

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**
Podrobnější informace a podporu získáte
registrací produktu na adrese
www.whirlpool.eu/register.

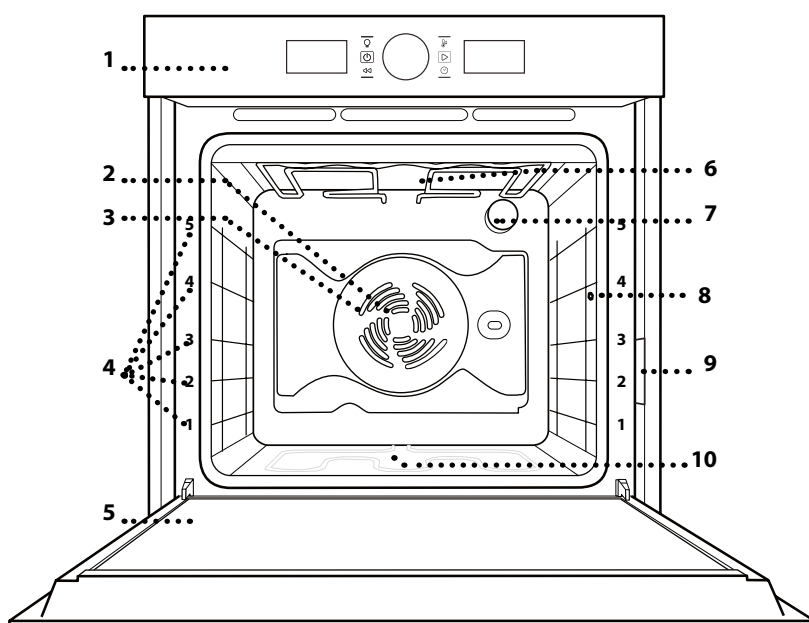


Návod k použití a údržbě a bezpečnostní
pokyny si můžete stáhnout na našich
webových stránkách **docs.whirlpool.eu**,
přičemž se řiďte i pokyny uvedenými na
zadní straně této příručky.



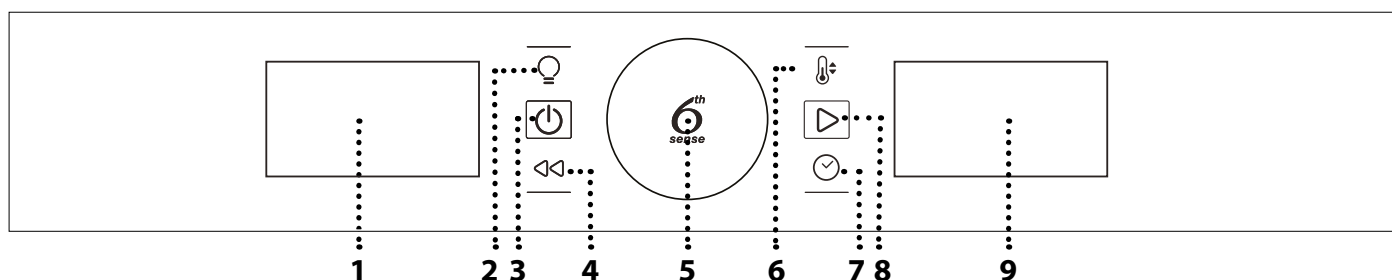
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Kruhové topné těleso
(není vidět)
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Bod pro zavedení sondy do
masa (je-li k dispozici)
9. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. LEVÝ DISPLEJ

2. OSVĚTLENÍ

Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.

3. ZAP/VYP


Zapnutí nebo vypnutí trouby
a přerušení nebo vypnutí aktivní
funkce v kterémkoli okamžiku.

4. ZPĚT

Při provádění konfigurace
nastavení slouží pro návrat do

předchozí nabídky.

5. OTOČNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO 6TH SENSE

Jeho pomocí můžete procházet
funkcemi a nastavovat parametry
vaření. Stisknutím  provedete
výběr, nastavení, nalezení
a potvrzení funkcí nebo hodnot,
a také můžete spustit program
tepelné úpravy potravin.

6. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

7. ČAS

Pro nastavení nebo změnu času
a přizpůsobení doby přípravy.

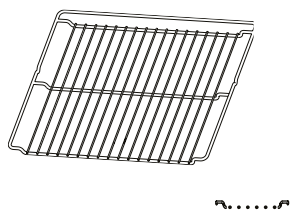
8. SPUSTIT

Pro aktivaci funkcí a potvrzení
nastavení.

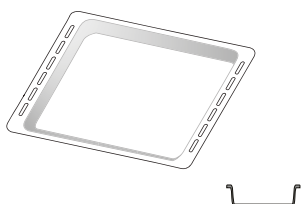
9. PRAVÝ DISPLEJ

PŘÍSLUŠENSTVÍ

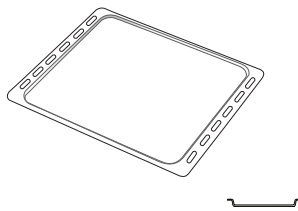
ROŠT



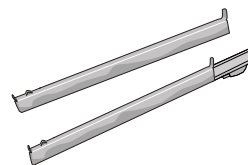
ODKAPÁVACÍ PLECH



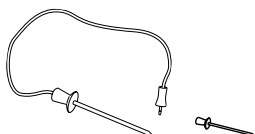
PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ DRÁŽKY *(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



SONDA DO MASA (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

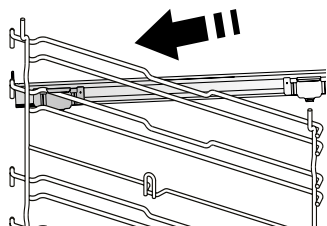
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

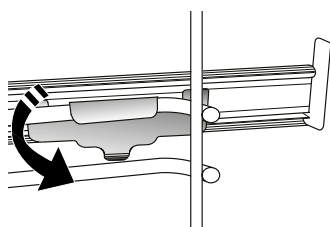
NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

. Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté jemně zatáhněte 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 zasuněte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

FUNKCE



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topínek. 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.



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.



TRADIČNÍ 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.



FUNKCE 6TH SENSE



DUŠ. MASO SE ZELENINOU

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.



MASO

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.



MAXI PEČENÍ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.



CHLÉB

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.



PIZZA

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.



CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky vybere nejvhodnější teplotu a způsob pečení, a to u všech druhů moučníků.



SPECIÁLNÍ FUNKCE



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.



TURBOGRIL

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 rožň (je-li součástí).



EKO S HORKÝM VZDUCEM*

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.



UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.



KYNUTÍ

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



AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Pro odstranění nečistot způsobených vystřikováním pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě (přibližně 500 °C). K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Úplný cyklus (PYRO) a zkrácený cyklus (ECO). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.

* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. NASTAVTE ČAS

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Pro nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte a zopakujte kroky uvedené výše.

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

2. NASTAVENÍ

V případě potřeby můžete změnit výchozí měrnou jednotku teploty (°C) a jmenovitý proud (16 A).

Pokud je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Otáčením voličem zvolte měrnou jednotku. Poté, pro potvrzení, stiskněte .



Otáčením voličem zvolte jmenovitý proud. Poté, pro potvrzení, stiskněte .

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

3. 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“).

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

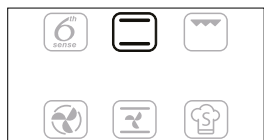
Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

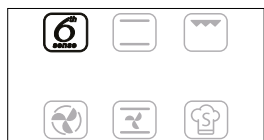
1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením troubu zapnete.

Otáčejte knoflíkem pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte a přejděte do nabídky funkcí.



Otáčejte knoflíkem pro zobrazení dostupných podfunkcí funkcí na pravém displeji. Jednu z hodnot vyberte a pro potvrzení stiskněte .

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

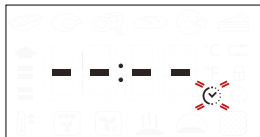


Když ikona °C/°F bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné). Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký).



Upozornění: Po zapnutí funkce můžete změnit teplotu nebo výkon grilu, a to stiskem nebo přímo otočením knoflíku.

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. Stiskem potvrdíte a spustíte funkci. V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro změnu nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .



V případě potřeby otáčejte 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.



Upozornění: 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 pokrmů.

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

Stiskněte nebo pro provedení změny nastavení teploty a doby přípravy. Po dokončení potvrdíte stiskem .

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

4. PŘEDEHŘEV

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



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu kdykoli změnit.

5. KONEC PEČENÍ

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



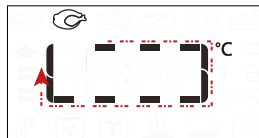
Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

. Funkce 6th Sense

OBNOVENÍ TEPLoty

Pokud teplota v troubě během pečicího cyklu klesne z důvodu otevřených dvířek, automaticky se aktivuje speciální funkce pro obnovení původní teploty.

Během procesu obnovování teploty bude na displeji zobrazen symbol „hada“, který bude přítomen až do té doby, než bude nastavené teploty dosaženo.



Za účelem zaručení co nejlepších výsledků bude běžící naprogramovaný pečicí cyklus prodloužen o určitou dobu v závislosti na tom, jak dlouho byla dvířka otevřená.

. SPECIÁLNÍ FUNKCE

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 spuštěním funkce pyrolytického čištění odstraňte zevnitř trouby veškeré příslušenství, včetně vodících 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, použijte výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Ke speciálním funkcím se dostanete pomocí  a poté otočte knoflíkem pro výběr  z nabídky. Poté potvrďte tlačítkem .

Pro okamžité spuštění funkce čištění stiskněte , popřípadě otočte ovladačem a vyberte zkrácený cyklus (ECO).

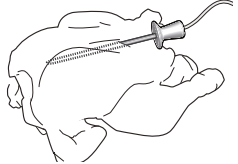
Stiskněte  pro okamžité zahájení čistícího cyklu, popřípadě stiskněte  pro nastavení doby ukončení/odloženého startu.

Trouba spustí čistící cyklus a dvířka se automaticky uzamknou. V průběhu pyrolytického čištění nelze dvířka trouby otevřít: Zůstanou zablokována, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

Upozornění: Doba trvání a teplotu čistícího cyklu nelze nastavit.

. POUŽITÍ SONDY DO MASA (JE-LI K DISPOZICI)

Teploměr do masa dodávaný k výrobku umožňuje přesné měření vnitřní teploty potravin v průběhu tepelné úpravy. Použití teplotní sondy do masa je povoleno pouze u některých funkcí pečení („Konvenční“, „Horký vzduch“, „Tradiční pečení“, „Turbogril“, „6th Sense – Maso“ a „6th Sense – Maxicooking“ (pečení velkých kusů masa).



Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr umístěn přesně. Sondu zasuněte do nejmasitější části až po okraj tak, abyste se vyhnuli kostem a tučným kouskům.

U drůbeže by se měla sonda vkládat ze strany doprostřed prsou, přičemž je potřeba dbát na to, aby její špička neskončila v duté části. U masa s velmi nepravidelnou tloušťkou je potřeba před vyjmutím z trouby zkontrolovat, zda je



dostatečně propečené. Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby. Po připojení teploměru do zásuvky v troubě zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona a cílová teplota.





Pokud dojde k připojení teploměru v průběhu výběru funkce, přepne se displej na výchozí cílovou teplotu pro teploměr do masa.


Stiskem  spustíte nastavení. Otáčením ovladače nastavte cílovou teplotu sondy. Stiskem  volbu potvrdíte.

Otáčením ovladače nastavte požadovanou teplotu trouby.

Stiskem  nebo  potvrdíte zahájení cyklu tepelné úpravy.


V průběhu cyklu tepelné úpravy se na displeji zobrazuje cílová teplota teploměru do masa. Jakmile maso dosáhne nastavené cílové teploty, cyklus tepelné úpravy se ukončí a na displeji se zobrazí „End“.

K obnovení cyklu tepelné úpravy poté, co se zobrazí „End“, lze otočením ovladače nastavit cílovou teplotu sondy tak, jak je uvedeno výše. Stiskem  nebo  potvrdíte a znovu spustíte pečící cyklus.


Upozornění: V průběhu cyklu tepelné úpravy s použitím sondy do masa lze otočením ovladače změnit cílovou teplotu sondy. Stiskem  nastavíte teplotu trouby.

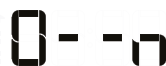
Teploměr lze vložit kdykoli, a to i v průběhu cyklu tepelné úpravy.

V takovém případě je nutno znovu nastavit parametry tepelné úpravy.


Je-li teploměr do masa s určitou funkcí nekompatibilní, vypne trouba cyklus tepelné úpravy a zazní výstražné zvukové znamení. V takovém případě odpojte teploměr do masa nebo stiskem  nastavte jinou funkci. Funkce odložený start a předehřívání nejsou kompatibilní s použitím teploměru do masa.

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

UŽITEČNÉ RADY

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 zvýšte. 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.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce Horký vzduch můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

MASO

Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení nechte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně 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. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

















































































PIZZA

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

KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA PEČENÍ (min) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|--|---|-----------|--------------|-------------------|--|
| Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta |  | - | 170 | 30–50 | 2  |
| |  | Ano | 160 | 30–50 | 2  |
| |  | Ano | 160 | 30–50 | 4 1   |
| Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč) |  | - | 160–200 | 30–85 | 3  |
| |  | Ano | 160–200 | 35–90 | 4 1   |
| Sušenky / drobné cukroví |  | - | 160–170 | 20–40 | 3  |
| |  | Ano | 150–160 | 20–40 | 3  |
| |  | Ano | 150–160 | 20–40 | 4 1   |
| Odpalované pečivo |  | - | 180–200 | 30–40 | 3  |
| |  | Ano | 180–190 | 35–45 | 4 1   |
| |  | Ano | 180–190 | 35–45* | 5 3 1    |
| Pusinky |  | Ano | 90 | 110–150 | 3  |
| |  | Ano | 90 | 130–150 | 4 1   |
| |  | Ano | 90 | 140–160* | 5 3 1    |
| Pizza (tenká, silná, focaccia) |  | - | 220–250 | 20–40 | 2  |
| |  | Ano | 220–240 | 20–40 | 4 1   |
| |  | Ano | 220–240 | 25–50* | 5 3 1    |
| Bochník chleba 0,5 kg |  | - | 180–220 | 50–70 | 2  |
| Malý chléb |  | - | 180–220 | 30–50 | 3  |
| Chléb |  | Ano | 180–220 | 30–60 | 4 1   |
| Zmražená pizza |  | - | 250 | 10–20 | 2  |
| |  | Ano | 250 | 10–20 | 4 1   |
| Slané koláče (zeleninový koláč, quiche) |  | Ano | 180–190 | 45–60 | 2  |
| |  | Ano | 180–190 | 45–60 | 4 1   |
| |  | Ano | 180–190 | 45–70* | 5 3 1    |
| Pečivo z listového těsta |  | Ano | 190–200 | 20–30 | 3  |
| |  | Ano | 180–190 | 20–40 | 4 1   |
| |  | Ano | 180–190 | 20–40* | 5 3 1    |
| Lasagne/nákypy |  | - | 190–200 | 40–65 | 3  |
| Zapečené těstoviny / cannelloni |  | - | 190–200 | 25–45 | 3  |

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA PEČENÍ (min) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|--|--------|-----------|-------------------------|-------------------|------------------------|
| Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové o hmotnosti 1 kg | | - | 190–200 | 60–90 | 3 |
| Vepřová pečeně s kůží 2 kg | | - | 170 | 110–150 | 2 |
| Kuře/králík/kachna 1 kg | | - | 200–230 | 50–80 ** | 3 |
| Husa/krocán 3 kg | | - | 190–200 | 90–150 | 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 / řízký | | - | 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 |
| Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg | | - | 2 (střední) | 35–50** | 3 |
| Jehněčí kýta/kýty | | - | 2 (střední) | 60–90** | 3 |
| Pečené brambory | | - | 2 (střední) | 35–55** | 3 |
| Zapékaná zelenina | | - | 3 (vysoké) | 10–25 | 3 |
| Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1) | | Ano | 190 | 40–120* | 5 3 1 |
| Lasagne a maso | | Ano | 200 | 50–120* | 4 1 |
| Maso a brambory | | Ano | 200 | 45–120* | 4 1 |
| Ryby a zelenina | | Ano | 180 | 30–50 | 4 1 |
| Nadívané maso | | - | 200 | 80–120* | 3 |
| Nakrájené maso (králík, kuře, jehněčí) | | - | 200 | 50–120* | 3 |

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

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

*** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

Upozornění: ** Funkce „6th Sense – cukroví a dorty“ využívá pouze horní a spodní topná tělesa bez funkce horkého vzduchu. Nevyžaduje předehřívání.

| FUNKCE | | | | | | |
|--------------------|----------------------|--|--|------------------------------------|--------------------------------|------------------|
| | Tradiční | Grill | Turbo grill | Horký vzduch | Tradiční pečení | Eco horký vzduch |
| AUTOMATICKÉ FUNKCE | | | | | | |
| | Duř. maso a zelenina | Maso | Maxi pečení | Chléb | Pizza | Cukroví a dorty |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | | | | | | |
| | Rošt | Pečicí plech nebo dortová forma na roštu | Hluboký plech / plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody | |

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žiravé 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

- Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákn. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec jej 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 mikrovlákn.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo

zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.

- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění.

- 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

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

Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typu E-14, T 300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typu G9, T 300 °C. 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.

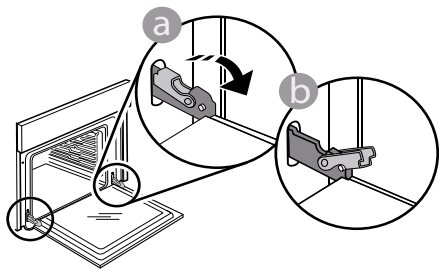
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit.

Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

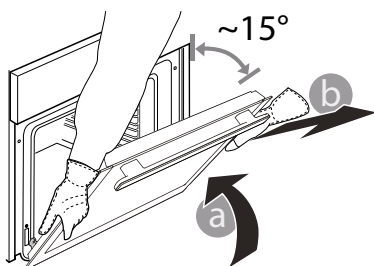
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



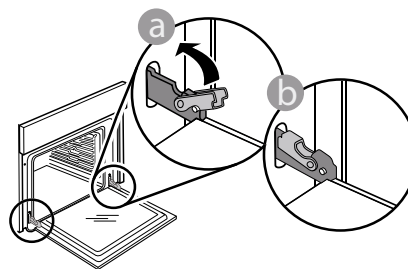
zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



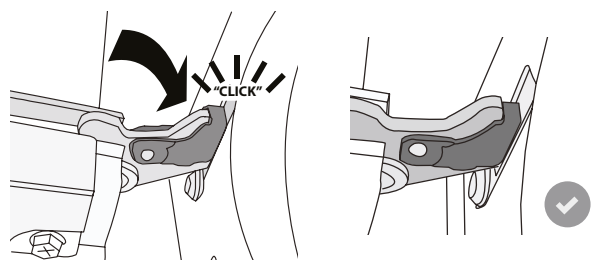
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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 uvedený postup opakujte. 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. |
| Dveře nelze otevřít. | Závada zámku dvířek. Probíhá čisticí cyklus. | Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha přetrvává. Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne. |
| Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem. | Softwarový problém. | Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. |

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče lze stáhnout z našich webových stránek docs.whirlpool.eu.

JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

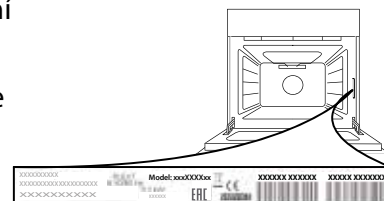
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte kód výrobku.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

KONTAKTUJETE-LI CENTRUM POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

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



400011109769

Vytištěno v Itálii