

AMW 599

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE

Obsah

<u>DŮLEŽITÉ INFORMACE</u>	5
<i>PŘED INSTALACÍ</i>	5
<i>RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ</i>	5
<i>INSTALACE SPOTŘEBIČE</i>	6
<i>PŘED PŘIPOJENÍM</i>	6
<i>PO PŘIPOJENÍ</i>	6
<u>PŘED PRVNÍM POUŽITÍM</u>	7
<u>DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</u>	7
<i>PŘEČTĚTE SI PROSÍM POZORNĚ TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE HO PRO DALŠÍ POUŽITÍ</i>	7
<u>DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ</u>	8
<i>OBECNĚ</i>	8
<i>OPATRNĚ</i>	8
<i>ZASUNOVACÍ OVLADAČE</i>	8
<u>PŘÍSLUŠENSTVÍ</u>	9
<i>OBECNĚ</i>	9
<i>VÝBĚR VARNÉ NÁDOBY</i>	9
<i>HOUBA</i>	9
<i>MŘÍŽKA</i>	9
<i>PEČÍCÍ A ODKAPÁVACÍ PLECH</i>	9
<i>NAPAŘOVACÍ PLECH</i>	9
<i>VODNÍ NÁDRŽKA</i>	9
<u>POPIS SPOTŘEBIČE</u>	10

<u>OVĽADACÍ PANEL</u>	10
<u>ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK</u>	11
<u>ZPRÁVY</u>	12
<u>ZKRATKY</u>	13
<u>ZAP / VYP / PAUZA</u>	14
<u>KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ</u>	14
<u>ZMĚNA NASTAVENÍ</u>	15
<i>JAZYK</i>	15
<i>NASTAVENÍ HODIN</i>	16
<i>JAS</i>	16
<i>HLASITOST</i>	17
<i>ECO</i>	17
<i>KALIBRACE</i>	18
<i>BĚHEM VAŘENÍ</i>	19
<u>SPECIÁLNÍ FUNKCE</u>	20
<i>KYNUTÍ TĚSTA</i>	21
<i>ODVÁPNĚNÍ</i>	22
<i>VYPOUŠTĚNÍ</i>	23
<u>DOKONČENÍ</u>	24
<u>OHŘEV</u>	25
<u>ROZMRAZENÍ POMOCÍ PÁRY</u>	26

<u>S RUČNÍM NASTAVENÍM</u>	28
<i>PÁRA</i>	29
<i>HORKÝ VZDUCH + PÁRA</i>	30
<i>HORKÝ VZDUCH</i>	31
<u>ASISTOVANÝ REŽIM</u>	32
<i>MASO</i>	33
<i>DRŮBEŽ</i>	34
<i>RYBY / KORÝŠI:</i>	35
<i>BRAMBORY</i>	36
<i>ZELENINA</i>	37
<i>RÝŽE / OBILOVINY</i>	39
<i>TĚSTOVINY</i>	40
<i>VEJCE</i>	41
<i>PIZZA / KOLÁČ</i>	42
<i>DEZERTY</i>	43
<i>CHLÉB / KOLÁČE</i>	44
<u>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</u>	46
<i>OBECNĚ</i>	46
<i>VHODNÉ DO MYČKY</i>	46
<i>ODSTRANĚNÍ DRÁŽEK POLIC</i>	47
<i>NEVHODNÉ DO MYČKY</i>	47
<i>VÝMĚNA ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ</i>	47
<u>JAK ODSTRANIT PORUCHU</u>	48
<u>ÚDAJE PRO ZKUŠEBNÍ TESTY TEPELNÉHO VÝKONU</u>	48
<u>TECHNICKÉ ÚDAJE</u>	48



DŮLEŽITÉ INFORMACE



PŘED INSTALACÍ



Uschovejte si laskavě tento Návod k použití a Instalační pokyny na bezpečném místě pro budoucí potřebu.

V případě prodeje trouby je předejte novému vlastníku této trouby.

Tento spotřebič odpovídá platným bezpečnostním normám.

Přečtěte si pozorně tento návod. Zajistíte si tak využití veškerých technických výhod tohoto spotřebiče a jeho bezpečný a správný provoz. Nesprávné použití může vést k poranění nebo poškození věcí.

Spotřebič vybalte a zlikvidujte ho ekologicky odpovědným způsobem.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Jak dokládá recyklační symbol, krabici, v níž je výrobek zabalen, lze beze zbytku recyklovat. Řiďte se platnými pokyny pro odstraňování odpadu. Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén apod.) může být pro děti nebezpečný, proto jej uschovejte mimo jejich dosah.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak nevhodnou likvidací tohoto výrobku došlo.

Symbol na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. **Při jeho likvidaci** se řiďte místními předpisy pro ekologické odstraňování odpadu.



Podrobnější informace o zpracování, rekuraci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

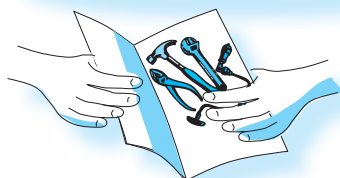
Před likvidací odřízněte přívodní kabel, aby spotřebič nemohl být znovu připojen k síti.



DŮLEŽITÉ INFORMACE



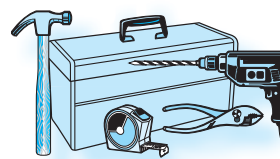
INSTALACE SPOTŘEBIČE



Spotřebič se smí používat jen tehdy, když byl správně vestavěn (instalován).

Při instalaci spotřebiče se řiďte samostatnými přiloženými instalačními pokyny.

Instalace (vestavba) tohoto spotřebiče na místa, která nejsou trvale obydlena, jako jsou lodě, přívěsy a autobusy apod. smí provádět pouze odborník a jen v případě, že jsou na daném místě zajištěny podmínky k bezpečnému použití spotřebiče.



PŘED PŘIHOJENÍM

Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší domácnosti.

Před instalací trouby se přesvědčte, že je prázdná.

Zkontrolujte, zda není trouba poškozená. Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby řádně zavřená a zda těsnění není poškozené. Z trouby vyjměte všechny předměty a vnitřek vymyjte měkkým vlhkým hadříkem.

Troubu nezapínejte, pokud je poškozená přívodní síťová šňůra nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, nebo když došlo k jejímu poškození či pádu. Přívodní síťový kabel ani zástrčku neponořujte do vody. Přívodní kabel se nesmí dotýkat žádné horké plochy. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo jinému ohrožení zdraví a majetku.

Nepoužívejte prodlužovací kabel:



Jestliže je napájecí kabel příliš krátký, požádejte oprávněného elektrikáře nebo servisního technika o instalaci zásuvky v blízkosti mikrovlnné trouby.

PO PŘIHOJENÍ

Troubu zpusutit jen tehdy, jsou-li dvířka správně zavřená.

Uzemnění tohoto spotřebiče je podle zákona povinné. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo za škody na majetku, pokud tento požadavek nebyl dodržen.

Při prvním zapnutí trouby budete požádáni o nastavení jazyka a aktuálního času. Řiďte se pokyny v části "Změna nastavení" v tomto návodu k použití. Po provedení těchto dvou kroků je spotřebič připraven k použití.

Výrobce neodpovídá za žádné problémy způsobené nedodržením těchto pokynů uživatelem.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



- 1 Otevřete dvířka**, vyjměte příslušenství a zkontrolujte, zda je vnitřek trouby prázdný.
Vypláchněte vodní nádržku vodou z vodovodu (bez mycích prostředků) a potom ji naplňte až ke značce "MAX."
Zasuňte vodní nádržku do její zásuvky, až se zachytí o úchyt a pevně sedí na svém místě.
- 2 Spusťte funkci Kalibrace** a řiďte se pokyny na displeji.
Poznámka
Nyní je zapnuté vodní čerpadlo, které plní a vypouští parní bojler. Na začátku bude při čerpání vzduchu znít hlasitěji a pak se při plnění čerpadla vodou ztiší.
Tento jev je normální a není důvodem k obavám.
Po kalibraci nechte troubu vychladnout na teplotu místnosti a potom ji vysušte všechna vlhká místa.
Vylijte nádržku na vodu a před dalším použitím ji vysušte.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



PŘEČTĚTE SI PROSÍM POZORNĚ TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE HO PRO DALŠÍ POUŽITÍ

Neohřívejte a nepoužívejte hořlavé materiály uvnitř trouby nebo v její blízkosti Kouř může způsobit požár nebo výbuch.

Pokudby se uvnitř nebo vně trouby něco vzňalo, nebo si všimnete kouře, neotevírejte dvířka a troubu vypněte. Vytáhněte přívodní síťový kabel ze zásuvky nebo vypněte proud na panelu pojistek nebo jističů.

Jídla nepřehřívejte. Mohlo by dojít k požáru.

Nenechávejte troubu bez dozoru, zvláště pokud při tepelné úpravě používáte papír, umělé hmoty nebo jiné hořlavé materiály Papír může zuhelnatět nebo shořet a některé umělé hmoty použité při ohřívání jídel se mohou roztavit.

Nepoužívejte v tomto elektrospotřebiči korozivní chemikálie nebo páry Tento typ trouby je určen k ohřívání nebo vaření jídel Není určen pro průmyslové nebo laboratorní účely.

Je třeba pravidelně sledovat, zda není poškozeno těsnění dvířek nebo přilehlé plochy V případě poškození mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji kvalifikovaný technik neopraví.

Nedovoľte dětem používat tento spotřebič bez dohledu dospělých; mohou ho používat jen tehdy, pokud jste jim dali příslušné pokyny, aby byly schopny používat spotřebič bezpečně a chápavě možná nebezpečí způsobená nesprávným použitím.

Tento spotřebič nesmějí používat osoby (ani děti) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Varování!

Připoužití se přístupné části trouby zahřívají vysokou teplotu, malé děti se proto nesmějí ke spotřebiči přibližovat.

Nikdy nestavte nádoby na dno trouby, ani je po něm neposunujte; mohli byste poškrábat povrch. Vždy nádoby položte na mřížku nebo plech.

Na dvířka nestavte, ani na ně nezavěšujte těžké předměty, mohly by poškodit otvor dvířek trouby a závěsy. K zavěšování předmětů není určeno ani držadlo dvířek.

Nikdy nepoužívejte tento spotřebič jako topné zařízení k vytápění nebo zvlhčování místnosti.



DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ



OBEZNĚ

Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití.

Nepoužívejte troubu ke skladování žádných předmětů.

Dvířka trouby otvírejte vždy opatrně!

Může uniknout horká pára.

Abyste se nepopálili, používejte při uchopení nádob, částí trouby a plechů vždy kuchyňské chňapky.

Předčištěním nechte troubu vychladnout. Vodav dolní prohlubni je po vaření horká.

Vnitřek trouby musí být čistý. Dveře se musí správně zavírat.

Setřete veškerý zbytkový kondenzát, který se mohl vytvořit po vaření ve vychladlé troubě. Nezapomeňte na strop trouby, který se často přehlédne. Některá jídla vyžadují zcela suchou troubu, aby se dobře upekla.

OPATRNE

Jídlo a alkohol Při přípravě nebo ohřevu jídel obsahujících alkohol buďte obzvláště opatrní. Přidáváte-li alkohol (například rum, koňak, víno, apod.) Nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Nezapomeňte, že se uvolněné páry mohou při kontaktu s elektrickým topným článkem vznítit. Pokud možno tedy alkohol v této troubě nepoužívejte.

Odkapávající ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny. Před dalším použitím nechte troubu vychladnout a vyčistěte ji.

Do vodní nádržky používejte pouze vodu. Používání jiných kapalin je zakázáno.

Nikdy nevytahujte plně zatížené police. Buďte zvláště opatrní.

Po ohřátí jídla nebo nápojů pro děti

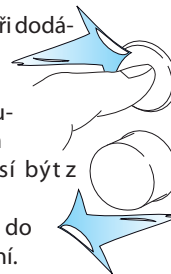
musíte pokrm nebo tekutinu protřepat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.



ZASUNOVACÍ OVLADAČE

Ovladače této trouby jsou při dodání z výroby v jedné rovině s tlačítky panelu.

Po stisknutí se ovladače vysunou a umožní volbu různých funkcí. Při provozu nemusí být z ovládacího panelu vysunuté. Po nastavení je zasuňte zpět do panelu a pokračujte ve vaření.





PŘÍSLUŠENSTVÍ



OBEČNĚ

Na trhu je mnoho různých druhů příslušenství. Před nákupem se vždy ujistěte, že je vhodné pro vaření v páře.

Ujistěte se, že je mezi horním okrajem nádoby a stropem trouby prostor nejméně 30 mm, aby mohla do nádoby dobře proudit pára.

VÝBĚR VARNÉ NÁDOBY

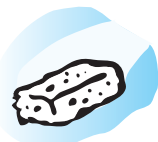
Kdykoli je to možné, používejte dírkovanou varnou nádobu, např. pro vaření zeleniny. Pára tak má ze všech stran volný přístup k potravinám a jídlo se uvaří rovnoměrně.

Snadno se dostane i do prostoru mezi velkými kusy potravin, například bramborami. Jídlo se tímto způsobem rovnoměrně a dobře připraví. Pára umožňuje uvaření velkého množství potravin za stejnou dobu jako malé množství. Jestliže rozmístíte jídlo tak, aby se pára snadno a rovnoměrně dostala k jednotlivým kouskům, připraví se velké množství potravin za stejnou dobu jako malé množství.

Hutnější jídla jako dušené maso se zeleninou nebo zapečené směsi, nebo například hrášek či chřestové výhonky, mezi nimiž je velmi malý nebo dokonce žádný prostor, se budou vařit déle, protože pára v nich nemůže tak dobře působit.

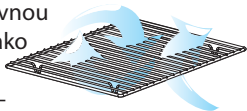
HOUBA

Přiložená houba se používá pro utírání zbytkové kondenzace, která se mohla vytvořit po vaření ve vychladlé troubě. Nezapomeňte počkat, až trouba vychladne, mohli byste se opařit.



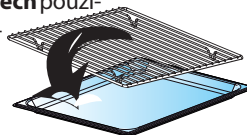
MŘÍŽKA

Mřížka umožňuje oběh horkého vzduchu okolo jídla. Jídlo položte rovnou na ni, nebo ji použijte jako podložku pro hrnce, dortové formy a jiné nádoby. Jestliže položíte jídlo na mřížku, zašuníte pod něj pečicí a odkapávací plech.



PEČICÍ A ODKAPÁVACÍ PLECH

Pečicí a odkapávací plech použijte pod mřížku a napařovací plech. Můžete ho použít jako nástroj k vaření, ale také jako plech na pečení.



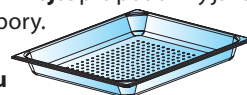
Pečicí a odkapávací plech zachycuje veškeré odkapávací šťávy a odpadávající kusy jídel, které by jinak potřísnily a znečistily vnitřek trouby.

Nikdy nestavte nádobí přímo na dno trouby.

NAPAŘOVACÍ PLECH

Napařovací plech používejte pro potraviny jako ryby, zelenina a brambory.

Troubu bez napařovacího plechu používejte pro potraviny jako rýže a obiloviny.



VODNÍ NÁDRŽKA

Vodní nádržka je umístěná za dvířky a je dostupná hned po otevření dvířek.

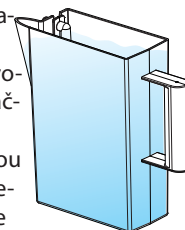
Všechny funkce vaření vyžadují plnou vodní nádržku.

Naplňte vodní nádržku vodou z vodovodu až ke značce "MAX".

Používejte pouze čerstvou vodu z vodovodu nebo neperlivou balenou vodu. Ve vodní nádržce nikdy nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu, ani žádné další kapaliny.

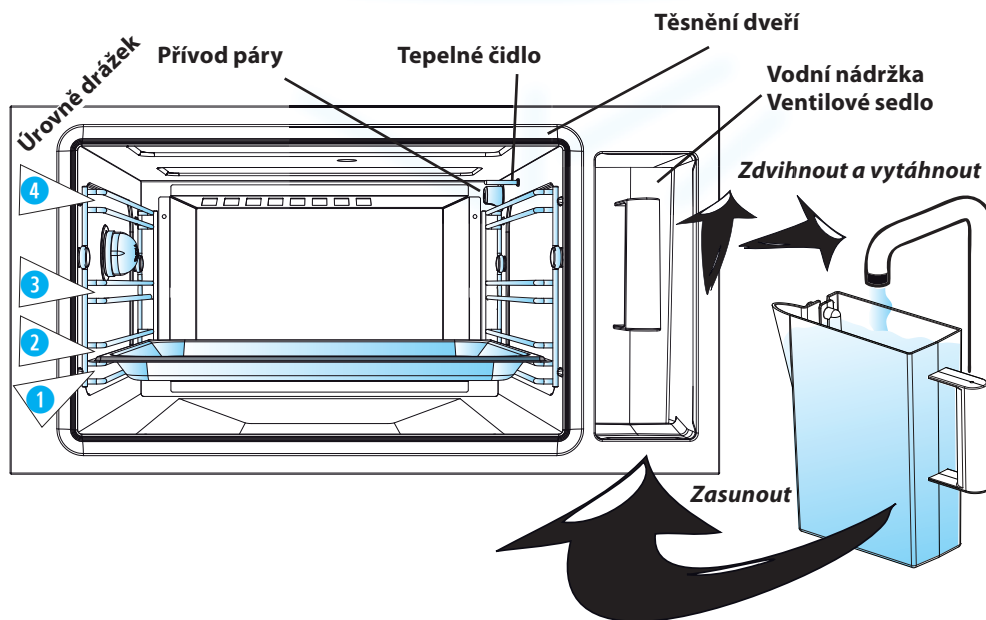
Pokaždé použití musíte vodní nádržku vyčistit. Je to nutná hygienická důležitost. Zabráňte tím také tvorbě kondenzátu uvnitř spotřebiče.

Opatrně (pomalu, abyste vodu nerozlili), vytáhněte vodní nádržku z jejího umístění. Držte ji vodorovně, aby zbylá voda mohla vytéct z ventilového sedla.

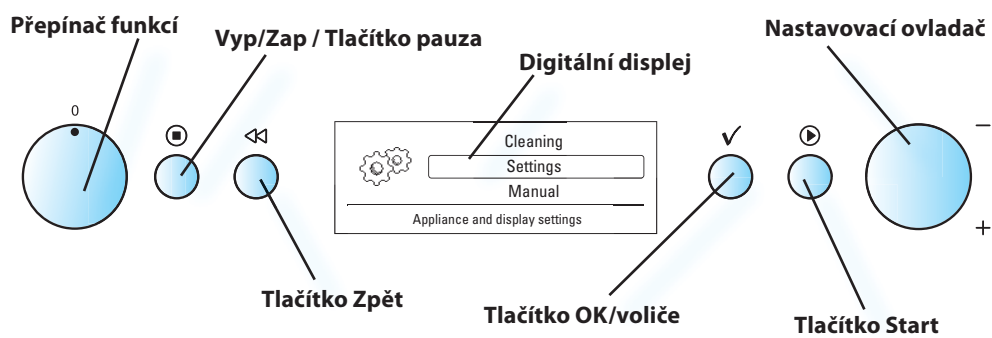


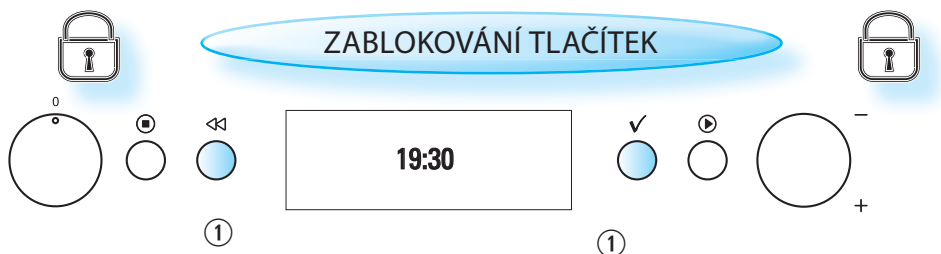


POPIS SPOTŘEBIČE



OVLÁDACÍ PANEL



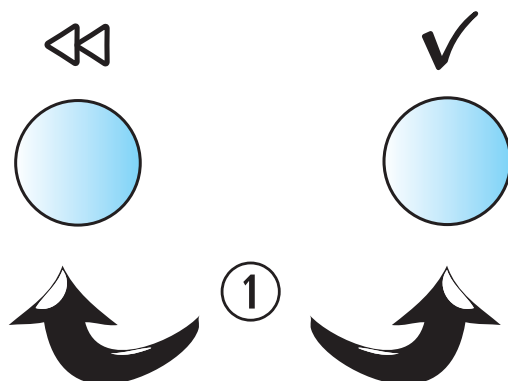
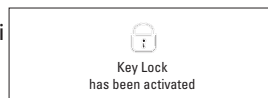


- 1 Stiskněte současně tlačítko ZPĚT a OK/voliče a podržte, až zazní dvě pípnutí (3 vteřiny).

Tuto funkci používejte, chcete-li zabránit dětem v používání trouby bez dozoru
Když je zablokování zapnuté, nelze použít žádné tlačítko.

Uvědomte si prosím Tato tlačítka fungují jen tehdy, je-li trouba vypnutá.

Před návratem k předchozímu zobrazení se zobrazí na 3 vteřiny potvrzující zpráva
Zablokování tlačítek odstraní stejným postupem jako při zapnutí.





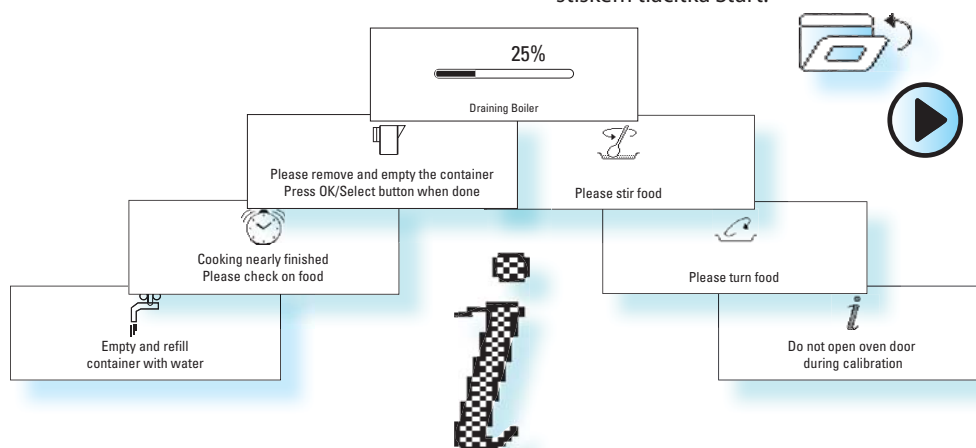
ZPRÁVY

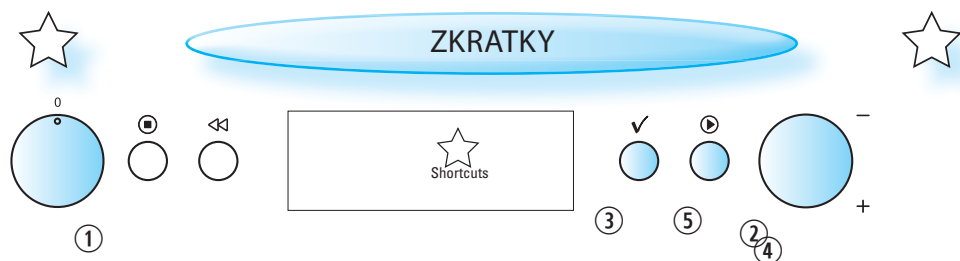


Připoužití některých automatických funkcí trouba může zastavit a vyzvat vás k nějaké činnosti, nebo výběru příslušenství.

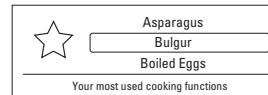
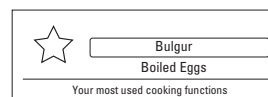
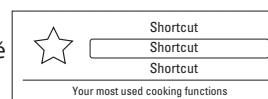
Když se objeví zpráva

- ☞ Otevřete dvířka (je-li to nutné).
- ☞ Proveďte pokyn (je-li to nutné).
- ☞ Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.





- 1 **Otočte přepínačem funkcí**, až se zobrazí zkratka.
- 2 **Použijte nastavovací ovladač** k volbě oblíbené zkratky. Předběžně se vybere nejčastěji používaná funkce.
- 3 **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
- 4 **Použijte nastavovací ovladač / tlačítko OK** k potřebnému nastavení.
- 5 **Stiskněte tlačítko Start.**



Trouba automaticky sestaví seznam vašich oblíbených zkratek, aby bylo používání co nejjednodušší.

Když začnete troubu používat, seznam se skládá z 10 prázdných polí pro zkratky. Postupným používáním trouby se seznam zaplní zkratkami k nejčastěji používaným funkcím.

Když zadáte nabídku zkratek, zvolí se nejčastěji používaná funkce a bude zařazena jako zkratka č. 1.

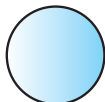
Poznámka pořadí funkcí v nabídce zkratek se bude automaticky měnit podle vašich zvyků.

ZAP / VYP / PAUZA

Spotřebič se ZAPÍNÁ nebo VYPÍNÁ pomocí tlačítka Zap/Vyp.



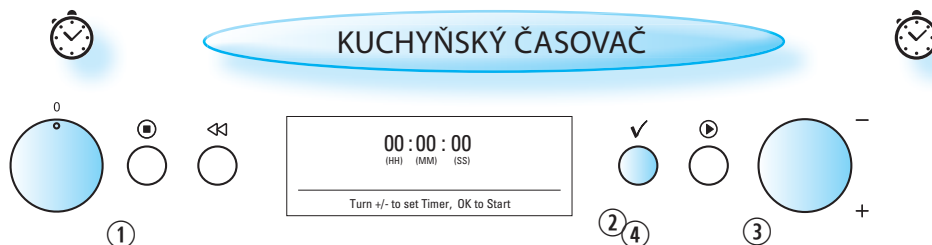
Po ZAPNUTÍ spotřebiče fungují všechna tlačítka normálně a 24 hodinový formát hodin se nezobrazuje.



Když je spotřebič vypnutý, reaguje pouze jedno tlačítko. Bude fungovat jen tlačítko OK (viz kuchyňský časovač). Zobrazuje se 24hodinový formát hodin.

Poznámka: Trouba se může chovat jinak, než je uvedeno výše v závislosti na tom, zda je funkce ECO zapnutá nebo vypnutá (podrobnosti v části ECO).

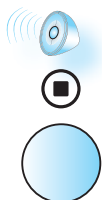
Popisy v tomto Návodu k použití předpokládají, že je trouba zapnutá .



- 1 **Vypněte troubu** otočením přepínače funkcí do nulové polohy, nebo stisknutím tlačítka Zap/Vyp.
- 2 **Stiskněte tlačítko OK.**
- 3 **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení požadovaného času na časovači.
- 4 **Stiskněte tlačítko OK** ke spuštění odpočítávání nastaveného času.

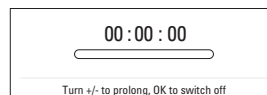
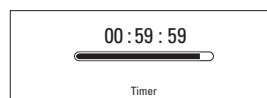
Tuto funkci použijte, potřebujete-li použít minutku k přesnému odměření času např. k dojití pečení nebo vaření na varné desce.

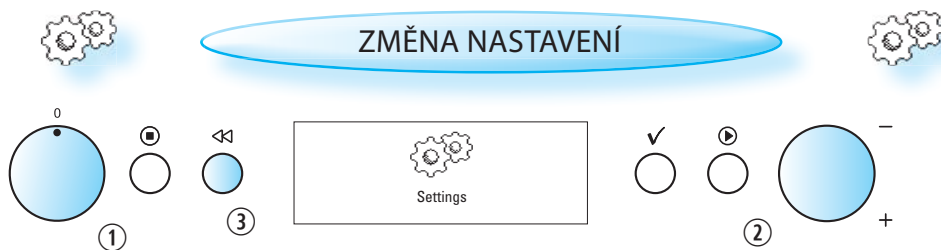
Tuto funkci můžete použít, jen když je trouba vypnutá nebo v pohotovostním režimu.



Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

Stisknutím tlačítka Stop před uplynutím nastaveného času se minutka vypne.

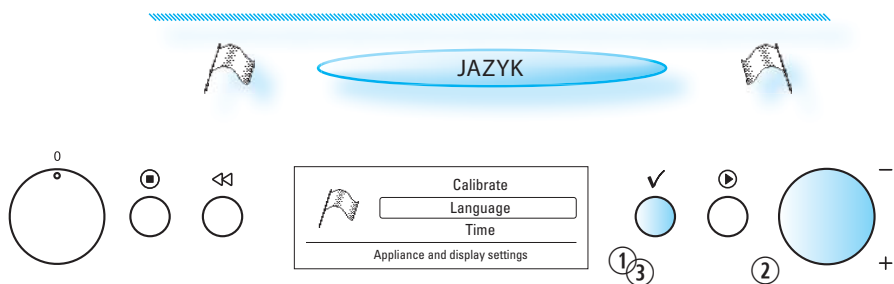




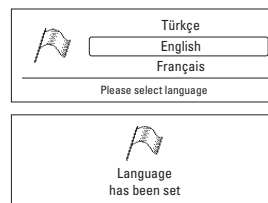
- 1 **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Setting (nastavení).
- 2 **Použijte nastavovací ovladač** k výběru jednoho z následujících nastavení k seřízení.

Když je spotřebič připojen k síti poprvé, požádá vás o nastavení jazyka a 24hodinového formátu hodin.

Po výpadku proudu začnou hodiny blikat a je nutné je znovu nastavit.
Tato trouba je vybavena mnoha funkcemi, které můžete nastavit podle svého přání.

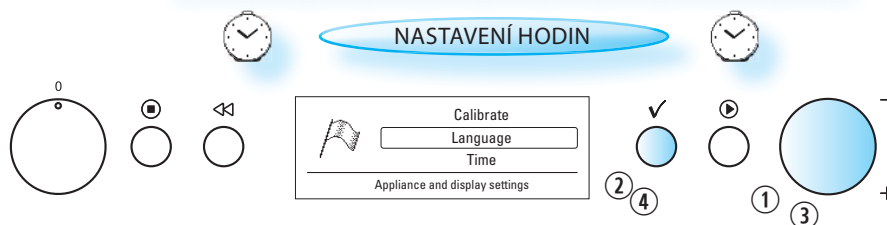


- 1 **Stiskněte tlačítko OK.**
- 2 **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru jednoho z dostupných jazyků.
- 3 **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.

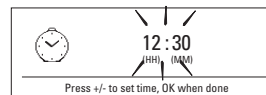
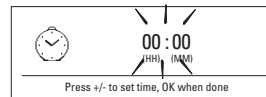




ZMĚNA NASTAVENÍ



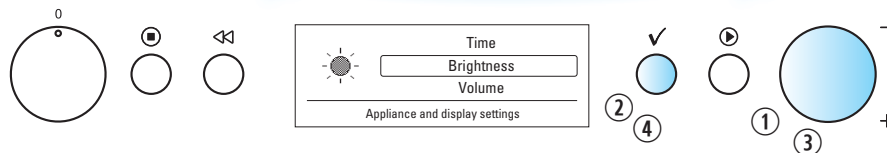
- 1 **Otáčejte nastavovacím ovladačem, až se zobrazí čas.**
- 2 **Stiskněte tlačítko OK.** (číslíce blikají)
- 3 **Otáčejte nastavovacím ovladačem nastavení 24hodinového formátu hodin.**
- 4 **Stiskněte opět tlačítko OK k potvrzení změny.**



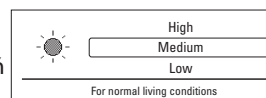
Hodiny jsou nařízené a jsou v chodu.



JAS

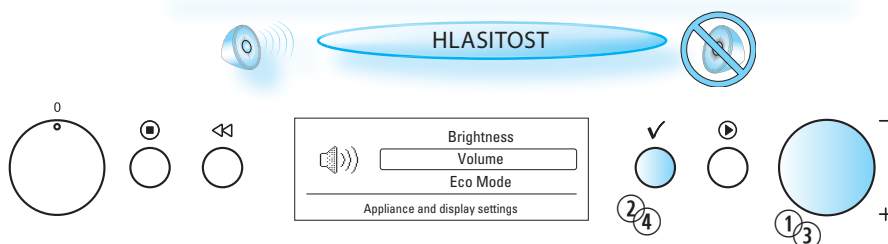


- 1 **Otáčejte nastavovacím ovladačem, až se zobrazí Brightness (Jas).**
- 2 **Stiskněte tlačítko OK.**
- 3 **Otočením nastavovacího ovladače nastavte požadovaný stupeň jasu.**
- 4 **Stiskněte opět tlačítko OK k potvrzení volby.**

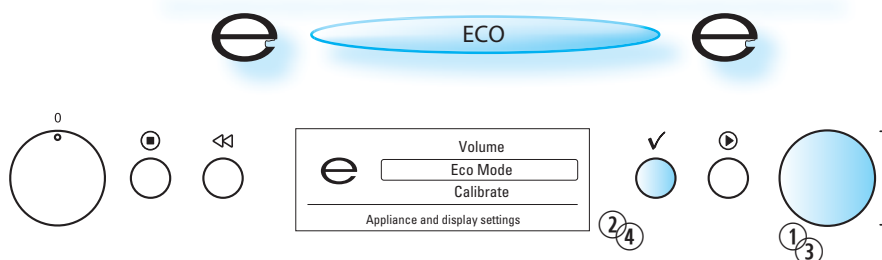
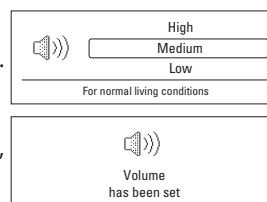




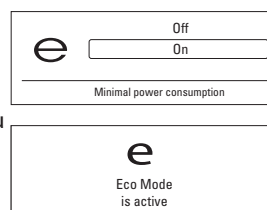
ZMĚNA NASTAVENÍ



- 1 **Otočte nastavovacím ovladačem**, až se zobrazí Volume (hlasitost).
- 2 **Stiskněte tlačítko OK.**
- 3 **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení hlasitosti na velkou, střední, nízkou a k vypnutí zvuku.
- 4 **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.



- 1 **Otočte nastavovacím ovladačem** až se zobrazí režim Eco.
- 2 **Stiskněte tlačítko OK.**
- 3 **Otočte nastavovacím ovladačem** k zapnutí nebo vypnutí režimu Eco.
- 4 **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.



Když je EKO zapnuté, displej se po chvíli automaticky ztlumí k úspore energie. Po stisknutí libovolného tlačítka nebo po otevření dvířek se automaticky opět rozsvítí.

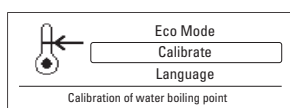
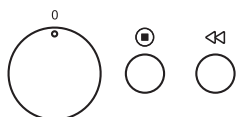
Když je nastaveno vypnutí OFF, displej se nevypne a hodiny ve 24hodinovém formátu budou stále vidět.



ZMĚNA NASTAVENÍ



KALIBRACE



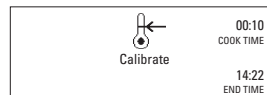
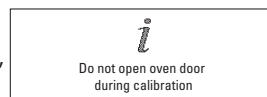
1

2

3



- 1 **Stiskněte tlačítko OK/voliče..** Dokud není celý proces dokončený, nesmíte otvírat dvířka!
- 2 **Stiskněte tlačítko OK/voliče.**
- 3 **Stiskněte tlačítko Start.**



Před použitím této funkce,

zkontrolujte, zda je vodní nádržka naplněná čerstvou vodou z vodovodu.

Kalibrace

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Voda se vaří rychleji ve vysokých nadmořských výškách než na úrovni moře.

Během kalibrace se spotřebič automaticky nakonfiguruje na místní hodnotu tlaku. To může způsobit větší množství páry než obvykle - je to normální jev.

Po kalibraci

Nechte troubu vychladnout a vlhké části vysušte.

Rekalibrace

Obvykle se kalibrace provádí jednou a měla by stačit, jestliže je trouba trvale instalovaná v bytě.

Pokud jste ale troubu instalovali například v přívěsu, nebo se přestěhovali do jiného města, nebo jste jinak změnili nadmořskou výšku, musí se před použitím znovu kalibrovat.



ZMĚNA NASTAVENÍ



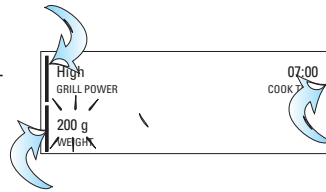
BĚHEM VAŘENÍ



Po spuštění vaření

Čas lze snadno prodlužovat ve 1minutových krocích stisknutím tlačítka Start. Každým stisknutím se zvyšuje čas.

Otáčením nastavovacího ovladače můžete přepínat mezi parametry a vybrat ten, který si přejete změnit.

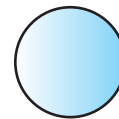


Stisknutím tlačítka OK ho vyberete a můžete ho změnit (bliká). Použijte tlačítka Nahoru / Dolů ke změně nastavení.

Stiskněte opět tlačítko OK k potvrzení volby. Trouba pokračuje automaticky s novým nastavením.



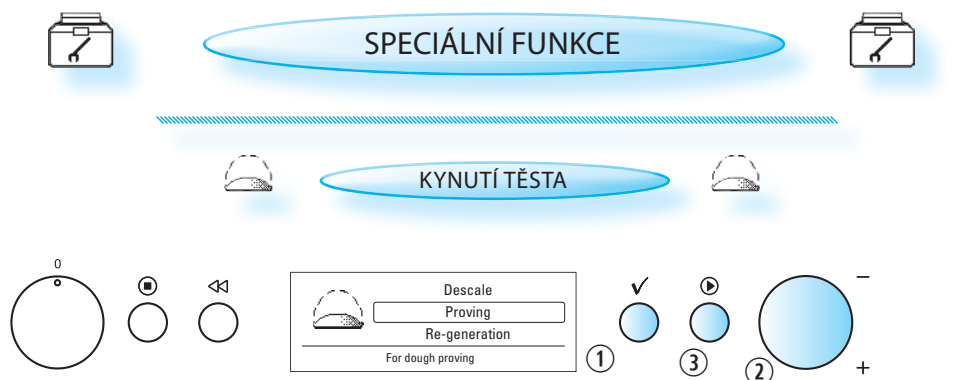
Stisknutím tlačítka Zpět se můžete vrátit přímo k poslednímu změněnému parametru.





- 1 **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Specials (Speciální funkce).
- 2 **Točte nastavovacím ovladačem** k výběru jedné ze speciálních funkcí. Dodržujte pokyny v samostatné části o funkcích (například: (např. Kynutí těsta).

SPECIÁLNÍ FUNKCE	
Funkce	Doporučené použití
KYNU TÍ TĚSTA	Použijte k vykynutí těsta uvnitř trouby při stálé teplotě 40 °C.
ODVÁP NĚNÍ	Vhodné pro odvápnění ohříváče vody.
VYPOUŠ TĚNÍ	Ruční vypuštění ohříváče vody.
DEZINF EKCE	K dezinfekci dětských láhví nebo skleniček.
JOGURT	K výrobě jogurtu.
ZAVAŘOVÁNÍ	K zavařování potravin jako ovoce a zeleniny.



- 1 Stiskněte tlačítko OK/voliče.
- 2 Otočením nastavovacího ovladače nastavte čas.
- 3 Stiskněte tlačítko Start

Ke kontrole kynutí se používá funkce Proving (Kynutí). Kynutí je mnohem rychlejší než při pokojové teplotě.

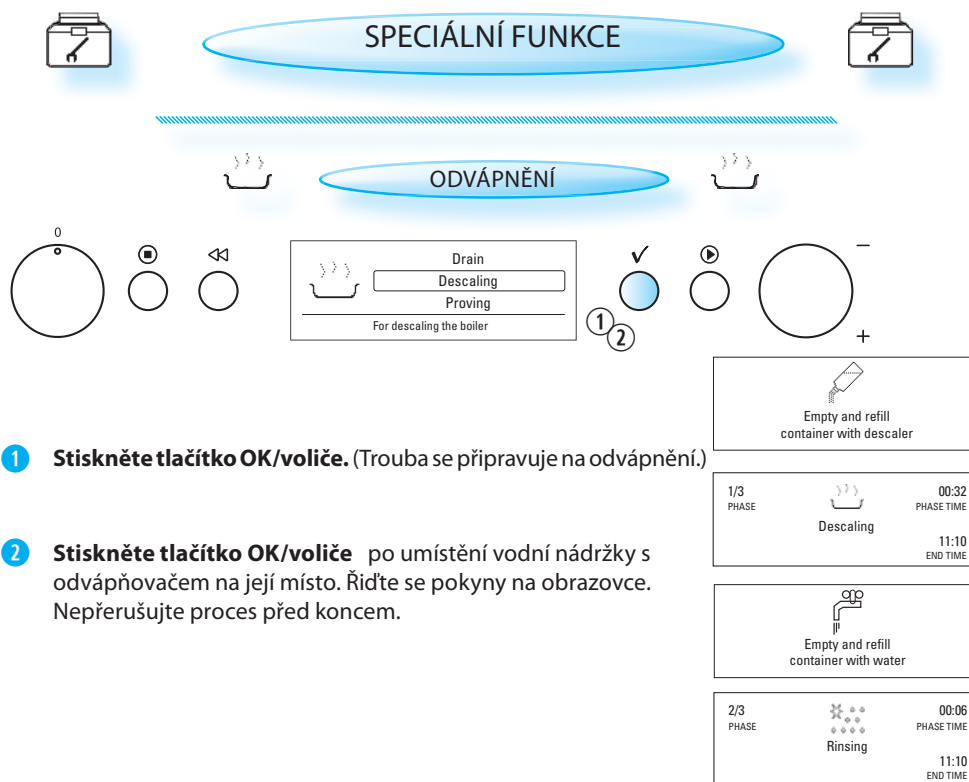
1. kynutí

Mísu s těstem postavte na odkapávací plech na úroveň police 1 nebo 2. Zakryjte utěrkou.

Zkratek doby kynutí o $\frac{1}{3}$ oproti tradičnímu receptu.

Zkrácení doby kynutí doporučujeme, protože okolní teplota je optimálnější uvnitř trouby než venku, tedy při teplotě místnosti.

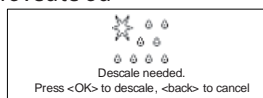
Proto je nutné kynutí předčasně vypnout. Jinak bude pokračovat a vykyne příliš.



- 1 **Stiskněte tlačítko OK/voliče.** (Trouba se připravuje na odvápění.)
- 2 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** po umístění vodní nádržky s odvápňovačem na její místo. Řiďte se pokyny na obrazovce. Nepřerušujte proces před koncem.

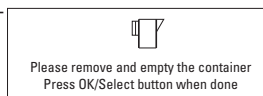
Spotřebič je vybaven systémem, který signalizuje nutnost odvápění.

Jakmile se na displeji objeví zpráva "Descale needed", proveďte odvápění. Před provedením odvápění zkontrolujte, zda máte dost odvápňovací kapaliny. Doporučujeme, abyste použili odvápňovač "Wpro active'clean" vhodný pro kávovary a přístroje na espresso.



Odvápění trvá asi 7 hodiny a nesmíte během něho zapnout žádnou funkci trouby. Konec odvápění je signalizován zprávou ("Please remove...").

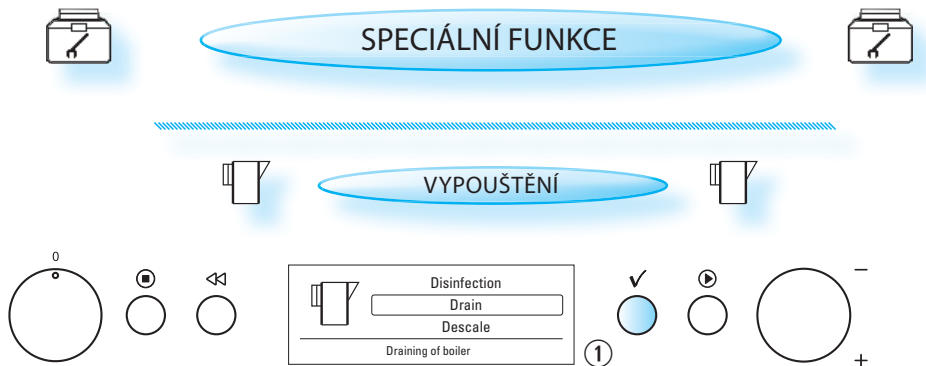
Po vypuštění vodní nádržky nesmí v systému zůstat žádné zbytky a spotřebič je znovu připraven ke správnému a bezpečnému použití.



Poznámka Jakmile se odvápění jednou pustí, musí se vždy dokončit.

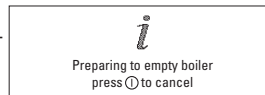
Množství odvápňovače

Smíchejte 1 litr vody s celým obsahem plné láhve (250 ml) odvápňovače "Wpro active'clean". Jestliže "Wpro active'clean" není k dostání, použijte pouze bílý ocet.

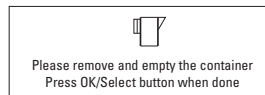
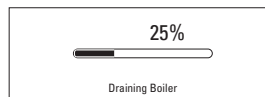


1 Stiskněte tlačítko OK/voliče..

Pourčíte dob můžete ručně vypustit ohřívač vody, abyste zajistili vypuštění veškeré zbylé vody.



Jestliže je teplota v ohřívači příliš velká, trouba vypouštění nespustí, dokud teplota neklesne pod 60°C. Jakmile se voda ochladí, postup se spustí automaticky.



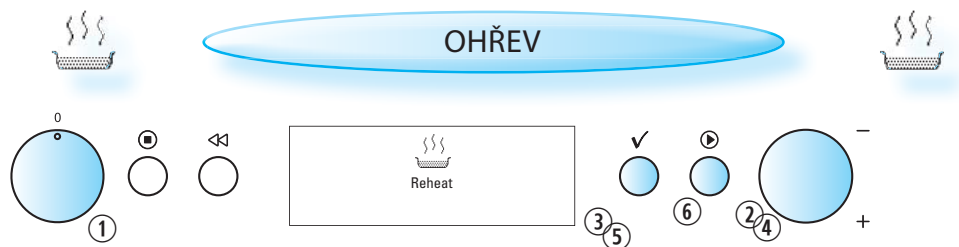


- 1 **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Finishing (Dokončení).
- 2 **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
- 3 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
- 4 **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
- 5 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V případě potřeby kroky 2 & 4 opakujte).
- 6 **Stiskněte tlačítko Start.**



Tuto funkci použijte ohřívání a dokončení hotových jídel jako pečeni, ryb a zapékaných jídel.

Jídlo, které se má dopéct, položte na napařovací plech na 3. úroveň a odkapávací plech zasuňte pod něj. Nastavte teplotu podle požadované výsledné teploty jídla.



- 1 **Otočte přepínačem funkcí**, až se zobrazí funkce Reheating (ohřev).
- 2 **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
- 3 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
- 4 **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
- 5 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V případě potřeby kroky 2 & 4 opakujte).
- 6 **Stiskněte tlačítko Start**.

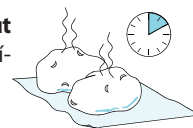


Tuto funkci používejte k ohřevu 1-2 porcí chlazených jídel, nebo jídel s pokojovou teplotou.

Jestliže ukládáte jídlo do chladničky nebo připravujete na talíři k ohřátí, rozložte silnější a hutnější jídlo po obvodu plechu a tenčí nebo méně hutné jídlo blíže středu.



Necháte-li jídlo několik minut dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku.



S touto funkcí vždy jídlo zakryjte.

Chlazené potraviny	Porce	Čas ohřevu	Teplota	Tipy
HOTOVÉ JÍDLO	1 - 2	18 - 25 min.	100°C	Jídlo zakryjte pokličkou nebo žáruvzdorným obalem na napařovací plech do úrovně 3. Odkapávací plech zasuňte pod jídlo na zachycení vody.
POLÉVKA		20 - 25 min.		
ZELENINA		20 - 25 min.		
RÝŽE & TĚSTOVINY		15 - 20 min.		
KOUSKY BRAMBOR		20 - 25 min.		
MASO NA PLÁTKY		15 - 20 min.		
MASO V OMÁČCE		25 - 30 min.		
RYBÍ FILETY		10 - 15 min.		



- 1 **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Steam pára).
- 2 **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
- 3 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
- 4 **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
- 5 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V případě potřeby kroky 2 & 4 opakujte).
- 6 **Stiskněte tlačítko Start.**

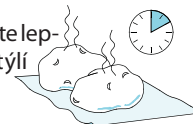


Tuto funkci použijte k rozmrazování masa, drůbeže, ryb, zeleniny, chleba a ovoce.



Doporučujeme nechat jídlo částečně rozmrazit a pak ho nechat dojít

Necháte-li jídlo po rozmrazování dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku, protože se v něm teplo rovnoměrně rozptýlí



Chléb rozmrazujte v obalu, aby příliš nenavlnul.

Maso a ryby položte na napařovací plech bez jakéhokoli obalu na napařovací plech do úrovně 3. Odkapávací plech zasuňte do úrovně 1 na rozmrazenou vodu.



V polovině rozmrazování jídla obraťte, znovu rozložte a oddělte již rozmrazené kousky.



ROZMRAZENÍ POMOCÍ PÁRY



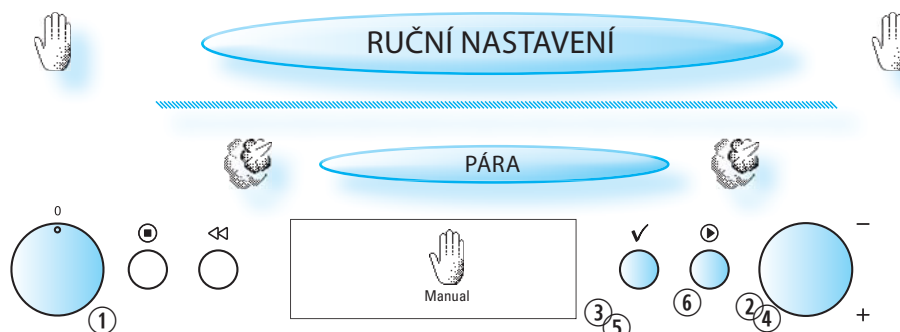
Jídlo		Váha	Čas rozmrazení	Doba dojití	Teplota
MASO	Mleté	500 g	25 - 30 min.	30 - 35 min.	60°C
	Na plátky			20 - 25 min.	
	Klobása	450 g	10 - 15 min.	10 - 15 min.	
DRŮBEŽ	Celé	1000 g	60 - 70 min.	40 - 50 min.	
	Filety	500 g	25 - 30 min.	20 - 25 min.	
	Stehna		30 - 35 min.	25 - 30 min.	
RYBY	Celé	600 g	30 - 40 min.	25 - 30 min.	
	Filety	300 g	10 - 15 min.	10 - 15 min.	
	Kostka	400 g	20 - 25 min.	20 - 25 min.	
ZELENINA	Kostka	300 g	25 - 30 min.	20 - 25 min.	
	Rybí kousky	400 g	10 - 15 min.	5 - 10 min.	
CHLĚB	Bochník	500 g	15 - 20 min.	25 - 30 min.	
	Plátky	250 g	8 - 12 min.	5 - 10 min.	
	Rohlíky & žemle		10 - 12 min.	5 - 10 min.	
	Koláč	400 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	
OVOCE	Směs	400 g	10 - 15 min.	5 - 10 min.	
	Bobulovité plody	250 g	5 - 8 min.	3 - 5 min.	



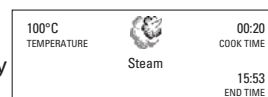
Při použití této funkce dodržujte následující pokyny.

- 1 **Otočte přepínačem funkcí**, až se zobrazí funkce Manual (ruční nastavení).
- 2 **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
- 3 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
- 4 **Použijte tlačítka Nahoru / Dolů** k výběru jedné z funkcí Manual. Dodržujte pokyny v samostatné části o funkcích.

FUNKCE S RUČNÍM NASTAVENÍM	
Funkce	Doporučené použití
PÁRA	Pro vaření s párou.
HORKÝ VZDUCH + PÁRA	K pečení drůbeže, pečení, masa a ryb.
HORKÝ VZDUCH	K pečení pečiva, moučníků a plněných koláčů.



- 1 **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Steam (Pára).
- 2 **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
- 3 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
- 4 **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
- 5 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V případě potřeby kroky 2 & 4 opakujte).
- 6 **Stiskněte tlačítko Start.**



Tuto funkci používejte k přípravě zeleniny, ryb, ovoce se šťávou a blanšírování.

Před použitím této funkce se přesvědčte, že trouba je v troubě méně než 100 °C. Otevřete dvířka a nechte ji vychladnout.



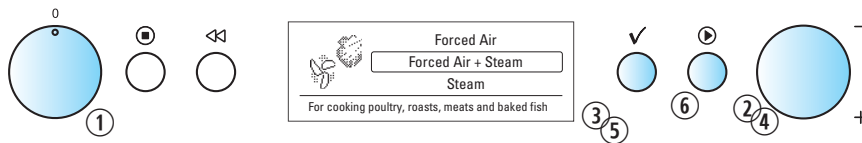
Jídlo		Tepl. °C	Čas	Příslušenství	Tipy
ČERVENÉ FAZOLE	Malé	100°C	50 - 60 min.	Napařovací plech na úrovni 3	
ČERVENÉ ZELÍ	Na plátky		30 - 35 min.	Odkapávací plech na úrovni 1	
BÍLÉ ZELÍ			25 - 30 min.		
BÍLÉ FAZOLE	Namočené		75 - 90 min.	Odkapávací plech na úrovni 3	Přidejte dvojnásobný objem vody.
RYBÍ SMĚS V MÍSE		75 - 80°C	60 - 90 min.	Napařovací plech na úrovni 3	Zakryjte pokličkou nebo tepelně odolným plastovým obalem.
PEČENÁ VEJCE		90°C	20 - 25 min.	Odkapávací plech na úrovni 3	
GNOCHI		90 - 100°C	10 - 15 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Odkapávací plech na úrovni 1	
Pokud není jinak uvedeno, vždy dejte jídlo do trouby bez jakéhokolli obalu.			Doba vaření závisí na pokojové teplotě trouby.		



RUČNÍ NASTAVENÍ



HORKÝ VZDUCH + PÁRA



- 1 **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Forced Air + Steam.
- 2 **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
- 3 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
- 4 **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
- 5 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V případě potřeby kroky 2 & 4 opakujte).
- 6 **Stiskněte tlačítko Start.**



Tuto funkci používejte k pečení masa, drůbeže, brambor ve slupce, zmrazených jídel, piškotů, pečiva, ryb a pudinků.

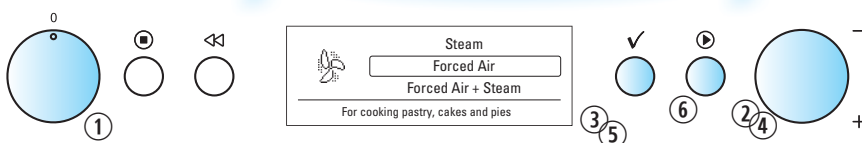
Jídlo	Stupeň páry	Tepl. °C	Čas	Příslušenství	Tipy
ŽEBÍRKA	Nízký	160 - 170°C	80 - 90 min.	Mřížka na úrovni 2 Odkapávací plech na úrovni 1	Začít kosti nahoru, po 30 minutách obrátit.
KRŮTÍ PRSA, BEZ KOSTÍ 1-1½KG	Střední	200 - 210°C	50 - 60 min.	Mřížka na úrovni 1	Teplota ve středu by měla dosáhnout 72 °C.
ZAPÉKANÝCH RYB	Nízký	190 - 200°C	15 - 25 min.	Mřížka na úrovni 2	
ZAPÉKANÁ ZELENINA	Střední-vysoký	200 - 210°C	20 - 30 min.	Mřížka na úrovni 2	
TMAVÝ CHLÉB	Nízký - střední	180 - 190°C	35 - 40 min.	Pečicí plech na úrovni 2	
Doba pečení závisí na předehřátí trouby.					



RUČNÍ NASTAVENÍ



HORKÝ VZDUCH



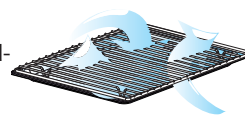
- 1 **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Forced Air.
- 2 **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
- 3 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
- 4 **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
- 5 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V případě potřeby kroky 2 & 4 opakujte).
- 6 **Stiskněte tlačítko Start.**



Tuto funkci použijte k pečení pusinek, pečiva, piškotů, nákypů, drůbeže a pečeného masa.

Jídlo vždy položte na mřížku, aby kolem něho mohl volně proudit vzduch.

K pečení malých kousků jako sušenek a žemlí použijte odkapávací plech.



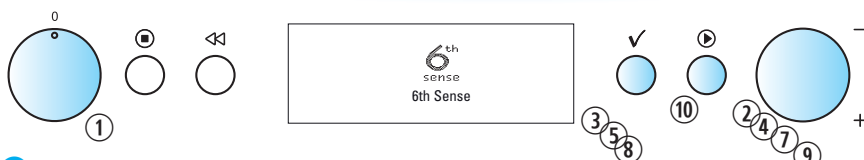
Jídlo	Tepł. °C	Čas	Příslušenství	Tipy
ROLÁDA	230°C	7 - 8 min.	Pečicí plech na úrovni 2	Přesvědčte se, že je trouba suchá.
SUŠENKY	165 - 175°C	12 - 15 min.		
PEČIVO Z ODPALOVANÉHO TĚSTA	190 - 200°C	25 - 30 min.		
SUŠENKOVÝ DORT	160°C	35 - 40 min.	Mřížka na úrovni 2	
SLANÝ KOLÁČ	180 - 190°C			
LISTOVÉ TĚSTO		15 - 20 min.	Pečicí plech na úrovni 2	Naplech položte papír na pečení.
ZMRAZENÁ KUŘECÍ KŘÍDLA (K OHRÁTÍ)	190 - 200°C	15 - 18 min.		

Doba pečení závisí na předehřátí trouby.

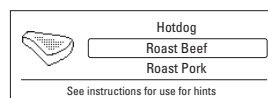
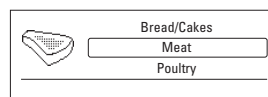
AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

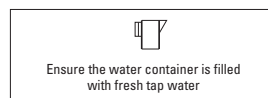
AUTO



- 1 Otočte přepínačem funkcí.
- 2 Otočte nastavovacím ovladačem, až se zobrazí Assisted Mode (asistovaný režim).
- 3 Stiskněte tlačítko OK/voliče.
- 4 Otočte nastavovacím ovladačem k výběru jídla.
- 5 Stiskněte tlačítko OK/voliče k potvrzení.



- 6 Dodržujte pokyny na obrazovce týkající se vodní nádržky a dalšího příslušenství.



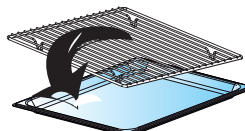
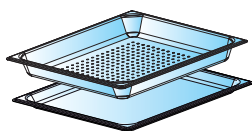
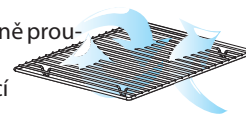
- 7 Otočte nastavovacím ovladačem k výběru nastavení, které chcete upravit.



- 8 Stiskněte tlačítko OK/voliče k potvrzení.
- 9 Otočte nastavovacím ovladačem ke změně nastavení.
- 10 Stiskněte tlačítko OK/voliče k potvrzení. (V případě potřeby kroky 9 & 12 opakujte).
- 11 Stiskněte tlačítko Start.

Jídlo vždy položte na mřížku, aby kolem něho mohl volně proudit vzduch.

Odkapávací plech položte pod mřížku nebo napařovací plech, aby do něj odkapávala voda, tuk a šťávy.



AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



MASO



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo	Čas vaření	Příslušenství	Tipy	
 MASO	Pečeně	Telecí	40 - 60 min.	Mřížka na úrovni 2 Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1 Ochuťte pečení a chcete-li, můžete zasunout teploměr. Položte ji na mřížku.
		Vepřové	60 - 80 min.	
		Jehněčí	1 - 1½ hodiny	
	Telecí	50 - 70 min.		
(V páře)	Párek v rohlíku	10 - 15 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1 Rozložte je do rovnoměrné vrstvy na napařovací plech.	
Sekaná	35 - 45 min.	Mřížka na úrovni 2 Použijte oblíbený recept na sekanou a vytvarujte ji do bochníku. Bochník vložte do nádoby vhodné do trouby na mřížku.		

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



DRŮBEŽ



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 DRŮBEŽ	Kuře	Řízky (vařené v páře)	25 - 30 min. Napařovací plech na úrovni 3 Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1	Ochuťte řízky.
		Kousky (pečené)	25 - 30 min. Mřížka na úrovni 3 Pečicí a Pečicí odkapávací plech na úrovni 1	Ochuťte a vložte kůží nahoru.
		Celé (pečené)	50 - 60 min. Napařovací plech na úrovni 2 Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1	Ochuťte a vložte prsíčky nahoru. Zkontrolujte, zda je maso hotové propíchnutím párátkem v nejsilnější části. Masová šťáva by neměla být zbarvená.
		Kachna	1-1½ hodiny	Ochuťte a vložte prsíčky nahoru.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM


AUTO



RYBY / KORÝŠI:



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 RYBY	Celá ryba	Pečená	25 - 40 min.	Mřížka na úrovni 2 Dejte rybu do nádoby vhodné do trouby a rybí kůži na horní straně několikrát nařízněte. Ochuťte a potřete máslem nebo vejcem. Můžete ji také posypat strouhankou.
		V páře	35 - 55 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Ochuťte rybu a naplňte ji bylinkami podle svého přání.
	Filety (v páře)		12 - 18 min.	Pečicí Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1 Ochuťte filety.
	Kotlety	Pára	15 - 20 min.	Ochuťte kotlety.
	Zapékané	(mražené)	35 - 45 min.	Mřížka na úrovni 2 Jídlo dejte do nádoby vhodné do trouby na mřížku.
KORÝŠI	Slávky	V páře	8 - 12 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1 Rozložte je do rovnoměrné vrstvy na napařovací plech.
	Garnáty			

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



BRAMBORY



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy	
 BRAMBORY	Vařené	Celé	30 - 40 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Pečicí a Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1	Vařte brambory stejné velikosti.
		Rybí kousky	20 - 30 min.		Nakrájená na kousky podobné velikosti.
	Pečená	Rybí kousky	45 - 55 min.	Mřížka na úrovni 2	Vložte do nádoby vhodné do trouby nebo rovnou na mřížku.
	Zapékané		40 - 50 min.		Nakrájejte rajčata na plátky a proložte je cibulí. Osolte, opepřete, přidejte česnek a přelijte smetanou. Vše posypte sýrem.
	(mražené)	Hranolky	15 - 25 min.		Vložte do předehřáté trouby Zamíchejte, když vás k tomu trouba vyzve Po upečení posolte.
	Klíny		30 - 40 min.	Pečicí odkapávací plech na úrovni 2	Oloupejte a nakrájejte na kousky Ochuťte a pokapte olejem Vložte do předehřáté trouby Zamíchejte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM


AUTO



ZELENINA




Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 ZELENINA	Mražená	Zelenina	12 - 20 min.	Nasypte ji do napařovacího plechu. Rozložte do rovnoměrné vrstvy.
	Mrkve		20 - 30 min.	Nakrájená nakousky podobné velikosti.
	Chřest		20 - 30 min.	
	Artyčoky		40 - 55 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1
	V páře	Fazolové lusky	20 - 30 min.	
		Brokolice	15 - 25 min.	
		Květák	20 - 30 min.	
		Růžičková kapusta	20 - 35 min.	Rozdělte na kousky.
Mražená	Zapékany	20 - 30 min.	Mřížka na úrovni 2	Vložte do nádoby vhodné do trouby.



ZELENINA



Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy	
 ZELENINA	V páře	Papriky	8 - 12 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Odkapávací plech na úrovni 1	Rozdělte na kousky.
		Dýně	5 - 10 min.		Rozkrájejte na plátky.
		Kukuřičný klas	20 - 30 min.		
	Plněná	rajčata	30 - 35 min.	Mřížka na úrovni 2	Připravte náplň z vařené šunky a mletého masa, mušlí, česneku a koření. Vršky rajčat odřízněte, odstraňte semínka a dužinu. Vnitřek rajčat posolte a rajčata obraťte, aby z nich vytekla všechna šťáva. Dužinu nakrájejte na malé kousky a přidejte do náplně. Naplňte rajčata a zakryjte je vršky. Vložte do nádoby vhodné do trouby a pokapte trochou oleje.
		Papriky	35 - 40 min.		Rozkrojte papriky podélně na polovinu a vyjměte jádra a zrníčka. Smíchejte mleté hovězí, cibuli, vejce, strouhanku, vodu nebo mléko a koření. Naplňte papriky a vložte je do nádoby vhodné do trouby. Posypte strouhankou a kousky másla.
		Dýně	20 - 30 min.		Rozkrojte dýně podélně na polovinu a vyjměte zrníčka. Osmáhněte houby a pórek a smíchejte je s nakrájenými rajčaty a trochou zakysané smetany. (nebo smíchejte s ochucovadlem ajvar). Ochutěte. Naplňte dýně a posypte je sýrem.
		Lilek	35 - 40 min.		Rozkrojte lilek podélně na polovinu a vyjměte většinu dužiny. Část dužiny nakrájejte na malé kousky a osmáhněte s cibulí a houbami. Přidejte mleté maso, rozdrčená rajčata, koření a bylinky a nechte dusit. Rozložte lilky na talíř vhodný do trouby a naplňte je směsí. Vše posypte sýrem.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



RÝŽE / OBILOVINY



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo	Čas vaření	Příslušenství	Tipy
RÝŽE 	Hnědá	20 - 60 min.	Smíchejte rýži a vodu na plechu v poměru 300 ml rýže a 500 ml vody.
	Basmati	25 - 30 min.	Smíchejte 300 ml rýže a 450 ml vody.
	Bílá - dlouhozrná	35 - 40 min.	Smíchejte 300 ml rýže a 450 ml vody.
OBILOVINY	Bulgur	10 - 40 min.	Smíchejte 300 ml zrn a 600 ml vody.
	Kuskus	10 - 15 min.	Smíchejte 300 ml zrn a 300 ml vody.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



TĚSTOVINY



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

	Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 TĚSTOVINY	Lasagne	Domácí	25 - 35 min.	Mřížka na úrovni 2	Připravte svůj oblíbený recept, nebo postupujte podle pokynů na obalu lasagni Vložte v nádobě vhodné do trouby na mřížku.
		Mražené	40 - 50 min.		Vložte do nádoby vhodné do trouby.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM


AUTO



VEJCE



Tuto funkci použijte pouze k vaření vajec.

Jídlo	Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 VEJCE	Na tvrdo	15 - 18 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Pečící a odkapávací plech na úrovni 1 Jestliže chcete jíst studená vejce, ihned je opláchněte ve studené vodě.
	Střední	12 - 15 min.	
	Naměkko	9 - 12 min.	

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM


AUTO



PIZZA / KOLÁČ



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 PIZZA / KOLÁČ	Pizza	Domácí	12 - 18 min.	Pečicíplech na úrovni 2 Připravte těsto ze 150 ml vody, 15 g čerstvého droždí, 200-225 g mouky, soli a oleje. Nechte vykynout. Vyválejte na pomaštěném plechu. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou. Vložte jídlo, když vás trouba vyzve. Obraťte jídlo , když vás k tomu trouba vyzve.
		Slabá (mražená)	8 - 12 min.	
		Silná (mražená)	12 - 20 min.	
		Chlazená	7 - 12 min.	
	Quiche	Lorraine	30 - 45 min.	Mřížka na úrovni 2 Připravte těsto (250 g mouky, 150 g másla + 2½ lžíce vody), nebo použijte hotové těsto (400-450 g). Těsto rozložte na talíř na koláč. Ozdobte 200 g šunky, 175 g sýra a vše přelijte 3 rozmíchanými vejci s 300 ml smetany. Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve. Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve. Ověřte si, že je talíř vhodný do trouby.
		(mražená)	20 - 30 min.	

Poznámka

Těsto na pizzu dobře vykyne s použitím funkce Kynutí.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM


AUTO



DEZERTY



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 DEZERTY	Ovocný koláč	Domácí	20 - 30 min.	Mřížka na úrovni 2 Vložte do nádoby vhodné do trouby. Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem Vložte do nádoby vhodné do trouby.
		Mražený	15 - 20 min.	
	Pečená jablka	20 - 30 min.		
	Ovocný kompot	10 - 20 min.	Napařovací plech na úrovni 3 Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1	Ovoce nakrájejte na kousky.
	Crème brûlée	20 - 30 min.		Pro 4 porce smíchejte 2 vaječné žloutky a 2 celá vejce se 3 lžícemi cukru a vanilky. Zahřejte 100 ml smetany + 200 ml mléka a vmíchejte do vajec. (nebo použijte svůj oblíbený recept). Směs nalijte do misek na jednotlivé porce a zakryjte plastovou fólií.
	Bublanina	35 - 50 min.	Mřížka na úrovni 2 Přípravte těsto na bublaninu s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ho žáruvzdorné nádoby s vysokým okrajem Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.	


AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO

CHLÉB / KOLÁČE

Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.


Jídlo	Čas vaření	Příslušenství	Tipy		
 <p>CHLÉB / KOLÁČE</p>	Bochník chleba	30 - 40 min.	<p>Pečicí a odkapávací plech na úrovni 2</p>	<p>Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb Položte ho na pečicí a odkapávací plech k vykynutí. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.</p>	
	Žemle	Žemle		10 - 15 min.	<p>Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb Vytvarujte žemle a dejte na pečicí plech vykynout. Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve Poznámka: Na jeden plech je nejlepší těsto z 150 ml tekutiny a 200 - 225 g mouky.</p>
		Mražené		10 - 13 min.	<p>Pro žemle připravené k pečení Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.</p>
		Předpečené		8 - 10 min.	<p>Pro vakuově balené žemle. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.</p>
		Polotovar		10 - 14 min.	<p>Pro 4 - 6 kousků Vyjměte je z obalu. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.</p>
	Čajové koláčky	9 - 13 min.		<p>Vytvarujte jeden koláč nebo více malých kousků a položte na vymaštěný plech. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.</p>	
	Piškotová buchta	35 - 50 min.		Mřížka na úrovni 2	<p>Připravte těsto podle receptu o váze 700 - 800 g. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.</p>

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO

CHLÉB / KOLÁČE

Jídlo	Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 CHLÉB / KOLÁČE	Mufiny	15 - 20 min.	Připravte těsto pro 10 - 12 kousků a naplňte jím papírové formičky Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	Sušenky	10 - 15 min.	Položte je na papír na pečení (12 - 16 kousků). Když vás trouba vyzve, vložte je dovnitř.
	Pusinky	50 - 60 min.	Ušlehejte 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu Ochuťte vanilkou a mandlovým výtažkem Na vymazaný plech nebo papír na pečení rozdělte 20-24 kousků. Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve Poznámka: Zkontrolujte, zda je vnitřek trouby čistý a suchý.. Přesvědčte se, že je ohřívač vody prázdný (nejste-li si jisti, spusťte funkci Vypouštění).
		Pečicí a odkapávací plech na úrovni 2	

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

OBECEŇ

Čištění je jedinou údržbou, která je obvykle nutná.

Nebudete-li troubu udržovat čistou, může dojít k poškození povrchu a tedy ke zkrácení životnosti spotřebiče a případně i vytvoření nebezpečné situace.

Nepoužívejte drsné kovové houbičky, čisticí prostředky s drsnými částicemi, kovové drátěnky, had-

říky s čisticí drtí apod., které mohou poškodit ovládací panel, vnitřní i vnější plochy trouby.

Používejte houbu namočenou do neutrálního čisticího prostředku nebo papírový ubrousek s aerosolovým prostředkem na čištění skel Aerosolový čisticí prostředek na okna nastříkejte vždy na papírový ubrousek.

Nikdy jej nestříkejte přímo na troubu.

V pravidelných intervalech, zvláště pokud došlo k přetečení tekutin, vyjměte otočný talíř, držák otočného talíře a vytřete dočista dno trouby. Nezapomenejte na strop trouby (často se přehlédne).

Pokaždé po použití vyjměte, vylijte a vysušte vodní nádržku.

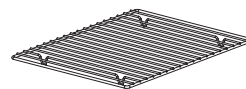
Sůl má abrazivní účinky, a jestliže zůstane v uvnitř trouby, může se tvořit rez. Kyselé omáčky jako kečup, hořčice nebo slaná jídla, např. uzené pečeně, obsahují chlorid a kyseliny. Tyto látky působí na ocelové povrchy. Doporučujeme čistit vychladlou troubu po každém použití.

K čištění vnitřních ploch trouby, vnitřní i vnější části dvířek a jejich těsnění používejte neutrální čisticí prostředek, vodu a měkký hadřík.

Odstraňujte mastné usazeniny nebo zbytky jídel kolem dvířek a těsnění. Zašpiněné těsnění může poškodit přední stranu zásuvky nebo přilehlé skříňky, protože se dvířka nebudou dobře otvírat.

VHODNÉ DO MYČKY

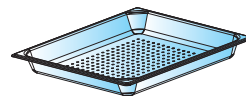
Mřížka



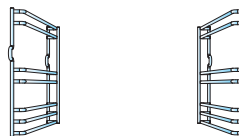
Odkapávací plech



Napařovací plech



Drážky na police

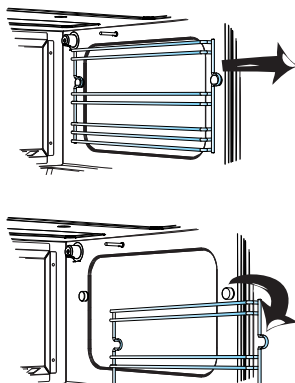


ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ODSTRANĚNÍ DRÁŽEK POLIC

Vytáhněte / posuňte drážky polic dopředu, aby šly uvolnit. Vyčistěte drážky na police a stěny uvnitř trouby.

Opět je zasuněte dovnitř trouby a zahákněte.

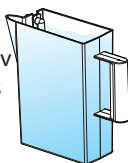


NEVHODNÉ DO MYČKY

Trubka na vodu
Odpojte trubku na vodu od vodní nádržky, abyste ji mohli snadněji umýt. Uvědomte si prosím, že trubka se nesmí mýt v myčce.

Vodní nádržka

Vodní nádržku nelze mýt v myčce. Omyjte ji houbou s jemným čisticím prostředkem.



Těsnění & kroužky

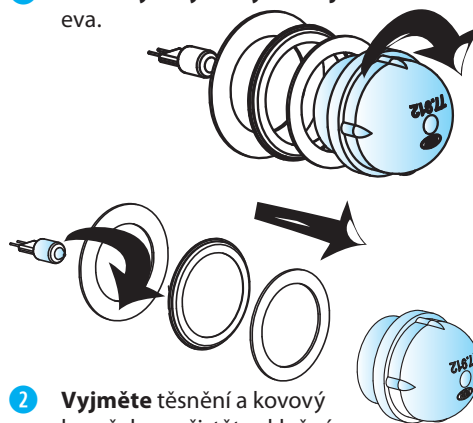
Tyto části ze sestavy žárovky nejsou vhodné do myčky.

VÝMĚNA ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky osvětlení zkontrolujte, zda:

- ☞ Je spotřebič vypnutý.
- ☞ Je napájecí kabel spotřebiče vytažený ze zásuvky.
- ☞ Jsou pojistky v pojistkové skříňce vyšroubované nebo vypnuté.
- ☞ Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

- 1 **Skleněným krytem vyšroubujte otočením dolů.**



- 2 **Vyjměte** těsnění a kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
- 3 **Vyměňte** starou žárovku za novou halogenovou žárovku s 10 W, 12 V, G4, žáruvzdornou (do trouby).
- 4 **Po vyčištění kroužek** a těsnění opět nasaďte na skleněný kryt.
- 5 **Celou sestavu** zašroubujte na místo otáčením směrem doprava.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Pokud trouba nefunguje, nevolejte hned do servisu, ale proveďte tyto kontroly

- ❏ Zástrčka je správně zasunuta do síťové zásuvky
- ❏ Dvířka jsou správně zavřena
- ❏ Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud
- ❏ Zkontrolujte, zda má trouba dostatečné větrání
- ❏ Počkejte asi deset minut a pak troubu znovu zapněte
- ❏ Před zapnutím zkuste dvířka znovu otevřít a zavřít

Předejdet tím zbytečným zásahům servisu, které byste museli zaplatit.

Když voláte do servisního střediska, vždy uveďte výrobní číslo a číslo typu trouby (jsou uvedeny na servisním štítku) Další pokyny najdete v záručním listě.

Poškozený přívodní kabel je třeba vyměnit za originální přívodní kabel, který je k dostání v servisním středisku. Výměnu přívodního kabelu smí provádět pouze vyškolený servisní technik.

Servisní opravy smí provádět

výlučně odborně vyškolený technik. Provádění oprav nebo úprav, u kterých je nutné sejmout jakékoli kryty, je nebezpečné - tyto činnosti smí provádět pouze odborně vyškolený technik.

Neodstraňujte žádné kryty.



ÚDAJE PRO ZKUŠEBNÍ TESTY TEPELNÉHO VÝKONU

V souladu s normou IEC 60350

Mezinárodní komise pro elektrotechniku vytvořila normu pro porovnávací testování tepelného výkonu různých mikrovlnných trub. Pro tuto troubu doporučujeme tyto hodnoty.

Test	Přibliž. čas	Teplota	Předehřátá trouba	Příslušenství
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Ne	Pečicí a odkapávací plech
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Ano	Pečicí a odkapávací plech
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Ne	Rošt
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Ano	Rošt

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí v síti	230 V/50 Hz
Jmenovitý příkon	1450 W
Pojistka	10 A
Horký vzduch	1400 W
Vnější rozměry (V x Š x H)	455 x 595 x 565
Vnitřní rozměry (V x Š x H)	236 x 372 x 390



© Whirlpool Sweden AB 2012. All rights reserved. Made in Sweden.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.