



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



90 receptů pro multifunkční
trouby JET CHEF Premium

Nikdy nebylo tak snadné vařit jako šéfkuchař

6th
sense

Gratulujeme vám ke koupi
mikrovlnné multifunkční trouby
Whirlpool Jet Chef Premium
se 6. smyslem.



Nyní máte k dispozici užitečného
pomocníka, který disponuje
90 přednastavenými recepty.

Kuchařka, kterou držíte v ruce, vás jimi
provede a pomůže vám s přípravou
těchto 90 vynikajících jídel.



Objevte a ochutnejte možnosti vaší
mikrovlnné multifunkční trouby Jet Chef
Premium.

Překvapí vás, jak rychle a snadno tato jídla
připravíte.



Vaření s mikrovlnnou multifunkční
troubou Jet Chef Premium a technologií
6. smysl pro vás bude určitě rychlé,
snadné a navíc zábavné.

Dobrou chuť!

Každý dobrý šéfkuchař má to nejlepší vybavení.

Více informací o příslušenství ke spotřebičům Whirlpool naleznete na:

www.whirlpool.cz

Základní příslušenství



Talíř Crisp

Rychlá a snadná příprava mnoha obvyklých pokrmů.



30,5 cm



Pařák

Pro zdravé a přirozené výsledky. Ideální také pro přípravu těstovin a rýže.

Doplňkové příslušenství prodávané zvlášť



Crisp talíř na koláč

Rychlá a jednoduchá příprava mnoha pokrmů, ideální pro dorty a suflé.



19 cm
28 cm



Pečící plech

K receptům pro klasické trouby.



Nepřilnavý kráječ proti škrábancům

Proti poškrábání talíře Crisp při řezání.



Kryt talíře

Zabraňuje stříkancům při ohřívání jídla.

Objevte inovaci, která přináší revoluci do vaší kuchyně.

Technologie 6. smysl: extra síla pro vaše dokonalé vaření, a to ještě jednodušeji než kdykoli dříve.

Jednoduchost používání je jednou z největších priorit společnosti Whirlpool. Nastavení programu a celého cyklu je tak pro všechny mikrovlnné trouby velmi snadné. Ať už si vyberete manuální nebo automatické nastavení, textový displej vám doporučí, jak dosáhnout perfektního výsledku.

Veškeré tyto tipy mají stejný cíl: abyste si opravdu vyzkoušeli, proč je Whirlpool jedničkou v mikrovlnném vaření.

Nejčastější doporučení jsou následující:

INOVACE



Výběr programu: u některých automatických funkcí budete vyzváni, abyste zadali několik doplňujících informací, jako například počet porcí, váhu potravin apod.

Příslušenství: na displeji uvidíte doporučení, jaké příslušenství byste měli spolu s funkcí použít.

Propečenost: vařte, jako byste si objednávali v restauraci. Upravte si pokrm výběrem požadované úrovně propečení ze 3 možností - mírně, středně a velmi propečené.



Požadovaná aktivita: pokud je to pro dokonalý výsledek potřeba, budete na displeji upozorněni, že je potřeba předehtátí nebo otočení jídla.

Užijte si číslo 1 v mikrovlnném vaření.*

Společnost Whirlpool využívá svých více než 100 let zkušeností k tomu, aby mohla vždy nabídnout vyspělou technologii 6. smysl pro ty nejlepší výsledky s minimálním úsilím.

Vyzkoušejte si řadu různých funkcí a způsobů vaření, které vám JET CHEF nabízí:



Jet Defrost

Rychlé
a rovnoměrné
rozmrazování.



Crisp

Exkluzivní funkce
společnosti Whirlpool
pro dokonale
propečená jídla na
povrchu i zespodu.



Bread Defrost

Exkluzivní funkce
společnosti Whirlpool
pro dokonalé
rozmrazení pečiva,
které chutná stejně,
jako by se právě
dopeklo.



Vaření v páře

Připravte vynikající
a zdravá jídla v páře
nebo uvařte výborné
těstoviny či rýži.



Gril

Výkonný křemenný
gril pro grilované
a gratinované
pokrmky.



Horký vzduch

Upečte pokrmy jako
v tradiční troubě ale
dvakrát rychleji
s pomocí ventilačního
systému s horkým
vzduchem.

Menu šéfkuchaře

Všechny recepty



Zelenina

Strana

- | | | |
|--|-------------------------------|------------|
| | 8. Brambory | [Pečené] |
| | 8. Brambory zapékané | [Pečené] |
| | 10. Brambory | [Pára] |
| | 10. Americké brambory | [Crisp] |
| | 12. Mražená zelenina | * [Pára] |
| | 12. Zapékaná mražená zelenina | * [Pečené] |
| | 13. Rajčata | [Pečené] |
| | 14. Paprika | [Crisp] |
| | 14. Lilek | [Crisp] |
| | 15. Mrkev | [Pára] |
| | 16. Zelené fazolky | [Pára] |
| | 16. Brokolice | [Pára] |
| | 17. Květák | [Pára] |
| | 18. Paprika | [Pára] |
| | 18. Dýně | [Pára] |
| | 19. Kukuřičný sls | [Pára] |



Kuře

Strana.

- | | | |
|--|------------------------|---------|
| | 20. Pečené | |
| | 20. Kusy | [Crisp] |
| | 21. Stehýnka | [Crisp] |
| | 22. Křídélka | [Crisp] |
| | 23. Filety | [Crisp] |
| | 23. Filety | [Pára] |
| | 24. Filety se slaninou | [Crisp] |
| | 25. Kebab | [Gril] |



Maso

Strana

- | | | |
|--|-----------------------|-----------|
| | 26. Hovězí | [Pečené] |
| | 27. Vepřová | [Pečené] |
| | 27. Jehněčí | [Pečené] |
| | 28. Jehněčí kotlet | [Gril] |
| | 29. Telecí | [Pečené] |
| | 29. Žebírka | [Crisp] |
| | 30. Tradiční sekaná | [Pečené] |
| | 30. Masové kuličky | [Pečené] |
| | 31. Entrecote | [Gril] |
| | 32. Mražené hamburgry | * [Crisp] |
| | 32. Klobása | [Crisp] |
| | 34. Hot dog | [Pára] |
| | 34. Slanina | [Crisp] |



Ryby a mořské plody

Strana





- | | | |
|--|------------------------------|------------|
| | 36. Rybí filety | [Pára] |
| | 37. Celá ryba | [Pečené] |
| | 37. Celá ryba | [Pára] |
| | 38. Kotlety | [Pára] |
| | 39. Kotlety | [Crisp] |
| | 39. Mražená zapečená jídla | * [Pečené] |
| | 40. Mražené obalované filety | * [Crisp] |
| | 40. Mušle | [Pára] |
| | 41. Předvařené mušle | [Crisp] |
| | 42. Krevety | [Pára] |
| | 42. Krevety | [Crisp] |



Zdravé smažení

Strana








- | | | |
|--|-------------------------|-----------|
| | 44. Bramborové hranolky | * [Crisp] |
|--|-------------------------|-----------|

-  44. Zmražené rybí prsty * [Crisp]
-  45. Plátky uzeniny chorizo [Grill]
-  46. Mražená křídélka buffalo * [Crisp]
-  46. Mražené kuřecí nugety * [Crisp]



Pizza a quiche

Strana

-  48. Mražená pizza se silným těstem * [Crisp]
-  49. Mražená pizza s tenkým těstem * [Crisp]
-  49. Domácí pizza [Crisp]
-  50. Chlazená pizza [Crisp]
-  50. Tenká vegetariánská pizza [Crisp]
-  52. Lotrinská quiche [Crisp]
-  52. Předpečená mražená quiche * [Crisp]



Rýže a obiloviny





Strana

-  54. Rýže [Pára]
-  55. Rýžová kaše [Pára]
-  55. Ovesná kaše



Těstoviny a lasagne





Strana

-  56. Těstoviny [Pára]
-  56. Vegetariánské lasagne
-  58. Masové lasagne
-  58. Mražené lasagne *



Pečivo


Strana

-  60. Žemle
-  60. Bochník chleba
-  62. Předpečené žemle
-  62. Žemle mražené *



Koláče a pečivo









Strana

-   64. Piškotový koláč
-  64. Čokoládový dort [Crisp]
-  65. Mrkvový dort [Crisp]
-  66. Buchty [Crisp]
-  66. Muffiny
-  67. Sušenky
-  68. Brownies
-  69. Piškotová roláda
-  69. Pusinky
-  70. Domácí ovocný koláč
-  70. Předpečený zmražený ovocný koláč * [Crisp]



Dezerty a přesnídávky

Strana

-  72. Pečená jablka
-  73. Ovocný kompot [Pára]
-  73. Crème brûlée
-  74. Suflé
-  74. Čokoládová poleva
-  76. Pražená kukuřice
-  76. Pražené ořechy [Crisp]
-  77. Pražená dýňová semena [Crisp]



Pečené brambory

4 porce | Funkce: pečení

1 kg celých brambor se slupkou, 200 - 250 g každá,
2 lžice zakysané smetany,
pažitka.

Brambory omyjte a usušte papírovým ubrouskem.

Každou bramboru třikrát propíchněte vidličkou.

Vložte brambory na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a poté do trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté BRAMBORY (Recept č. 1).

Stiskněte Start pro spuštění funkce.

Hotové brambory rozřízněte na poloviny, ozdobte zakysanou smetanou a pažitkou.

Brambory zapékané

4 porce | Funkce: pečení

800 g brambor,
200 - 250 g každá,
200 ml smetany,
100 g nastrohaného sýra,
sůl,
bílý pepř,
muškátový ořech.

Brambory oškrábejte a dobře omyjte.

Nakrájejte je na tenké plátky a umístěte na vymaštěný pečicí talíř.

Přidejte smetanu, sůl, pepř a muškátový oříšek.

Posypte sýrem a vložte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté BRAMBORY ZAPÉKANÉ (Recept č. 2).

Stiskněte Start pro spuštění funkce.






Brambory vařené v páře

4 porce | Funkce: vaření v páře


1 kg brambor,
olivový olej,
sůl.

Brambory oškrábejte a dobře omyjte.
Vložte brambory do pařáku - do střední úrovně.
Spodní část pařáku naplňte vodou - podle naznačené úrovně.
Vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté BRAMBORY (Recept č. 3).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Pokapejte olivovým olejem, osolte a servírujte.

Americké brambory

4 porce | Funkce: Crisp

1 kg brambor,
olivový olej,
sůl,
pepř.

Brambory omyjte, oškrábejte a každou rozřízněte na 4 čtvrtky.
Osolte a opepřete.
Vymažte talíř Crisp, vložte na něj brambory a pokapejte je olejem.
Vložte talíř Crisp do trouby, stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté AMERICKÉ BRAMBORY (Recept č. 4).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Jakmile se ozve zvukový signál, vyndejte Crisp talíř a otočte brambory vzhůru nohama.
Vložte talíř zpět a stiskněte opět tlačítko Start pro dokončení funkce.






Mražená zelenina

4 porce | Funkce: vaření v páře


800 g míchané mražené zeleniny,
1 bobkový list,
sůl,
olivový olej.

Vložte zeleninu do střední části pařáku.
Spodní část pařáku naplňte vodou. Do vody vložte bobkový list.
Vložte pařák do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté MRAŽENÁ ZELENINA (Recept č. 5).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Pokapejte olivovým olejem, osolte a servírujte.

Zapékaná mražená zelenina

4 porce | Funkce: pečení

800 g míchané mražené zeleniny,
2 lžičce nastrohaného sýra,
1 lžičce másla,
1 lžičce pažitky,
pepř.

Vložte zeleninu na talíř vhodný do mikrovlnné trouby.
Posypte sýrem, opepřete, přidejte máslo a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté ZAPÉKANÁ MRAŽENÁ ZELENINA (Recept č. 6).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Posypejte pažitkou a servírujte.



Pečená rajčata

4 porce | Funkce: pečení

600 g čerstvých rajčat,
150 g strouhaného sýra
čedar,
1 čajová lžička sušeného
oregana,
sůl,
pepř.

Rajčata omyjte a rozřízněte na poloviny.
Lžičkou opatrně vydlabejte část vnitřku rajčat, abyste vytvořili místo pro náplň.

Rajčata osolte a opeřete, posypejte oreganem a naplňte sýrem.

Naplněná rajčata vložte na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby.

Vložte talíř do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté RAJČATA (Recept č. 7).

Stiskněte Start pro spuštění funkce.





Křupavé papriky

4 porce | Funkce: Crisp

500 g čerstvých paprik,
olivový olej,
sůl,
pepř.

Rozřízněte papriky na poloviny, odstraňte semínka a nařežte na kousky.

Potřete talíř Crisp olivovým olejem a vložte kousky paprik.

Pokapejte olejem, osolte a opepřete.

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté PAPIKA (Recept č. 8).

Stiskněte Start pro spuštění funkce.

Lilek

4 porce | Funkce: Crisp

600 g čerstvého lilku,
olivový olej,
sůl,
pepř.

Lilek umyjte a nařežte na plátky tlusté asi 2 cm.

Osolte a nechte chvíli odstát, aby lilek pustil vlhkost.

Potřete Crisp talíř olejem a vložte ho do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté LILEK (Recept č. 9).

Stiskněte Start pro předehřátí Crisp talíře.

Poté vložte osušené plátky lilku, osolte a opepřete.


Vložte Crisp talíř zpět do trouby a stiskněte tlačítko start pro dokončení funkce.



Mrkev

4 porce | Funkce: vaření v páře

400 g mrkve,
sůl,
olivový olej.

Mrkve omyjte, oškrábejte a nakrájejte na plátky.
Vložte plátky mrkve do střední části pařáku.
Spodní část nádoby naplňte 100 ml vody.
Přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté MRKEV (Recept č. 10).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Pokapejte olivovým olejem, osolte a servírujte.






Zelené fazolky

4 porce | Funkce: vaření v páře


500 g čerstvých zelených fazolek,
olivový olej,
sůl,
pepř.

Fazolky omyjte a odřízněte špičky.
Vložte fazolky do střední části pařáku.
Spodní část pařáku naplňte 100 ml vody.
Přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté ZELENÉ FAZOLKY (Recept č. 11).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Pokapejte olivovým olejem, osolte a servírujte.

Brokolice

4 porce | Funkce: vaření v páře

500 g čerstvé brokolice,
olivový olej,
sůl.


Brokolici omyjte, růžičky rozpůlte a vložte do střední části pařáku.
Spodní část pařáku naplňte 100 ml vody.
Přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté BROKOLICE (Recept č. 12).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Pokapejte olivovým olejem, osolte a servírujte.



Kvěťák

4 porce | Funkce: vaření v páře

1 čerstvý kvěťák - asi 800 g,
olivový olej,
sůl.

Kvěťák omyjte a odřízněte jednotlivé růžičky. Vložte kvěťák do střední části pařáku. Spodní část pařáku naplňte 100 ml vody. Přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby. Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté KVĚTÁK (Recept č. 13). Stiskněte Start pro spuštění funkce. Pokapejte olivovým olejem, osolte a servírujte.






Paprika

4 porce | Funkce: vaření v páře


600 g paprik,
olivový olej,
sůl.

Papriky omyjte a odřízněte vrchní část.
Odstraňte semínka a rozřízněte papriky na čtvrtky.
Vložte papriky do střední části pařáku.
Spodní část pařáku naplňte 100 ml vody.
Přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté PAPIKA (Recept č. 14).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Pokapejte olivovým olejem, osolte a servírujte.

Dýně

4 porce | Funkce: vaření v páře

800 g dýně,
olivový olej,
sůl.


Dýni oškrábejte, nakrájejte na kostičky a vložte do střední části pařáku.
Spodní část pařáku naplňte 100 ml vody.
Přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté DÝNĚ (Recept č. 15).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Pokapejte olivovým olejem, osolte a servírujte.



Kukuřičný klas

4 porce | Funkce: vaření v páře

300 g kukuřice,
máslo,
sůl.

Vložte kukuřici do střední části pařáku.
Spodní část pařáku naplňte 100 ml vody.
Přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZELENINA (Kategorie 1) a poté KUKUŘIČNÝ KLAS (Recept č. 16).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Na horké kukuřice přidejte máslo, osolte a servírujte.






Pečené kuře

4 porce | Funkce: pečení


1 kuře o váze asi 1 kg,
sušené lístky rozmarýnu,
2 stroužky česneku,
pepř,
sůl,
olej,
kuchyňský provázek.

Kuře potřete olejem, osolte a opepřete.
Provázkem přivažte stehýnka k ocasu. Stočte konce křidélek pod záda.
Posypte kuře zvenku i uvnitř rozmarýnem a nasekaným česnekem.
Vložte kuře na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby.
Vložte do mikrovlnné trouby, stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře 
otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KUŘE (Kategorie 2)
a poté PEČENÉ (Recept č. 1).
Stiskněte Start pro spuštění funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a otočte kuře vzhůru
nohama.
Zavřete dvířka a dokončete proces.

Kuřecí kusy

4 porce | Funkce: Crisp

600 g kuřecích kousků
(křídla nebo stehna),
čerstvé lístky šalvěje,
sůl,
pepř,
olej.


Kuřecí kousky osolte, opepřete a posypejte jemně nasekanou šalvějí.
Vložte je na Crisp talíř a poté do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem
a zvolte kategorii jídla KUŘE (Kategorie 2) a poté KUSY (Recept č. 2).
Otočením centrálního tlačítka zvolte váhu.
Stiskněte START pro spuštění funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a otočte maso vzhůru
nohama.
Zavřete dvířka a dokončete proces vaření.



Kuřecí stehýnka

4 porce | Funkce: Crisp

Kuřecí stehna: 900 g,
svazek čerstvé majoránky,
1/2 citronu,
olej,
sůl,
pepř.

Kuřecí stehna osolte, opepřete a posypejte majoránkou. Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KUŘE (Kategorie 2) a poté STEHÝNKA (Recept č. 3).

Crisp talíř potřete olejem, vložte do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START pro předehřátí.

Poté vložte kuřecí stehna, potřete je olejem a stiskněte START pro spuštění funkce.

Po zaznění zvukového signálu (po 12 minutách) otevřete dvířka a stehna otočte.

Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu. Nakonec na stehna vymačkejte citronovou šťávu a servírujte.





Kuřecí křídélka

4 porce | Funkce: Crisp

Kuřecí křídla: 1 000 g,
1 čajová lžička sojové
omáčky,
1 lžíce mixu bylinek,
olej,
sůl,
pepř.

Kuřecí křídla osolte, opepřete, posypejte bylinkami a pokapejte sojovou omáčkou.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KUŘE (Kategorie 2) a poté KŘIDÉLKA (Recept č. 4). Crisp talíř potřete olejem, vložte do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START pro předehřátí.

Poté vložte kuřecí křídla, potřete je olejem a stiskněte START pro spuštění funkce.

Po zaznění zvukového signálu (po 12 minutách) otevřete dvířka a křídla otočte.

Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.






Křupavé kuřecí filety

4 porce | Funkce: Crisp


600 g kuřecích prsou,
bílý pepř,
sůl,
olivový olej,
koriandr.

Každé kuřecí prso rozkrojte na tři plátky.
Kuřecí plátky osolte, opepřete a posypejte koriandrem.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KUŘE (Kategorie 2) a poté FILETY (Recept č. 5).
Crisp talíř potřete olejem, vložte do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START pro předehřátí.
Poté vložte maso.
Stiskněte START pro spuštění funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a maso otočte.
Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.

Kuřecí filety v páře

4 porce | Funkce: vaření v páře

600 g kuřecích prsou,
bílý pepř,
sůl,
olivový olej.


Kuřecí prsa nakrájejte na plátky silné 1 cm.
Maso osolte a opepřete.
Do spodní části pařáku vlijte 100 ml vody.
Do střední části vložte kuře a priklopte krytem.
Vložte pařák do středu otočného talíře.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KUŘE (Kategorie 2) a poté FILETY (Recept č. 6).
Stiskněte START pro spuštění funkce.
Před servírováním pokapejte olivovým olejem.



Kuřecí filety se slaninou

4 porce | Funkce: Crisp

600 g kuřecích prsou,
6 plátků slaniny,
1 malá cibule,
bílý celý pepř,
čerstvé lístky bazalky.

Každé kuřecí prso nakrájejte na 6 menších kousků.
Cibuli nakrájejte na drobno a nasypejte na kuře.
Plátky slaniny rozpůlíte a zabalte do nich kuřecí kousky.
Vložte je na talíř Crisp a posypejte celým pepřem.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře ,
otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KUŘE (Kategorie 2)
a poté FILETY SE SLANINOU (Recept č. 7).
Stiskněte START pro spuštění funkce.
Servírujte posypané čerstvými lístky bazalky.






Kuřecí kebab

4 porce | Funkce: gril

400 g kuřecích prsou,
1 červená paprika,
1 žlutá paprika,
černý pepř,
sůl,
muškátový ořech,
oregano,
20 krátkých bambusových
špejlí.

Kuřecí maso nakrájejte na malé kostičky (cca 2 cm velké). Maso vložte do misky a přidejte pepř, muškátový ořech, sůl a čajovou lžičku oregana. Nechte asi půl hodiny uležet. Během čekání nakrájejte papriky na čtverečky - asi stejně velké jako kuřecí kousky. Napíchejte maso a papriky na bambusové špejle. Vložte špízy na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a poté na horní úroveň grilovacího stojanu do mikrovlnné trouby. Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KUŘE (Kategorie 2) a poté KEBAB (Recept č. 8). Stiskněte START pro spuštění funkce.






Hovězí pečeně

4 porce | Funkce: pečení

1 kg hovězí svíčkové,
sůl,
pepř,
olej,
kuchyňský provázek.

Ostrým nožem z masa odstraňte veškeré tučné části.
Osolte, opepřete a potřete olejem.
Omotejte maso provázkem, aby drželo kulatý tvar.
Vložte maso na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby.
Vložte do mikrovlnné trouby, stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře ,
otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3)
a poté HOVĚZÍ (Recept č. 1).
Otočením centrálního tlačítka zvolte váhu.
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a maso otočte vzhůru
nohama.
Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.






Vepřová pečeně

4 porce | Funkce: pečení


1 kg vepřového,
1 čajová lžička sušené
šalvěje,
sušený rozmarýn,
česnek,
sůl,
pepř,
olej,
kuchyňský provázek.

Maso osolte, opepřete a posypejte bylinkami smíchanými s olejem.
Omotejte maso provázkem.
Vložte maso na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby.
Vložte do mikrovlnné trouby, stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře 
otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3)
a poté VEPŘOVÁ PEČENĚ (Recept č. 2).
Otočením centrálního tlačítka zvolte váhu.
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a maso otočte vzhůru
nohama.
Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.

Pečené jehněčí

4 porce | Funkce: pečení

1 kg mletého jehněčího
z kýty nebo ramena,
1 svazek čerstvé máty
peprné,
sůl,
pepř,
olej.

Jehněčí osolte, opepřete, potřete olejem a posypejte nasekanou mátou.
Omotejte maso provázkem.
Vložte maso na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby.
Vložte do mikrovlnné trouby, stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře 
otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3)
a poté JEHNĚČÍ (Recept č. 3).
Otočením centrálního tlačítka zvolte váhu.
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a maso otočte vzhůru
nohama.
Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.



Grilované jehněčí kotlety

4 porce | Funkce: gril

800 g jehněčích kotlet,
sůl,
pepř,
olivový olej.

Vložte maso na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby, osolte ho a opepřete.

Pomažte maso olejem a vložte na vysoký stojan doprostřed mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté JEHNĚČÍ KOTLET (Recept č. 4).

Otočením centrálního tlačítka zvolte váhu.

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a maso otočte vzhůru nohama.

Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.






Pečené telecí

4 porce | Funkce: pečení


1 kg telecího zadního,
sůl,
pepř,
olej,
kuchyňský provázek.

Maso osolte, opepřete a potřete olejem.
Omotejte ho provázkem, aby udrželo zakulacený tvar.
Vložte maso na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby.
Vložte do mikrovlnné trouby, stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté TELECÍ (Recept č. 5).
Otočením centrálního tlačítka zvolte váhu.
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a maso otočte vzhůru nohama.
Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.

Žebírka

4 porce | Funkce: Crisp

1 kg vepřových žeber,
sůl,
pepř,
olej.


Nasekejte žebra tak, aby byla stejně velká, osolte je a opepřete.
Crisp talíř pomažte olejem a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté ŽEBÍRKA (Recept č. 6).
Stiskněte tlačítko START pro předehřátí talíře po dobu 2:30 s funkcí Crisp.
Na předehřátý talíř poté vložte žebra, vraťte do trouby a znovu stiskněte START pro pokračování funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a maso otočte vzhůru nohama.
Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.



Tradiční sekaná

4 porce | Funkce: pečení


400 g mletého hovězího masa,
1 vejce,
4 lžíce strouhanky,
150 ml mléka,
1 lžíce kukuřičného škrobu (nebo mouky),
muškátový ořech,
sůl,
pepř.

Smíchejte strouhanku, mléko a kukuřičný škrob a nechte 10 minut odpočívat.
Poté smíchejte s mletým masem, muškátovým ořechem, solí, pepřem a vajíčkem.
Vložte do žáruvzdorné chlebové formy (nebo silikonové formy).
Vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté TRADIČNÍ SEKANÁ (Recept č. 7).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Servírujte nakrájené na plátky s čerstvým salátem.

Masové kuličky

4 porce | Funkce: pečení

800 g hovězího masa nakrájeného nadrobno
1 vejce,
4 lžíce strouhanky,
150 ml mléka,
1 lžíce nadrobno nakrájené cibule,
1 lžíce kukuřičné mouky,
kmín,
sůl,
pepř.


Smíchejte strouhanku, mléko a mouku a nechte 10 minut odpočinout. Přidejte maso, vejce, sůl, pepř, kmín a cibuli a dobře promíchejte.
Ze směsi vytvořte kuličky o velikosti ořechu.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté MASOVÉ KULIČKY (Recept č. 8).
Stiskněte tlačítko START pro předehřátí mikrovlnné trouby na 200 °C. Vymažte talíř olejem a vložte na něj kuličky.
Kuličky také potřete olejem.
Po dokončení předehřátí vložte talíř do mikrovlnné trouby.
Stiskněte znovu START pro pokračování procesu.
Během programu kuličky otáčejte, jakmile změni barvu.



Roštěná

4 porce | Funkce: gril

2 - 4 ks hovězího steaku
entrecote (roštěná),
1 lžice mixu bylinek pro
grilování,
sůl,
pepř,
olej.

Maso potřete olejem, posypejte bylinkami a pepřem.
Vložte na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby a umístěte na vysoký stojan.
Vložte do středu mikrovlnné trouby. Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře ,
otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3)
a poté ENTRECOTE (Recept č. 9).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka, maso otočte vzhůru
nohama a osolte.
Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení procesu.
Servírujte s opečenými bramborami a salátem.





Hamburger

4 porce | Funkce: Crisp

6 mražených hamburgerů,
olej,
sůl,
pepř,
rajčata.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté MRAŽENÝ HAMBURGER (Recept č. 10). Crisp talíř potřete olejem a vložte do mikrovlnné trouby.

Vložte prázdný Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře na 2:30.

Mražené hamburgery vložte na rozeřtý talíř, vraťte zpět do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro pokračování procesu.

Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a maso otočte vzhůru nohama.


Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení funkce. V případě potřeby osolte.

Servírujte s plátky rajčat a čerstvou zeleninou.

Klobása

4 porce | Funkce: Crisp

600 g klobásy,
olej,
hořčice,
brambory.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté KLOBÁSA (Recept č. 11).

Pomažte Crisp talíř olejem a vložte ho do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře na 2:30.

Vložte klobásy na rozeřtý Crisp talíř, vraťte zpět do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro pokračování procesu.

Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a otočte klobásy vzhůru nohama.

Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení funkce.

Servírujte s hořčicí a štouchanými bramborami.





Párky

4 porce | Funkce: vaření v páře

1 kg párků,
majonéza,
kečup.

100 ml vody nalijte na dno pařáku, přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté HOT DOG (Recept č. 12).

Jakmile začne voda vařit, trouba vás upozorní zvukovým signálem. Otevřete dvířka, sejměte kryt a opatrně pařák vyjměte.

Opatrně vložte párky do vařící vody.

Přikryjte krytem a vraťte do mikrovlnné trouby.

Stikněte opět START pro pokračování procesu.

Servírujte s oblíbenou omáčkou.

Slanina

4 porce | Funkce: Crisp

12 plátků slaniny.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla MASO (Kategorie 3) a poté SLANINA (Recept č. 13).

Vložte prázdný Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře na 2:30.

Během předehřívání od sebe opatrně oddělte plátky slaniny tak, abyste je neroztrhli.

Poté je rozložte na předehřátý Crisp talíř.

Vraťte zpět do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro pokračování procesu.

Po zaznění zvukového signálu otevřete dvířka a slaninu otočte vzhůru nohama.

Zavřete dvířka a stiskněte znovu START pro dokončení funkce.






Rybí filety

4 porce | Funkce: vaření v páře

4 rybí filety,
1 bobkový list,
olivový olej,
sůl,
pepř.

Vložte ryby do střední části pařáku.
Naplňte spodní část pařáku 100 ml vody.
Do vody přidejte bobkový list.
Přikryjte krytem a vložte pařák do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté RYBÍ FILETY (Recept č. 1).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Servírujte pokapané olivovým olejem, osolené a opepřené.






Pečená ryba

4 porce | Funkce: pečení


2 čerstvé ryby v celku -
každá o hmotnosti asi
600 g,
1/2 hrnku strouhanky,
1 svazek mixu čerstvých
bylinek,
50 g másla nebo olivového
oleje,
sůl,
pepř,
brambory.

Očistěte a omyjte ryby a dobře je osušte.
Bylinky nasekejte na jemno a v misce smíchejte se strouhankou, solí a pepřem.
Ryby vložte na vymaštěný talíř vhodný pro mikrovlnné trouby.
Vrchní část potřete olejem nebo máslem a směsí strouhanky a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté CELÁ RYBA (Recept č. 2).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Servírujte s pečenými bramborami.

Vařená ryba

4 porce | Funkce: vaření

1 ryba v celku o váze asi
1 kg,
1 cibule,
sůl,
pepř,
brambory.


Rybu omyjte a očistěte.
Naplněte spodní část pařáku 1 l vody, přidejte plátky cibule a sůl, přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté CELÁ RYBA (Recept č. 3).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Jakmile voda začne vařit, trouba vás upozorní zvukovým signálem. Otevřete dvířka, opatrně sejměte kryt a vyndejte pařák z mikrovlnné trouby.
Do vroucí vody vložte ryby.
Přikryjte krytem a vraťte zpět do mikrovlnné trouby.
Stiskněte START pro dokončení procesu.
Servírujte s vařenými bramborami.



Kotlety v páře

4 porce | Funkce: vaření v páře

800 g čerstvých rybích kotlet,
1 bobkový list,
olivový olej,
sůl,
pepř.

Vložte rybu do střední části pařáku.
Naplňte spodní část pařáku 100 ml vody.
Do vody přidejte bobkový list.
Přikryjte krytem a vložte pařák do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté KOTLETY (Recept č. 4).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Servírujte pokapané olivovým olejem, osolené a opepřené.





Křupavé kotlety

4 porce | Funkce: Crisp

800 g čerstvého lososa,
olivový olej,
1 lžíce nasekané petržele,
1 stroužek česneku,
sůl,
pepř.

Lososa posypejte nasekanou petrželí, česnekem, osolte a opepřete.

Crisp talíř vymažte olejem.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté KOTLETY (Recept č. 5).

Crisp talíř vložte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře na 2:30.

Na předehřátý Crisp talíř vložte lososa a vraťte zpět do mikrovlnné trouby.

Stiskněte START pro spuštění funkce.

Jakmile je horní část dostatečně propečená, otevřete dvířka, vyndejte opatrně Crisp talíř a otočte lososa.

Vraťte zpět do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro pokračování procesu.

Mražená zapečená ryba

4 porce | Funkce: pečení

1 mražená zapečená ryba
o váze přibližně 800 g,
sůl,
pepř.

Mraženou rybu vložte na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby.

Vložte talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté MRAŽENÁ ZAPEČENÁ JÍDLA (Recept č. 6).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Osolte a opepřete podle chuti.



Mražené obalované filety

4 porce | Funkce: Crisp

600 g mražených
obalovaných rybích filetů,
olivový olej,
sůl,
pepř.

Potřete Crisp talíř olejem.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté MRAŽENÉ OBALOVANÉ FILETY (Recept č. 7).

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře po dobu 2:30.

Vložte rybu na předehřátý Crisp talíř a vraťte jej do mikrovlnné trouby.

Stiskněte START pro spuštění funkce.

Jakmile je horní část dostatečně propečená, otevřete dvířka, opatrně vyjměte Crisp talíř a rybu otočte.

Vraťte do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro dokončení procesu.

Osolte, opepřete a servírujte.

Mušle


4 porce | Funkce: vaření v páře

400 g čerstvých mušlí,
1/2 sklenice bílého vína
(lze vynechat),
1 svazek petržele,
pepř,
chlebové krutony.

Vložte čerstvé mušle na dno pařáku.

Přidejte víno, nasekanou petržel a vodu, dokud nebudou mušle zcela ponořené.

Přikryjte krytem a vložte do středu mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté MUŠLE (Recept č. 8).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Servírujte s chlebovými krutony.




Předvařené mušle

4 porce | Funkce: Crisp

400 g předvařených mušlí,
olivový olej,
pepř.

Crisp talíř potřete olejem.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté PŘEDVAŘENÉ MUŠLE (Recept č. 9).

Vložte vymaštěný Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře po dobu 2:30.

Mušle vložte na předehřátý Crisp talíř a vraťte zpět do mikrovlnné trouby.

Stiskněte opět START pro dokončení procesu.

Opepřete a servírujte.





Krevety

4 porce | Funkce: vaření v páře

400 g čerstvých krevet,
3 lžice majonézy,
1/2 čajové lžičky Wasabi
pasty (lze vynechat).

Vložte čerstvé krevety na dno pařáku, přidejte vodu, dokud nebudou krevety zcela ponořené.

Přikryjte krytem a vložte do středu mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté KREVETY (Recept č. 10).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Servírujte s majonézou nebo wasabi dle chuti.

Krevety

4 porce | Funkce: Crisp

500 g královských krevet,
olivový olej,
nasekaná petržel,
1 stroužek česneku,
sůl,
pepř.

Crisp talíř vymažte olejem.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RYBY A MOŘSKÉ PLODY (Kategorie 4) a poté KREVETY (Recept č. 11).

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře po dobu 2:30 funkcí Crisp.

Vložte krevety na předehřátý Crisp talíř, posypejte nasekanou petrželí a česnekem a vraťte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte START pro dokončení procesu.

Opepřete, osolte a servírujte.






Bramborové hranolky

4 porce | Funkce: Crisp


500 g mražených
předvařených
bramborových hranolek,
sůl.

Vložte hranolky na Crisp talíř.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZDRAVÉ SMAŽENÍ (Kategorie 5) a poté BRAMBOROVÉ HRANOLKY (Recept č. 1).
Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Osolte a servírujte.

Mražené rybí prsty

4 porce | Funkce: Crisp

500 g mražených rybích
prstů,
olej,
1 citron,
sůl.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZDRAVÉ SMAŽENÍ (Kategorie 5) a poté MRAŽENÉ RYBÍ PRSTY (Recept č. 2).
Potřete Crisp talíř olejem.
Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře po dobu 2:30 při funkci Crisp.
Vložte rybí prsty na předehřátý Crisp talíř.
Vratte do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro spuštění funkce.
Jakmile je horní část dostatečně propečená, otevřete dvířka, opatrně vyjměte Crisp talíř a otočte rybí prsty.
Vratte do trouby a stiskněte START pro dokončení procesu. V případě potřeby dochutte solí a citronem.




Plátky uzeniny chorizo

4 porce | Funkce: grill

300 g uzeniny chorizo,
bambusové špejle.

Nožem chorizo třikrát naříznete tak, aby na povrchu zůstaly hluboké zářezy.

Napíchněte chorizo na bambusové špejle.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZDRAVÉ SMAŽENÍ (Kategorie 5) a poté PLÁTKY UZENINY CHORIZO (Recept č. 3).

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře po dobu 2:30 při funkci Crisp.

Vložte chorizo na předehřátý Crisp talíř.

Vraťte do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro spuštění funkce.

Jakmile je horní část dostatečně propečená, otevřete dvířka, opatrně vyjměte Crisp talíř a chorizo otočte.

Vraťte do trouby a stiskněte START pro dokončení procesu.






Mražená křidélka Buffalo

4 porce | Funkce: Crisp

600 g předvařených
křidélek Buffalo wings,
sůl.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZDRAVÉ SMAŽENÍ (Kategorie 5) a poté MRAŽENÁ KŘIDÉLKA BUFFALO (Recept č. 4).

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře po dobu 2:30 při funkci Crisp.

Vložte křídla na předehřátý Crisp talíř.


Vraťte do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro spuštění funkce. Jakmile je horní část dostatečně propečená, otevřete dvířka, opatrně vyjměte Crisp talíř a křídla otočte.

Vraťte do trouby a stiskněte START pro dokončení procesu. V případě potřeby osolte.

Mražené kuřecí nugety

4 porce | Funkce: Crisp

600 g mražených kuřecích
nugetů,
sůl.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla ZDRAVÉ SMAŽENÍ (Kategorie 5) a poté MRAŽENÉ KUŘECÍ NUGETY (Recept č. 5).

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře po dobu 2:30 při funkci Crisp.

Vložte kuřecí nugety na předehřátý Crisp talíř.

Vraťte do mikrovlnné trouby a stiskněte START pro spuštění funkce. Jakmile je horní část dostatečně propečená, otevřete dvířka, opatrně vyjměte Crisp talíř a nugety otočte.

Vraťte do trouby a stiskněte START pro dokončení procesu. Osolte a servírujte.






Mražená pizza se silným těstem

4 porce | Funkce: Crisp

800 g hluboce zmrazené pizzy.

Pizzu vložte na Crisp talíř.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PIZZA A QUICHE (Kategorie 6) a poté MRAŽENÁ PIZZA SE SILNÝM TĚSTEM (Recept č. 1).

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Servírujte s čerstvým salátem.




Mražená pizza s tenkým těstem

4 porce | Funkce: Crisp

1 mražená pizza s tenkým těstem,
sušené oregáno,
olivový olej.

Pizzu vložte na Crisp talíř.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PIZZA A QUICHE (Kategorie 6) a poté MRAŽENÁ PIZZA S TENKÝM TĚSTEM (Recept č. 2).

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Servírujte pokapané olivovým olejem a posypané oregánem.

Domácí pizza

4 porce | Funkce: Crisp

225 g pšeničné mouky,
5 g sušených kvasnic,
1/2 plechovky rajčatového pyré,
100 g uzené šunky,
150 g nastrouhaného sýra (nebo mozarely),
2 lžíce olivového oleje,
1 čajová lžička sušeného oregána,
150 ml vody,
špetka soli.

Na těsto:

Do misky nalijte vodu a rozpustte v ní kvasnice.

Přidejte sůl a olej a dobře promíchejte.

Přidejte mouku a důkladně hnětete, až dosáhnete hladkého těsta.

Přikryjte utěrkou a nechte 30 minut kynout při pokojové teplotě.

Vyválejte těsto a vložte jej na dobře vymaštěný Crisp talíř.

Těsto rovnoměrně pomažte rajčatovým pyré, poté pokladte šunkou, sýrem a posypte oregánem.

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PIZZA A QUICHE (Kategorie 6) a poté DOMÁCÍ PIZZA (Recept č. 3).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.


Servírujte s plátky rajčat.



Chlazená pizza

4 porce | Funkce: Crisp

1 chlazená pizza o váze asi
600 g,
2 lžíce strouhaného sýra,
1 lžíce olivového oleje.

Pizzu vložte na dobře vymaštěný Crisp talíř.
Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PIZZA A QUICHE (Kategorie 6) a poté CHLAZENÁ PIZZA (Recept č. 4).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Posypejte sýrem a servírujte.


Vegetariánská pizza

4 porce | Funkce: Crisp

150 g mozarely,
1 mrkev,
1/2 hrnku sušených rajčat,
1/2 červené papriky,
1/2 žluté papriky,
75 g sýra s modrou plísní,
olivový olej,
1 cibule,
1 rajče,
čerstvé oregáno.

Na těsto na pizzu:

1,7 g sušených kvasnic,
50 ml vody,
sůl,
lžíce oleje,
80 g mouky.

Do misky nalijte vodu a rozpustte v ní kvasnice.
Přidejte sůl a olej a dobře promíchejte.
Přidejte mouku a důkladně hnětete, až dosáhnete hladkého těsta.
Přikryjte utěrkou a nechte 30 minut kynout při pokojové teplotě.
Vyválejte těsto a vložte jej na dobře vymaštěný Crisp talíř.
Na těsto rovnoměrně rozprostřete mozarellu a sýr s modrou plísní.
Nakrájejte zeleninu na proužky a kladte na pizzu dle chuti.
Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PIZZA A QUICHE (Kategorie 6) a poté TENKÁ VEGETARIÁNSKÁ PIZZA (Recept č. 5).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Posypejte čerstvým oregánem a servírujte.






Lotrinská quiche

4 porce | Funkce: Crisp

1 balení čerstvého
listového těsta (asi 250 g),
3 vejce,
150 ml smetany,
200 g šunky,
175 g sýra.

Na Crisp talíř rozložte listové těsto, na dně talíře při tom ponechejte papír na pečení.

Crisp talíř vložte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PIZZA A QUICHE (Kategorie 6) a poté LOTRINSKÁ QUICHE (Recept č. 7).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Předpékejte těsto až do zvukového signálu, poté Crisp talíř opatrně vyjměte.

Vyplňte těsto šunkou a sýrem.

Vejce smíchejte se smetanou a přilijte na šunku a sýr.

Vratte Crisp talíř do mikrovlnné trouby a stiskněte znovu tlačítko START pro dokončení procesu.

Předpečená mražená quiche

4 porce | Funkce: Crisp

1 mražená quiche o roz-
měrech Crisp talíře

Vložte quiche na Crisp talíř.

Poznámka: quiche by neměl mít větší průměr než Crisp talíř.

Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PIZZA A QUICHE (Kategorie 6) a poté PŘEDPEČENÁ MRAŽENÁ QUICHE (Recept č. 8).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.





Rýže

4 porce | Funkce: vaření v páře

400 g rýže.

Smíchejte rýži s vodou ve spodní části pařáku podle doporučeného dávkování:

voda : rýže = 2 : 1

Přikryjte pařák krytem - střední část se nebude používat.

Vložte do středu otočného talíře.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RÝŽE A OBILOVINY (Kategorie 7) a poté RÝŽE (Recept č. 1).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Po jejím ukončení opatrně vyndejte pařák z mikrovlnné trouby a nechte 3 až 5 minut odstát s přiklopeným krytem.

Sejměte kryt a jemně promíchejte vidličkou.





Rýžová kaše

4 porce | Funkce: vaření v páře

150 g rýže,
500 ml mléka.

Rýži a 300 ml vody vložte do spodní části pařáku a přikryjte krytem. Vložte do středu otočného talíře.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RÝŽE A OBILOVINY (Kategorie 7) a poté RÝŽOVÁ KAŠE (Recept č. 2).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Jakmile budete na displeji upozorněni, přidejte mléko a pokračujte v programu opětovným stisknutím tlačítka START.

Sejměte kryt, dobře promíchejte a rozdělte do 4 misek.

Ovesná kaše

4 porce

50 g ovesných vloček,
250 ml vody,
250 ml mléka.

Vločky nasypejte a vodu nalijte do spodní části pařáku a přikryjte krytem.

Vložte do středu otočného talíře.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla RÝŽE A OBILOVINY (Kategorie 7) a poté OVESNÁ KAŠE (Recept č. 3).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Jakmile budete na displeji upozorněni, přidejte mléko a pokračujte v programu opětovným stisknutím tlačítka START.

Sejměte kryt, dobře promíchejte a rozdělte do 4 misek.



Těstoviny

4 porce | Funkce: vaření v páře

400 g těstovin,
400 g rajčatové omáčky,
1 chilli paprička,
2 lžíce olivového oleje.

Spodní část pařáku naplňte vodou - po vyznačenou úroveň.

Přikryjte krytem a vložte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla TĚSTOVINY A LASAGNE (Kategorie 8) a poté TĚSTOVINY (Recept č. 1).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Mikrovlnná trouba vás upozorní zvukovým signálem, jakmile voda začne vařit.

Přidejte těstoviny a vraťte do mikrovlnné trouby.

Znovu stiskněte START, aby se těstoviny začaly vařit.

Poté těstoviny přesypejte do střední části pařáku a scedte vodu.

Rajčatovou omáčku ohřejte použitím mikrovlnné funkce na 1 minutu - dvakrát stiskněte tlačítko JET START.

Těstoviny polijte omáčkou, přidejte chilli a olej, dobře promíchejte a servírujte.

Vegetariánské lasagne

4 porce

12 plátků lasagní,
100 g strouhaného sýra.

Zeleninová omáčka:

1 cibule, 6 stroužků česneku,
1 mrkev, 1 lilek,
400 g čerstvých hub (mix),
olej na smažení, 600 g nasekaných
rajčat,

4 hrnky rajského protlaku,
1 větvička rozmarýnu (nebo 1 čajová
lžička sušeného rozmarýnu),
2 bobkové listy, 3 větvičky tymiánu
(nebo 1 čajová lžička sušeného
tymiánu),
1 a 1/2 lžíce medu, sůl.

Sýrová omáčka:

6 hrnků mléka, 2 hrnky smetany,
50 g másla, 1 hrnek mouky,
2 hrnky nastrouhaného sýra,
sůl a černý pepř.

Zeleninová omáčka: Oloupejte cibuli, česnek a mrkev a nakrájejte je nejmenno.

Opláchněte a na malé kousky nakrájejte lilek a houby. Na oleji osmažte cibuli a česnek a vložte je do velké pánve. Samostatně osmažte mrkev a lilek a přidejte je do pánve k cibuli a česneku. Dále osmažte houby a také je přidejte do pánve. Přidejte nasekaná rajčata a rajčatový protlak, poté rozmarýn, bobkový list, tymián, med a sůl. Přiveďte k varu a na mírném ohni vařte 15 až 20 minut, dokud omáčka nezhoustne.

Sýrová omáčka: Mléko a smetanu přiveďte k varu. Na jiné pánvi rozpustíte máslo a sundejte z plotýnky. Přidejte mouku, zamíchejte a vyšlehejte do hladka. Vraťte na plotýnku a pomalu a za stálého míchání smíchejte s mlékem a smetanou. Vařte alespoň 5 minut. Nakonec přidejte nastrouhaný sýr, osolte a opepřete.

Příprava:

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla TĚSTOVINY A LASAGNE (Kategorie 8) a poté VEGETARIÁNSKÉ LASAGNE (Recept č. 2).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění předehřívání.

Pekáček vhodný pro mikrovlnné trouby vymažte olejem a dno potřete sýrovou omáčkou.

Přidejte 1 vrstvu lasagní a na ně 1/3 zeleninové a 1/3 zbývající sýrové omáčky. Opakujte, dokud nespotřebujete veškeré suroviny. Nakonec posypejte nastrouhaným sýrem.

Vložte do předehřáté mikrovlnné trouby a stiskněte START pro spuštění funkce.

Na konci zkontrolujte, že jsou těstoviny křehké a sýr na povrchu krásně zapečený.





Masové lasagne

4 porce

500 g čerstvých lasagní,
180 g strouhaného sýra
Parmezán,
200 g nastrouhaného sýra
(Mozarella, Scamorza nebo
Provola)

Masová omáčka:

500 g mletého hovězího
masa,
800 g rajčat (v plechovce
nebo nasekaných),
1 kostka bujónu,
1 střední cibule,
30 g másla,
6 - 7 lžic olivového oleje,
1 sklenice červeného vína,
celer, mrkev, sůl.

Bešamelová omáčka (600 g):

50 g másla, 60 g mouky,
1 l mléka,
sůl, muškátový ořech.
Nebo můžete použít hotové
čerstvé lasagne
(o doporučeném rozměru
31,5 x 21 cm)

Masová omáčka:

Nakrájejte celer, mrkev a cibuli na malé kousky a osmahněte je na oleji a máslu.

Přidejte maso a osmažte.

Přidejte víno a nechte ho odpařit, poté přidejte rajčata, kostku bujónu a sůl.

Přikryjte a vařte na mírném ohni asi hodinu.

Bešamelová omáčka:

Rozpusťte máslo a za stálého míchání do něj přidejte mouku tak, aby se nevytvořily žádné hrudky.

Pomalou přidejte mléko a vařte, dokud omáčka nezíská požadovanou konzistenci.

Nakonec osolte a ochuťte strouhaným muškátovým ořechem.

Příprava:

Vnitřek nádoby na pečení potřete máslem.

Na dno rozetřete dvě lžice masové omáčky.

Na to rozrstvěte plátky lasagní.

Pokračujte masovou omáčkou, Bešamelovou omáčkou, strouhaným sýrem a Parmezánem a v tomto pořadí pokračujte, dokud nepotřebujete veškeré suroviny.

Nakonec přikryjte Bešamelovou omáčkou a posypte strouhaným sýrem nebo Parmezánem a několika hrudkami másla.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla TĚSTOVINY A LASAGNE (Kategorie 8) a poté MASOVÉ LASAGNE (Recept č. 3).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění předehřívání.

Vložte lasagne do předehřáté mikrovlnné trouby a stiskněte START pro spuštění funkce.

Na konci zkontrolujte, že jsou těstoviny křehké a sýr na povrchu krásně zapečený.

Servírujte s čerstvým salátem.

Mražené lasagne

4 porce

1200 g mražených lasagní.

Vyndejte mražené lasagne z mrazničky.

Sundejte veškeré hliníkové obaly a vložte lasagne do mikrovlnné trouby - na talíři vhodném pro mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla TĚSTOVINY A LASAGNE (Kategorie 8) a poté MRAŽENÉ LASAGNE (Recept č. 4).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Na konci zkontrolujte, že jsou těstoviny křehké a sýr na povrchu krásně zapečený.

Servírujte s čerstvým salátem.






Žemle

4 porce


650 g pšeničné mouky
s vysokým obsahem lepku,
50 g čerstvých kvasnic
nebo 10 g sušených,
4 dl vody,
1 lžička oleje,
1/2 lžičky soli.

Do misky nalijte 2 dl vody a rozpustte v ní kvasnice.
Přidejte sůl, olej, mouku a zbytek vody.
Všechny suroviny míchejte asi 5 minut v mixéru.
Přikryjte misku utěrkou a nechte 45 minut kynout.
Vyjměte těsto, vložte ho na pomoučený vál a vytvarujte 5 dlouhých proužků.
Každý proužek rozřízněte na 5 stejně velkých kusů.
Žemle vložte na pečicí plech s papírem na pečení.
Opět přikryjte utěrkou a nechte kynout dalších 30 minut.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PEČIVO (Kategorie 9) a poté ŽEMLE (Recept č. 1).
Vložte žemle do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Bochník chleba

4 porce

1 kg pšeničné mouky,
30 g čerstvých kvasnic
nebo 10 g sušených,
350 ml vody,
200 ml mléka,
20 g soli,
10 g cukru,
70 g másla.

Do misky nalijte vodu a rozpustte v ní kvasnice.
Přidejte cukr, sůl, máslo, mléko a mouku.
Všechny suroviny míchejte asi 5 minut v mixéru.
Přikryjte misku utěrkou a nechte 45 minut kynout.
Vyjměte těsto, vložte ho na pomoučený vál a vytvarujte 2 šišky.
Bochníky vložte na plech vhodný pro mikrovlnné trouby vymazaný máslem.
Opět přikryjte utěrkou a nechte kynout dalších 40 až 45 minut.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PEČIVO (Kategorie 9) a poté BOCHNÍK CHLEBA (Recept č. 2).
Vložte plech s chlebem do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.






Předpečené žemle

4 porce


800 g vakuovaných předpečených žemlí.

Předpečené žemle vložte na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby. Vložte talíř do mikrovlnné trouby. Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PEČIVO (Kategorie 9) a poté PŘEDPEČENÉ ŽEMLE (Recept č. 3). Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Mražené žemle

4 porce

800 g mražených žemlí.

Mražené žemle vložte na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby. Vložte talíř do mikrovlnné trouby. Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře  otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla PEČIVO (Kategorie 9) a poté MRAŽENÉ ŽEMLE (Recept č. 4). Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.





Piškotový koláč

4 porce

250 g cukru,
3 vejce,
250 g pšeničné mouky,
15 g prášku do pečiva,
75 g másla nebo
margarínu,
150 g studené vody,
papír na pečení.

Zpracujte vejce s cukrem 5 až 6 minut v mixéru. Rozpusťte máslo a vmíchejte do cukru s vejci. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a postupně přidávejte do vajec. Nakonec přidejte vodu.

Vlijte na talíř ze žáruvzdorného skla (o průměru 21 cm) vyložený papírem na pečení.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté PIŠKOTOVÝ KOLÁČ (Recept č. 1).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Po dokončení nechte koláč vychladnout, poté sejměte z talíře a položte na grilovací mřížku, aby zcela vychladl.

Čokoládový dort

4 porce | Funkce: Crisp

150 g másla,
400 g cukru,
200 g pšeničné mouky,
3 vejce,
40 g kakaa,
2 lžice moučkového cukru.

Rozpusťte máslo v mikrovlnné troubě na 160 W po dobu 3:30.

V misce smíchejte vejce s cukrem.

Přidejte mouku a kakao, poté máslo a moučkový cukr.

Vymažte Crisp talíř a na něj rozprostřete těsto.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté ČOKOLÁDOVÝ DORT (Recept č. 2).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Po dokončení nechte vychladnout.

Servírujte se šlehačkou.




Mrkvový dort

4 porce | Funkce: Crisp

400 g nastrohané mrkve,
300 g pšeničné mouky,
3 lžičky jedlé sody,
280 g cukru krupice,
2 lžičky mleté skořice,
3 vejce,
150 ml oleje,
strouhanka.

V misce promíchejte cukr s vejci.
Přidejte ostatní ingredience a dobře promíchejte.
Vymažte Crisp talíř a vysypejte ho strouhankou.
Vylijte na něj směs.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté MRKVOVÝ DORT (Recept č. 3).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Po dokončení nechte dort vychladnout.






Buchty

4 porce | Funkce: Crisp


275 g pšeničné mouky,
2 lžičky prášku do pečiva,
50 g másla nebo
margarínu pokojové
teploty,
2 dl plnotučného mléka,
margarín pro vymazání
Crisp talíře,
sůl.

Mouku vysypte do misky, přidejte prášek do pečiva a sůl.
Přidejte máslo a zpracujte do těsta.
Přidejte mléko a rychle zpracujte.
Těsto vložte na pomoučený váln a vytvarujte do 6 malých buchty.
Vložte na vymazaný Crisp talíř a řízněte do vrchní části, aby se vytvořily klínky.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté BUCHTY (Recept č. 4).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Po dokončení vyjměte z trouby a nechte vychladnout.

Muffiny

4 porce

3 hrnky pšeničné mouky,
200 g cukru,
1 lžička prášku do pečiva,
2 vejce,
100 g másla,
1 dl mléka,
100 g borůvek.


Míchejte všechny ingredience kromě borůvek elektrickým mixérem, dokud nebude vše perfektně propojené.
Přidejte borůvky a promíchejte lžící nebo vidličkou.
Rozdělte těsto do papírových košíčků a vložte na pečicí plech vhodný pro mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté MUFFINY (Recept č. 5).
Vložte plech do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.



Sušenky

4 porce

200 g másla,
90 g cukru,
220 g pšeničné mouky,
80 g kukuřičného škrobu,
1/2 lžičky prášku do
pečiva,
1 lžička vanilkového cukru.

Máslo nechte změkhnout - v mikrovlnné troubě na 750 W po dobu 1 minuty.
Smíchejte mouku, cukr, škrob, vanilkový cukr a prášek do pečiva. Přidejte máslo a dobře promíchejte, aby vzniklo těsto.
Rozdělte těsto na kousky o váze asi 20 g každý.
Vytvarujte kuličky a vložte je na plech vyložený papírem na pečení. Z každé kuličky vytvořte stiskem vidličky placku.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté SUŠENKY (Recept č.6).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.





Brownies

4 porce

120 g hořké čokolády,
120 g másla,
3 vejce,
200 g cukru,
100 g mouky,
1 lžička prášku do pečiva,
50 g vlašských ořechů.

Rozlámejte čokoládu na kostičky a rozpustte ji v misce vhodné pro mikrovlnné trouby - po dobu 3 minut při výkonu 350 W.


Rozpusťte máslo v misce vhodné pro mikrovlnné trouby - po dobu 1 minuty a 15 vteřin při výkonu 350 W.

Vyšlehejte vejce s cukrem.

Přidejte čokoládu a máslo a opatrně promíchejte. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a opatrně vmíchejte.

Nakonec nasekejte vlašské ořechy a vmíchejte do směsi.

Pomažte Crisp talíř máslem. Rozprostřete těsto na Crisp talíř.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté BROWNIES (Recept č. 7).

Po přehřátí vložte Crisp talíř do spodní úrovně mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Po dokončení nechte vychladnout.

Servírujte se šlehačkou nebo vanilkovým cukrem.






Piškotová roláda

4 porce


3 vejce,
130 g cukru,
130 g pšeničné mouky,
2 lžičky prášku do pečiva,
1/2 dl vody,
másló a strouhanka na
vymazání plechu.

Šlehejte vejce s cukrem 2 až 3 minuty elektrickým mixérem. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a opatrně smíchejte se studenou vodou. Plech vymažte máslém a vysypte strouhankou. Rovnoměrně rozetřete těsto na plech. Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté PIŠKOTOVÁ ROLÁDA (Recept č. 8). Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Pusinky

4 porce

2 vaječné bílky,
80 g cukru,
110 g sušeného
strouhaného kokosu,
1/2 lžičky vanilkového
prášku.


Bílky s cukrem šlehejte 5 až 6 minut elektrickým mixérem do sněhu. Přidejte kokos a vanilku. Pomocí 2 lžiček vytvarujte 16 až 24 kousků a vložte je na pečicí plech vyložený papírem na pečení. Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté PUSINKY (Recept č. 9). Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce. Po dokončení opatrně vyjměte z mikrovlnné trouby a nechte zcela vychladnout.



Domácí ovocný koláč

4 porce | Funkce: Crisp


375 g pšeničné mouky,
175 g másla,
75 g cukru,
1 vejce,
50 ml vody,
25 g střídek světlého
pečiva,
500 g čerstvých olou-
paných jablek.

Do misky vložte máslo, cukr, mouku a vejce.
Přidejte vodu a dobře vše promíchejte do hladkého těsta.
Vymastěte Crisp talíř a naplňte polovinou těsta.
Přidejte střídky pečiva, jablka a cukr.
Přikryjte vrstvu s jablky zbytkem těsta a pomažte vajíčkem.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a poté DOMÁCÍ OVOCNÝ KOLÁČ (Recept č. 10).
Vložte Crisp talíř do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Je možné servírovat ještě teplé s kopečkem zmrzliny nebo studené posypané cukrem.

Předpečený mražený ovocný koláč

4 porce | Funkce: Crisp

1 předpečený mražený
ovocný koláč,
1 lžice cukru krupice,
1 lžička skořice.

Vyjměte mražený koláč z krabičky a odstraňte všechny plastové obaly.
Crisp talíř vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO (Kategorie 10) a PŘEDPEČENÝ MRAŽENÝ OVOCNÝ KOLÁČ (Recept č. 11).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Servírujte nakrájené a posypané skořicí a cukrem.






Pečená jablka

4 porce

4 jablka,
50 g másla,
2 lžičce cukru krupice,
skořice.

Jablka omyjte a vykrojte jádřinec.
Naplňte je cukrem, skořicí a máslem.
Na vhodném talíři je vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla DEZERTY A PŘESNÍDÁVKY (Kategorie 11) a poté PEČENÁ JABLKA (Recept č. 1).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Servírujte teplé, posypané skořicí.





Ovocný kompot


4 porce | Funkce: vaření v páře

800 g čerstvých jablek.

Jablka oloupejte, vykrájejte a nakrájejte na kousky.

Vložte je do pařáku.

Na dno pařáku nalijte 100 ml vody a přikryjte ji krytem.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla DEZERTY A PŘESNÍDÁVKY (Kategorie 11) a poté OVOCNÝ KOMPOT (Recept č. 2).

Vložte nádobu s jablky do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Rozmačkejte vidličkou a servírujte v šálkách.

Crème brûlée

4 porce

100 ml smetany,
200 ml mléka,
2 vejce,
2 vaječné žloutky,
3 lžičce cukru,
1/2 lžičky vanilky,
500 ml vroucí vody,
třtinový cukr.

Ohřejte smetanu a mléko použitím mikrovln na 2 minuty při výkonu 650 W.

Vyšlehejte vejce a vaječné žloutky s cukrem a vanilkou.

Do vajec nalijte horké mléko a důkladně vyšlehejte.

Rozdělte do 4 hrnků vhodných pro mikrovlnné trouby.

Hrnky vložte na spodní úroveň do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla DEZERTY A PŘESNÍDÁVKY (Kategorie 11) a poté CREME BRULÉE (Recept č. 3).

Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Nechte vychladnout. Posypte třtinovým cukrem a vraťte do mikrovlnné trouby.


Zapněte na 2 minuty funkci GRIL.



Suflé

4 porce


6 vaječných žloutků,
1 lžička rumu,
10 g másla,
30 g cukru,
50 ml mléka,
50 g mouky,
2 vaječné bílky.

Pečící mísu vymažte máslem.
Nasypejte do ní cukr a otáčejte s ní tak dlouho, až budou vnitřní stěny zcela pokryté cukrem.
Přebytečný cukr vysypejte.
Smíchejte žloutky s mlékem a rumem.
Vsypete mouku a dobře promíchejte.
Rozpusťte máslo a vlijte do směsi.
Tyčovým mixérem vyšlehejte bílky s cukrem.
1/3 bílků přidejte do první směsi, rovnoměrně promíchejte a přidejte další 1/3.
Nakonec nalijte celou směs do pečící misky.
Misku vložte na spodní úroveň do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla DEZERTY A PŘESNÍDÁVKY (Kategorie 11) a poté SUFLÉ (Recept č. 4).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Okamžitě servírujte.

Čokoládová poleva

4 porce

50 g másla,
100 g cukru,
100 g hořké čokolády,
50 ml smetany,
1 lžice kakaa,
1 lžička vanilkového cukru.

Rozpusťte máslo s čokoládou v mikrovlnné troubě při výkonu 650 W na 2 minuty.
Přidejte ostatní suroviny a vložte do mikrovlnné trouby.
Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla DEZERTY A PŘESNÍDÁVKY (Kategorie 11) a poté ČOKOLÁDOVÁ POLEVA (Recept č. 5).
Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.
Servírujte v zimě s pečeným ovocem nebo koláčem a v létě se zmrzlinou.





Pražená kukuřice

4 porce

Balíček kukuřice pro
mikrovlnné trouby - 100 g.

Vložte balíček s kukuřicí do středu mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla DEZERTY A PŘESNÍDÁVKY (Kategorie 11) a poté PRAŽENÁ KUKUŘICE (Recept č. 6).


Stiskněte tlačítko START pro spuštění funkce.

Osolte nebo pocukrujte dle chuti.

Pražené ořechy

4 porce | Funkce: Crisp

200 g vlašských ořechů.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla DEZERTY A PŘESNÍDÁVKY (Kategorie 11) a poté PRAŽENÉ OŘECHY (Recept č. 7).

Prázdný Crisp talíř vložte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře.

Po předehřátí otevřete dvířka, opatrně vyndejte Crisp talíř, vložte na něj ořechy a vraťte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro pokračování funkce.


Až budete troubou upozorněni, promíchejte ořechy.



Pražená dýňová semena

4 porce | Funkce: Crisp

200 g dýňových semínek
bez slupky.

Stiskněte tlačítko Menu šéfkuchaře , otočte centrálním tlačítkem a zvolte kategorii jídla DEZERTY A PŘESNÍDÁVKY (Kategorie 11) a poté PRAŽENÁ DÝŇOVÁ SEMENA (Recept č. 8).

Prázdný Crisp talíř vložte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro předehřátí Crisp talíře.

Po předehřátí otevřete dvířka, opatrně vyndejte Crisp talíř, vložte na něj semínka a vraťte do mikrovlnné trouby.

Stiskněte tlačítko START pro pokračování funkce.

Až budete troubou upozorněni, promíchejte semínka.



