

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

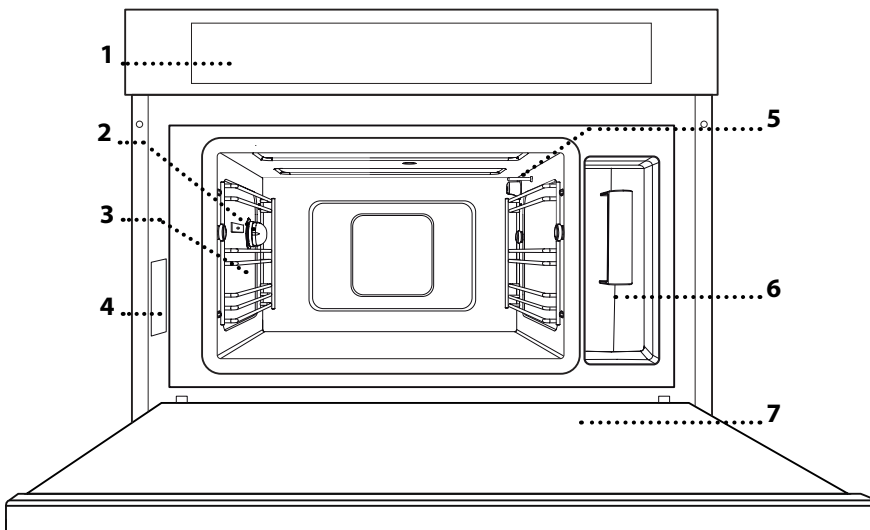


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte pokyny uvedenými na
zadní straně této brožury.

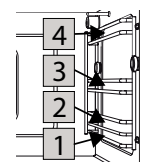


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS VÝROBKU



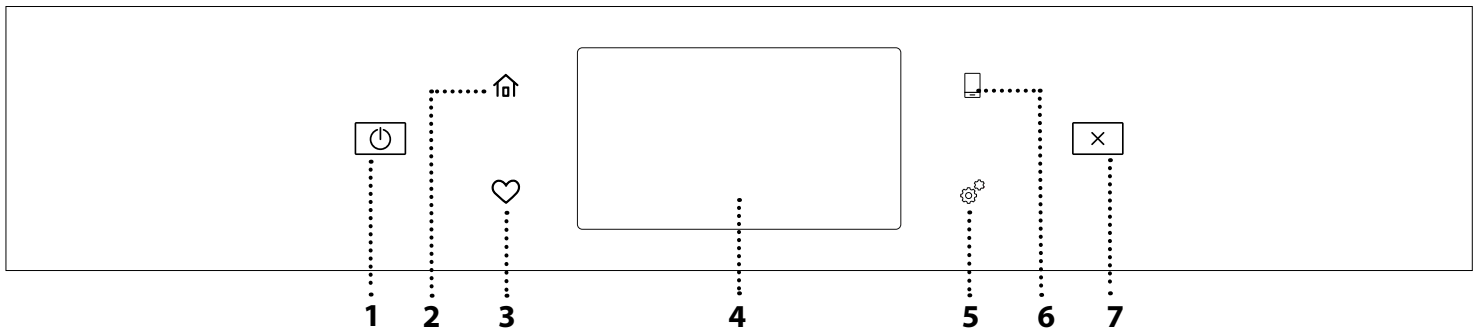
1. Ovládací panel
2. Světlo
3. Vodicí rošt



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. Nádržka
7. Dvířka

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

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

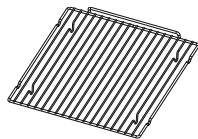
Povolení použití aplikace
6th Sense Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

MŘÍŽKA



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

nádobí. Při přípravě jídla přímo na mřížce umístěte o úroveň níže pečicí plech. Může být umístěn rovněž i na pečicím nebo napařovacím 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 chlebě a pečiva. Je také užitečný jako

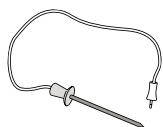
podpora žáruvzdorného nádobí, takže nemusíte pokládat předměty na dno trouby. Pokud je umístěn pod rošt nebo napařovací plech, slouží k zachytávání šťávy z pokrmů.

NAPAŘOVACÍ PLECH



Uspodňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Umístěte pod něj pečicí plech, který bude zachycovat uvolňující se šťávy.

SONDA DO POKRMU



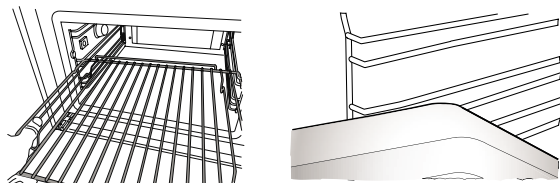
Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu během pečení.

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

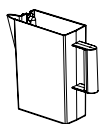
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

Další příslušenství, jako je např. pečicí nebo odkapávací plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.



NÁDRŽKA

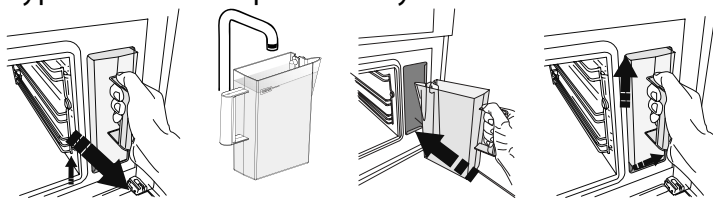


Naplňte pitnou vodou pokaždé, když hodláte použít parní funkci.

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

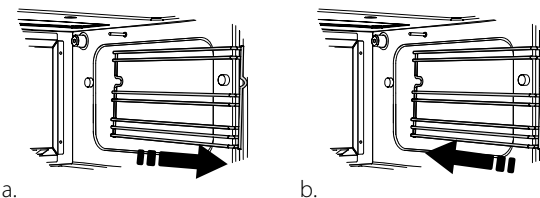


Pro odstranění veškerého kondenzátu, který se vytvořil během pečení. Nenechávejte kondenzát v nádrže.

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

- 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



RUČNÍ FUNKCE

• PÁRA

Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvláště vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie.

🍲	🌡️°C	🕒	🔧
Gnocchi	90–100	10–15	3 1
Rybí terina	75–80	60–90	2
Vařená vejce	90	20–25	3
Červená řepa	100	50–60	3 1
Červené zelí	100	30–35	3 1
Bílé zelí	100	25–30	3 1
Bílé fazole	100	75–90	3 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.

🍲	🔑	🌡️°C	🕒	🔧
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

• 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 moučnicků.

🍲	🌡️°C	🔑	🕒	🔧
Chléb	180–190	Nízká–střední	35–40	2
Krůtí prsa	200–210	střední	50–60	2 1
Žebírka	160–170	Nízký	80–90	2 1
Pečená ryba	190–200	Nízký	15–25	2 1
Pečená zelenina	200–210	Střední–Vysoká	20–30	2 1

• SPECIÁLNÍ

» ROZMRAZENÍ PAROU

Pro rozmrazování jakéhokoli typu potravin. Potraviny jako například maso a ryby položte na napařovací plech na úroveň 3 a sejměte z nich veškerý obalový materiál. Odkapávací plech zasuňte na spodní úroveň, aby do něj mohla stékat rozmrazená voda. Nejlepších výsledků dosáhnete, když jídlo nerozmrazíte úplně, ale necháte proces dokončit během doby odpočívání. Aby chléb příliš nezměkkl, doporučujeme jej uchovávat zabalený.

	🍲	🔑	🕒	🕒	🌡️°C
Maso	Mleté	500	25–30	30–35	60
	Na plátky			20–25	
	Klobása	450	10–15	10–15	
Drůbež	Celá	1000	60–70	40–50	
	Filety	500	25–30	20–25	
	Stehna		30–35	25–30	
Ryby	Celá	600	30–40	25–30	
	Filety	300	10–15	10–15	
	Porce	400	20–25	20–25	
Zelenina	Porce	300	25–30	20–25	
	Kusy	400	10–15	5–10	
Chléb	Bochník chleba	500	15–20	25–30	
	Plátky	250	8–12	5–10	
	Rohlíky / žemle		10–12	5–10	
	Koláč	400	8–10	15–20	
Ovoce	Smíšené	400	10–15	5–10	
	Bobulovité plody	250	5–8	3–5	

» OHŘÁTÍ PAROU

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo hotových jídel s pokojovou teplotou. Tato funkce využívá k pozvolnému ohřívání jídla páru, čímž nedochází k jeho vysušování. Tímto je tedy možné uchovat původní chuť a vůni jídla. Necháte-li jídlo chvíli dojít, dosáhnete lepšího výsledku. Menší nebo slabší kousky doporučujeme umísťovat doprostřed a větší nebo silnější kousky okolo. Používáte-li perforovaný talíř, umístěte pod něj pečicí plech, aby zachytil uvolňující se šťávy.

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!