

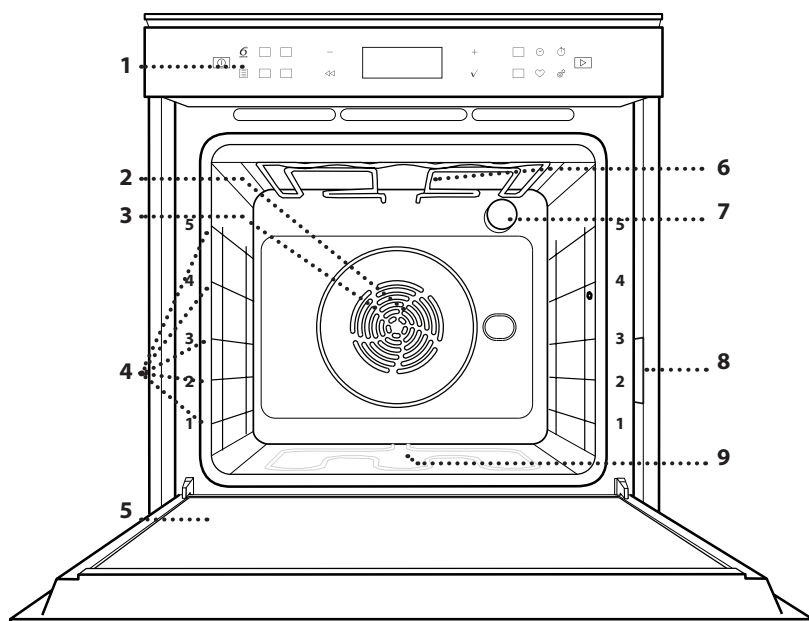


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
WHIRLPOOL  
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj  
výrodek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



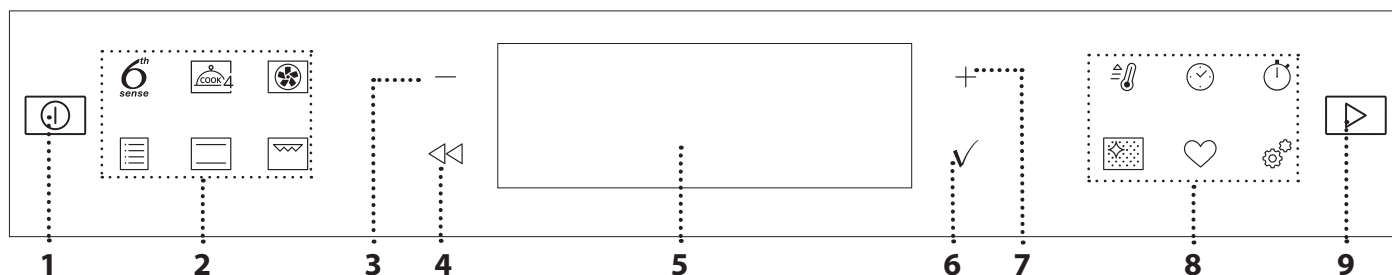
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Žárovka
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### 1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

### 2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

### 3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

### 4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

### 5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ  
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

### 7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

### 8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

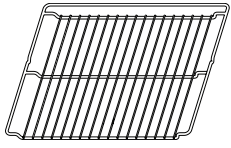
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

### 9. START

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

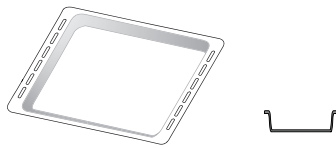
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



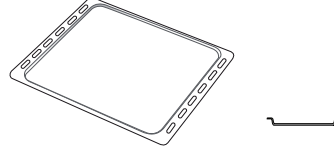
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## ODKAPÁVACÍ PLECH



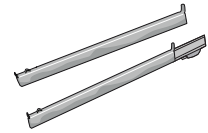
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ



Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

\* Dostupné pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

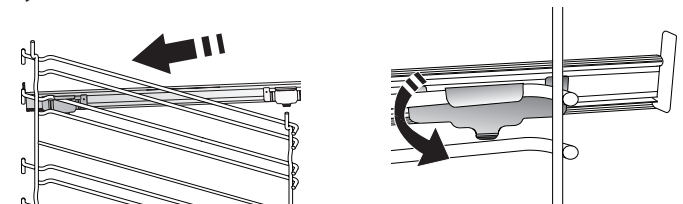
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Přípevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.

Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

## FUNKCE

### 6<sup>th</sup> SENSE

Umožňuje automatické pečení všech druhů jídla (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a cukroví, slané koláče, chléb, pizza).

Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

### COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.

### HORKÝ VZDUCH

Pro současnou přípravu různých pokrmů vyžadujících stejnou teplotu na různých policích (maximálně tři). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

### TRADIČNÍ PROG.

#### • TRADIČ. PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

#### • TURBO GRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

#### • ZMRAŽENÁ JÍDLA

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívat.

#### • SPECIÁLNÍ FUNKCE

##### » MAXI PEČENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas polít, aby se moc nevysušilo.

##### » KYNUTÍ

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

##### » ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

##### » UDRŽOV. V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

##### » EKO S HORKÝM VZDUCHEM

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

### GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

### RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.

### ČASOVÉ SPÍNAČE

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.

### MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.

### AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY – PYROLÝZA

Pro odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě. K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.

### OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

### NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „EKO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje.

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

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


# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## 1. VOLBA JAZYKA

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

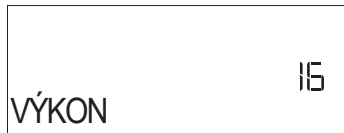


K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **-** a z nich vyberte ten, který požadujete. Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

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

## 2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13).



Stiskněte **+** nebo **-** a zvolte 16 „High“ (vysoká hodnota) nebo 13 „Low“ (nízká hodnota) a pro potvrzení stiskněte **✓**.


## 3. NASTAVTE ČAS

Po volbě výkonu bude třeba nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



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

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

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

## 4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

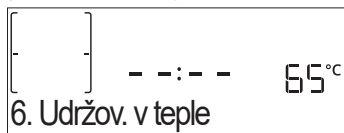
Vezměte prosím na vědomí: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ


## 1. ZVOLTE FUNKCI

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

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte **+** nebo **-** a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte **✓**.



## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

### TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK.



Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji,



stiskněte **+** nebo **-** pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **✓** a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).


Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

Vezměte prosím na vědomí: Po spuštění funkce lze teplotu / úroveň grilu změnit pomocí **+** nebo **-**.

### DOBA TRVÁNÍ




Jakmile ikona  bliká na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**. Doba pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskněte **✓** nebo  pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

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




## ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

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



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

Vezměte prosím na vědomí: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Po dobu čekání můžete stisknout **+** nebo **-** a upravit čas ukončení programu, popřípadě **◀** pro změnu dalšího nastavení. Stiskem  je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

## 6<sup>th</sup> SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

### HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)




Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte **+** nebo **-** a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte **✓**.

### STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ


U některých funkcí „6<sup>th</sup> Sense“ je možné nastavit úroveň propečení.




Po vyzvání stiskněte **+** nebo **-** a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte **✓** nebo  pro potvrzení a aktivujte funkci.

Stejným způsobem je u některých funkcí 6<sup>th</sup> Sense možné nastavit úroveň zezlátnutí, a to od nízké (-1) po vysokou (+1).

## 3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

V průběhu doby odložení stiskněte , čímž tuto fázi přeskočíte,

a funkci spustíte okamžitě.

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

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

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

## 4. PŘEDOHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“. V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začněte pečení.

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

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

## 5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.

Některé funkce 6<sup>th</sup> Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení.




Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, dvířka uzavřete a pokračujte v pečení.

Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

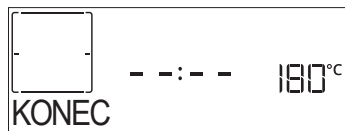


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, zavřete dvířka a pokračujte v pečení.

Vezměte prosím na vědomí: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte . Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

## 6. KONEC PEČENÍ

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



Stisknutím budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

### ZAPÉKÁNÍ

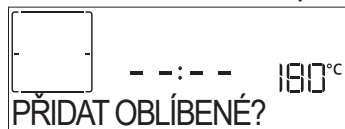
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Zastavit funkci a vypnout troubu můžete kdykoliv stisknutím .

### . OBLÍBENÉ

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



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

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

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

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



Pro výběr funkce stiskněte nebo , potvrďte stiskem a poté, pro spuštění, stiskněte .

### . AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

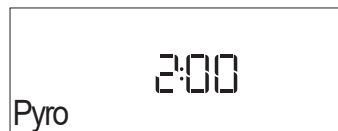
**Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.**

**Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).**

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, před použitím funkce Pyro odstraňte z vnitřku trouby hrubé nečistoty a očistěte vnitřní sklo dvířek. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme použít výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Stiskněte , aby se na displeji zobrazila položka „Čištění“.



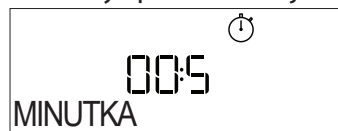
Stiskněte nebo pro výběr požadovaného cyklu a následně, pro potvrzení, stiskněte . Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout nebo a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem .

Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte . Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

### . MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte nebo : Na displeji začne blikat ikona . K nastavení požadované doby stiskněte nebo a časový spínač aktivujte stiskem .



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

Vezměte prosím na vědomí: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Stiskněte nebo pro změnu času nastaveného na časovém spínači.



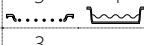



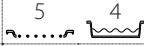





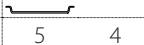


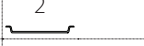
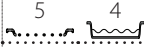
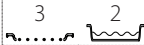














Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci.

Pro zapnutí trouby stiskněte a následně vyberte požadovanou funkci.

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

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






## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
LASAGNE	-	0,5–3 kg	-	2 
MASO	Hovězí pečeně	Pečené	0,6–2 kg **	3 
		Hamburgery	1,5–3 cm	3/5 
		Pomalé pečení	0,6–2 kg **	3 
	Vepřové pečené	Pečené	0,6–2,5 kg **	3 
		Kližka *	0,5–2,0 kg **	3 
		Párky a klobásy	1,5–4 cm	2/3 
	Telecí pečeně *		0,6–2,5 kg **	3 
	Jehněčí pečeně	Pečené	0,6–2,5 kg **	2 
		Stehno	0,5–2,0 kg **	2 
	Kuřecí pečeně	Celá	0,6–3 kg **	2 
		Nadívané celé *	0,6–3 kg **	2 
		Řízek a prso	1–5 cm	2/3 
	Celá krůta-pečená	Celá *	0,6–3 kg **	2 
		Nadívané celé *	0,6–3 kg **	2 
Kebab		1 mřížka	1/2 	
RYBA	Filety	0,5–3 cm	- 	
	Zmražené filety	0,5–3 cm	- 	
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5–1,5 kg	3 
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg (kus)	3 
		Pečená zelenina	0,5–1,5 kg	3 
	Gratinovaná zelenina	Brambory	1 plech	3 
		Rajčata	1 plech	3 
		Papriky	1 plech	3 
		Brokolice	1 plech	3 
		Květák	1 plech	3 
		Jiné	1 plech	3 
		Kynuté koláče ve formě	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg
KOLÁČE A CUKROVÍ	Cukroví & plněné koláče	Sušenky	0,2–0,6 kg	3 
		Odpalované těsto	1 plech	3 
		Koláč	0,4–1,6 kg	3 
		Závin	0,4–1,6 kg	3 
		Plněný ovocný koláč	0,5–2 kg	2 
		SLANÉ KOLÁČE	-	0,8–1,2 kg






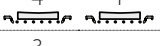



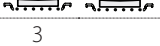





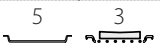







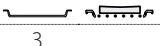

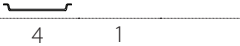



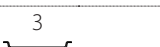





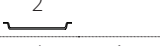

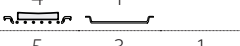



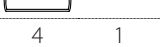

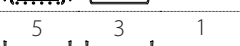



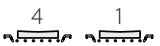





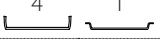

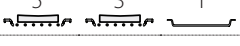



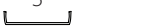






	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
CHLÉB	Žemle	60–150 g každý	-	3
	Sendvič ve formě	400–600 g každý	-	2
	Velký chléb	0,7–2,0 kg	-	2
	Bagety	200–300 g každý	-	3
PIZZA	Tenké	kulatý plech	-	2
	Silné	kulatý plech	-	2
	Mražené	1–4 vrstvy	-	2
				4 1
				5 3 1
			5 4 2 1	

\* Jen u některých modelů. Funkci lze použít pouze v kombinaci se sondou do masa.

\*\* Doporučené množství.

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	30–50	
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160 – 200	30–85	
		Ano	160 – 200	35–90	
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20–40	
		Ano	140	30–50	
		Ano	140	30–50	
		Ano	135	40–60	
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	40–60	
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	
		Ano	180–190	35–45	
		Ano	180–190	35–45 *	
Pusinky		Ano	90	110–150	
		Ano	90	130–150	
		Ano	90	140–160 *	
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	
		Ano	190–230	20–50	
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	
Mražená pizza		Ano	250	10–15	
		Ano	250	10–20	
		Ano	220–240	15–30	
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	
		Ano	180–190	45–60	
		Ano	180–190	45–70 *	
Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	
		Ano	180–190	20–40 *	
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Tradiční pečení



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eko s horkým  
vzduchem



RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Husa/krocán 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Topinky		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filety / řízky		-	2 (střední)	20–30 **	4 3
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta / kýty		-	2 (střední)	60–90 ***	3
Pečené brambory		-	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Sušenky	 Sušenky	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Linecké koláče	 Linecké koláče	Ano	170	50–70	5 3 2 1
Pizza (kulatá)	 Pizza	Ano	210	40–60	5 3 2 1
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Nabídka	Ano	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	4 1
Nadívané maso		-	200	80–120 *	3
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)		-	200	50–100 *	3

\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

\*\* Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

\*\*\* Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

#### JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se

počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt

Pečicí plech  
nebo dortová forma na  
roštu

Odkapávací plech / hluboký  
plech nebo plech na pečení na  
roštu

Odkapávací plech /  
plech na pečení

Odkapávací plech  
s 500 ml vody

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout. Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

### VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

### VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, ideálně v době, když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

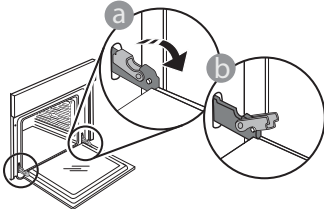
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

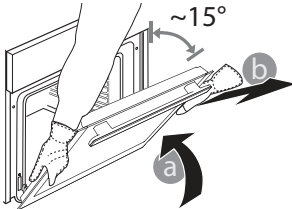
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

### DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

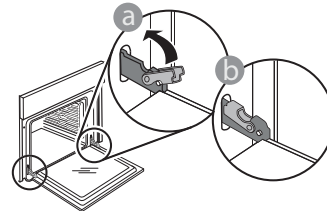
1. **Přejete-li si dvířka demontovat**, zcela je otevřete a posouváte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



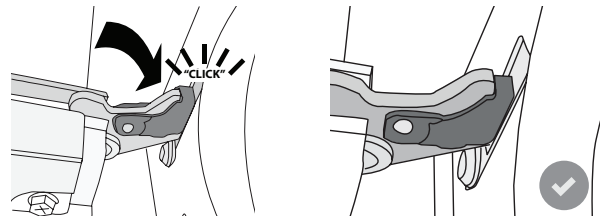
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



3. **Dvířka opět nasadíte** tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Vezměte prosím na vědomí: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

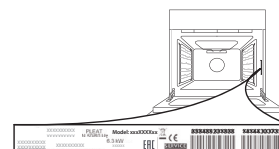
## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. Pokuste se obnovit „TOVÁRNÍ NASTAV.“ dostupné z nabídky „NASTAVENÍ“. Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Off“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „EKO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Vyp“.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá čisticí cyklus.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 amperů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „NÍZKÝ“.



Bezpečnostní pokyny, návod k použití, štítek výrobku a energetické údaje můžete stáhnout:

- z naší webové stránky [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu),
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



# Whirlpool



400011301765