

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**
Podrobnější informace a podporu získáte
registrací produktu na adrese
www.whirlpool.eu/register.

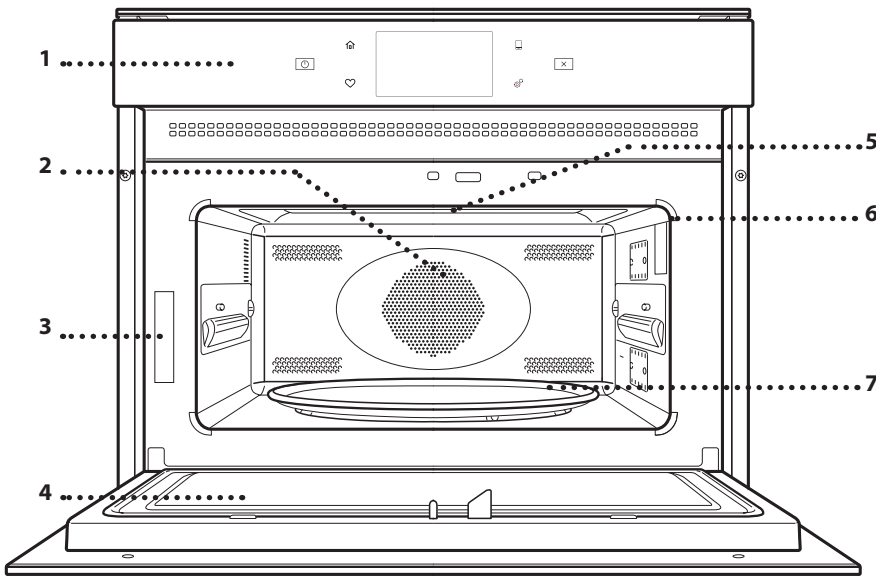


Návod k použití a údržbě a bezpečnostní
pokyny si můžete stáhnout na našich
webových stránkách docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte i pokyny uvedenými na
zadní straně této příručky.



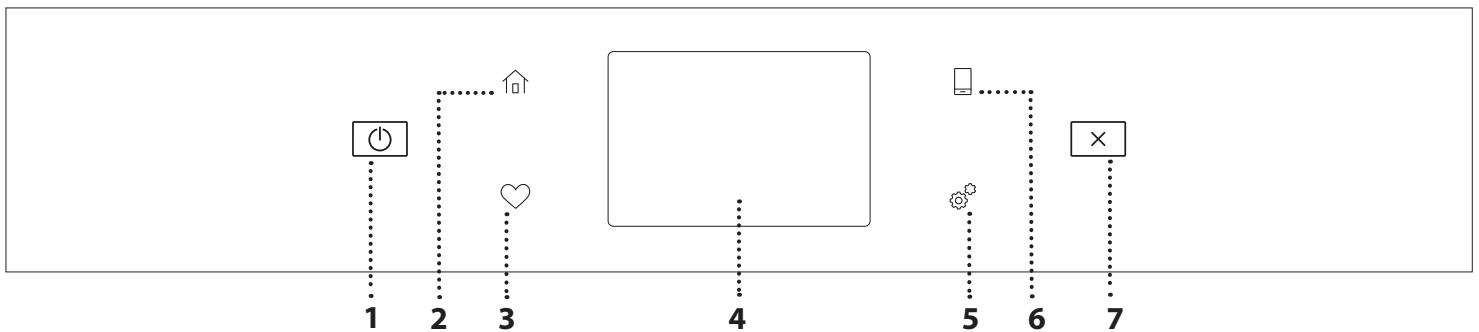
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Identifikační štítek (neodstraňujte)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Světlo
7. Otočný talíř

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

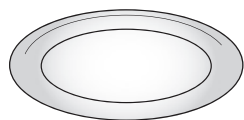
Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

Zrušení všech funkcí trouby kromě funkcí Hodiny, Minutka a Zámek ovládání.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

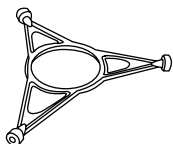
OTOČNÝ TALÍŘ



Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení.

S výjimkou plechu na pečení je otočné sklo nutné používat vždy jako podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

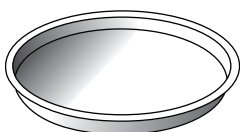
DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře.

Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

TALÍŘ CRISP

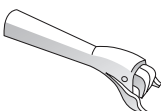


Pouze pro použití s určenou funkcí.

Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed otočného skleněného podstavce a je-li prázdný, lze jej předehřívat, a to použitím speciální

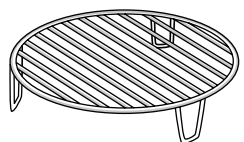
funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř crisp.

RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP



Je užitečná při vyndávání horkého talíře Crisp z trouby.

MŘÍŽKA



Umožní umístit jídlo blíže ke grilu za účelem dokonalého opečení a zajistí optimální cirkulaci vzduchu.

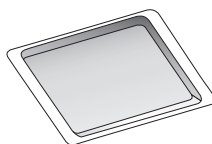
U některých funkcí „6th Sense Crisp Fry“ je nutné ji používat jako základ

pro talíř Crisp.

Mřížku umístěte na otočný talíř a ujistěte se, že se nedotýká jiných ploch.

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

OBDELNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ

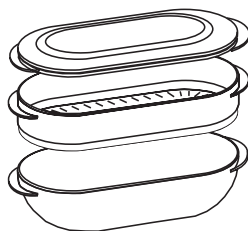


Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami.

Talíř ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu pro pečení.

Upozornění: Při použití plechu je nutné vyjmout otočný talíř a jeho podstavec.

PAŘÁK



Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry.

Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potraviny, kterou vaříte.

Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1).

Pařák pokládejte vždy na otočný skleněný talíř a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

Dno pařáku bylo navrženo i pro použití v kombinaci se speciální funkcí čištění pomocí páry.

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

Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že dané příslušenství je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a že je odolné vůči teplotám uvnitř trouby.

Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje by se neměly nikdy používat při vaření pomocí mikrovln.

Vždy se ujistěte o tom, že se potraviny ani příslušenství trouby nedostanou do styku s vnitřními stěnami trouby.

Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Při vkládání nebo vyjímání jiného příslušenství buďte opatrní, abyste omylem nevyasadili otočný talíř z jeho držáku.

FUNKCE PEČENÍ

RUČNÍ FUNKCE

• MIKROVLNNÁ TROUBA

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

Příkon (W)	Doporučeno pro
900	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody.
750	Příprava zeleniny.
650	Příprava masa a ryb.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.

ČINNOST	Jídlo	Příkon (W)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Ohřev	2 hrnky	900	1 - 2
Ohřev	Bramborová kaše 1 kg	900	10 - 12
Rozmrazování	Mleté maso 500 g	160	15 - 16
Vaření	Piškotový moučník	750	7 - 8
Vaření	Vaječný krém	500	16 - 17
Vaření	Sekaná	750	20 - 22

• CRISP

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem Crisp.

Jídlo	DOBA TRVÁNÍ (min)
Moučník z kynutého těsta	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

Požadované příslušenství: talíř Crisp, rukojeť pro talíř Crisp

• HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. K přípravě určitých pokrmů lze použít pekáč na pečení nebo jiné nádobí vhodné pro použití v troubě.

Jídlo	Tepl. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Souflé	175	30 - 35
Sýrový košíček	170 *	25 - 30
Sušenky	175 *	12 - 18

* Předehřev nutný

Doporučené příslušenství: Obdélníkový plech na pečení / mřížka

• HORKÝ VZDUCH + MW

K rychlé přípravě jídla v troubě. Za účelem optimalizace cirkulace vzduchu doporučujeme použít mřížku.

Jídlo	Příkon (W)	Tepl. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Pečeně	350	170	35 - 40
Masový koláč	160	180	25 - 35

Doporučené příslušenství: Rošt

• GRIL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Jídlo	Grill-úrov.výk.	Doba trvání (min)
Topinky/toasty	Vysoká	5 - 6
Krevety	Střední	18 - 22

Doporučené příslušenství: Rošt

• GRIL + MW

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Jídlo	Příkon (W)	Grill-úrov.výk.	Doba trvání (min)
Gratinované brambory	650	Střední	20 - 22
Pečené brambory ve slupce	650	Vysoká	10 - 12

Doporučené příslušenství: Rošt

• TURBOGRIL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Jídlo	Grill-úrov.výk.	Doba trvání (min)
Kuřecí kebab	Vysoká	25 - 35

Doporučené příslušenství: Rošt

• TURBO GRIL + MW

Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dozlatova díky kombinaci mikrovln, grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby.

Jídlo	Příkon (W)	Grill-úrov.výk.	Doba trvání (min)
Mražené cannelloni	650	Vysoká	20-25
Kotlety	350	Vysoká	30-40

Doporučené příslušenství: Rošt

• RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

Pro rychlé předehřátí trouby před zahájením cyklu pečení.

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» UCHOVAT TEPLÉ

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučnicků.

» KYNUTÍ

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

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!