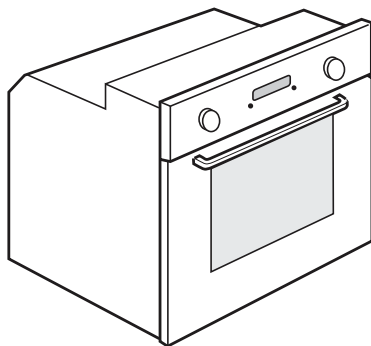


(Zde nalepte záruční štítek.)

**SERVICE**



0000 000 00000



**CZ**

**Návod k použití a údržbě**

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento návod je k dispozici také na stránkách: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ**

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.

Před každým bezpečnostním upozorněním je uveden symbol hrozícího nebezpečí a následující slova:



#### **NEBEZPEČÍ**

Označuje nebezpečnou situaci, které je třeba předejít. V opačném případě povede k vážnému poranění.



#### **POZOR**

Označuje nebezpečnou situaci, jejímuž vzniku je třeba předejít, jinak by mohla způsobit vážné poranění.

Všechna bezpečnostní upozornění uvádějí konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit riziko poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Pozorně dodržujte následující pokyny:

- Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice.
- Před každou činností instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu může provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratťe se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k elektrické síti.
- Aby spotřebič splňoval platné bezpečnostní předpisy, musí být použit vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Je-li trouba vybavena zástrčkou, nepoužívejte zásuvkové rozdvojky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po skončení instalace nesmí být elektrické komponenty pro uživatele volně přístupné.
- Je-li povrch indukční desky prasklý, nepoužívejte ji a vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem (pouze u modelů s indukční funkcí).

- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k přípravě jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jeho nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Pokud se v blízkosti spotřebiče budou pohybovat velmi malé (0–3 roky) nebo malé (3–8 let) děti, musí být neustále pod dohledem.
- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s textiliemi ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti zcela nevychladnou.
- Po dokončení tepelné úpravy jídla otvírejte dvířka spotřebiče opatrně, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Když jsou dvířka spotřebiče zavřená, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.
- K vyjmutí nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do spotřebiče a v jeho blízkosti neumísťujte hořlavé materiály: Při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí riziko požáru.
- Ve spotřebiči neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených sklenicích nebo nádobách. Sklenice by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a spotřebič poškodit.
- Nepoužívejte nádoby ze syntetických materiálů.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje spotřebič pečlivě sledujte.

- Při sušení jídla neponechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítí.
- Nikdy nepoužívejte parní čističe.
- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění. Během cyklu pyrolytického čištění nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě. Rozlité tekutiny musí být odstraněny z vnitřku trouby před zahájením čistícího cyklu (pouze u trub s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teploměr doporučený pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztříštit.
- Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepřikrývejte jídlo v nádobě na vaření alobalem (pouze u trub s dodávanou nádobou na vaření).

#### **Likvidace domácích elektrospotřebičů**

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnotte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na příslušném místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

## INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrenový podstavec až při instalaci.

### **PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVĚ**

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky. Pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutné zachovat minimální mezeru mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

### **PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI**

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3×1,5 mm<sup>2</sup>) smí v případě potřeby vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.

### **OBCENÁ DOPORUČENÍ**

#### **Před použitím:**

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji přibližně na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výparu z ochranného oleje a izolačních materiálů.

#### **Během použití:**


- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Nezavěšujte nic na dvířka ani na držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů nedotýkají horkých částí trouby a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

## RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

### **Likvidace obalového materiálu**

Obalový materiál je 100 % recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

### **Likvidace spotřebiče**

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
- Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být nevhodnou likvidací výrobku způsobeny.
- Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

### **Rady k úspoře energie**

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.

## PROHLÁŠENÍ O EKODESIGNU

- Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropských nařízení č. 65/2014 a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

### **Trouba nefunguje:**

- Zkontrolujte, zda je v síti napětí a zda je trouba připojena k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

### **Dveře nejdou otevřít:**

- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
- **Upozornění:** Během automatického čištění nejdou dvířka trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (další informace najdete v odstavci „Čistící cyklus trouby s funkcí pyrolýzy“).

## Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „F“ a po něm následuje číslo, obraťte se na nejbližší servisní středisko. Uvedte číslo následující po písmenu „F“.

## SERVISNÍ STŘEDISKO

### Než zavoláte do servisního střediska:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problém sami pomocí bodů popsaných v oddílu „Pokyny k odstranění poruchy“.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

### Jestliže porucha přetrvává i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisního střediska.

Uvedte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby,
- servisní číslo (číslo za slovem „Service“ na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dvířkách trouby).  
Servisní číslo je uvedeno i na záručním listě;
- svou úplnou adresu,
- své telefonní číslo.

SERVICE



0000 000 00000

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na autorizované **servisní středisko** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že bude oprava provedena správně).

## ČIŠTĚNÍ



**POZOR**

- **Nepoužívejte parní čističe.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.**

### Vnější plochy trouby

**DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na spotřebič dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.**

- Plochy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Je-li velmi znečištěný, omyjte jej roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec jej otřete suchým hadříkem.

### Vnitřek trouby

**DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte brusné houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.**

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte. Lépe tak odstraníte ulpělé nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potravin s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze specializované čisticí prostředky pro trouby a dodržujte přesně pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmout ze závěsů (viz část ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (další informace najdete v části ÚDRŽBA) lze spustit (pouze u některých modelů), abyste mohli vyčistit také strop trouby.

**POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina atp.) může na vnitřní straně dvířek a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dvířek hadříkem nebo houbou.**

### Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčem nebo houbičkou.

### Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (je-li jimi model vybaven):

**DŮLEŽITÉ: nepoužívejte agresivní anebo abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáče, drátěnky nebo spreje na trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.**

- Nechte zahřát prázdnou troubu na 200 °C pomocí funkce s ventilátorem asi na jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

## ÚDRŽBA



**POZOR**

- Používejte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda je trouba studená.
- Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.

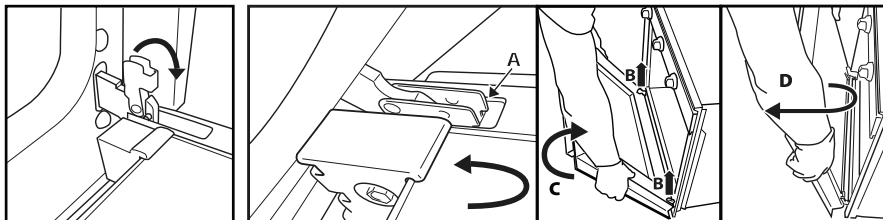
### **vyjmout dveří**

#### **Chcete-li vyjmout dveře:**

1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete dveře, jak nejvíc to půjde (A), zvednete je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (obr. 2).

#### **Nasazení dveří trouby:**

1. Zasadte závěsy na místo.
2. Dvířka úplně otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dvířka.

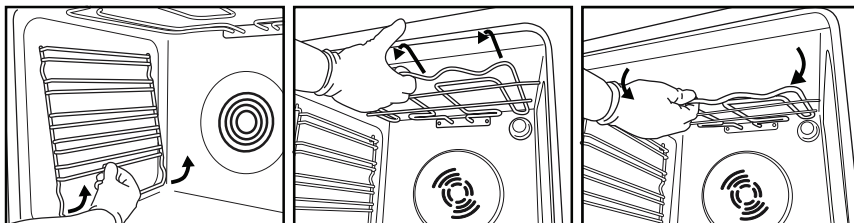


Obr. 1

Obr. 2

#### **SKLOPENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)**

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytněte topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

## VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ TROUBY

**Výměna zadní žárovky** (je-li jí model vybaven):

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět (obr. 7).
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



Obr. 6

Obr. 7

### POZNÁMKA:

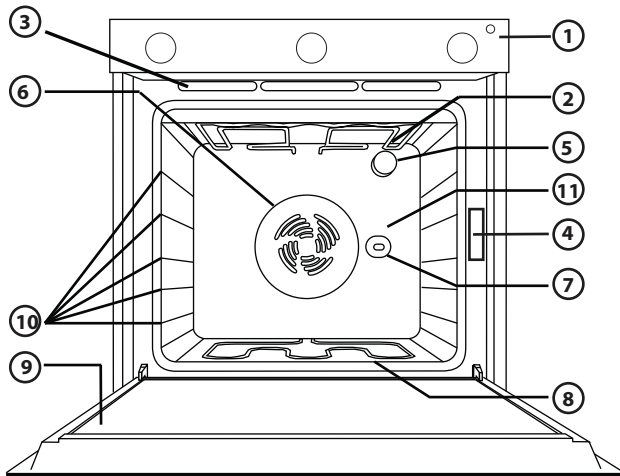
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro pokojové osvětlení (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku.

### DŮLEŽITÉ:

- **Halogenových žárovek se nedotýkejte holými rukama, můžete je tak poškodit.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu žárovky.**

## NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI



1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí systém (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožně (je-li jím model vybaven)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

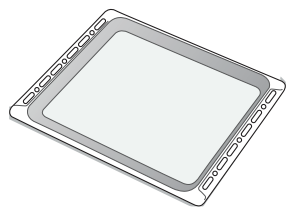
### POZNÁMKA:

- Váš produkt se od vyobrazení může mírně lišit.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.

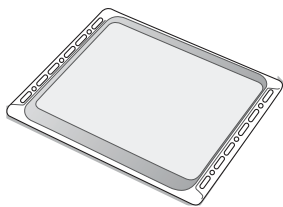


## **VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ**

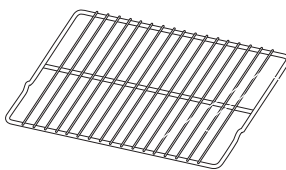
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



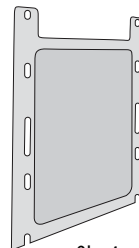
Obr. 1



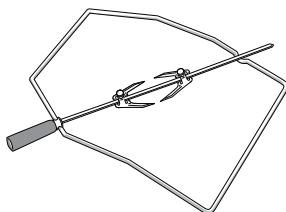
Obr. 2



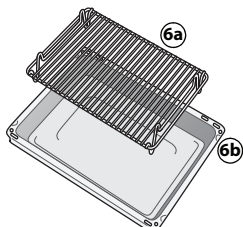
Obr. 3



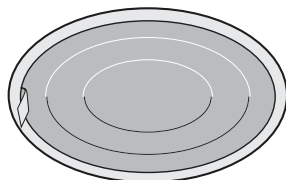
Obr. 4



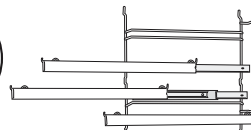
Obr. 5



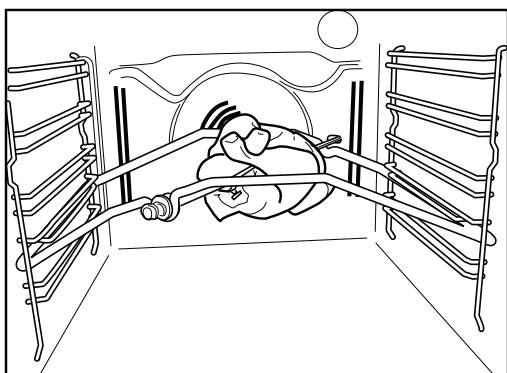
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### **Odkapávací plech (obr. 1)**

Slouží k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže či ryb apod. se zeleninou i bez ní. Při pečení masa nalijte do odkapávacího plechu trochu vody, aby se tuk nerozstříkával a netvořil se kouř.

### **Plech na pečení (obr. 2)**

Je určen k pečení sušenek, koláčů a pizzy.

### **Rošt (obr. 3)**

Je určen ke grilování jídel nebo jako podložka pro hrnce, dortové formy a jiné nádoby. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Zakřivení roštu může směřovat nahoru i dolů.

### **Boční katalytické panely (obr. 4)**

Tyto panely jsou pokryty speciální mikroporézní vrstvou smaltu, která pohlcuje odšťukující tuk. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čistící cyklus (viz ČISTĚNÍ).

### **Otočný rožňák (obr. 5)**

Rožňák použijte podle návodu na obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy“.

### **Souprava grilu (obr. 6)**

Skládá se z roštu (6a) a smaltované nádoby (6b). Tato souprava musí být při grilování umístěna na rošt (obr. 3) a používá se s funkcí grilu.

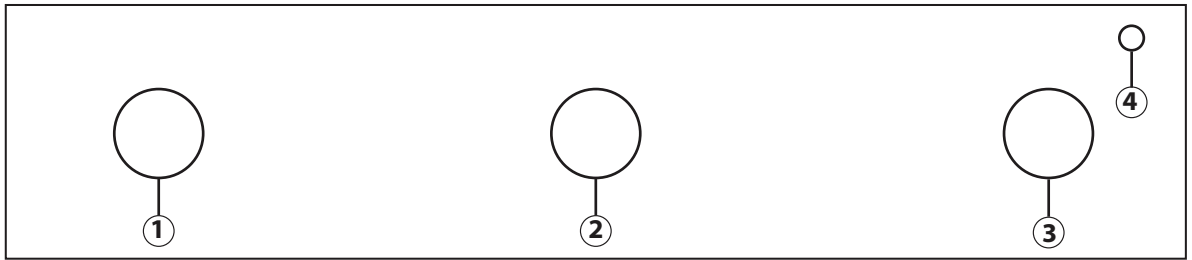
### **Tukový filtr (obr. 7)**

Použijte jej **pouze** k pečení velmi tučných jídel. Zavěste jej na zadní stěně trouby naproti ventilátoru. Lze jej mýt v myčce nádobí a použít s funkcí ventilátoru.

### **Výsuvné kolejničky (obr. 8)**

Umožňují vytažení roštů a plechů na polovinu své délky. Jsou vhodné pro veškeré příslušenství, lze je mýt v myčce nádobí.

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### POZNÁMKA:

- Vámi zakoupený výrobek se může oproti vyobrazení mírně lišit.


1. Ovladač voliče funkcí
2. Ovladač voliče doby pečení
3. Volič termostatu
4. Červená kontrolka teploty.

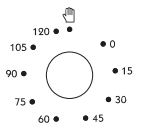
### JAK POUŽÍVAT TROUBU


Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.

Ovladačem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Červené světlo termostatu se rozsvítí, když trouba dosáhne zvolené teploty, světlo opět zhasne. Po ukončení pečení vraťte ovladače do polohy „0“.









### VOLIČ ČASU PEČENÍ

Tento volič umožňuje nastavení času od 1 do 120 minut. Chcete-li po nastavení požadované funkce nastavit rovněž čas tepelné úpravy, otočte kulatým ovladačem po směru hodinových ručiček a pak jej otočte zpět na požadovaný čas tepelné úpravy. Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne a volič zůstane v poloze „0“. Jestliže budete chtít používat troubu v ručním režimu, tj. bez nastavení doby pečení, musíte otočit ovladačem na symbol .
































**UPOZORNĚNÍ:** Je-li volič v poloze „0“, trouba se nezapne. Chcete-li troubu zapnout, otočte voličem na symbol  nebo nastavte dobu tepelné úpravy.








## TABULKA FUNKCÍ

| FUNKCE   |                     | POPIS   |
|--|---------------------|---|
|   | VYPNUTO             | –   |
|  | OSVĚTLENÍ           | Slouží k zapnutí osvětlení trouby.  |
|  | TRADIČNÍ            | Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Použijte druhou úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.  |
|  | SMARTCLEAN          | K odstranění nečistot z pečení za pomoci nízkoteplotního cyklu. Kombinovaný účinek speciálního smaltu a vody uvolňované během cyklu usnadňuje odstraňování nečistot. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Na dno trouby nalijte 200 ml vody a poté spusťte cyklus na 30 minut při 90 °C. Na konci cyklu počkejte před otevřením dvířek 15 minut.   |
|  | HORKÝ VZDUCH PEČENÍ | K pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 3. úroveň. Před pečením troubu předehřejte.   |
|  | GRIL                | Ke grilování kotlet, ražničí a klobás, zapékání zeleniny nebo opečení chleba. Umístěte jídlo na 4. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu asi na 3–5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.   |
|  | TURBOGRIL           | Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo umístěte do střední polohy. Doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zhnědlo po všech stranách. Troubu nemusíte předehřívát. Dvířka trouby musí být při pečení zavřena. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít. |
|  | ROZMRAZOVANÍ        | Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.  |

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| Recept   | Funkce  | Předehřátí | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství a poznámky   |
|--|---|------------|----------------|--------------|-----------|--|
| Kynuté koláče  |    | Ano        | 2              | 160–180      | 35–55     | Dortová forma na roštu   |
|  |    | Ano        | 1–3            | 150–170      | 30–90     | Úroveň 3: dortová forma na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte)<br>Úroveň 1: Dortová forma na roštu            |
| Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč) |    | Ano        | 2              | 150–190      | 30–85     | Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu   |
|  |    | Ano        | 1–3            | 150–190      | 35–90     | Úroveň 3: dortová forma na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte)<br>Úroveň 1: Dortová forma na roštu            |
| Sušenky/muffiny                                      |    | Ano        | 3              | 170–180      | 15–40     | hluboký plech / plech na pečení  |
|  |    | Ano        | 1–3            | 150–175      | 20–45     | Úroveň 3: drátěný rošt (v polovině pečení úrovně vyměňte)<br>Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení             |
| Odpalované pečivo                                    |    | Ano        | 3              | 180          | 30–40     | hluboký plech / plech na pečení  |
|  |    | Ano        | 1–3            | 170–190      | 35–45     | Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte)<br>Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení |
| Sněhové pečivo                                       |   | Ano        | 3              | 90           | 120–130   | hluboký plech / plech na pečení  |
|  |  | Ano        | 1–3            | 90           | 130–150   | Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte)<br>Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení |
| Chléb/pizza/focaccia                                 |  | Ano        | 2              | 190–250      | 15–50     | hluboký plech / plech na pečení  |
|  |  | Ano        | 1–3            | 190–250      | 25–45     | Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte)<br>Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení |
| Zmražená pizza                                       |  | Ano        | 2              | 250          | 10–15     | Úroveň 2: Odkapávací plech / plech na pečení nebo rošt   |
|  |  | Ano        | 1–3            | 250          | 10–20     | Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte)<br>Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení |
| Slané koláče (zeleninové, quiche lorraine)           |  | Ano        | 2              | 175–200      | 40–50     | Dortová forma na roštu   |
|  |  | Ano        | 1–3            | 180–190      | 40–55     | Úroveň 3: dortová forma na roštu (v polovině pečení úrovně vyměňte)<br>Úroveň 1: Dortová forma na roštu            |

| Recept  | Funkce  | Přehřátí | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství a poznámky   |
|---|---|----------|----------------|--------------|-----------|--|
| Pečivo z listového těsta                          |    | Ano      | 3              | 180-200      | 20-30     | hluboký plech / plech na pečení  |
|   |    | Ano      | 1-3            | 180-190      | 20-40     | Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úroveň vyměňte)<br>Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení |
| Lasagne / zapečené těstoviny / Cannelloni/pudingy |    | Ano      | 2              | 190-200      | 40-65     | Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu   |
| Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg                |    | Ano      | 2              | 190-200      | 90-110    | Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu   |
| Kuře/králík/kachna 1 kg                           |    | Ano      | 2              | 190-200      | 65-85     | Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu   |
| Husa/krocan 3 kg                                  |    | Ano      | 1/2            | 190-200      | 140-180   | Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu   |
| Ryba pečená v troubě/alobalu (filety, celé)       |    | Ano      | 2              | 180-200      | 40-60     | Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu   |
| Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)          |    | Ano      | 2              | 175-200      | 50-60     | Plech na pečení na roštu   |
| Topinky   |    | Ano      | 4              | 200          | 2-5       | Rošt   |
| Rybí filé / steaky                                |  | Ano      | 4              | 200          | 30-40     | Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)   |
|   |   |          |                |              |           | Úroveň 3: hluboký plech s vodou  |
| Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery                 |  | Ano      | 4              | 200          | 30-50     | Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)   |
|   |   |          |                |              |           | Úroveň 3: hluboký plech s vodou  |
| Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg                  |  | -        | 2              | 200          | 55-70     | Úroveň 2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)  |
|   |   |          |                |              |           | Úroveň 1: hluboký plech s vodou  |
| Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg                  |  | -        | 2              | 200          | 60-80     | Úroveň 2: otočný rožen (je-li jím model vybaven)   |
|   |   |          |                |              |           | Úroveň 1: hluboký plech s vodou  |

| Recept              | Funkce  | Předehřátí | Úroveň (zdola) | Teplota. (°C) | Čas (min) | Příslušenství a poznámky   |
|---------------------|---|------------|----------------|---------------|-----------|--|
| Krvavý rostbíf 1 kg |    | -          | 2              | 200           | 35–50     | Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)                                  |
| Jehněčí kýta/kýty   |    | -          | 2              | 200           | 60-90     | Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)               |
| Pečené brambory     |    | -          | 2              | 200           | 45–55     | Odkapávací plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)                     |
| Zapékaná zelenina   |    | -          | 2              | 200           | 20-30     | Plech na pečení na roštu   |
| Lasagne a maso      |    | Ano        | 1–3            | 200           | 50-100*   | Úroveň 3: plech na pečení na roštu (po uplynutí dvou třetin doby přípravy prohodte úroveň, je-li to třeba) |
|                     |   |            |                |               |           | Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu  |
| Maso a brambory     |    | Ano        | 1–3            | 200           | 45-100*   | Úroveň 3: plech na pečení na roštu (po uplynutí dvou třetin doby přípravy prohodte úroveň, je-li to třeba) |
|                     |   |            |                |               |           | Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu  |
| Ryby a zelenina     |  | Ano        | 1-3            | 180           | 30-50*    | Úroveň 3: plech na pečení na roštu (v polovině pečení úroveň vyměňte)                                      |
|                     |   |            |                |               |           | Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu  |

\*Doba pečení je pouze orientační. Jídlo je možné z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

**POZNÁMKA:** Symboly pro funkce pečení mohou být mírně odlišné od vyobrazených.

## RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

### Jak používat tabulku tepelné úpravy

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby a nezahrnují předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty. Pokud jídlo nebude dostatečně propečené, nastavené hodnoty zvyšte. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

#### Pečení různých pokrmů současně

Pomocí funkce „TRADICNI PECENI“ můžete péct současně různá jídla (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Ve dvou třetinách pečení můžete prohodit použité úrovně. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív, a jídlo s delší dobou pečení ponechtejete v troubě.

#### Moučníky

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete dortové formy s nepřílnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se pak nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte přibližně nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- U moučníků s vlhkou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADICNI PECENI“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

#### Maso

- Použijte jakýkoli druh pečicího plechu nebo nádobu z tepelně odolného skla vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejné silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem odkapávací plech s půl litrem vody k zachycování vytékajících šťáv. V případě potřeby vodu dolijte.

#### Otočný rožň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku otočného rožně, kuře připevněte šňůrkou. Před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte na místo v přední části trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek odkapávací plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí vytékající šťávy. Jehlice je opatřena plastovým držadlem, které je třeba před pečením odstranit. Opět je použijte na konci pečení, abyste se při vytahování jídla z trouby nespálili.

#### Pizza

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.



03/2016



400011513584



Whirlpool® Registered trademark/TM Trademark of Whirlpool, USA