AMW 599

INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INSTALACIÓN, GUÍA DE INICIO RÁPIDO

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 OBSLUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

Obsah

DŮLEŽITÉ INFORMACE 5

PŘED INSTALACÍ 5

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 5

INSTALACE SPOTŘEBIČE 6

PŘED PŘIPOJENÍM 6

PO PŘIPOJENÍ 6

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 7

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 7

PŘEČTĚTE SI PROSÍM POZORNĚ TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE HO PRO DALŠÍ POUŽITÍ 7

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ 8

OBECNĚ 8

OPATRNĚ 8

ZASUNOVACÍ OVLADAČE 8

PŘÍSLUŠENSTVÍ 9

OBECNĚ 9

VÝBĚR VARNÉ NÁDOBY 9

HOUBA 9

MŘÍŽKA 9

PEČICÍ A ODKAPÁVACÍ PLECH 9

NAPAŘOVACÍ PLECH 9

VODNÍ NÁDRŽKA 9

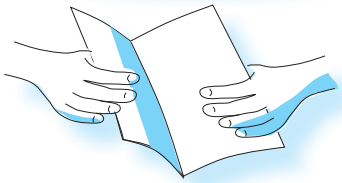
POPIS SPOTŘEBIČE 10

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

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

DŮLEŽITÉ INFORMACE

PŘED INSTALACÍ



Tento spotřebič odpovídá platným bezpečnostním normám.

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.

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.



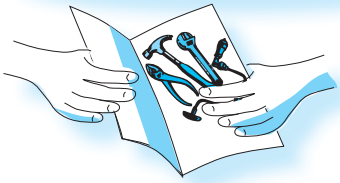
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE) Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak nevhodnou likvidací tohoto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



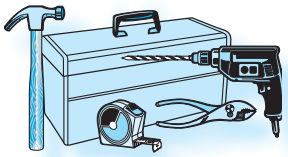
Symbol na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení
Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro ekologické odstraňování odpadu.
Podrobnější informace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

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 PŘIPOJENÍ

Troubu lze spustit 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 návod 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 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.

Pokud by 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.

Nedovolte dětem *používat tento spotřebič bez dohledu dospělých; mohou ho používat jen tehdy, pokud jste jim dali patřičné pokyny, aby byly schopny používat spotřebič bezpečně a chápaly 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!
Při použití se přístupné části trouby zahřívají *na 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 nádobí 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

OBECNĚ

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.

Před čištěním nechte troubu vychladnout. Voda v 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.

OPATRNĚ

Jídlo a alkohol Při přípravě nebo ohřevu jídel obsahujících alkohol buďte obzvlášť 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.

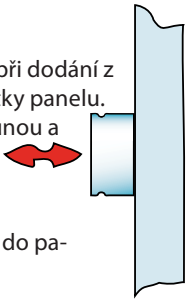
Nikdy nevytahujte plně zatížené police. Buďte zvlášť opatrní.



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

OBECNĚ

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.

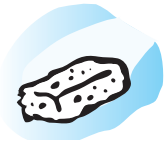
VÝBĚR VARNÉ NÁDOBY

Kdykoli je to možné, používejte dírkované varné nádoby, 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 rozmístěte jídlo tak, aby se pára snadno a rovnoměrně dostala k jednotlivým kouskům, připraví se velké množství potravin za stejnou dobu jako malé množství.

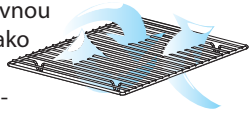
Hutnější jídla jako dušené maso se zeleninou nebo zapečené směsi, nebo například hrášek či chřestové výhonky, mezi nimiž je velmi malý nebo dokonce žádný prostor, se budou vařit déle, protože pára v nich nemůže tak dobře působit.

HOUBA



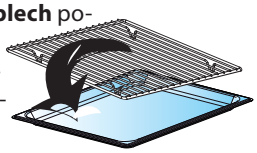
Přiložená houba se používá pro utírání zbytkové kondenzace, která se mohla vytvořit po vaření ve vychladlé troubě. Nezapomeňte počkat, až trouba vychladne, mohli byste se opařit.

MŘÍŽKA



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

PEČICÍ A ODKAPÁVACÍ PLECH

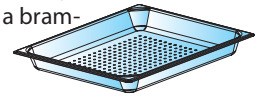


Pečicí a odkapávací plech používejte pod mřížku a napařovací plech. Můžete ho použít jako nástroj k vaření, ale také jako plech na pečení.

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

Nikdy nestavte nádobí přímo na dno trouby.

NAPAŘOVACÍ PLECH

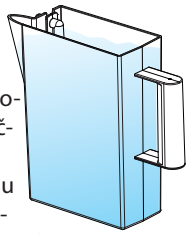


Napařovací plech používejte pro potraviny jako ryby, zelenina a brambory.

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.

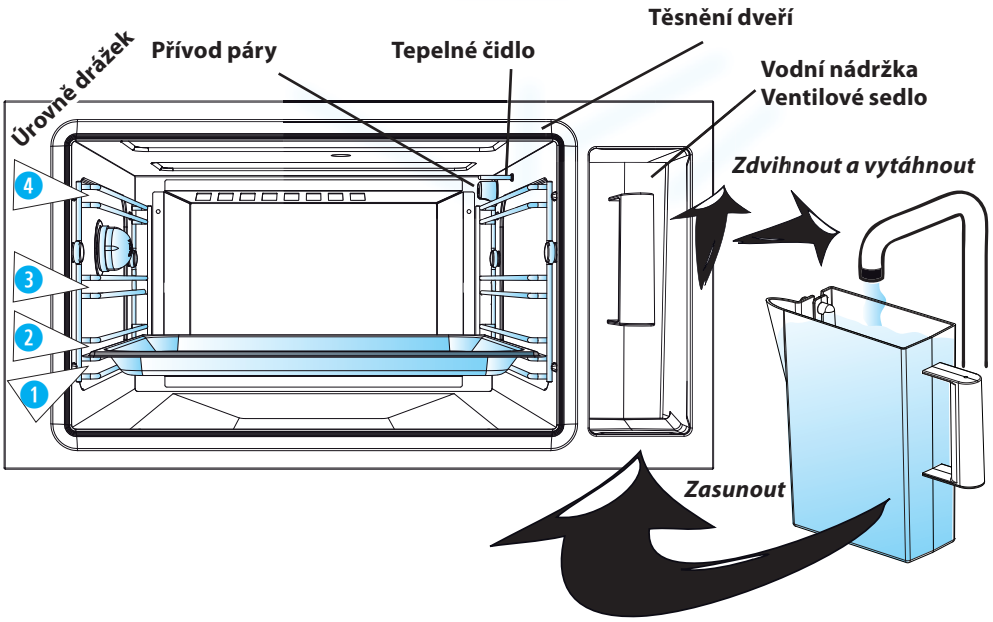
Naplňte vodní nádržku vodou z vodovodu až ke značce "MAX".

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

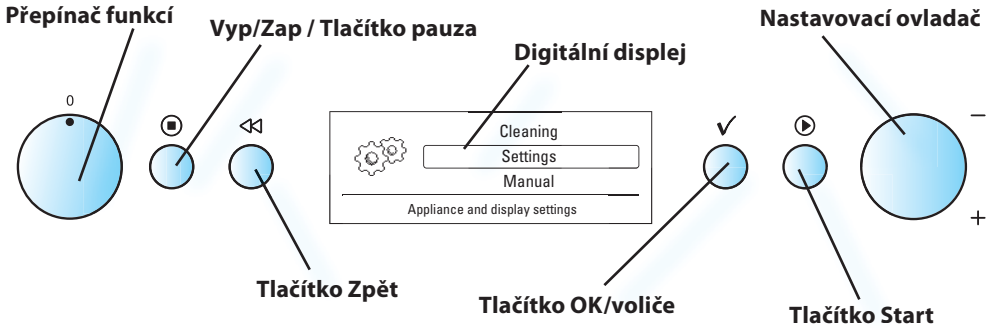
Po každém použití musíte vodní nádržku vylít. Je to nutné z hygienických důvodů. Zabráníte tím také tvorbě kondenzátu uvnitř spotřebiče.

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



ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

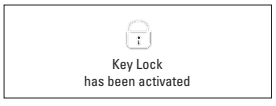


1 **Stiskněte současně tlačítko ZPĚT a OK/voliče a podržte, až zazní dvě pípnutí (3 vteřiny).**

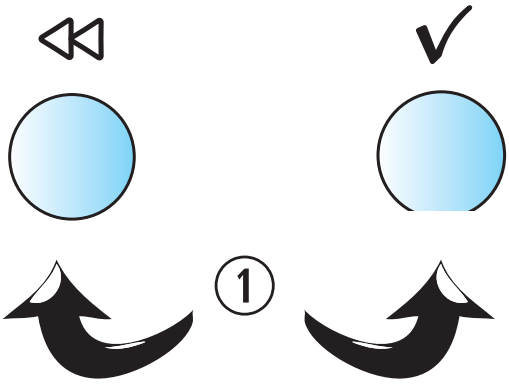
Tuto funkci používejte, chcete-li zabránit dětem v používání trouby bez dozoru
Když je zablokování zapnuté, nelze použít žádné tlačítko.

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 odstraníte stejným postupem jako při zapnutí.





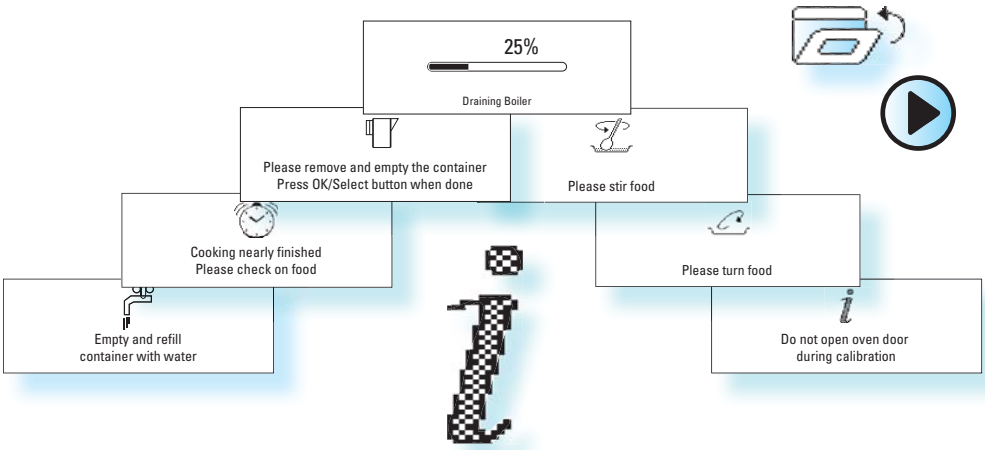


ZPRÁVY

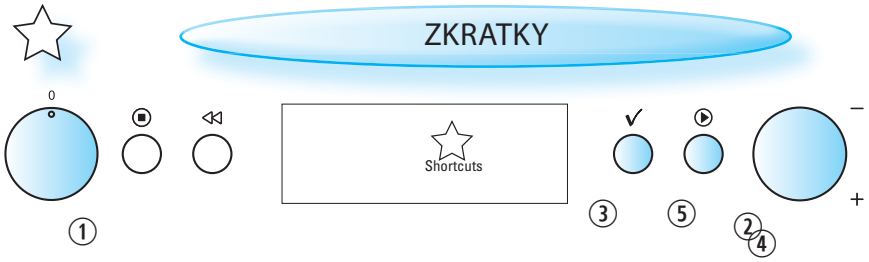
Při použití některé z automatických funkcí se trouba může zastavit a vyzvat vás k nějaké činnosti, nebo výběru příslušenství.

Když se objeví zpráva

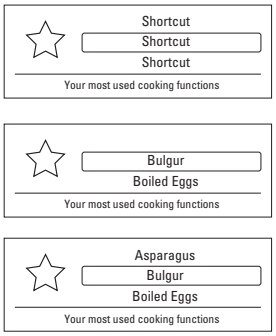
- Otevřete dvířka (je-li to nutné).
- Proveďte pokyn (je-li to nutné).
- Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.



ZKRATKY



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.

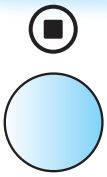
Když začnete troubu používat, seznam se skládá z 10 prázdných polí pro zkratky. Postupným používáním trouby se seznam zaplní zkratkami k nejčastěji používaným funkcím.

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.

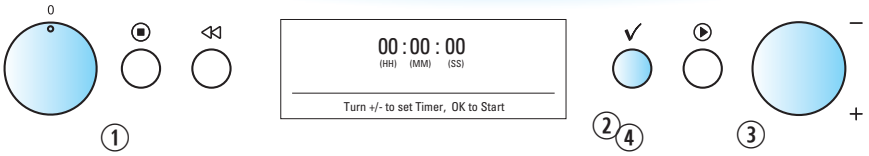


Po ZAPNUTÍ spotřebiče fungují všechna tlačítka normálně a 24 hodinový formát hodin se nezobrazuje.

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

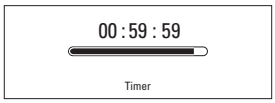
Poznámka: Trouba se může chovat jinak, než je uvedeno výše v závislosti na tom, zda je funkce ECO zapnutá nebo vypnutá (podrobnosti v části ECO).
Popisy v tomto Návodu k použití předpokládají, že je trouba zapnutá .

KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ



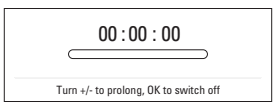
1. **Vypněte troubu** otočením přepínače funkcí do nulové polohy, nebo stisknutím tlačítka Zap/Vyp.
2. **Stiskněte tlačítko OK.**
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení požadovaného času na časovači.
4. **Stiskněte tlačítko OK** ke spuštění odpočítávání nastaveného času.

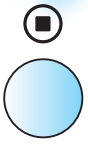
Tuto funkci použijte, potřebujte-li použít minutku k přesnému odměření času např. k dojití pečení nebo vaření na varné desce.
Tuto funkci můžete použít, jen když je trouba vypnutá nebo v pohotovostním režimu.





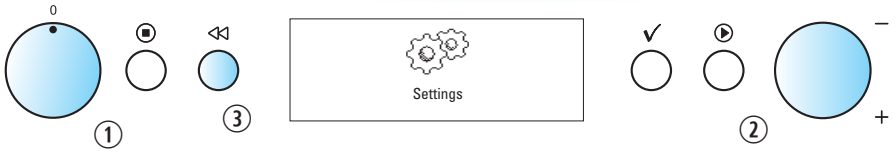
Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.





Stisknutím tlačítka Stop před uplynutím nastaveného času se minutka vypne.

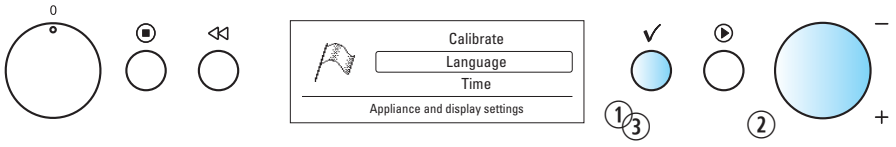
ZMĚNA NASTAVENÍ



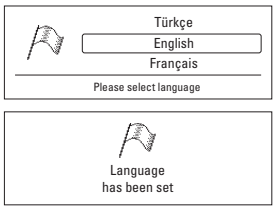
1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Setting (nastavení).
2. **Použijte nastavovací ovladač** k výběru jednoho z následujících nastavení k seřízení.

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.

JAZYK

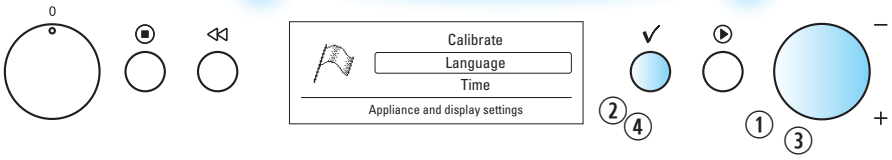


1. **Stiskněte tlačítko OK.**
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru jednoho z dostupných jazyků.
3. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.

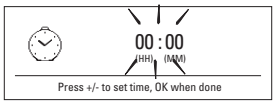


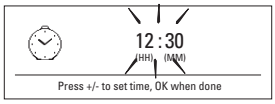
ZMĚNA NASTAVENÍ

NASTAVENÍ HODIN



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

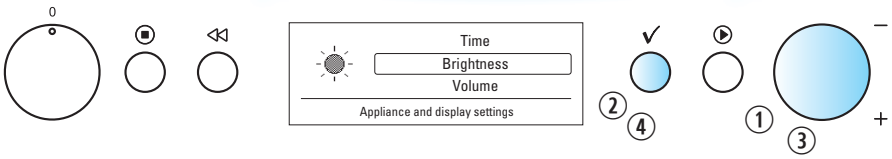




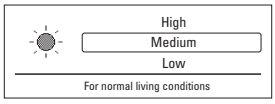


Hodiny jsou nařízené a jsou v chodu.

JAS



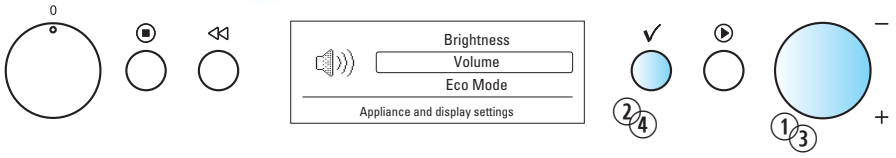
1. **Otáčejte nastavovacím ovladačem,**až se zobrazí Brightness (Jas).
2. **Stiskněte tlačítko OK.**
3. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte požadovaný stupeň jasu.
4. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení volby.

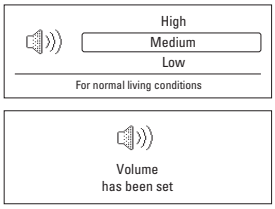




ZMĚNA NASTAVENÍ

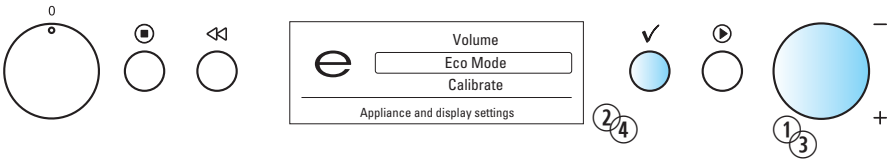
HLASITOST

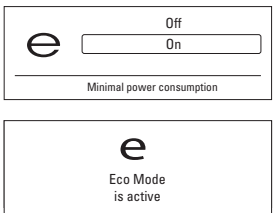




1. **Otočte nastavovacím ovladačem,**až se zobrazí Volume (hlasitost).
2. **Stiskněte tlačítko OK.**
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení hlasitosti na velkou, střední, nízkou a k vypnutí zvuku.
4. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.

ECO



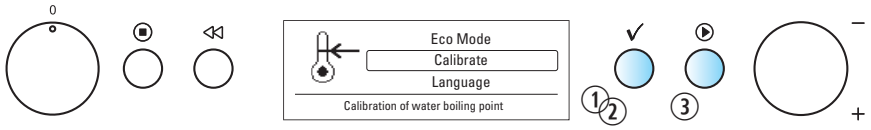


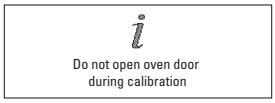
1. **Otočte nastavovacím ovladačem**až se zobrazí režim Eco.
2. **Stiskněte tlačítko OK.**
3. **Otočte nastavovacím** ovladačem k zapnutí nebo vypnutí režimu Eco.
4. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.

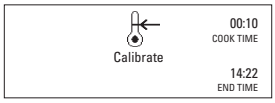
Když je ECO zapnuté, displej se po chvíli automaticky vypne k úspoře energie Po stisknutí libovolného tlačítka nebo po otevření dvířek se automaticky opět rozsvítí.
Když je nastaveno vypnutí OFF, displej se nevypne a hodiny ve 24hodinovém formátu budou stále vidět.

ZMĚNA NASTAVENÍ

KALIBRACE







1. **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 vodu 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.

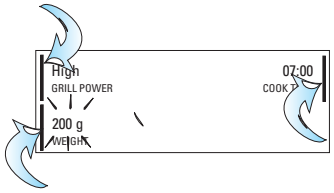
Po kalibraci
Nechte troubu vychladnout a vlhké části vysušte.
Rekalibrace
Obvykle se kalibrace provádí jednou a měla by stačit, jestliže je trouba trvale instalovaná v bytě.
Pokud jste ale troubu instalovali například v přívěsu, nebo se přestěhovali do jiného města, nebo jste jinak změnili nadmořskou 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.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

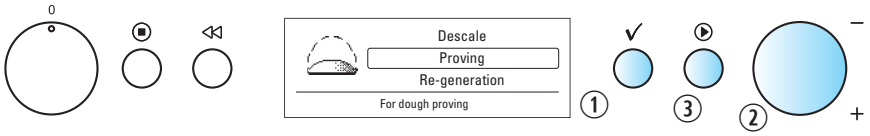


1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Specials (Speciální funkce).
2. T**očte nastavovacím ovladačem** k výběru jedné ze speciálních funkcí. Dodržujte pokyny v samostatné části o funkcích (například: (např. Kynutí těsta).

SPECIÁLNÍ FUNKCE	
Funkce	Doporučené použití
KYNUTÍ TĚSTA	**Použijte k vykynutí** těsta uvnitř trouby při stálé teplotě 40 °C.
ODVÁPNĚNÍ	**Vhodné pro odvápnění** ohřívače vody.
VYPOUŠTĚNÍ	**Ruční vypuštění** ohřívače vody.
DEZINFEKCE	**K dezinfekci** dětských láhví nebo skleniček.
JOGURT	**K výrobě jogurtu.**
ZAVAŘOVÁNÍ	**K zavařování** potravin jako ovoce a zeleniny.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

KYNUTÍ TĚSTA



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



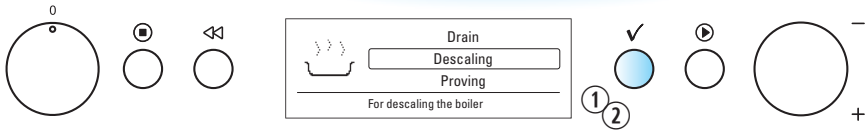
Ke kontrole kynutí se používá funkce Proving (Kynutí). Kynutí je mnohem rychlejší než při pokojové teplotě.
1. kynutí

Mísu s těstem postavte na odkapávací plech na úroveň police 1 nebo 2. Zakryjte utěrkou.
Zkraťte dobu kynutí o $^1/_3$ 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.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

ODVÁPNĚNÍ

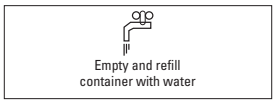




1 **Stiskněte tlačítko OK/voliče.** (Trouba se připravuje na odvápnění.)

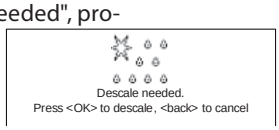
2 **Stiskněte tlačítko OK/voliče** po umístění vodní nádržky s odvápňovačem na její místo. Řiďte se pokyny na obrazovce. Nepřerušujte proces před koncem.



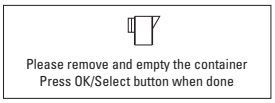




Spotřebič je vybaven systémem, který signalizuje nutnost odvápnění. Jakmile se na displeji objeví zpráva "Descale needed", proveďte odvápnění. Před provedením odvápnění zkontrolujte, zda máte dost odvápňovací kapaliny. Doporučujeme, abyste použili odvápňovač “Wpro active’clean” vhodný pro kávovary a přístroje na espreso.



Odvápnění trvá asi ? hodiny a nesmíte během něho zapnout žádnou funkci trouby. Konec odvápnění je signalizován zprávou (“Please remove...”).



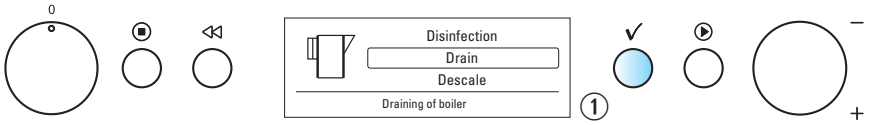
Po vypuštění vodní nádržky nesmí v systému zůstat žádné zbytky a spotřebič je znovu připraven ke správnému a bezpečnému použití.

Poznámka Jakmile se odvápnění jednou spustí, 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, používejte pouze bílý ocet.

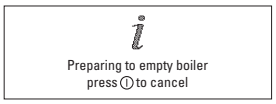
SPECIÁLNÍ FUNKCE

VYPOUŠTĚNÍ

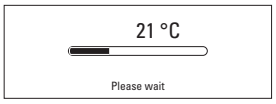


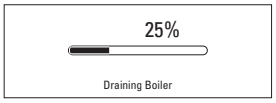
1 **Stiskněte tlačítko OK/voliče..**

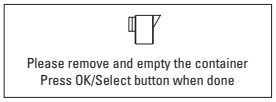
Po určité doby můžete ručně vypustit ohřívač vody, abyste zajistili vypuštění veškeré zbylé vody.



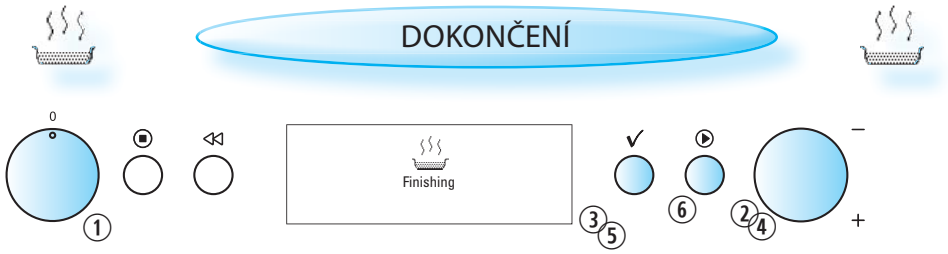
Jestliže je teplota v ohřívači příliš velká, trouba vypouštění nespustí, dokud teplota neklesne pod 60°C. Jakmile se voda ochladí, postup se spustí automaticky.







DOKONČENÍ



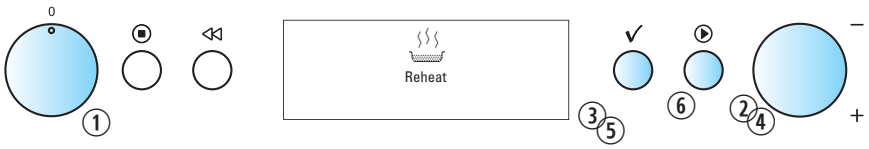
1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Finishing (Dokončení).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
3. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
5. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.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



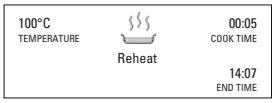
Tuto funkci použijtek ohřívání a dokončení hotových jídel jako pečení, ryb a zapékaných jídel.

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.

OHŘEV



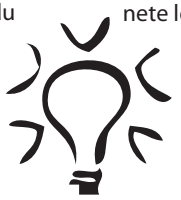
1. **Otočte přepínačem funkcí**, až se zobrazí funkce Reheating (ohřev).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
3. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
5. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.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



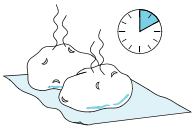
Tuto funkci používejte k ohřevu 1-2 porcí chlazených jídel, nebo jídel s pokojovou teplotou.

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.





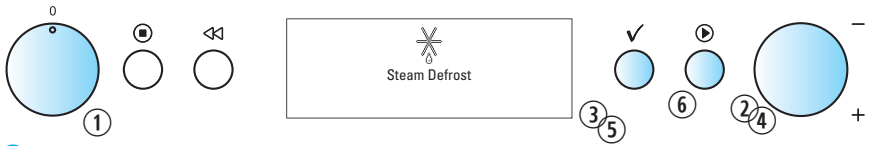
Necháte-li jídlo několik minut dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku.



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.**		

ROZMRAZENÍ POMOCÍ PÁRY



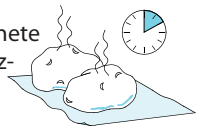
1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Steam pára).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
3. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
5. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V 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 roz-ptýlí



Chléb rozmrazujte v obalu, aby příliš nenavlhnul.

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 rozrazování jídlo obraťte, znovu rozložte a oddělte již rozmrazené kousky.

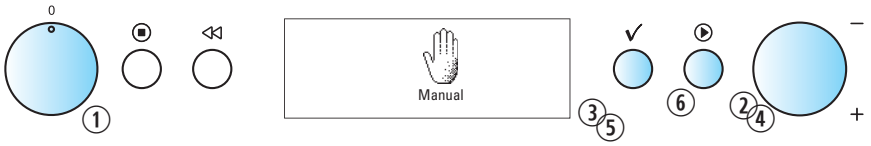


ROZMRAZENÍ POMOCÍ PÁRY



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.**	
CHLÉB	**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.**	

S RUČNÍM NASTAVENÍM



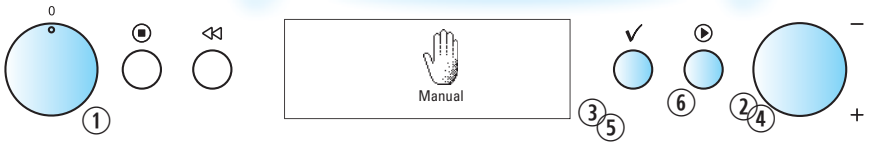
Při použití této funkce dodržujte následující pokyny.

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.

RUČNÍ NASTAVENÍ

PÁRA

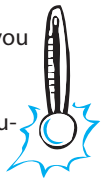


1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Steam (Pára).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
3. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
5. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V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



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

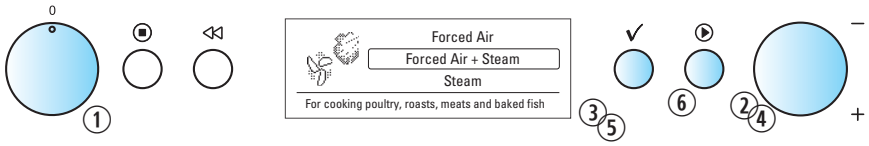
Před použitím této funkce se přesvědčte, že trouba je v troubě méně než 100 °C. Otevřete dvířka a nechte ji vychladnout.



Jídlo		Tepl. °C	Čas	Příslušenství	Tipy
ČERVENÉ FAZOLE	**Malé**	**100°C**	**50 - 60 min.**	**Napařovací plech** na úrovni 3 Odkapávací plech na úrovni 1	
ČERVENÉ ZELÍ	**Na plátky**		**30 - 35 min.**		
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 jakéhokoli 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**.

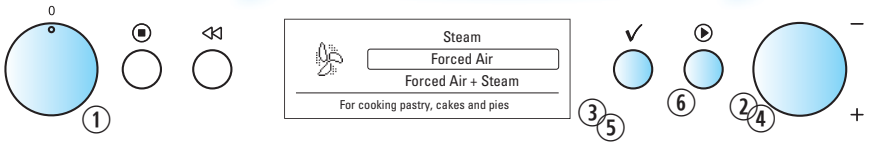


Tuto funkci používejte k pečení masa, drůbeže, brambor ve slupce, zmrazených jídel, piškotů, pečiva, ryb a pudinků.

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**s kostí nahoru, po 30 minutách obrátit.
KRŮTÍ PRSA, BEZ KOSTÍ 1-1½KG	**Střední**	**200 - 210°C**	**50 - 60 min.**		**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.**		
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).

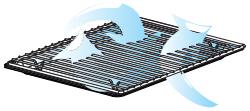


6. **Stiskněte tlačítko Start**.

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

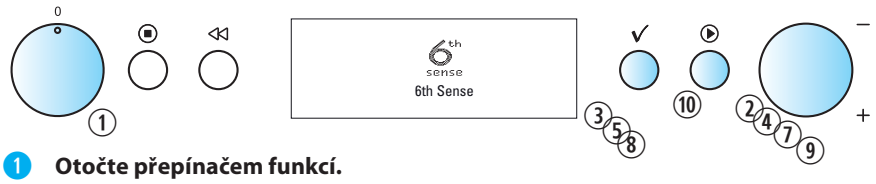
Jídlo vždy položte na mřížku , aby kolem něho mohl volně proudit vzduch.

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

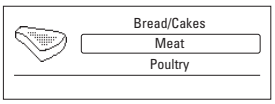


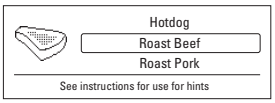
Jídlo	Tepl. °C	Čas	Příslušenství	Tipy
ROLÁDA	**230°C**	**7 - 8 min.**	**Pečicí plech** na úrovni 2	
SUŠENKY	**165 - 175°C**	**12 - 15 min.**		
PEČIVO Z ODPALOVANÉHO TĚSTA	**190 - 200°C**	**25 - 30 min.**		**Přesvědčte se, že** je trouba suchá.
SUŠENKOVÝ DORT	**160°C**	**35 - 40 min.**	**Mřížka** na úrovni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

AUTO ASISTOVANÝ REŽIM AUTO

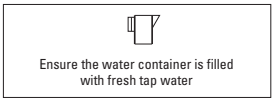


1. **Otočte přepínačem funkcí.**
2. **Otočte nastavovacím ovladačem**, až se zobrazí Assisted Mode (asistovaný režim).
3. **Stiskněte tlačítko OK/voliče.**
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru jídla.
5. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.





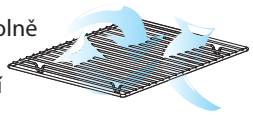
6. **Dodržujte** pokyny na obrazovce týkající se vodní nádržky a dalšího příslušenství.

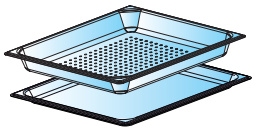


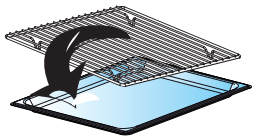
7. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru nastavení, které chcete upravit.
8. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení.
9. **Otočte nastavovacím ovladačem** ke změně nastavení.
10. **Stiskněte tlačítko OK/voliče** k potvrzení. (V případě potřeby kroky 9 & 12 opakujte).
11. **Stiskněte tlačítko 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.









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** pečeni 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 Pečicí Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1	**Ochuťte** rybu a naplňte ji bylinkami podle svého přání.
	Filety (v páře)		**12 - 18 min.**		**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 plechna 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.**	**Pečicí a odkapávací plech** na úrovni 2	**Vložte**do předehřáté trouby Zamíchejte, když vás k tomu trouba vyzve Po upečení posolte.
	Klíny		**30 - 40 min.**		**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.**	**Napařovací plech** na úrovni 3 Pečicí a odkapávací plech na úrovni 1	**Nasypte ji do napařovacího plechu.** Rozložte do rovnoměrné vrstvy.
	Mrkve		**20 - 30 min.**		**Nakrájená na kousky podobné velikosti.**
	Chřest		**20 - 30 min.**		
	Artyčoky		**40 - 55 min.**		
	V páře	**Fazolové lusky**	**20 - 30 min.**		
		Brokolice	**15 - 25 min.**		**Rozdělte** na kousky.
		Květák	**20 - 30 min.**		
		Růžičková kapusta	**20 - 35 min.**		
	Mražená	**Zapékaný**	**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). Ochuťte. 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, rozdrcená 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.**	**Pečicí a odkapávací plech** na úrovni 3	**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 - dlouhozrnná	**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.



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 lasagní Vložte v nádobě vhodné do trouby na mřížku.
		Mražené	**40 - 50 min.**		**Vložte** do nádoby vhodné do trouby.



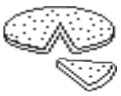
Tuto funkci použijte pouze k vaření vajec.

Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 VEJCE	**Na tvrdo**	**15 - 18 min.**	**Napařovací plech** na úrovni 3 **Pečicí a odkapávací plech** na úrovni 1	**Jestliže chcete jíst studená vejce,** ihned je opláchněte ve studené vodě.
	Střední	**12 - 15 min.**		
	Na měkko	**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.**	**Pečicí plech** 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.
		Slabá (mražená)	**8 - 12 min.**		**Obraťte jídlo** , když vás k tomu trouba vyzve.
		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.
		(mražená)	**20 - 30 min.**		**Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve. Ověřte si, že je talíř vhodný do trouby.**

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	**Vypracujte těsto** z 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce (nebo použijte 300 - 350 hotového těsta). Vyložte talíř na koláč těstem a posypte dno strouhankou k zachycení jablečné šťávy. Ozdobte 3 - 4 jablky nakrájenými na jemné plátky s cukrem a skořicí.
		Mražený	**15 - 20 min.**		**Vložte** do nádoby vhodné do trouby.
	Pečená jablka		**20 - 30 min.**		**Odstraňte jaderník a** naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem Vložte do nádoby vhodné do trouby.
	Ovocný kompot		**10 - 20 min.**		**Ovoce** nakrájejte na kousky.
	Crème brûlée		**20 - 30 min.**	**Napařovací plech** na úrovni 3 **Pečicí a odkapávací plech** na úrovni 1	**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	**Připravte těsto na bublaninu** s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ho žáruvzdorné nádoby s vysokým okrajem Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.



Tuto funkci použijte k vaření potravin uvedených dále v tabulce.

Jídlo			Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 CHLÉB / KOLÁČE	**Bochník chleba**		**30 - 40 min.**	**Pečicí a odkapávací plech** na úrovni 2	**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.
	Žemle	**Žemle**	**10 - 15 min.**		**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.
		Mražené	**10 - 13 min.**		**Pro žemle připravené k pečení** **Vložte jídlo**, když vás k tomu trouba vyzve.
		Předpečené	**8 - 10 min.**		**Pro vakuově balené žemle**. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.
		Polotovar	**10 - 14 min.**		**Pro 4 - 6 kousků** **Vyjměte je** z obalu. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.
	Čajové koláčky		**9 - 13 min.**		**Vytvarujte** jeden koláč nebo více malých kousků a položte na vymaštěný plech. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.
	Piškotová buchta		**35 - 50 min.**	**Mřížka** na úrovni 2	**Připravte těsto**podle receptu o váze 700 - 800 g. Vložte dovnitř, když vás k tomu trouba vyzve.



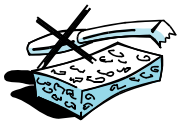
Jídlo		Čas vaření	Příslušenství	Tipy
 CHLÉB / KOLÁČE	**Mufiny**	**15 - 20 min.**	**Pečicí a odkapávací plech** na úrovni 2	**Připravte těsto** pro 10 - 12 kousků a naplňte jím papírové formičky Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	Sušenky	**10 - 15 min.**		**Položte je na papír na pečení** (12 - 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).

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

OBECNĚ

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, hadříky 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. Nezapomeňte na strop trouby (často se přehlédne).
Po každém použití vyjměte, vylijte a vysušte vodní nádržku.

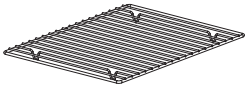
Sůl má abrazivní účinky, a jestliže zůstane v uvnitř trouby, může se tvořit rez. Kyselé omáčky jako kečup, hořčice nebo slaná jídla, např. uzené pečeně, obsahují chlorid a kyseliny. Tyto látky působí na ocelové povrchy. Doporučujeme čistit vychladlou troubu po každém použití.

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

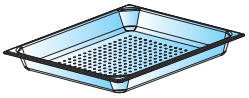
Mřížka



Odkapávací plech



Napařovací plech

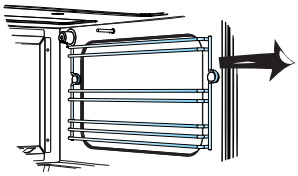


Drážky na police

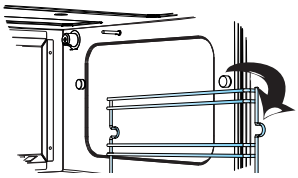


ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ODSTRANĚNÍ DRÁŽEK POLIC

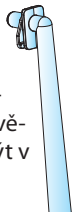


Vytáhněte / posuňte drážky polic dopředu, aby šly uvolnit. Vyčistěte drážky na police a stěny uvnitř trouby.

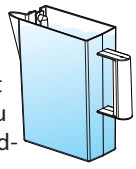


Opět je zasuňte dovnitř trouby a zahákněte.

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** doleva.





2. **Vyjměte** těsnění a kovový kroužek a vyčistěte skleěný 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

Předejdete 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

5019 - 321 - 01316

CZ

© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved. Made in Sweden.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.