke správným výsledkům.

i Rady a doporučení:

- Dbejte, aby byl talíř Crisp správně umístěn uprostřed skleněného otočného talíře.
- Trouba a talíř Crisp se při použití této funkce zahřívají na velmi vysokou teplotu.
- Horký talíř Crisp nepokládejte na plochu, která neodolává vysokým teplotám.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se stropu za topným tělesem grilu.
- Talíř Crisp vyndávejte z trouby s pomocí kuchyňské chňapky.
- Před započetím přípravy pokrmu, který nevyžaduje dlouhou dobu přípravy (pizza, koláče...) doporučujeme předem (2 – 3 minuty) přehřát talíř Crisp.



DUAL CRISP (POUZE MODEL MWSC 933)

Tato exkluzivní funkce Whirlpool umožňuje dosahovat propečení horního i dolního povrchu pokrmu do zlatova. Pomocí kombinace mikrovlnné trouby a grilu dosáhne talíř Crisp rychle správné teploty a začne do křupava opékat pokrm.

Při volbě funkce Dual Crisp je nutno použití následující příslušenství:

- * Talíř Crisp
- * Držák talíře Crisp k manipulaci s horkým talířem Crisp
- * Vysoký držák (při přípravě s funkcí Dual Crisp Fry)

Tuto funkci používejte 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).

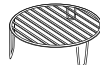
Vyhrazené příslušenství:



Talíř Crisp

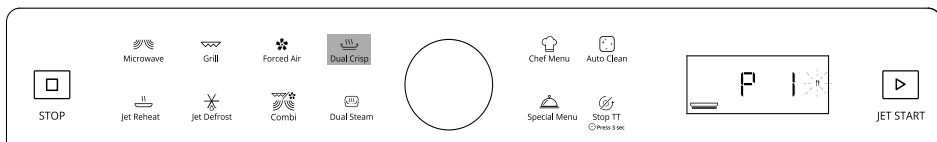


Držák talíře Crisp



Vysoký držák

(k dispozici pouze pro recept Dual Crisp Fry)



Pro funkci Dual Crisp:

- 1 Stiskněte tlačítko Dual Crisp a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 2 Otáčením voliče nastavte délku tepelné přípravy.
- 3 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.

Pro rozmrazování pečiva Dual Crisp:

- 1 Stiskněte tlačítko Dual Crisp.
- 2 Otočením voliče vyberte P2 pro funkci rozmrazování pečiva Dual Crisp a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 3 Otočením voliče upravte hmotnost.
- 4 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.
- 5 Po dokončení předeřevu vás trouba vyzve k vložení pokrmu. Na vyzvání otočte.

Pro funkci Dual Crisp Fry:

- 1 Stiskněte tlačítko Dual Crisp.
- 2 Otočením voliče vyberte recepty Dual Crisp Fry (P3-P9) a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 3 Otočením voliče upravte hmotnost.
- 4 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.










POZNÁMKA:

Použijte speciální talíř Crisp. Jiné talíře Crisp na trhu nepovedou v kombinaci s touto funkcí ke správným výsledkům.

Rady a doporučení:



- Dbejte, aby byl talíř Crisp správně umístěn uprostřed skleněného otočného talíře nebo vysokého držáku.
- Trouba a talíř Crisp se při použití této funkce zahřívají na velmi vysokou teplotu.
- Horký talíř Crisp nepokládejte na plochu, která neodolává vysokým teplotám.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se stropu za topným tělesem grilu.
- Talíř Crisp vyndávejte z trouby s pomocí kuchyňské chňapky.
- Před započatím přípravy pokrmu, který nevyžaduje dlouhou dobu přípravy (pizza, koláče...) doporučujeme předem (2 – 3 minuty) předehřát talíř Crisp.

Přehledy P1-P9:

KATEGORIE POTRAVIN		ZPŮSOB PŘÍPRAVY	HMOTNOST NEBO ČAS	TIP
P1	 Ruční Dual Crisp	Dual Crisp	Nastavení délky	Ohřev a příprava pizzy, quiche a dalších pokrmů obsahujících těsto.
P2	 Rozmrazování pečiva Dual Crisp	Dual Crisp	50 - 500g	Rychlé rozmrazování a ohřev zmrazených rohlíků, baget a croissantů. Trouba automaticky vybere způsob úpravy pokrmu, délku a potřebný výkon.
P3	 Hranolky	Dual Crisp Fry	300 - 600 g	Lehce potřete talíř Crisp olejem. Před přípravou posypejte solí. Otočte maso, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P4	 Kuřecí nugety	Dual Crisp Fry	200 - 600 g	Lehce potřete talíř Crisp olejem. Otočte maso, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P5	 Kuchaná ryba	Dual Crisp Fry	250 - 600 g	Lehce potřete talíř Crisp olejem. Po vyzvání potraviny otočte.
P6	 Kuřecí křídélka	Dual Crisp Fry	200 - 600 g	Okořeňte kuřecí křídélka. Potřete talíř Crisp olejem. Otočte maso, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P7	 Americké brambory	Dual Crisp Fry	300 - 800g	Oloupejte brambory, nakrájejte je přibližně na 1,5 cm a přidejte sůl a olej. Lehce potřete talíř Crisp olejem a vložte americké brambory. Jakmile vás k tomu trouba vyzve, promíchejte.



DUAL CRISP

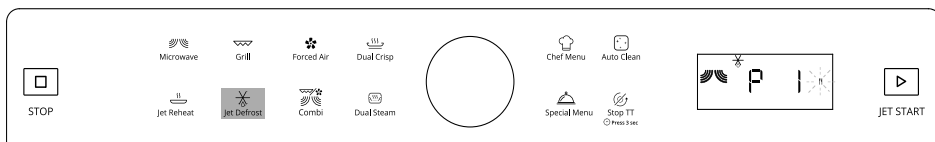
KATEGORIE POTRAVIN		ZPŮSOB PŘÍPRAVY	HMOTNOST NEBO ČAS	TIP
P8	 Falafel	Dual Crisp Fry	4 porce	Smíchejte cizru a petrželí, solí, pepřem, mletým kmínem a semínky koriandru, nechte přibližně 30 minut odpočinout v chladničce, smíchejte mouku s pitnou vodou a vytvořte směs podobnou těstu, vytvořte burgery, nejdříve obalte v mouce, potom ve strouhance a položte na talíř Crisp, který jste předtím omastili 2 lžícemi extra panenského olivového oleje.
P9	 Kuchaná kořeněná treska	Dual Crisp Fry	4 porce	V nádobě smíchejte strouhanku, papriku, česnek v prášku, kurkumu, sůl a pepř s bílkem, pokryjte filé z tresky okořeněnou strouhankou, přitlačte rukama a umístěte na talíř Crisp.








JET DEFROST (RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ)

Tato funkce vám umožní rychle automaticky rozmrazovat jídlo.

Tuto funkci použijte k rozmrazování masa, drůbeže, ryb, zeleniny nebo pečiva.



- 1 Stiskněte tlačítko Jet Defrost (Rychlé rozmrazování).
- 2 Otočením voliče vyberte požadovanou kategorii potravin (viz tabulka níže).
- 3 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) potvrďte a otočením voliče upravte hmotnost.
- 4 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spusťte cyklus přípravy pokrmu.

TŘÍDY POTRAVIN		HMOTNOST	TIP
P1	 Maso	100 - 2000g	Mleté maso, kotlety, steaky nebo pečeně. Po dokončení tepelné úpravy počkejte alespoň 5 minut odstát pro lepší výsledek.
P2	 Kuře	100 - 2000g	Celé kuře, kousky nebo filety. Po dokončení přípravy počkejte 5 - 10 minut.
P3	 Ryby	100 - 1500g	Celá ryba, kousky nebo filety. Po dokončení přípravy počkejte 5 minut.
P4	 Zelenina	100 - 1500g	Zeleninová směs, květák, mrkev. Po dokončení přípravy počkejte 5 minut.
P5	 Pečivo	50 - 550 g	Mražené rohlíky, bagety a croissanty. Po dokončení přípravy počkejte 3 minuty.

i Rady a doporučení:

- Abyste dosáhli nejlepších výsledků, doporučujeme jídla rozmrazovat přímo na skleněném otočném talíři. Případně je možné použít nádobu z lehkého plastu, která je určena do mikrovlnné trouby.
- Vařená jídla, guláše a masové omáčky se rozmrazí rychleji, pokud je během rozmrazování zamícháte.
- Jakmile pokrm povolí, oddělte jednotlivé kusy od sebe. Jednotlivé plátky se rozmrazí snadněji.
- Velké kusy potravin uprostřed rozmrazování obraťte/promíchejte.

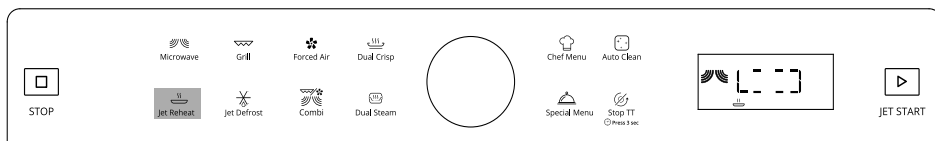


6TH SENSE JET REHEAT (RYCHLÉ PŘIHRÍVÁNÍ) (k dispozici pouze u modelu MWSC 933)

Tato funkce umožňuje automaticky ohřívat jídla. Mikrovlnná trouba automaticky vypočte potřebný mikrovlnný výkon a dobu přípravy tak, aby bylo dosaženo co nejlepších výsledků v co nejkratší době.

Používejte tuto funkci k ohřevu již hotových jídel, která jsou buď zmrazená, chlazená nebo mají pokojovou teplotu.

Položte jídlo na mísu nebo talíř určený do mikrovlnné trouby, který je odolný vůči vysokým teplotám.



- 1 Stiskněte tlačítko 6Th Sense Jet Reheat (Rychlé přehřívání).
- 2 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.

i Rady a doporučení:

- Čistá hmotnost musí být při použití této funkce 250 - 600g.
- 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.
- Fólie by měla být propíchnuta vidličkou, aby se uvolnil tlak a předešlo se vystříknutí, protože se v jídle při přípravě hromadí pára.



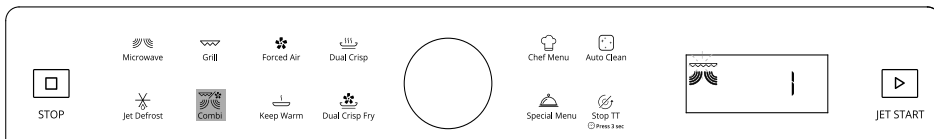
COMBI (KOMBINACE) (MIKROVLNNÁ TROUBA + GRIL))

Tato funkce kombinuje zahřívání pomocí grilu a mikrovln, což vám umožňuje zkrátit dobu zapékání.

Vyhrazené
příslušenství:



Vysoký stojan



- 1 Stiskněte tlačítko Combi (Kombinace).
- 2 Na displeji se objeví: „ 1 “, stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) vstupte do režimu nastavení kombinovaného grilu.
- 3 Otočením voliče upravte výkon (viz tabulka níže) a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 4 Otáčením voliče nastavte délku tepelné přípravy.
- 5 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spusťte cyklus přípravy pokrmu.

! POZNÁMKA:

Po spuštění procesu přípravy pokrmu:

chcete-li prodloužit nebo zkrátit délku přípravy: otočte voličem nebo stisknutím tlačítka Jet Start prodlužte délku přípravy 30 sekund.

VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ
650 W	Zelenina
500 W	Lasagne
350 W	Drůbež a ryby
160 W	Maso
90 W	Zapékané ovoce

i Rady a doporučení:

- Nenechávejte dveře trouby dlouho otevřené, je-li zapnutý gril, protože tím by se snížila teplota.
- Připravujete-li 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.
- Před použitím nádoby si ověřte, zda je určeno do mikrovlnné trouby a trouby a je odolné vůči vysokým teplotám, pokud používáte tuto funkci.
- Při grilování nepoužívejte plastové náčiní. Rozpustí se. Vhodné nejsou ani předměty ze dřeva nebo papíru.
- Buďte opatrní, nedotýkejte se horní stěny nad grilovacím tělesem.



COMBI (KOMBINACE) (MIKROVLNNÁ TROUBA + HORKOVZDUŠNÁ TROUBA)

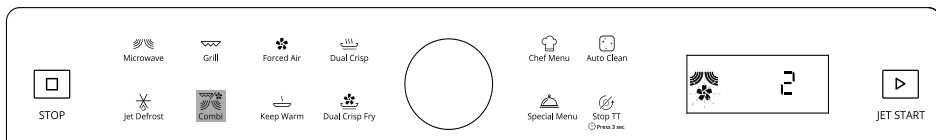
Tato funkce je kombinací mikrovlnné trouby a horkovzdušné trouby, což vám umožňuje připravovat pečená jídla za kratší dobu.

Kombinace mikrovln a horkovzdušné 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 Combi (Kombinace).
- ② Otočením ovladače zobrazte číslo „2“ a stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) vstupte do režimu nastavení kombinovaného režimu s horkovzdušnou troubou.
- ③ Otočením voliče nastavte teplotu a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- ④ Otočením voliče upravte výkon (viz tabulka níže) a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- ⑤ Otočením voliče nastavte čas.
- ⑥ Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.

! POZNÁMKA:

Po spuštění procesu přípravy pokrmu:

chcete-li prodloužit nebo zkrátit délku přípravy: otočte voličem nebo stisknutím tlačítka Jet Start prodlužte délku přípravy 30 sekund.

VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ
350 W	Drůbež, brambory ve slupce, lasagne, ryby a pečeně
160 W	Ovocné koláče
90 W	Koláče a sladké pečivo

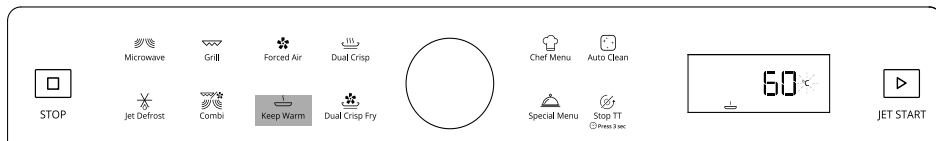
i Rady a doporučení:

- Pokrm položte na nízký stojan, aby vzduch mohl okolo něj řádně obíhat.
- Před použitím nádobí si ověřte, zda je určeno do mikrovlnné trouby a trouby a je odolné vůči vysokým teplotám, pokud používáte tuto funkci.



KEEP WARM (PŘIHRÍVÁNÍ) (speciální tlačítko na MWSC 833)

Tato funkce umožňuje udržovat čerstvě připravený pokrm teplý.



- 1 Stiskněte tlačítko Keep Warm (Přihřívání) (v případě modelu MWSC 933 stisknutím tlačítka Special Menu (Zvláštní menu) vyberte funkci Keep Warm (Přihřívání), podrobnosti viz kapitola „Zvláštní menu“).
- 2 Otočením voliče upravte rozsah teploty od 60°C do 80°C a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) (doporučené recepty viz následující tabulka).
- 3 Cyklus přípravy bude zahájen 30minutovým odpočítáváním a stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start zahájte cyklus.

! POZNÁMKA:

Po zahájení přehřívání:

- * Otevřením dvířek pozastavíte cyklus přehřívání a zavřením dvířek bude cyklus pokračovat po zbývající dobu.
- * Stisknutím tlačítka Stop ukončíte celý cyklus přehřívání.

KATEGORIE POTRAVIN	HMOTNOST	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Pizza	300 - 800g	80°C	30 min.	Talíř Crisp
Pečené maso	800 - 1500g	80°C	30 min.	Nádobí určené do trouby
Pečivo	100 - 500g	60°C	30 min.	Talíř Crisp
Muffiny	336 g (28 g * 12 ks)	60°C	30 min.	Talíř Crisp
Talíře	220-620g	70°C	30 min.	Nádobí určené do trouby
Keramické talíře	250-850g	70°C	30 min.	Nádobí určené do trouby



6TH SENSE DUAL STEAM (DVOJITÝ PAŘÁK) (k dispozici pouze u modelu MWSC 933)

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.

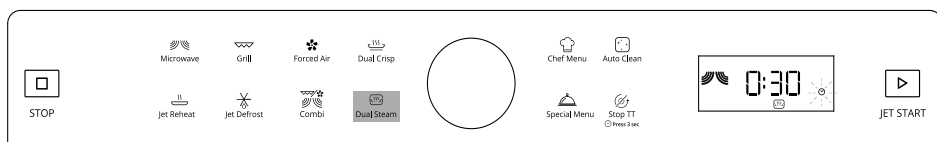
Tato funkce se skládá ze dvou fází.

- * V první fázi se rychle přivede voda do teploty varu, čas přípravy je vypočten snímačem.
- * 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 nastavená uživatelem před vařením s odpočtem.

Vyhrazené
příslušenství:



Dvojitý pařák (dvouvrstvý pařák)



- 1 Stiskněte tlačítko 6Th SenseDual Steam (Dvojitý pařák).
- 2 Otáčením voliče nastavte délku tepelné přípravy.
- 3 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.

i Rady a doporučení:

- Pařák je určen výhradně k použití v kombinaci s funkcí mikrovlnné trouby!
- S výrobkem dodané speciální příslušenství pařáku musí být využíváno vždy v kombinaci s touto funkcí.
- Dvojitý pařák lze použít při automatickém čištění, s mikrovlnami a s programem duálního pařáku. Pokud jej použijete s jinou funkcí, může to vést k poškození.
- Pařák vždy pokládejte na skleněný otočný talíř.
- Počáteční teplota vody se nachází v rozsahu 3 - 27°C, vždy připočtete alespoň 5 minut na odležení před podáváním.

Dvojitý parák (dvouvrstvý parák) návod na použití:

! POZNÁMKA:

- * S dvojitým parákem (dvouvrstvým parákem) lze připravovat dva pokrmy najednou. Pro dosažení lepšího výsledku vyberte pokrmy, které mají stejnou dobu přípravy.
- * Veškeré následující recepty se připravují s dvojitým parákem, vždy zakryté pokličkou.

HORNÍ MĚŘÍŽKA	STŘEDNÍ NÁDOBA	DOLNÍ MĚŘÍŽKA	DNO	DÉLKA PŘÍPRAVY A KROKY	POPIS
Kotlety (170 g)	Voda (100 ml)	Hrášek a krevetková rajčata (350 g)	Voda (100 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350W po dobu 2 min.	Dušená kotleta s hráškem, čerstvými rajčaty a bazalkou.
Plody moře (250 g)	Voda (100 ml)	Krájené brambory a cuketa (200 g)	Voda (100 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350W po dobu 10 min.	Podáváno s citronádou (směs citronové šťávy, olivového oleje, soli a pepře).
Kuřecí prsa (120 g)	Voda (100 ml)	Zelené fazole (220 g)	Voda (100 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350W po dobu 4min.	Kuřecí salát stylu Caesar (přidejte krutony).
Cuketa (400 g) a papriky	Voda (100 ml)	Neuvedeno	Špalda (100 g) a voda (200 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 2 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350W po dobu 18min.	Špaldový salát s pestem.
Neuvedeno	Mražená zeleninová směs (200 g) a voda (30 ml)	Neuvedeno	Quinoa (100 g) a voda (200 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 2 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350W po dobu 15min.	Quinoa v ratatouilové omáčce s olejem a fenyklovými semínky.

HORNÍ MŘÍŽKA	STŘEDNÍ NÁDOBA	DOLNÍ MŘÍŽKA	DNO	DĚLKA PŘÍPRAVY	POPIS
Kuřecí stehna (250 g)	Voda (100 ml)	Neuvedeno	Rýže Basmati (200 g) s citronovou trávou a kousky zázvoru a vodou (400 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min.; Krok 2: Mikrovlny 350 W po dobu 30 min.	Smíchejte dohromady a zajiňte jogurtem a omáčkou tajine.
Kostky mřkve a jehněčí (200 g)	Voda (100 ml)	Neuvedeno	Pohanka (100 g) a voda (200 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 2 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350W po dobu 15min.	Okrofeňte rajčatovou šťávou a posypte mletým kmínem.
Papriky plněné masem (500 g)	Voda (100 ml)	Neuvedeno	Dlouhozrná rýže (200 g) a voda (300 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900W po dobu 4 min.; Krok 2: Mikrovlny 350W po dobu 30 min.	Podávejte s olejem.
Filé z lososa (200 g)	Voda (100 ml)	Růžičková kapusta (300 g)	Voda (100 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350 W po dobu 6 min.	Podávejte s olejem a čerstvým koprem.
Krevety (loupané) (250 g)	Voda (100 ml)	Neuvedeno	Pšenice Bulgur (100 g) a voda (200 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 2 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350 W po dobu 15 min.	Podávejte s olejem a čerstvým koriandrem.
Masové kuličky (250 g)	Voda (100 ml)	Neuvedeno	Bílá rýže (200 g) a voda (300 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min.; Krok 2: Mikrovlny 350 W po dobu 30 min.	Podávejte s rajčatovou šťávou nebo omáčkou dle libosti.
Rybí kuličky (200 g)	Voda (100 ml)	Nastrouhané brambory (300 g)	Voda (100 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350 W po dobu 8 min.	Rozmačkejte brambory vidličkou, přidejte mléko a strouhaný sýr.

HORNÍ MŘÍŽKA	STŘEDNÍ NÁDOBA	DOLNÍ MŘÍŽKA	DNO	DÉLKA PŘÍPRAVY	POPIS
Rybí špičky (350 g)	Voda (100 ml)	Houby (žampion) (350 g)	Voda (100 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350 W po dobu 8 min.	Podávejte s olejem, solí a pepřem.
Mušle (170 g)	Voda (100 ml)	Chřest (300 g)	Voda (100 ml)	Krok 1: Mikrovlny 900 W po dobu 4 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350 W po dobu 1 min. 15 s	Podávejte s olejem a s octovou zálivkou.
Plátky mřkve (250 g)	Voda (100 ml)	Neuvedeno	Jáhly (100 g) a kostky tofu (100 g) a voda (200 ml)	Krok 1: Mikro vlny 900 W po dobu 2 min. 30 s; Krok 2: Mikrovlny 350 W po dobu 15 min.	Podávejte s olejem a se sójovou omáčkou.



DUAL CRISP FRY (speciální tlačítko na MWSC 833)

Tato funkce umožňuje dosahovat propečení horního i dolního povrchu pokrmu do zlatova a uchovávat jemnost vnitřních částí pokrmů. Při přípravě s použitím mikrovln, grilu FC vždy umístěte talíř Crisp na vysoký stojan.

Při nastavení této funkce musíte použít následující příslušenství:

- * Talíř Crisp
- * Držák talíře Crisp pro manipulaci s horkým talířem Crisp
- * Vysoký stojan

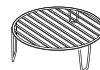
Vyhrazené
příslušenství:



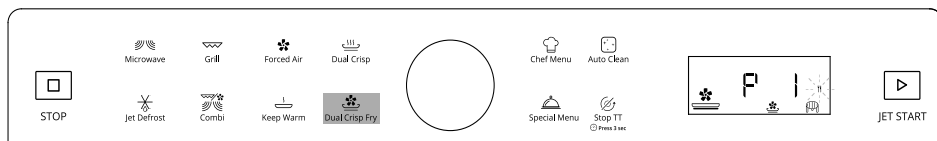
Talíř Crisp



Držák talíře Crisp



Vysoký stojan



Položte prázdný talíř Crisp na vysoký stojan do trouby.








- 1 Stiskněte tlačítko Dual Crisp Fry.
- 2 Otočením voliče vyberte kategorii potravin a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 3 Otočením voliče upravte hmotnost.
- 4 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spusťte cyklus přípravy pokrmu.

Rady a doporučení:

- Dbejte, aby byl talíř Crisp v troubě správně umístěn na vysokém stojanu.
- Vysoký stojan a talíř Crisp se při použití této funkce zahřívají na velmi vysokou teplotu.
- Horký talíř Crisp nepokládejte na plochu, která neodolává vysokým teplotám.
- Talíř Crisp vyndávejte z trouby s pomocí kuchyňské chňapky.
- S touto funkcí používejte pouze speciální talíř Crisp. Jiné talíře Crisp na trhu nepovedou v kombinaci s touto funkcí ke správným výsledkům.
- Podrobnosti požadované ke vložení/míchání/otáčení jídel viz tabulka na straně 12.



Průvodce kategoriemi potravin:

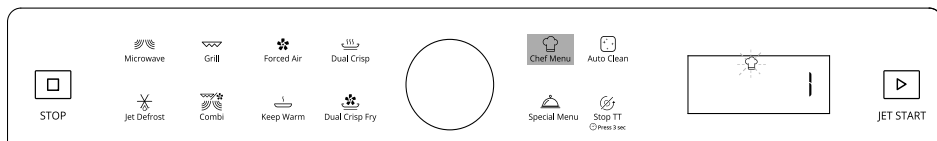
KATEGORIE POTRAVIN		HMOTNOST	TIP
P1	 Hranolky	300-600g	Lehce potřete talíř Crisp olejem. Před přípravou posypejte solí. Otočte maso, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P2	 Kuřecí nugety	200-600g	Lehce potřete talíř Crisp olejem. Otočte maso, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P3	 Kuchaná ryba	250-600g	Lehce potřete talíř Crisp olejem. Po vyzvání potraviny otočte.
P4	 Kuřecí křídélka	200-600g	Okořeňte kuřecí křídélka. Potřete talíř Crisp olejem. Otočte maso, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P5	 Americké brambory	300-800g	Oloupejte brambory, nakrájejte je přibližně na 1,5 cm a přidejte sůl a olej. Lehce potřete talíř Crisp olejem a vložte americké brambory. Jakmile vás k tomu trouba vyzve, promíchejte.
P6	 Falafel	4 porce	Smíchejte cizrnu a petrželi, solí, pepřem, mletým kmínem a semínky koriandru, nechte přibližně 30 minut odpočinout v chladničce, smíchejte mouku s pitnou vodou a vytvořte směs podobnou těstu, vytvořte burgery, nejdříve obalte v mouce, potom ve strouhance a položte na talíř Crisp, který jste předtím omastili 2 lžičkami extra panenského olivového oleje.
P7	 Treska v kořeněné obalu	4 porce	V nádobě smíchejte strouhanku, papriku, česnek v prášku, kurkumu, sůl a pepř s bílkem, pokryjte filé z tresky okořeněnou strouhankou, přitlačte rukama a umístěte na talíř Crisp.



CHEF MENU (MENU ŠÉFKUCHAŘE)

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

Toto Menu použijte k přípravě jídel, která jsou uvedena v následujících tabulkách. Jednoduše si zvolte recept a postupujte podle pokynů, které se objeví na displeji: Menu šéfkuchaře automaticky nastaví parametry přípravy pokrmu tak, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.



- 1 Stiskněte tlačítko Chef Menu (Menu šéfkuchaře).
- 2 Otočením voliče vyberte požadovanou kategorii potravin (viz tabulka níže).
- 3 Potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start.
- 4 Otočením voliče vyberte recept a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 5 Otočením voliče upravte hmotnost a stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start zahajte cyklus přípravy.

Rady a doporučení:

- Vzhledem k dostupnosti potravin vychází délka přípravy z průměrného tvaru. Vždy doporučujeme zkontrolovat dostatečnost vnitřní tepelné úpravy, případně prodloužit dobu tepelné úpravy.
- Podrobnosti požadované ke vlození/míchání/otáčení jídel viz tabulka na straně 12.
- Pro recepty s párou v menu šéfkuchaře použijte jednoduchý pařák (kryt, dolní mřížka a dno). Pro rýži, těstoviny, špaldu a quinoou (použijte pařák) pouze kryt a dno.

















POZNÁMKA:

- Během cyklů přípravy může dojít k odpařování/kondenzaci. Nemá to vliv na výsledky přípravy, protože to nesouvisí s nedostatky kvality/provedení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ				
 Nádoby určené do mikrovlnné trouby	 Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby	 Talíř a držák talíře Crisp	 Pařák (dno s dolní mřížkou a poklička)	 Pařák (dno a poklička)
 Nízký stojan	 Vysoký stojan			



CHEF MENU (MENU ŠÉFKUČAŘE) (MWSC 833)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ	MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA	
1 - ZELENINA (VEGETABLES)					
P1	 Plněné brambory	200g - 1000g	5,5-21,5min		Rozkrájejte brambory na půlky po delší straně. Na výzvu mikrovlnné trouby přidejte navrch sýr.
P2	 Brambory	200g - 1000g	5,5-18,5min		Vhodná velikost brambor: 200 - 300 g/kus. Opláchněte a propíchněte. Otočte maso, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P3	 Rajčata	300g - 800g	12-16min		Překrojte na poloviny, okořeňte a lehce posypte sýrem.
2 - KUŘE					
P1	 Kuřecí filety	200g - 1000g	14,1-24,6min		Lehce potřete talíř Crisp olejem. Okořeňte filety a položte na předehřátý talíř Crisp. Po vyzvání potraviny otočte.
P2	 Kuřecí stehna	400g - 1000g	14,5-26,5min		Okořeňte kuřecí stehýnka. Potřete talíř Crisp olejem. Po předehřátí na něj položte stehýnka a otočte, jakmile vás k tomu spotřebič vyzve.
P3	 Smažené kuře v tenkém obalu	4 porce	14min		Připravte si 4 kuřecí prsa (100 g/kus), 100 g strouhanky, 20 g mouky, 1 vejce, 3 lžičce extra panenského olivového oleje, sůl a pepř. Obalte obě strany stehna v mouce, obalte ve vejci a potom v strouhance. Obalená stehna umístěte na talíř Crisp.
P4	 Míchaná vajíčka	1 - 4 ks	1-5min		Rozklepněte vejce, propíchněte žloutek párátkem a nalijte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
3 - MASO					
P1	 Hovězí	800g - 1500g	24,9-41min		30 minut před přípravou vyjměte maso z chladničky. Přidejte olej, osolte a opepřete, vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a vložte do studené trouby. Pečení otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Po dokončení přípravy nechte maso odpočinout zakryté v alobalu alespoň 15 minut před podáváním.



Nádobi určené do mikrovlnné trouby



Nádobi určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Pařák (dno s dolní mřížkou a poklička)



Pařák (dno a poklička)





















Nízký stojan



Vysoký stojan



CHEF MENU (MENU ŠÉFKUCHAŘE) (MWSC 833)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ		MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA
3 - MASO					
P2	 Jehněčí	1000g - 1500g	32-40min		30 minut před přípravou vyjměte maso z chladničky. Přidejte olej, osolte a opepřete, vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a vložte do studené trouby. Pečení otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Po dokončení přípravy nechte maso odpočinout zakryté v alobalu alespoň 15 minut před podáváním.
P3	 Roštěná	150g - 600g	14,9-25min		Steak okořeňte, po vyzvání trouby otočte.
P4	 Slanina	50g - 150g	6-9min		Jakmile je talíř Crisp předehřátý, vložte slaninu a otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P5	 Masové kuličky	200 - 400g	13-19min		Použijte nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby na nízkém stojanu. Použijte polotovar masových kuliček nebo je vyrobte podle svého oblíbeného receptu 15 g/kus. Na vyzvání otočte.
4 - RYBY/MOŘSKÉ PLODY					
P1	 Zmrazené obalované filety	200g - 600g	13-23min		Lehce potřete talíř Crisp olejem. Jídlo položte na talíř Crisp, jakmile je předehřátý. Po vyzvání potraviny otočte.
P2	 Kuchané krevety	200g - 600g	9,5-18,5min		Použijte velké kuchané krevety. Lehce potřete talíř Crisp olejem. Jídlo položte na talíř Crisp, jakmile je předehřátý. Po vyzvání potraviny otočte.
5 - PIZZA/QUICHE					
P1	 Domácí pizza	850g	14min		Připravte si těsto ze 150 ml vody, 15 g čerstvých kvasnic, 200 – 225 g mouky, 1 lžičky soli a 10 ml oleje. Zakryjte utěrkou a nechte 2 hodiny kynout při pokojové teplotě. Rozprostřete na promaštěný talíř Crisp a propíchněte. Připravte si směs ze 150 g rajčatové šťavy, 10 ml olivového oleje a soli a rozprostřete ji na těsto. Přidejte 100 g nasekané mozarely.
P2	 Lotrinský slaný koláč	900g	16min		Rozprostřete předem připravené listové těsto na talíř Crisp s pečicím papírem a propíchněte je. Smíchejte 4 vejce, 150 ml smetany na vaření, 130 g strouhaného sýra (Gruyere). Na listové těsto přidejte 100 g slaniny nakrájené kostky a zalijte smetanou. Okořeňte černým pepřem a muškátovým oříškem.
P3	 Silná pizza	300g - 700g	9-12,5min		Vyjměte z obalu a vložte na talíř Crisp



Nádoby určené do mikrovlnné trouby



Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Paňák (dno s dolní mřížkou a poklička)



Paňák (dno s poklička)


















Nízko stojan



Vysoký stojan



CHEF MENU (MENU ŠÉFKUCHAŘE) (MWSC 833)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ	MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA
5 - PIZZA/QUICHE				
P4	 Tenká pizza	250g - 400g	9-11min	 Vyjměte z obalu a vložte na talíř Crisp
P5	 Čerstvá pizza	900g	19min	  Připravte si těsto ze 150 ml vody, 15 g čerstvých kvasnic, 200 – 225 g mouky, 1 lžičky soli a 10 ml oleje. Zakryjte utěrkou a nechte 2 hodiny kynout při pokojové teplotě. Rozprostřete na promaštěný talíř Crisp a propichněte. Připravte si směs ze 150 g rajčatové šťávy, 10 ml olivového oleje a soli a rozprostřete ji na těsto. Přidejte 100 g nasekané mozarely. Po předehřátí trouby vložte talíř Crisp dovnitř na nízký stojan.
6 - TĚSTOVINY/LASAGNE				
P1	 Čerstvé lasagně	1200g	28min	  Připravte podle svého oblíbeného receptu. Nejdříve rozprostřete malé množství bešamelové omáčky na dno nádoby a potom narovnejte vrstvu listů lasagni. Pokryte bešamelovou omáčkou a potom masovou šťávou. Tento postup zopakujte třikrát. Poslední vrstvu pokryjte bešamelovou omáčkou a posypte nastrohaným sýrem pro dosažení perfektního vypečeného zbarvení.
P2	 Zmrazené lasagne	300g - 1000g	22-44min	  Odstraňte hliníkové fólie.
7 - DEZERTY/PEČIVO				
P1	 Domácí ovocný koláč	1200g	24min	 Na talíř Crisp narovnejte krátké kousky listového těsta, propichněte a posypte dno strouhankou, která bude absorbovat šťávu z ovoce. Naplňte nakrájenými jablky smíchanými s cukrem a skořicí.
P2	 Vdolečky	560g	13,5min	 Dobře promíchejte 275 až 300 g hrubé mouky, 10 g prášku na pečení, 4 g soli, 50 g rozpuštěného margarínu, 200 ml mléka a na promaštěném talíři Crisp vytvarujte do jednoho tvaru o průměru 20 cm.



Nádobi určené do mikrovlnné trouby



Nádobi určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Paňák (dno s dolní mřížkou a pokličkou)



Paňák (dno a poklička)






















Nízký stojan



Vysoký stojan



CHEF MENU (MENU ŠÉFKUCHAŘE) (MWSC 833)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ	MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA	
7 - DEZERTY/PEČIVO					
P3	 Koláč	600g	10min		Přidejte 170 g cukru a 2 velká vejce do mixovací nádoby a promíchejte vysokou rychlostí. Potom snižte rychlost a přidejte 50 g předem rozpuštěného margarínu, 170 g bílé mouky, 10 g prášku do pečiva a 100 ml mléka. Promastěte talíř Crisp a posypte strouhankou. Nalijte těsto na talíř Crisp.
P4	 Pražené ořechy	50g - 200g	5,7-7,5min		Vložte ořechy na přehřátý talíř Crisp. Jakmile vás k tomu trouba vyzve, promíchejte.
P5	 Piškotový koláč (lehký)	900g	46min	 	Dobře promíchejte 250 g mouky, 15 g prášku na pečení, 250 g cukru, 75 g rozpuštěného margarínu, 150 ml studené vody, 185 g vajec bez skořápkou a nalijte do nádoby vyložené pečícím papírem.
P6	 Muffiny	350g	23min	 	Elektrickým mixérem rozmixujte 170 g margarínu a 170 g cukru, dokud nevznikne měkká a bledá směs. Postupně vmixujte 3 vejce. Jemně vmíchejte 225 g prosáté mouky smíchané s 7 g prášku do pečiva a 0,25 g soli. Odměřte 28 g směsi do papírových formiček a rovnoměrně je rozmístěte na pečicí plech. Po přehřátí trouby vložte talíř Crisp dovnitř na nízký stojan
P7	 Sušenky	250g	18,5min	 	Smíchejte 250 g mouky, 100 g cukru a 1,5 g soli. Vmíchejte 125 g margarínu. Rozšlehejte 1 vejce a přidejte je do směsi. Smíchejte všechny přísady, odměřte 20g na každou, vytvarujte do tvaru koule a potom vidličkou nakrojte do kříže. Po přehřátí trouby vložte nádobu vhodnou do (mikrovlnné) trouby dovnitř na nízký stojan
P8	 Pusinky	100g	39,5min	 	Ušlehejte 2 bílky a 80 g cukru. Ochutťe vanilkou a mandlovou esencí. Vytvarujte 10 - 12 kusů na talíři Crisp. Po přehřátí trouby vložte nádobu vhodnou do (mikrovlnné) trouby dovnitř na nízký stojan.
P9	 Jogurt	600g (150 g * 4)	6 hodin	 	Dejte 62 g jogurtu do 4 keramických šálků (15,5 g/ šálek). Do každého šálku přidejte 125 ml mléka (použijte trvanlivé mléko), při pokojové teplotě, 3,5 % tuku. Nádobu zakryjte fólií do mikrovlnné trouby a umístěte je do kruhu na otočný talíř.



Nádobi určené do mikrovlnné trouby



Nádobi určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Paňák (dno s dolní mřížkou a poklička)



Paňák (dno a poklička)



Nízký stojan



Vysoký stojan



6TH SENSE CHEF MENU (6TÝ SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE) (MWSC 933)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ	MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA
1 - ZELENINA				
P1	Brambory	200g - 1000g	6,5-18,5min	Vhodná velikost brambor: 200 - 300 g/kus. Opláchněte a propíchněte. Otočte maso, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
P2	Rajčata	300g - 800g	12-16min	Překrojte na poloviny, okořeňte a lehce posypte sýrem.
P3	Mrkev	150g - 500g	snímač	Umístěte na mřížku pařáku a na dno nalijte 100 ml vody. Přikryjte pokličkou.
P4	Brokolice	150g - 500g	snímač	Umístěte na mřížku pařáku a na dno nalijte 100 ml vody. Přikryjte pokličkou.
P5	Brambory	150g - 500g	snímač	Umístěte na mřížku pařáku a na dno nalijte 100 ml vody. Přikryjte pokličkou.
P6	Mražená zelenina	150 - 500g	snímač	Umístěte na mřížku pařáku a na dno nalijte 100 ml vody. Přikryjte pokličkou.
2 - KUŘE				
P1	Kuřecí filety	200g - 1000g	14,1-24,6min	Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby lehce omastěte. Okořeňte a vložte filety do předehřáté nádoby vhodné do (mikrovlnné) trouby. Po vyzvání potraviny otočte.
P2	Kuřecí stehna	400g - 1000g	14,5-26,5min	Okořeňte kuřecí stehýnka. Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby omastěte. Po předehřátí nádoby vhodné do trouby na ni položte stehýnka a otočte, jakmile vás k tomu spotřebič vyzve.
P3	Kuřecí filety	150 - 500g	snímač	Okořeňte a položte na mřížku pařáku. Přidejte 100 ml vody do spodní části a přikryjte krytem.
3 - MASO				
P1	Hovězí	800g - 1500g	24,9-41min	30 minut před přípravou vyjměte maso z chladničky. Přidejte olej, osolte a opepřete, vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a vložte do studené trouby. Pečení otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Po dokončení přípravy nechte maso odpočinout zakryté v alobalu alespoň 15 minut před podáváním.



Nádoby určené do mikrovlnné trouby



Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Pařák (dno s dolní mřížkou a pokličkou)



Pařák (dno a pokličkou)























Nízký stojan



Vysoký stojan



6TH SENSE CHEF MENU (6TÝ SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE) (MWSC 933)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ		MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA
3 - MASO					
P2	 Jehněčí	1000g - 1500g	32-40min		30 minut před přípravou vyjměte maso z chladničky. Přidejte olej, osolte a opepřete, vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a vložte do studené trouby. Pečení otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Po dokončení přípravy nechte maso odpočinout zakryté v alobalu alespoň 15 minut před podáváním.
P3	 Roštěná	150g - 600g	14,9-25min		Steak okořeňte, po vyzvání trouby otočte.
P4	 Slanina	50g - 150g	6-9min		Jakmile je talíř Crisp přehřátý, vložte slaninu a otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.
4 - RYBY/MOŘSKÉ PLODY					
P1	 Rybí filé	150 - 500g	snímač		Okořeňte a položte na mřížku pařáku. Přidejte 100 ml vody do spodní části a přikryjte krytem.
P2	 Zmražené obalované filety	200g - 600g	13-23min		Lehce potřete talíř Crisp olejem. Potravinu umístěte na přehřátý talíř Crisp. Po vyzvání potraviny otočte.
P3	 Krevety	150g - 500g	snímač		Položte na mřížku pařáku. Přidejte 100 ml vody do spodní části a přikryte krytem.
P4	 Kuchané krevety	200g - 600g	9,5-18,5min		Použijte velké kochané krevety. Lehce potřete talíř Crisp olejem. Potravinu umístěte na přehřátý talíř Crisp. Po vyzvání potraviny otočte.
P5	 Rybí filé	150g - 500g	snímač		Okořeňte a položte na mřížku pařáku. Přidejte 100 ml vody do spodní části a přikryte krytem.
P6	 Mušle	150g - 500g	snímač		Umístěte na mřížku pařáku. Přidejte 100 ml vody do spodní části a přikryte krytem.
5 - PIZZA/QUICHE					
P1	 Domácí pizza	850g	14min		Připravte si těsto ze 150 ml vody, 15 g čerstvých kvasnic, 200 – 225 g mouky, 1 lžičky soli a 10 ml oleje. Zakryjte utěrkou a nechte 2 hodiny kynout při pokojové teplotě. Rozprostřete na promaštěný talíř Crisp a propíchněte. Připravte si směs ze 150 g rajčatové šťávy, 10 ml olivového oleje a soli a rozprostřete ji na těsto. Přidejte 100 g nasekané mozarely.



Nádoby určené do mikrovlnné trouby



Nádoby určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Pařák (dno s dolní mřížkou a poklička)



Pařák (dno a poklička)


















Nízký stojan



Vysoký stojan



6TH SENSE CHEF MENU (6TÝ SMYSL MENU ŠÉFKUHAŘE) (MWSC 933)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ		MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA
5 - PIZZA/QUICHE					
P2	 Lotrinský slaný koláč	900g	16min		Rozprostřete předem připravené listové těsto na talíř Crisp s pečícím papírem a propíchněte je. Smíchejte 4 vejce, 150 ml smetany na vaření, 130 g strouhaného sýra (Gruyere). Na listové těsto přidejte 100 g slaniny nakrájené kostky a zalijte smetanou. Okořeňte černým pepřem a muškátovým oříškem.
P3	 Silná pizza	300g - 700g	9-12,5min		Vyjměte z obalu a vložte na talíř Crisp
P4	 Tenká mražená pizza	250g - 400g	9-11min		Vyjměte z obalu a vložte na talíř Crisp
P5	 Čerstvá pizza	900g	19min	 	Připravte si těsto ze 150 ml vody, 15 g čerstvých kvasnic, 200 – 225 g mouky, 1 lžičky soli a 10 ml oleje. Zakryjte utěrkou a nechte 2 hodiny kynout při pokojové teplotě. Rozprostřete na promaštěný talíř Crisp a propíchněte. Připravte si směs ze 150 g rajčatové šťávy, 10 ml olivového oleje a soli a rozprostřete ji na těsto. Přidejte 100 g nasekané mozarely. Po předehřátí trouby vložte nádobu vhodnou do (mikrovlnné) trouby dovnitř na nízký stojan.
6 - TĚSTOVINY/LASAGNE					
P1	 Čerstvé lasagně	1200g	28min	 	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Nejdříve rozprostřete malé množství bešamelové omáčky na dno nádoby a potom narovnejte vrstvu listů lasagni. Pokryjte bešamelovou omáčkou a potom masovou šťávou. Tento postup zopakujte třikrát. Poslední vrstvu pokryjte bešamelovou omáčkou a posypte nastrohaným sýrem pro dosažení perfektního vypečeného zbarvení.
P2	 Zmrazené lasagne	300g - 1000g	22-44min	 	Odstraňte hliníkové fólie.



Nádobi určené do mikrovlnné trouby



Nádobi určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Paňák (dno s dolní mřížkou a poklička)



Paňák (dno a poklička)















Nízký stojan



Vysoký stojan



6TH SENSE CHEF MENU (6TÝ SMYSL MENU ŠÉFKUCHAŘE) (MWSC 933)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ	MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA
6 - TĚSTOVINY/LASAGNE				
P3	 Těstoviny	1 – 3 porcí	4 - 9 min. + čas na odležení	 Vložte 1 – 3 porce těstovin na dno (základnu) pařáku, přičemž každá porce odpovídá 70 g. Dolijte vodu až k příslušné rysece 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.). Ručně vyberte čas přípravy podle balení.
7 - RÝŽE/OBILOVINY				
P1	 Rýže	1 – 4 porcí	2,5 - 7min. + čas na odležení	 Vložte 1 – 4 porce rýže na dno (základnu) pařáku, přičemž jedna porce odpovídá 100 g. Dolijte vodu až k odpovídající rysece uvnitř pařáku pod text „Rýže + voda“ (1 = 1 porce, 2 = 2 porce atd.). Zakryjte pokličkou pařáku. Nepoužívejte středovou mřížku pařáku. Podle pokynu na displeji zvolte počet porcí, které mají být uvařeny (L1 = 1 porce, L2 = 2 porce atd.). Ručně vyberte čas přípravy podle balení.
P2	 Špalda	100 - 400g	20,5-50,5min	 Umístěte 100 až 400 g špaldy na (základnu) pařáku, na každých 100 g přidejte 180 ml vody a špetku soli, dobře promíchejte a zakryjte pokličkou pařáku. Nepoužívejte mřížku pařáku.
P3	 Quinoa	1 – 4 porcí	22,5-42min	 Umístěte 100 až 400 g quinoi na dno (základnu) pařáku, na každých 100 g přidejte 200 ml vody, špetku soli a 20 g sušených rajčat, dobře promíchejte a zakryjte pokličkou pařáku. Nepoužívejte mřížku pařáku.
8 - DEZERTY/PEČIVO				
P1	 Domácí ovocný koláč	1200g	24min	 Na talíř Crisp rozprostřete odpalované listové těsto, propichnete a posypte dno strouhankou, která bude absorbovat šťávu z ovoce. Naplňte nakrájenými jablky smíchanými s cukrem a skořicí
P2	 Vdolečky	560g	13,5min	 Dobře promíchejte 275 až 300 g hrubé mouky, 10 g prášku na pečeni, 4 g soli, 50 g rozpuštěného margarínu, 200 ml mléka a na promaštěné nádobě vhodné do (mikrovlnné) trouby vytvarujte do jednoho tvaru o průměru 20 cm.



Nádobi určené do mikrovlnné trouby



Nádobi určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Pařák (dno s dolní mřížkou a poklička)



Pařák (dno a poklička)



















Nízký stojan



Vysoký stojan



6TH SENSE CHEF MENU (6TÝ SMYSL MENU ŠÉFKUČAŘE) (MWSC 933)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ	MNOŽSTVÍ	DĚLKA PŘÍPRAVY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA	
8 - DEZERTY/PEČIVO					
P3	 Křupavý koláč	600g	10min		Přidejte 170 g cukru a 2 velká vejce do mixovací nádoby a promíchejte vysokou rychlostí. Potom snižte rychlost a přidejte 50 g předem rozpuštěného margarínu, 170 g bílé mouky, 10 g prášku do pečiva a 100 ml mléka. Promastěte talíř Crisp a posypte strouhankou. Nalijte těsto na talíř Crisp.
P4	 Pražené ořechy	50g - 200g	5,7-7,5min		Vložte ořechy do předehřáté nádoby vhodné do (mikrovlnné) trouby. Jakmile vás k tomu trouba vyveze, promíchejte.
P5	 Ovoce	150 - 500g	snímač		Oloupané a nakrájené na klinky umístěte na mřížku pařáku. Přidejte 100 ml vody do spodní části a přikryjte krytem.
P6	 Piškotový koláč	900g	46min		Dobře promíchejte 250 g mouky, 15 g prášku na pečení, 250 g cukru, 75 g rozpuštěného margarínu, 150 ml studené vody, 185 g vajec bez skořápkou a nalijte do nádoby vyložené pečícím papírem.
P7	 Muffiny	350g	23min		Elektrickým mixérem rozmixujte 170 g margarínu a 170 g cukru, dokud nevznikne měkká a bledá směs. Postupně vmixujte 3 vejce. Jemně vmíchejte 225 g prosáté mouky smíchané s 7 g prášku do pečiva a 0,25 g soli. Odměřte 28 g směsi do papírových formiček a rovnoměrně je rozmístěte na pečicí plech. Po předehřátí trouby vložte nádobu vhodnou do (mikrovlnné) trouby dovnitř na nízký stojan.
P8	 Sušenky	250g	18,5min		Smíchejte 250 g mouky, 100 g cukru a 1,5 g soli. Vmíchejte 125 g margarínu. Rozšlehejte 1 vejce a přidejte je do směsi. Smíchejte všechny přísady, odměřte 20g na každou, vytvarujte do tvaru koule a potom vidličkou nakrojte do kříže. Po předehřátí trouby vložte nádobu vhodnou do (mikrovlnné) trouby dovnitř na nízký stojan.
P9	 Pusinky	100g	39,5min		Ušlehejte 2 bílky a 80 g cukru. Ochutíte vanilkou a mandlovou esencí. Vytvarujte do 10 - 12 kusů v nádobě vhodné do (mikrovlnné) trouby. Po předehřátí trouby vložte talíř Crisp dovnitř na nízký stojan.
P10	 Jogurt	600g (150 g * 4)	6 hodin		Dejte 62 g jogurtu do 4 keramických šálků (15,5 g / šálek). Do každého šálku přidejte 125 ml mléka (použijte trvanlivé mléko), při pokojové teplotě, 3,5 % tuku. Nádobu zakryjte fólií do mikrovlnné trouby a umístěte je do kruhu na otočný talíř.



Nádoba určené do mikrovlnné trouby



Nádoba určené do mikrovlnné a běžné trouby



Talíř a držák talíře Crisp



Pařák (dno s dolní mřížkou a poklička)



Pařák (dno a poklička)



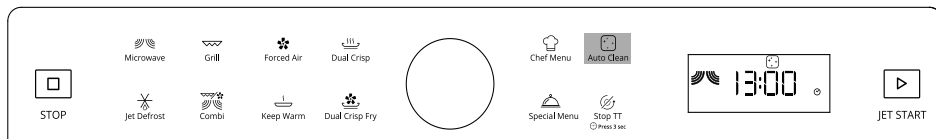
Nízký stojan



Vysoký stojan

AUTO CLEAN (AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ)

Tento cyklus automatického čištění pomáhá při čištění vnitřní plochy mikrovlnné trouby a odstraňování nepříjemných zápachů.



PŘED ZAHÁJENÍM CYKLU:

- 1 Do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby nalijte 235 ml vody o pokojové teplotě (viz naše doporučení v následující části „Rady a doporučení“).
- 2 Umístěte nádobu přímo na skleněný otočný talíř.

ZAHÁJENÍ CYKLU:

- 1 Stisknutím tlačítka Auto Clean (Automatické čištění) se na displeji zobrazí délka cyklu čištění.
- 2 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte funkci.

PO DOKONČENÍ CYKLU:

- 1 Stiskněte tlačítko Stop.
- 2 Vyjměte nádobu.
- 3 Vnitřní části trouby čistěte suchým hadříkem nebo papírovou utěrkou navlhčenou slabým přípravkem na mytí nádobí.

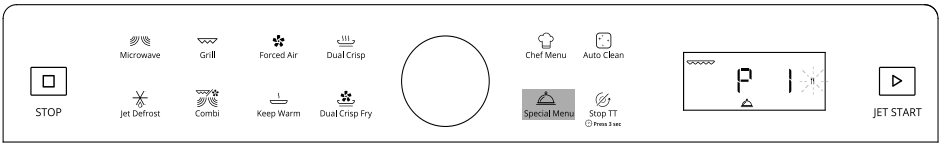
Rady a doporučení:

- Pro dosažení lepšího účinku čištění doporučujeme použít nádobu o průměru 17 - 20 cm a nižší než 6,5 cm. U modelů, které mají jako příslušenství pařák, použijte pro spuštění této funkce pouze dno pařáku.
- Po dokončení cyklu čištění je voda v nádobě horká. Při vyjímání nádoby z mikrovlnné trouby doporučujeme použít žáruvzdorné rukavice.
- Pro zvýšení účinnosti čištění a odstranění nepříjemných zápachů přidejte do vody citronovou šťávu.
- Topný článek grilu není třeba čistit, protože intenzivní žár spálí všechny nastříkané zbytky jídel. Pravidelně však čistěte horní stěnu trouby za článkem. Omyjte ji měkkým a vlhkým hadříkem namočeným do neutrálního čistícího prostředku.






















SPECIAL MENU (ZVLÁŠTNÍ MENU)

Zvláštní menu je výhodné tlačítko, které obsahuje různé funkce podporující vaření. Umožňuje kynout těsto, měkčit a rozpouštět máslo, zmrzlinu, smetanový sýr atd.



- 1 Stiskněte tlačítko Special Menu (Zvláštní menu).
- 2 Otočením voliče vyberte kategorii potravin (viz tabulka níže) a potvrďte stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení).
- 3 Otočením voliče upravte hmotnost.
- 4 Stisknutím tlačítka Confirmation (Potvrzení) / tlačítka Jet Start spustíte cyklus přípravy pokrmu.

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ		ZPŮSOB	HMOTNOST	TIPY
MWSC 833	MWSC 933			
 Kynutí těsta	 Kynutí těsta	Kynutí těsta	250 - 500g	V případě těsta na pizzu nalijte do nádoby vodu o teplotě přesně 37°C, ve vodě rozpustíte kvasnice, přidejte 250 g mouky, 2 lžičce rostlinného oleje, 2 lžičky soli. Dobře vyválejte těsto. Lze použít i pro další oblíbené recepty z těsta. Nepoužívejte plastové nádoby.
/	 Přihřívání	Přihřívání	viz tabulka Přihřívání	Pro tuto funkci je k dispozici speciální tlačítko na modelu MWSC 833; stiskněte tlačítko Special Menu (Zvláštní menu) na modelu MWSC 933. Podrobnosti viz kapitola „Přihřívání“.
 Máslo	 Máslo	Měkčení	50 - 500g	Vyjměte chlazené z lednice, rozbalte a umístěte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
 Zmrzlina	 Zmrzlina	Měkčení	100 - 1000 g	Ve zmraženém stavu umístěte zmrzlinu do nádoby na otočný talíř.
 Smetanový sýr	 Smetanový sýr	Měkčení	50 - 500g	Vyjměte chlazené z lednice, rozbalte a umístěte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.

RECEPTY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ		ZPŮSOB	HMOTNOST	TIPY
MWSC 833	MWSC 933			
 Zmražený džus	 Zmražený džus	Měkčení	250 g - 1000 g (zde 1 ml odpovídá 1 g)	Ve zmraženém stavu sejměte pokličku z nádoby.
 Máslo	 Máslo	Tavení	50 - 500g	Vyjměte chlazené z lednice, rozbalte a umístěte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Na výzvu zamíchejte.
 Čokoládové lupínky	 Čokoládové lupínky	Tavení	100 - 500 g	Při pokojové teplotě umístěte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Na výzvu zamíchejte.
 Sýr	 Sýr	Tavení	50 - 500 g	Vyjměte chlazené z lednice a umístěte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Na výzvu zamíchejte.
 Maršmelouny	 Maršmelouny	Tavení	100 - 500 g	Při pokojové teplotě umístěte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Nádoba musí mít alespoň dvojnásobný objem maršmelounů, protože během tepelné přípravy nabydou.

POKYNY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- * Jak dokládá recyklační symbol, krabici, v níž je výrobek zabaleno, lze bezesbytku recyklovat. Dodržujte místní předpisy pro likvidaci odpadů. Potenciálně nebezpečné materiály (platové sáčky, polystyren atd.) ukládejte mimo dosah dětí.
- * Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrických a elektronických zařízení (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 přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Výrobek musí být odevzdán na příslušné sběrné místo k recyklaci elektrického a elektronického zařízení.
- * Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.



- * Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.
- * Před likvidací odřízněte napájecí kabel, aby spotřebič nemohl být znovu připojen k elektrické síti.

V souladu s normou IEC 60705, vydání 4, 2010-04.

- Mezinárodní komise pro elektrotechniku vytvořila normu pro srovnávací testování tepelného výkonu různých mikrovlnných trub. K této troubě doporučujeme následující:

ZKOUŠKA	MNOŽSTVÍ	PŘIBL. ČAS	VÝKON	NÁDOBA
12.3.1 (krém)	750 g	15-16min	750W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (piškotový koláč)	475 g	7 min. 30 s	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (sekaná)	900 g	13-14min	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Zapékané brambory)	1200 g	23-26min	Gril + 500W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Kuře)	1200 g	37-38min	Horkovzdušná trouba 200 °C + 90 W	Nízký stojan
12.3.6 (Citronový koláč)	800 g	34min	Horkovzdušná trouba 200 °C + 90 W	Skleněné nádobí Schott
13.3 (Manuální rozmrazování)	500 g	15 min	160W	Umístěte na otočný talíř s plastovým talířem o tloušťce 3 mm.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis dat	MWSC 833	MWSC 933
Napájecí napětí	220-230V~50Hz	220-230V~50Hz
Zadání mikrovlnného výkonu	1650 W	1650 W
Jmenovitý výkon	2000 W	2000 W
Gril	1150-1250 W	1150-1250 W
Horkovzdušná trouba	1650-1750 W	1650-1750 W
Vnější rozměry (VXŠXH)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Vnitřní rozměry (VXŠXH)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370

