

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

Komplexnější podporu získáte registrací
svého produktu na webových stránkách
www.whirlpool.eu/register

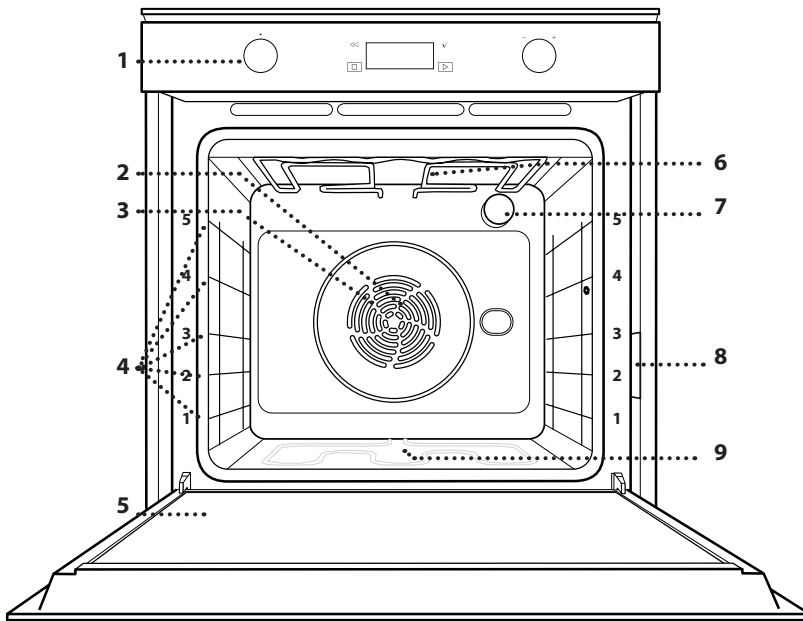


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu, přičemž
se řiďte pokyny uvedenými na zadní straně
této brožury.



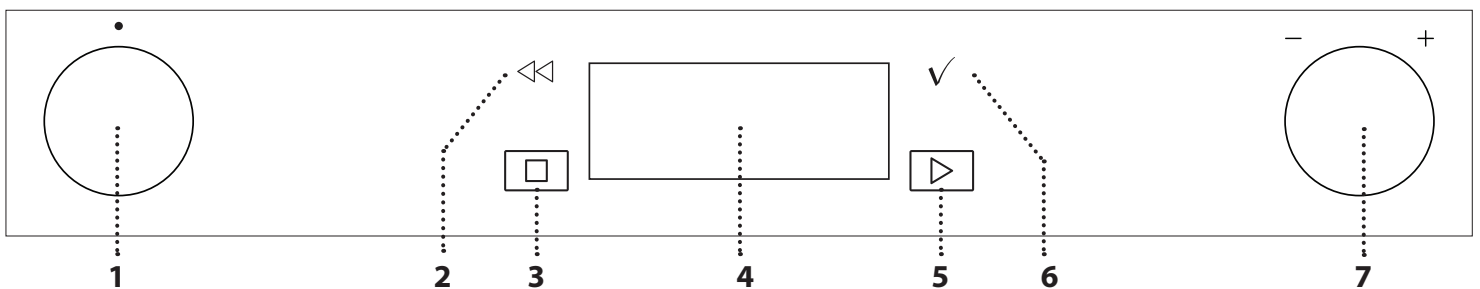
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. 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. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy „0“.

2. ZPĚT

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

3. STOP

Slouží k zastavení funkce, která je právě aktivní.

4. DISPLEJ

5. START

Pro okamžitou aktivaci funkce.

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

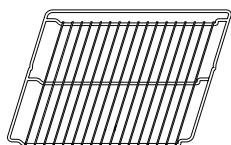
7. KNOFLÍK NASTAVENÍ

Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

Vezměte prosím na vědomí: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

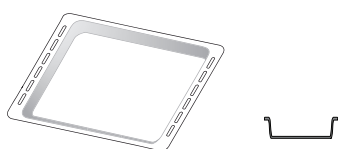
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



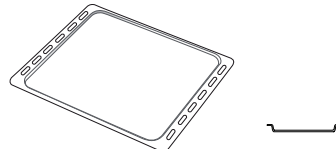
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

ODKAPÁVACÍ PLECH



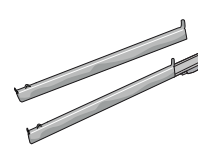
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

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.

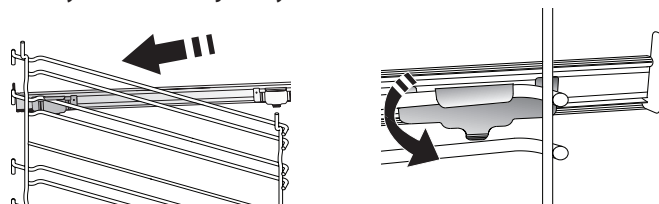
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

- 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.

Připevněte 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.



Vezměte prosím na vědomí: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE

0 VYPNUTO

Slouží k vypnutí trouby.

6th 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.

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

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.

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.

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. U této funkce lze využít otočný rožeň (je-li součástí).

TRADIČ. PEČENÍ

Hodí se pro přípravu masa, pečení moučníků s náplní nebo pečení plněné zeleniny pouze na jedné úrovni. Tato funkce využívá pozvolné, přerušované cirkulace vzduchu, aby pokrm příliš nevyschnul.

SPECIÁLNÍ

• RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby. Jakmile skončí fáze předehřevu, trouba automaticky použije funkci „Tradiční“. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze předehřevu.

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

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

• MAXI COOKING

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 TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

• ECO HORKÝ VZDUCH

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.

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY – PYROLÝZA

Pro odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě (nad 400 °C). 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.

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.

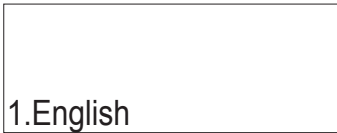
OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.


PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VYBERTE JAZYK

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



K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčejte *ovladačem*. Pro potvrzení své volby stiskněte ✓.

Vezměte prosím na vědomí: Jazyk lze následně změnit zvolením položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po otočení *knoflíku výběru* na .

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).



Otočte *knoflíkem nastavení* a zvolte 16 „vysoké“ nebo 13 „nízké“ a pro potvrzení stiskněte ✓.

3. NASTAVTE ČAS

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



Pro nastavení aktuálního času otáčejte a stiskněte *knoflík nastavení* ✓: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut otáčejte *knoflíkem nastavení* a volbu potvrďte stiskem ✓.

Vezměte prosím na vědomí: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“

zvolte položku „HODINY“, kterou zpřístupníte otočením *knoflíku výběru* na

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli

případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. 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.

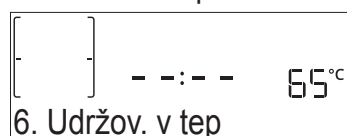
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby a zobrazení požadované funkce na displeji otočte *knoflíkem výběru*.

Pro výběr položky z nabídky (na displeji se objeví první dostupná položka) otáčejte *knoflíkem nastavení*, dokud se požadovaná položka nezobrazí.

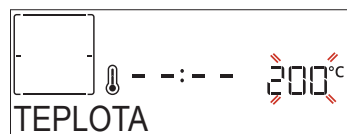
Na displeji se objeví název funkce a její základní nastavení: Pro potvrzení stiskněte



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 / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, otočte *knoflíkem nastavení* a proveďte změnu. Následně stiskněte a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Vezměte prosím na vědomí: Poté, co byla funkce aktivována, lze změnit teplotu / výkon grilu pomocí *knoflíku nastavení*.

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

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte *knoflík nastavení* a pro potvrzení následně stiskněte . Doby pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Pro potvrzení stiskněte , načež se funkce spustí. V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Vezměte prosím na vědomí: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete upravit: stiskněte a upravte nastavení.

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



Otáčejte *nastavovacím knoflíkem* a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté pro potvrzení volby a spuštění funkce stiskněte

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. Během čekací doby můžete pro úpravu nastavení programovaného času ukončení použít *knoflík nastavení* nebo pro změnu nastavení stisknout

6th 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 po výzvě řiďte pokyny na displeji a otáčejte *knoflíkem nastavení* až na požadovanou hodnotu. Následně pro potvrzení stiskněte

STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit úroveň popečení.



Po vyzvání otočte *knoflíkem nastavení* na požadovanou úroveň mezi rare (-1) a well done (+1). Stiskněte nebo pro potvrzení a aktivujte funkci.

Stejným způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zapečení od nízké (-1) po vysokou (+1).

3. AKTIVUJTE FUNKCI

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

Během fáze odložení po stisku trouba přeskočí tuto fázi a okamžitě spustí funkci.

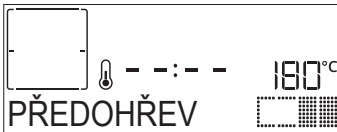
Vezměte prosím na vědomí: Po spuštění pečení se na displeji zobrazují doporučení nevhodnější úrovně každé funkce.

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

Vezměte prosím na vědomí: 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.

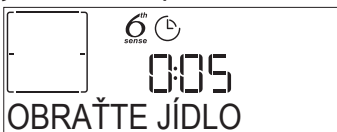
Vezměte prosím na vědomí: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Vždy můžete pomocí *nastavovacího knoflíku* změnit teplotu, na kterou si přejete troubu zahřát.

5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

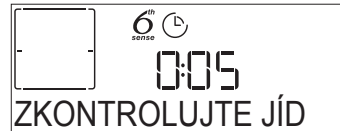
Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.

Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení.



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

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

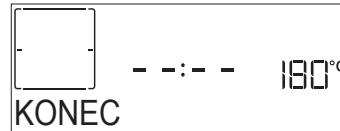


Zkontrolujte jídlo, zavřete dvířka a pokračujte v pečení.

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

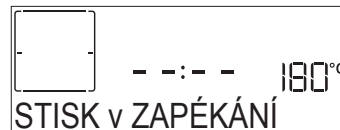
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Otáčením *knoflíku nastavení* nastavte novou dobu trvání a prodlužte dobu pečení. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

ZAPÉKÁNÍ

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

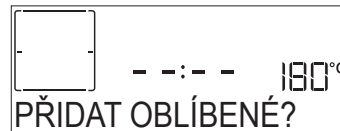


Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí.

Funkci můžete kdykoli pozastavit stisknutím nebo otočením *knoflíku výběru* na „0“, a trouba se tak vypne.

. 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 . Jakmile jednou stisknete , otočte *knoflíkem nastavení* a vyberte číslo pozice. Pro potvrzení následně 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 pozdější vyvolání uložených funkcí otočte *knoflíkem funkce* na : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Otáčejte *knoflíkem nastavení* pro výběr funkce, volbu potvrďte stiskem a následně ji spusťte stiskem .

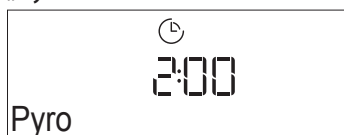
. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ



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. Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme použít výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Otočte *knoflíkem výběru* na , aby se na displeji zobrazilo „Pyro“.





Otáčením *knoflíku nastavení* zvolte požadovaný cyklus a poté stiskem  volbu potvrďte. Po volbě cyklu můžete otáčením *knoflíku nastavení* nastavit čas ukončení (dobu odkladu) a poté jej stiskem  potvrdit.

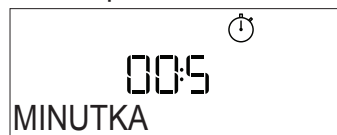
Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte . Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

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 si přejete tuto funkci aktivovat, ujistěte se, že je trouba vypnutá. Poté otočte *nastavovacím knoflíkem*: Na displeji začne blikat ikona .


Otáčením *knoflíku nastavení* nastavte požadovanou dobu a poté stiskněte  pro aktivaci časovače.




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

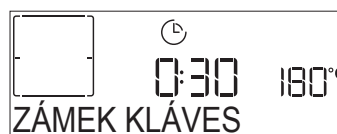
Vezměte prosím na vědomí: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Pro změnu nastavení doby přípravy na časovači použijte *knoflík nastavení*.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci. Pro zapnutí trouby a výběr požadované funkce otočte *výběrovým knoflíkem*. 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. Chcete-li znovu zobrazit minutku, otočte *knoflíkem výběru* na „0“, čímž zastavíte funkci, která je právě aktivní.

. ZÁMEK KLÁVES

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



Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout otočením *knoflíku výběru* do polohy „0“.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN		DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ NEBO MÍCHÁNÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
LASAGNE	-	0,5–3 kg	-	2 	
MASO	Hovězí pečeně	Pečeně (stupeň pečení 0)	0,6–2 kg	-	3
		Hamburgery (stupeň pečení 0)	1,5–3 cm	3/5	5 4
	Vepřové pečené	Pečené	0,6–2,5 kg	-	3
		Párky a klobásy	1,5–4 cm	2/3	5 4
	Kuřecí pečeně	Celá	0,6–3 kg	-	2
		Řízek a prso	1–5 cm	2/3	5 4
Kebaby	-	1 mřížka	1/2	5 4 	
RYBA	Filety	0,5–3 cm	-	3 2 	
	Zmražené filety	0,5–3 cm	-	3 2 	
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
		Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	-	2
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	-	2 	
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	Tenký	kulatý plech	-	2 	
	Silný	kulatý plech	-	2 	
	Mražené	1–4 vrstvy	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštuOdkapávací plech /
hluboký plech nebo plech
na pečení na roštuOdkapávací plech / plech
na pečeníOdkapávací 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 / canelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Konvenční
pečení



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco horký
vzduch

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

* 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. Také můžete použít nádobí z varného skla nebo kameniny a příslušenství,

ale pamatujte, že se tak 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. Je-li velmi znečištěný, 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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

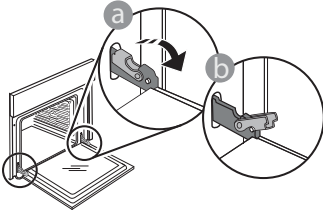
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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.

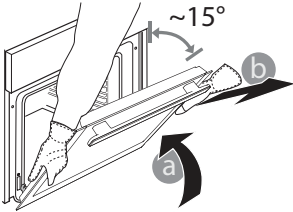
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

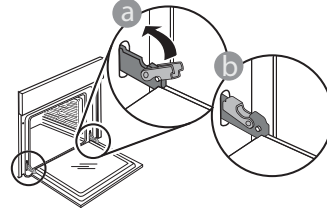
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



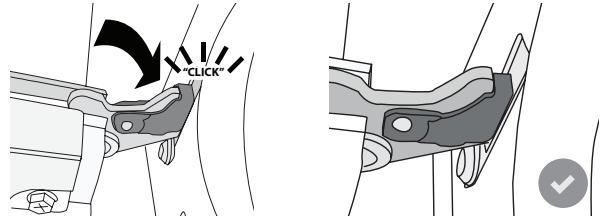
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



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 zcela 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 uvedené kroky zopakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.


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 neohřívá. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
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 A. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „NÍZKÝ“.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

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

JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

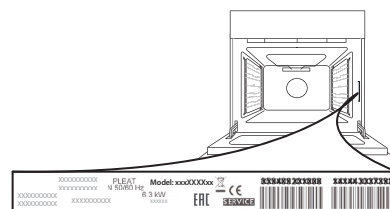
>  Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte přitom obchodní kód produktu.



> Případně se obraťte na naše centrum poprodejních služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

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



400011261771

Vytisknuto v Itálii