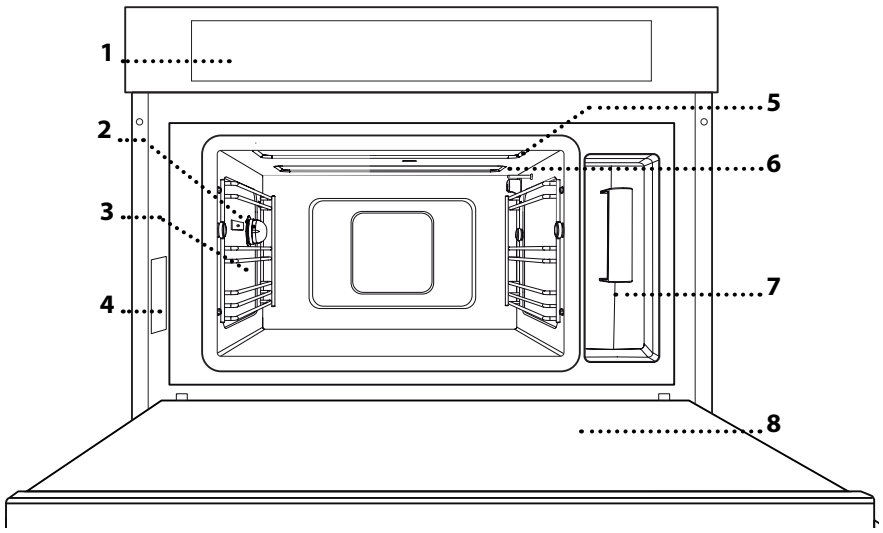
PŘÍRUČKA
PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

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

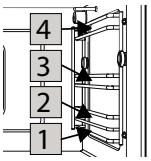
Bezpečnostní pokyny a návod k použití a údržbě si můžete stáhnout z našich webových stránek **docs.whirlpool.eu**, přičemž se řiďte pokyny uvedenými na zadní straně této brožury.

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



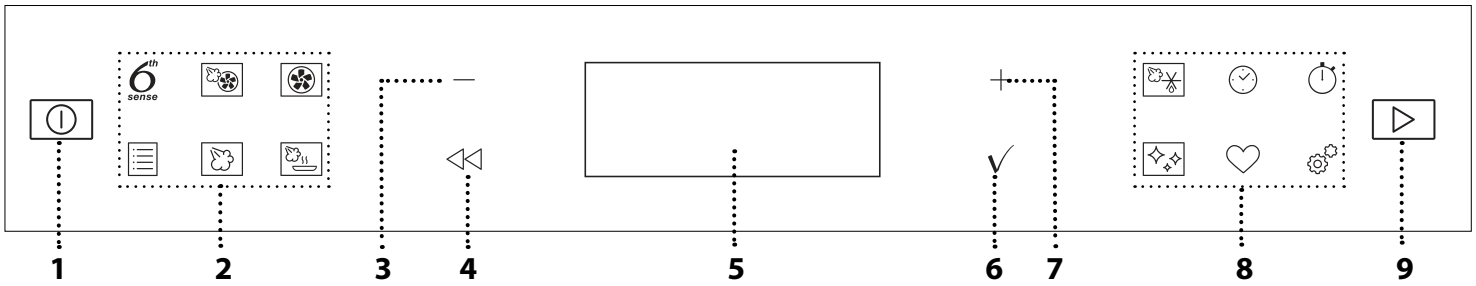
1. Ovládací panel
2. Osvětlení
3. Vodicí rošt



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

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 ZNAMÉNKEM 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.

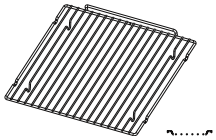
7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS
Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím, nastavení a oblíbeným položkám.

9. SPUŠTĚNÍ
Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

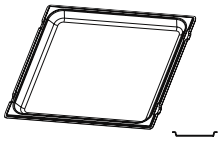
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



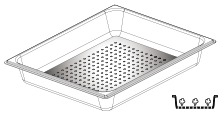
Umožňuje efektivní cirkulaci horkého vzduchu. Jídlo položte přímo na mřížku nebo ji použijte jako podporu pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné žáruvzdorné nádobí. Při přípravě jídla přímo na mřížce umístěte o úroveň níže odkapávací plech. Může být umístěna rovněž i na odkapávacím nebo napařovacím 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 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



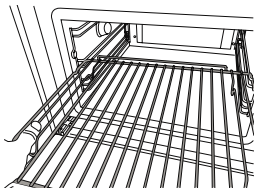
Usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. O úroveň níže umístěte odkapávací plech za účelem zachycení šťávy z pokrmu.

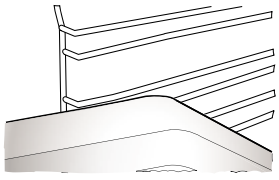
Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

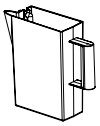
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

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





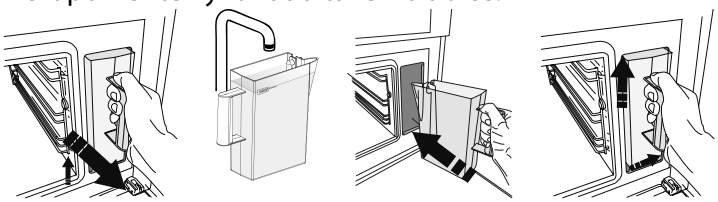
NÁDRŽKA



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.



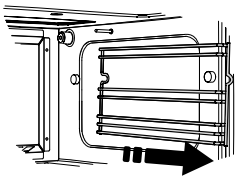
HOUBA

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

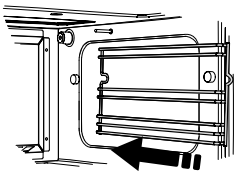
Další příslušenství, jež není součástí výbavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

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)



a.



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 stěnami pečicího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

FUNKCE

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 nejvhodnější 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.

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.

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 křidélka	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.

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 slaného 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 (používejte 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".

- **JOGURT**

  Slouží k výrobě jogurtu. Před aktivací této funkce přidejte přibl. 100 g běžně dostupného plnotučného čerstvého jogurtu do jednoho litru plnotučného mléka při pokojové teplotě.

  Vezměte prosím na vědomí: Pokud použijete nepasterizované mléko, nechte jej projít mírným varem před ochlazením na pokojovou teplotu.

  Nalijte směs do žáruvzdorných sklenic, zakryjte je žáruvzdornými víčky nebo fólií a umístěte je na mřížku, zasunutou do úrovně 2. Zvolte funkci a nastavte dobu trvání na pět hodin (teplotu není možné měnit). Po dokončení funkce nechte jogurt před podáváním vychladnout v chladničce po dobu několika hodin. Vydrží 1–2 týdny. Některý z těchto jogurtů můžete použít během 5–7 dnů k výrobě další várky.

  Vezměte prosím na vědomí: Pro důkladné čištění náčiní a sklenic potřebných k výrobě jogurtu doporučujeme použít funkci „Dezinfekce".

- **DEZINFEKCE**

  Slouží k dezinfekci sklenic a nádob určených pro kojence a batolata pomocí páry. Zasuňte rošt nebo odkapávací plech na úroveň 1 a položte na něj připravované potraviny. Ponechejte mezi nimi dostatek místa, aby se pára dostala na všechna místa.

PÁRA

Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvlášť vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie. Před použitím této funkce musí být teplota trouby nižší než 100 °C. Není-li tomu tak, nechejte ji nejprve vychladnout.

	°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

OHŘEV V PÁŘE

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 odkapávací plech, aby zachytil uvolňující se šťávy.

ROZMRAZ. V PÁŘE

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 nezměkl, 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	
Ryba	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	
	Kousky	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	Směs	400	10–15	5–10	
	Bobulovité plody	250	5–8	3–5	

ČASOVÉ SPÍNAČE

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.

MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.

ČIŠTĚNÍ

- **SMART CLEAN**

  Usnadňuje čistění prostoru pro přípravu pokrmů. Pravidelné používání předchází vytváření usazenin, které by mohly poškodit povrch.

- **VYPOUŠTĚNÍ**

  K vypuštění nádržky, čímž se zajistí, že nebude obsahovat žádnou zbytkovou vodu. Funkce se aktivuje pouze v případě, že teplota uvnitř trouby je nižší než 60 °C

- **ODVÁPNĚNÍ**

  Slouží k odstranění vodního kamene z nádržky. Doporučujeme používat tuto funkci pravidelně.

OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „EKO", jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne.

Je-li zapnuta funkce „DEMO", aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ" položku „DEMO" a zvolte „Off" (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV." se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Seznam tabulek:

recepty, zda je potřebný předehřev, teplota, úroveň páry, hmotnost, doba přípravy, doba odpočinku, příslušenství a úroveň doporučené pro přípravu.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

Rošt, pečicí forma na roštu, pečicí plech, napařovací plech, plech s vodou

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VYBERTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „English".

K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte + nebo — a z nich vyberte ten, který požadujete.

Pro potvrzení své volby stiskněte ✓.

Vezměte prosím na vědomí: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK" v nabídce „NASTAVENÍ", která je dostupná po stisknutí .

2. NASTAVTE ČAS

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.

Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte ✓: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte ✓.

Vezměte prosím na vědomí: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ" vyberte položku „HODINY", která je dostupná po stisknutí .

3. NASTAVENÍ BODU VARU

Aby trouba produkovala páru efektivně, je třeba ji před použitím k přípravě pokrmů kalibrovat.

Po výzvě vyjměte houbu a nádržku vypláchněte a naplňte pitnou vodou až po značku „MAX". Zasuňte nádržku, uzavřete dvířka a poté stiskněte pro zahájení kalibrace, přičemž zajistěte, aby dvířka trouby byla zavřená až do ukončení procesu. Po dokončení kalibrace nechejte troubu vychladnout a pomocí houby vytřete její vnitřek do sucha.

Vezměte prosím na vědomí: Během tohoto procesu může vznikat velké množství páry: To je úplně normální.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Použijte funkci „Horký vzduch" a po dobu přibližně jedné hodiny zahřívejte troubu na 200 °C. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Vezměte prosím na vědomí: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻ : Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky.
Pro výběr funkce obsažené v nabídce stiskněte + nebo — a vyberte požadovanou funkci. Pro potvrzení následně stiskněte ✓ .

Vezměte prosím na vědomí: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.

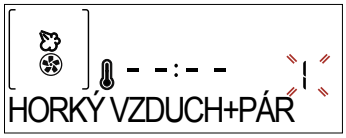
2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím ⏮ .

TEPLOTA / ÚROVEŇ PÁRY

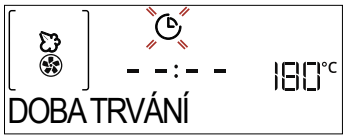
Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte + nebo — pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte ✓ a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete zvolit množství páry z následujících možností: 1 (nízká), 2 (střední), 3 (vysoká), 4 (extra).



Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu změnit pomocí + nebo — .

DOBA TRVÁNÍ



Jakmile ikona ◷ bliká na displeji, stiskněte + nebo — pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ .

Vezměte prosím na vědomí: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím ◷ : stiskněte + nebo — pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ .

Dobu pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskněte ✓ nebo ▷ pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a současně bliká ikona ◷ .

Stiskněte ✓ nebo ▷ pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem ✓ a funkci spusťte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Vezměte prosím na vědomí: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Gril trouby bude vámi požadované teploty dosahovat postupně, což znamená, že doby přípravy se o něco prodlouží. Po dobu čekání můžete stisknout + nebo — a upravit čas ukončení programu, popřípadě ⏮ pro změnu dalšího nastavení. Stiskem ◷ je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte ▷ a kdykoli funkci aktivujte.

Během fáze odložení se po stisku ▷ trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Vezměte prosím na vědomí: Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻ .

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte ⏮ pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

4. PŘEDOHŘEV

Funkce horkého vzduchu vyžaduje fázi předehřevu: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.

Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a bude dávat pokyn k vložení jídla.

V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka a stiskem ✓ nebo ▷ zahajte pečení.

Vezměte prosím na vědomí: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí + nebo — můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

PAUZA

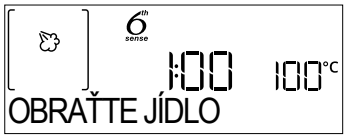
Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, dvířka zavřete a stiskněte ▷ .

Vezměte prosím na vědomí: U funkcí „6th Sense“ otevírejte dvířka, jen pokud jste k tomu vyzváni.

PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

Některé recepty v rámci funkce „6th Sense“ budou vyžadovat vložení jídla a případných ingrediencí až po rozehřátí trouby. Obdobně budete během procesu přípravy vyzýváni k obrácení nebo promíchání jídla.



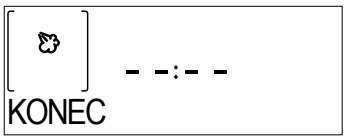
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem ▷ .

Vezměte prosím na vědomí: Je-li třeba jídlo obrátit, trouba po uplynutí 2 minut obnoví proces přípravy, a to i v případě, že z vaší strany nebyla provedena žádná akce. Fáze „VLOŽTE JÍDLO“ trvá 2 minuty: nebude-li provedena žádná akce, funkce bude ukončena.

6. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Stiskněte ▷ pro pokračování v přípravě, popřípadě + pro úpravu doby pečení, kdy nastavíte novou dobu trvání. Nastavené parametry pečení zůstanou zachovány.

Stiskem ✓ nebo ▷ se proces přípravy opět obnoví.

. OBLÍBENÉ

Pro usnadnění ovládání může trouba uložit až 10 z vašich oblíbených funkcí.

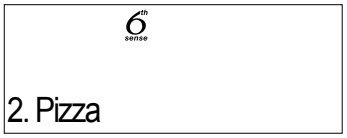
Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.

Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte ✓ . V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím ⏮ .

Poté, co stisknete ✓ , stiskněte + nebo — a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte ✓ .

Vezměte prosím na vědomí: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte ♡ : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte + nebo — , potvrďte stiskem ✓ a poté, pro spuštění, stiskněte ▷ .

. ČIŠTĚNÍ

SMART CLEAN

Stiskněte ✧ a poté zvolte funkci „Smart Clean".

Pro spuštění funkce čištění stiskněte ▷ : displej vás bude postupně vyzývat k provedení kroků, které je třeba učinit před zahájením čištění. Po dokončení kdykoli stiskněte ✓ .

Po provedení posledního potvrzení a pro spuštění cyklu čištění stiskněte ▷ .

Po jeho dokončení dočistěte pomocí měkkého hadříku a poté vnitřek trouby vysušte pomocí vlhkého hadříku z mikrovlákna nebo houby.

VYPOUŠTĚNÍ

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Doporučujeme vždy či alespoň pravidelně nádržku po použití trouby vypouštět, zvláště pokud je pravděpodobné, že troubu nebudete po delší dobu používat. Na displeji se ukáže, kdy bude třeba nádržku zcela vyprázdnit. Po určitém počtu použití bude nutné tuto akci provést povinně, a dokud tak neučiníte, nebude možné spustit parní funkci.

Po zvolení funkce „VYPOUŠTĚNÍ", nebo pokud tak doporučuje displej, stiskněte ▷ a provádějte udávané úkony.

Po dokončení nádržku vypusťte a vypláchněte pitnou vodou.

Vezměte prosím na vědomí: Pokud je teplota uvnitř nádržky příliš vysoká, funkce se neaktivuje, dokud teplota v troubě nepoklesne pod 100 °C. Funkce se aktivuje automaticky, jakmile je v prostoru pro přípravu pokrmů dosaženo této teploty.

ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a vodní okruh v tom nejlepším stavu.

Funkce je rozdělena do několika fází: vypouštění, odvápňování, vyplachování. Jakmile je funkce spuštěna, postupujte podle pokynů na displeji a po jejich provedení stisknutím tlačítka ▷ zahájíte další fázi.

Pro dosažení co nejlepších výsledků doporučujeme naplnit nádržku roztokem, který je smíchán ze dvou stejných dílů bílého octa a pitné vody, popř. 250 ml odvápňovacího přípravku (ohledně dostupnosti prosím kontaktujte oddělení poprodejních služeb) doplněného pitnou vodou až po maximální kapacitu nádržky.

Troubu nevypínejte před ukončením. Během cyklu pečení není možné aktivovat čisticí funkce.

Vezměte prosím na vědomí: Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci provádět pravidelně.

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte + nebo — : Na displeji začne blikat ikona ⏱ .

K nastavení požadované doby stiskněte + nebo — a časový spínač aktivujte stiskem ✓ .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci. Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻ a následně vyberte požadovanou funkci.

Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona ⏱), která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte ⏻ , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí tlačítek stiskněte a alespoň na pět sekund podržte ⏮ . Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím ⏻ .

6th sense TABULKA PŘÍPRAV

Kategorie potravin / Recepty			Úroveň a příslušenství	Výchozí doba trvání (min)	Informace pro vaření/pečení
MASO	Pečené jídlo	Rostbíf	2 2	40	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
		Vepřová pečeně	2 2	60	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
		Pečené kuře	2 2	50	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
	Pokrmy z masa	Sekaná pečeně	2	35	Připravte podle svého oblíbeného receptu a pro vytvarování použijte nádobu na chléb. Na hmotu tlačte, aby se zabránilo tvorbě vzduchových kapes
		Párek v rohlíku	3 1	12	Rovnoměrně rozložte na napařovací plech
		Filety – v páře	3 1	25	
		Kuřecí kousky	3 1	25	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na napařovací plech stranou s kůží dolů
RYBA		V celku-pečené	2	30	Potřete olejem. Ochuťte citronovou šťávou, česnekem a petrželkou
		Vcelku–v páře	3 1	45	
		Filety–v páře	3 1	14	Rovnoměrně rozložte na napařovací plech
		Kotlety–v páře	3 1	16	
ZELENINA	Brambory	Vcelku–v páře	3 1	35	
		Kousky	3 1	50	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací plech
		Gratinovaný	2	45	Nakrájejte na kousky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
		Smaž. brambory–zmražené	2	20	Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Ostat.zelenina	Mražená zelenina	3 1	15	Rovnoměrně rozložte na napařovací plech
		Mrkev	3 1	25	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací plech
		Brokolice	3 1	18	
		Hrách	3 1	25	Rovnoměrně rozložte na napařovací plech
		Růžič. kapusta	3 1	25	
		Plněná zelenina	2	30	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Potřete olejem a podle chuti okořeňte / dochuťte bylinkami
RÝŽE A TĚSTOVINY		Hnědá rýže	3	25	Do pečicího plechu nalijte slanou vodu a přidejte rýži. Na každý hrnek rýže použijte 1 a půl hrnky vody
		Rýže basmati	3	25	
		Kuskus	3	12	Do pečicího plechu nalijte slanou vodu a přidejte zvolenou obilovinu. Na každý hrnek kuskusu použijte 2 hrnky vody
		Lasagne	2	25	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
		Lasagne–zmražené	2	45	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou plastovou fólii

PŘÍSLUŠENSTVÍ: Rošt | Plech na pečení na roštu | Napařovací plech | Plech na pečení

Whirlpool

Kategorie potravin / Recepty		Úroveň a příslušenství	Výchozí doba trvání (min)	Informace pro vaření/pečení
VEJCE	Střední	3 1	13	Jestliže chcete jíst studená vejce, ihned je opláchněte ve studené vodě
	Natvrdo	3 1	16	
	Naměkko	3 1	10	
PIZZA A KOLÁČE	Pizza	2	15	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Tenká pizza–zmražená	2	10	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou plastovou fólii
	Silná pizza–zmražená	2	15	
	Pizza–chlazená	2	8	
	Slané koláče	2	35	Těsto vyrovnejte do pečicího plechu a propíchejte je vidličkou. Připravte směs na „Quiche lorraine“ na 6 porcí
DEZERTY	Ovocný koláč	2	30	Vypracujte těsto z 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce. Vyrovnejte těsto do pečicího plechu a pokládejte 700–800 g čerstvého ovoce nakrájeného na plátky smíchaného s cukrem a skořicí
	Pečená jablka	2	20	Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem
	Ovocný kompot	3 1	12	Ovoce oloupejte a vypeckujte. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte na napařovací plech
KOLÁČE A CHLÉB	Sendvič ve formě	2	30	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Žemle	2	20	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Vytvarujte rohlíky a nechejte vykynout. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Rohlíky–zmražené	2	14	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Sušenky	2	12	Vypracujte těsto z 250 g mouky, 100 g soleného másla, 100 g cukru a 1 vejce. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Vytvořte požadovaný tvar tak, aby tloušťka byla 5 mm, a rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Muffiny	2	17	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 10–12 kusů a formičky vyložte papírovými košíčky. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Piškot.buchta ve formě	2	40	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 700–800 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Plech na pečení na roštu	Napařovací plech	Plech na pečení

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pokud trouba nebude čištěna v pravidelných intervalech, může to mít negativní vliv na její povrchovou úpravu. To může zkrátit životnost spotřebiče a představovat nebezpečí.

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že spotřebič vychladl.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.

Používejte bezpečnostní rukavice.

Nepoužívejte parní čističe.

VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrchy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovláken. Je-li velmi znečištěný, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

• Sklo dveří omývejte vhodným tekutým prostředkem.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla.

• Pokud chcete odstranit vlhkost vzniklou v důsledku používání páry, nechte troubu vychladnout a poté otřete prostor pro přípravu pokrmů hadrem nebo dodanou houbou. Funkci parního čištění doporučujeme používat pravidelně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Většinu příslušenství lze mýt v myčce nádobí, včetně vodicích roštů.

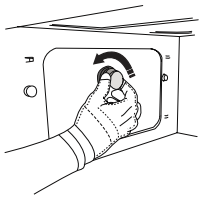
• Nádržku na vodu čistěte opatrně pomocí houby s přidáním trošky pH neutrálního čisticího prostředku. K opláchnutí použijte pitnou vodu.

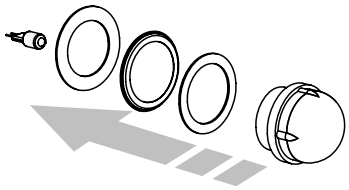
NÁDRŽKA

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění“ a „Odvápnění“.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky a opatrně odstraňte těsnění a podložku.
3. Vyměňte žárovku a přišroubujte kryt zpět, přičemž věnujte pozornost správné instalaci těsnění a podložky.
4. Znovu připojte troubu k elektrické síti.





Vezměte prosím na vědomí: Používejte halogenové žárovky 10 W / 12 V, typ G4, T 300 °C. Žárovka použitá uvnitř spotřebiče je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místnosti v domácnosti (směrnice EU 244/2009). Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku.

– Žárovky nechytejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez instalovaného krytu žárovky.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.
	Odpojení od elektrické sítě.	Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Trouba neprodukuje páru.	Nádržka není správně zasunuta.	Zkontrolujte, zda byla nádržka správně zasunuta a zda je naplněná pitnou vodou až po značku „MAX“. Následně spusťte požadovanou funkci znovu.
	Nádržka je prázdná.	
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

www Informační list výrobku s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich webových stránek **docs.whirlpool.eu**

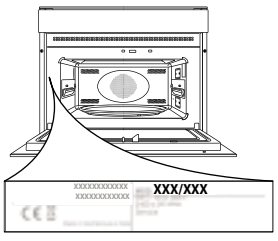
JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

> www Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek **docs.whirlpool.eu** (můžete použít tento QR kód) a zadejte přitom obchodní kód produktu.

> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



400011197187

Vytištěno v Itálii