

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**
Komplexnější podporu získáte registrací
svého produktu na webových stránkách
www.whirlpool.eu/register

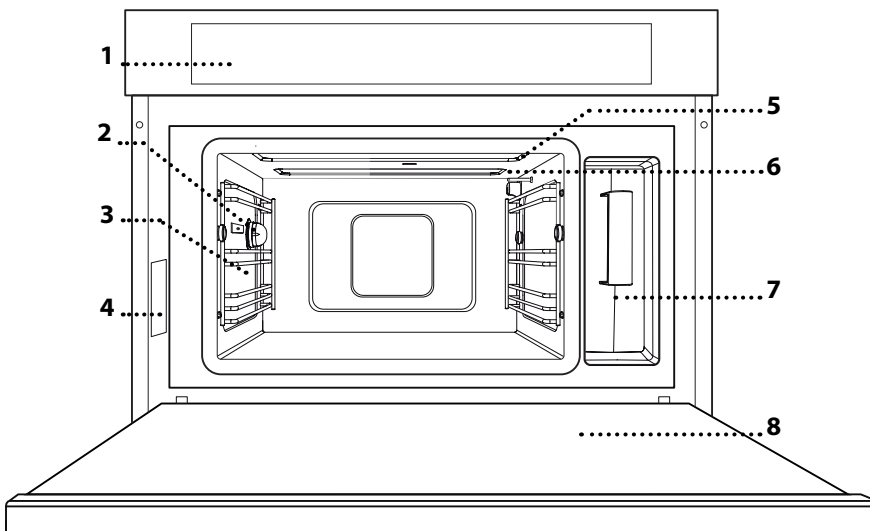


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte pokyny uvedenými na zadní
straně této brožury.

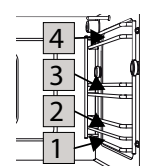


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



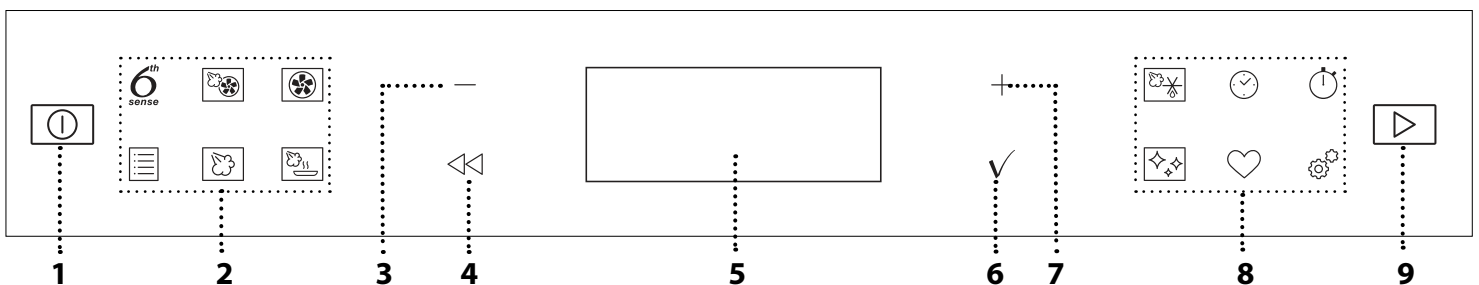
1. Ovládací panel
2. Osvětlení
3. Vodící rošt



Úrovně, na které se rošt
a další příslušenství
ukládá, jsou očíslované,
přičemž 1 je nejnižší a 4
nejvyšší.

4. Identifikační
štítek
(neodstraňujte)
5. Tepelné čidlo
6. Parní vstupní ventil
7. Nádržka
8. Dvířka

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby
a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. NABÍDKA / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

Pro procházení nabídkou a snížení
parametrů nastavení nebo hodnot
dané funkce.

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku.

Umožňuje změnit nastavení v průběhu
vaření.

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo
nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení
parametrů nastavení nebo hodnot
dané funkce.

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

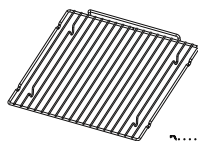
Pro rychlý přístup k funkcím, nastavení
a oblíbeným položkám.

9. SPUŠTĚNÍ

Pro spuštění funkce pomocí speciálního
nebo základního nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



Umožňuje efektivní cirkulaci horkého vzduchu. Jídlo položte přímo na mřížku nebo ji použijte jako podporu pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné žáruvzdorné nádoby. Při přípravě

jídla přímo na mřížce umístěte o úroveň níže odkapávací plech. Může být umístěna rovněž i na odkapávacím nebo napařovací plechu na stejné úrovni.

PLECH NA PEČENÍ



Používá se jako plech na pečení s funkcemi „Horký vzduch“ a „Horký vzduch + pára“ k přípravě masa, ryb, zeleniny nebo různých druhů chlebů a pečiva. Je také užitečný jako

podpora žáruvzdorného nádobí, takže nemusíte pokládat předměty na dno trouby. Lze jej používat i jako odkapávací plech. Pokud je umístěn pod rošt nebo napařovací plech, slouží k zachytávání šťávy z pokrmů.

NAPAŘOVACÍ PLECH



Usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. O úroveň níže umístěte odkapávací plech za účelem zachycení šťávy

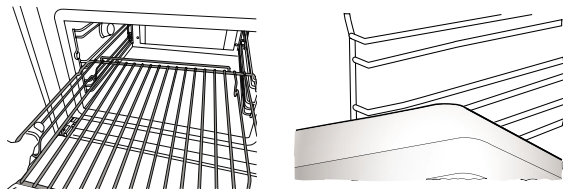
z pokrmu.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

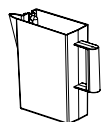
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací plech nebo perforovaný pekáč, se zasunuje svisle, a to stejným způsobem jako rošt.



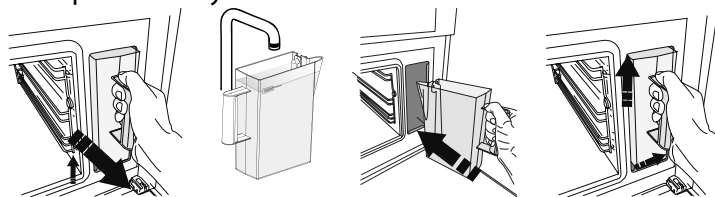
NÁDRŽKA



Naplňte pitnou vodou pokaždé, když hodláte použít parní funkci.

Nádržka je snadno přístupná po otevření dvířek. Vyjmete ji mírným přizvednutím a tahem směrem k sobě. Před vložením nádržky do držáku se ujistěte, že hadička je správně umístěna v otvoru nacházejícím se na horní hraně nádržky.

Naplňte nádržku až po značku „MAX“ a umístěte ji do držáku: Horní a pravá část nádržky by se měla dotýkat stěn držáku. Vložte nádržku zcela dozadu a poté ji zatlačte směrem dolů, dokud se cvaknutím nezajistí ve svém usazení. Po každém použití nádržku vyprázdněte. Nezapomeňte vylít vodu také z trubice.



HOUBA

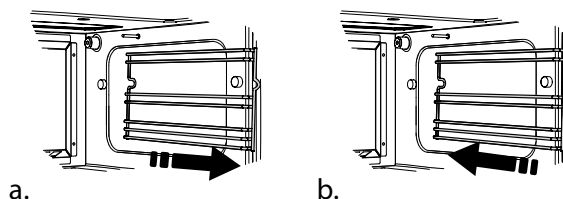


Pro odstranění veškerého kondenzátu, který se vytvořil během pečení. Nenechávejte kondenzát v nádržce.

Další příslušenství, jež není součástí výbavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

DEMONTÁŽ A INSTALACE BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

- Přejete-li si vyjmout vodicí rošty, posuňte je dopředu a táhněte směrem k sobě, aby se odjistily z držáků. (a)
- Pokud chcete vodicí rošty instalovat zpět, zahákněte je do držáků mírným tlakem směrem dolů, dokud se s cvaknutím nezajistí na svém místě. (b)



Před nákupem dalšího příslušenství, které je na trhu k dispozici, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro přípravu jídla v páře.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby a stěny pečicího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

FUNKCE

6th
sense

6th SENSE

Slouží k výběru jednoho z celé řady receptů, které vám umožňují efektivněji připravovat těstoviny, rýži, vegetariánská jídla, maso, ryby, drůbež, přílohy, pizzy, koláče, chléb, dorty, vejce a dezerty. Tyto funkce automaticky vybírají nevhodnější teplotu a způsob přípravy, a to u všech druhů jídel. Je-li třeba, jednoduše označte typ jídla a z doporučených časových rozsahů zvolte dobu přípravy.



HORKÝ VZDUCH+PÁRA

Funkce pro přípravu pokrmů, které jsou na povrchu křupavé a uvnitř měkké a šťavnaté. Je vhodná zejména pro pečení kuřecího a rybího masa, brambor, hotových zmrazených jídel, koláčů, dortů a moučníků.

Jídlo	Teplota (°C)	Typ	Čas (min)	Úroveň
Chléb	180–190	Nízká–střední	35–40	2
Krůtí prsa	200–210	střední	50–60	2 1
Žebírka	160–170	Lehký	80–90	2 1
Pečená ryba	190–200	Lehký	15–25	2 1
Pečená zelenina	200–210	střední–vysoká	20–30	2 1



HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. S touto funkcí doporučujeme používat mřížku, protože ta umožňuje efektivní cirkulaci vzduchu. Pečicí plech lze použít i k přípravě určitých druhů pečiva, jako například sušenek nebo rohlíků.

Jídlo	Možnost	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Zdobené dorty	Ano	160	35–40	2
Sušenky	Ano	150–165	12–15	2
Odpalované pečivo	Ano	190–200	25–30	2
Švýcarská roláda	Ano	230	7–8	2
Slané koláče	Ano	180–190	35–40	2
Listové těsto	Ano	180–190	15–20	2
Mražená kuřecí křídélka	Ano	190–200	15–18	2



SPECIÁLNÍ

DOKONČENÍ

Slouží k optimalizaci přípravy již hotových jídel při zachování měkkosti a šťavnatosti. Tato funkce umožňuje ohřev již hotových nebo částečně předvařených jídel, jako je například pečeně, ryby a gratinované pokrmy. Pokrmy doporučujeme ponechat v jejich původním obalu a položit na rošt na úroveň 3, popřípadě je umístit přímo na napařovací plech na úroveň 3 a o úroveň níž vložit odkapávací plech. Měli byste nastavit teplotu trouby na konečnou teplotu, jakou by mělo jídlo mít.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Hotové jídlo	100	18–25	3 2/1
Polévka	100	20–25	3
Zelenina	100	20–25	3 2/1
Rýže/těstoviny	100	15–20	3 2/1
Brambory	100	20–25	3 2/1
Maso na plátky	100	15–20	3 2/1
Maso v omáčce	100	25–30	3
Rybí filety	100	10–15	3 2/1

KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

ZAVAŘOVÁNÍ

Slouží k zavařování ovoce a zeleniny.

Doporučujeme používat pouze kvalitní čerstvé ovoce nebo zeleninu. Naplňte sklenice ovocem nebo zeleninou (pokud možno předvařené) a dolijte konzervační tekutinu nebo sirup, ponechte přibl. 2 cm od horního okraje. Poté volně instalujte víčka bez utahování.

Umístěte mřížku na úroveň 2 s odkapávacím plechem o úroveň níže a na mřížku položte sklenice. Případně můžete sklenice umístit přímo na odkapávací plech. Aktivujte funkci. Po dokončení řádně utáhněte víčka na sklenicích (použijte přitom žáruvzdorné rukavice nebo si chraňte ruce žáruvzdorným hadrem) a poté je nechte vychladnout při pokojové teplotě.

Vezměte prosím na vědomí: Pro efektivní čištění sklenic doporučujeme použít funkci „Dezinfekce“.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!