



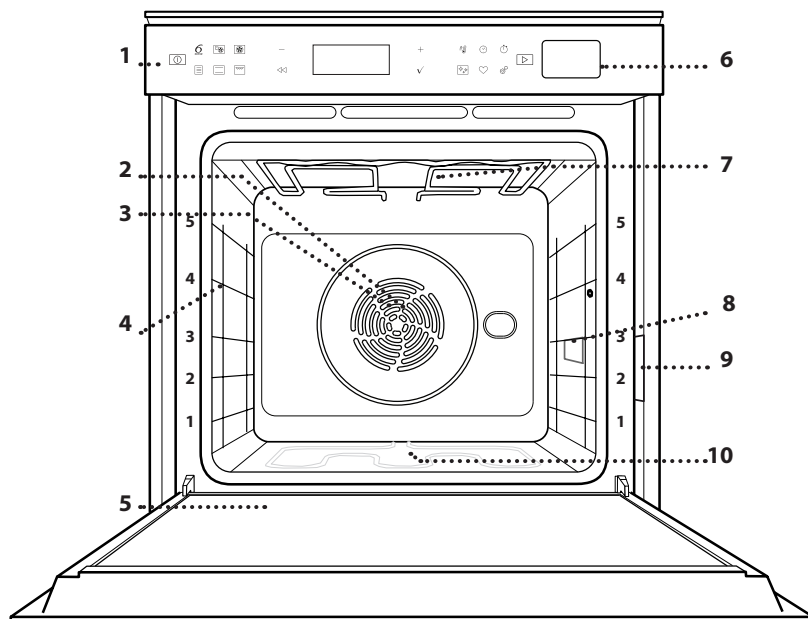
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.whirlpool.eu/register



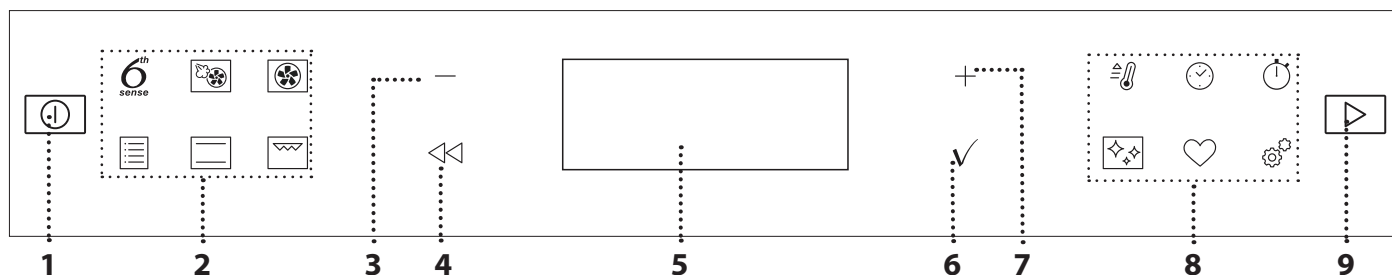
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS PRODUKTU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby
a přerušení nebo vypnutí aktivní
funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím
a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

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

4. ZPĚT

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

5. DISPLEJ

Pro okamžitou aktivaci funkce.

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce
nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

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

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

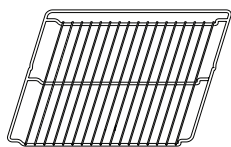
Pro rychlý přístup k funkcím, době
trvání, nastavení a oblíbeným
položkám.

9. START

Pro spuštění funkce pomocí
speciálního nebo základního
nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



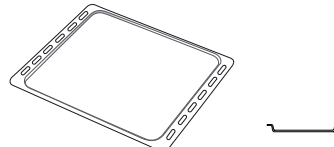
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



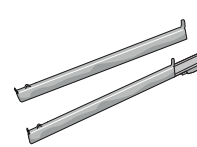
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

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

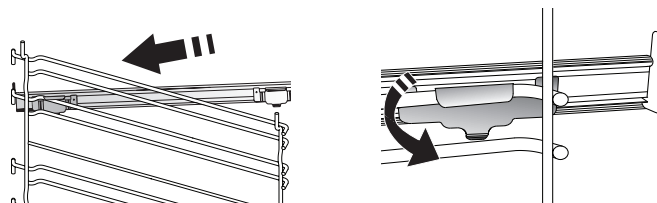
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní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



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

ARTISAN

6th
sense

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.



HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.



HORKÝ VZDUCH

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



TRADIČNÍ PROGRAMY

• TRADIČ. PEČENÍ

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

• FUNKCE 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.

• TURBO GRILL

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

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

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

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» MAXI PEČENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, 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.

» ROZMRAZIT

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

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» EKO S HORKÝM VZDUCEM

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



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



GRILL

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



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.



ČASOVÉ SPÍNAČE

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



ČIŠTĚNÍ

• AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY – PYRO

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. 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.

• VYPOUŠTĚNÍ

Slouží k automatickému vyprázdnění nádržky, aby v ní nezůstala zbytková voda v případě, že spotřebič nebude po určitou dobu používán.

• ODVÁPNĚNÍ

Slouží k odstranění vodního kamene z nádržky. Doporučujeme používat tuto funkci pravidelně. Pokud tak neučiníte, na displeji se objeví zpráva, která vám připomene, že je třeba troubu vyčistit.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

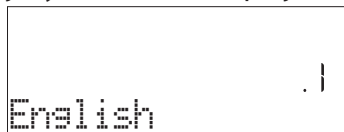
Je-li aktivní úsporný režim „EKO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje.

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).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

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



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

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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



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

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

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.

3. NASTAVTE ČAS

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



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

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

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

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY



Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro provedení změny a poté, pro

potvrzení volby, stiskněte **✓** a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).



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


U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete volit množství páry z následujících možností: 1 (nízká), 2 (střední), 3 (vysoká).

Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu / úroveň grilu změnit pomocí **+** nebo **-**.


DOBA TRVÁNÍ



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



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

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

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



Stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem **✓** a funkci spusťte. 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.

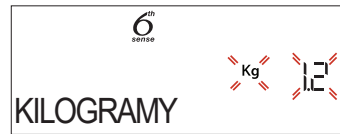
Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Po dobu čekání můžete stisknout **+** nebo **-** a upravit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

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 / PIZZA (KULATÝ PLECH)




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

STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

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



Po vyzvání stiskněte **+** nebo **-** a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte **✓** nebo  pro potvrzení a aktivujte funkci. Stejným způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zapečení od nízké (-1) po vysokou (1).

VAŘENÍ V PÁŘE

Po výběru funkce „Horký vzduch + pára“ nebo jednoho z receptů 6th Sense je možné díky využití páry připravit jakýkoli pokrm.

Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro tradiční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů.

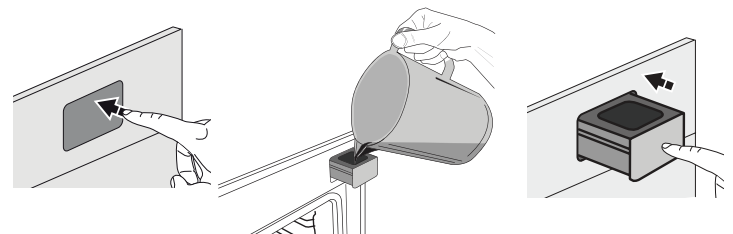
Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

Před vařením v páře je nutné naplnit nádrž uvnitř trouby pomocí zásuvky na ovládacím panelu.

Když se na displeji objeví výzva „PŘILIJTE VODU“ nebo „NAPLNĚTE ZÁSUVKU“, lehkým zatlačením na zásuvku ji otevřete.

Pomalou jí plňte pitnou vodou, dokud se na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“. Maximální kapacita nádrže je přibližně 1,5 litru.


Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačít směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.





Vodu bude nutné přidat pouze tehdy, když nebude nádrž dostatečně plná na dokončení vaření.


Nádrž nenaplňujte, když je spotřebič vypnutý nebo dokud se neobjeví výzva k plnění na displeji.

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

Během fáze odložení se po stisku  trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .



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

4. PŘEDOHŘEV



Některé funkce mají fázi předeřhátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předeřhátí 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 dvířka, vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka a stiskem  nebo  zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předeřhávání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předeřhátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předeřhátí nezahrnuje. Pomocí  nebo  můžete vždy požadovanou teplotu změnit.


5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.



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



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

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

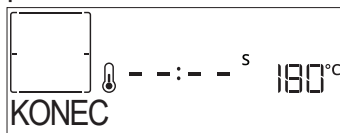




Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte  nebo .

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

6. KONEC PEČENÍ

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





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

ZAPÉKÁNÍ

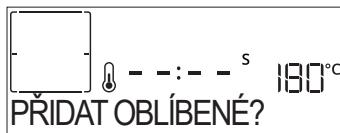
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.









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

. OBLÍBENÉ


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



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

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

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

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



Pro výběr funkce stiskněte **+** nebo **-**, potvrďte stiskem **✓** a poté, pro spuštění, stiskněte **▶**.

• ČIŠTĚNÍ

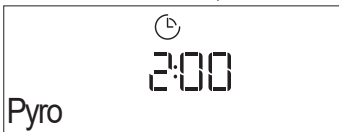
• AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO

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.

Stiskněte **⊞**, aby se na displeji zobrazila položka „Pyro“.



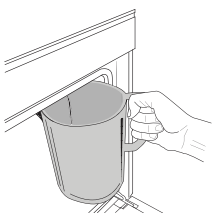
Stiskněte **+** nebo **-** pro výběr požadovaného cyklu a následně, pro potvrzení, stiskněte **✓**. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout **+** nebo **-** a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem **✓**.

Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte **▶**. Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu. Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

• VYPOUŠTĚNÍ

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Doporučujeme vypouštění provést po každém použití trouby.

Po určitém počtu použití bude nutné tuto akci provést povinně, a dokud tak neučiníte, nebude možné spustit parní funkci.



Poté, co vyberete funkci „Vypouštění“ nebo co se objeví výzva na displeji, stiskněte **▶** a řiďte se zobrazenými pokyny: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vložte velkou nádobu. Jakmile se

spustí vypouštění, držte nádobu na místě, dokud není proces dokončen.

Na displeji se ukáže, kdy bude třeba nádržku zcela vyprázdnit.

Upozornění: Tuto aktivitu nelze provádět, dokud neuplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od vložení posledního produktu). Během této doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM“. Nádobu musí mít objem alespoň 2 litry.

• ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a parní okruh v tom nejlepším stavu. Funkce je rozdělena do několika fází: vypouštění, odvápnění, vyplachování. Jakmile je funkce spuštěna, postupujte podle pokynů na displeji a po jejich provedení stisknutím tlačítka **▶** zahájíte další fázi.

Průměrné trvání kompletní funkce je asi 190 minut.

Upozornění: Pokud bude funkce kdykoli přerušena, je nutné opakovat celý cyklus odvápnění.

» VYPOUŠTĚNÍ

Před odvápněním je nutné nádržku vypustit: Ideální postup práce najdete v příslušném odstavci.

Upozornění: Tuto aktivitu nelze provádět, dokud neuplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od vložení posledního produktu). Během této doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM“. Nádobu musí mít objem alespoň 2 litry.

» ODVÁPNĚNÍ

Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 1,7 l pitné vody.

Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu

Společnost Whirlpool nenesá žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.

Po dokončení fáze odvápnění je nutné nádržku vypustit.

» OPLACHOVÁNÍ


Pro vyčištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Nádržku napouštějte pitnou vodou, dokud se na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“ a poté stisknutím **▶** spusťte proplach. Po skončení vás displej vyzve, abyste tento postup zopakovali, obsah vypustili a provedli nový proplach.

Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

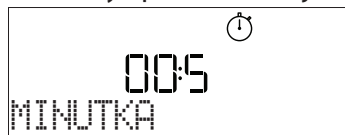
Během tohoto cyklu není možné aktivovat jiné funkce.

Veźmĕte prosím na vědomí: Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci prováděli pravidelně.

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte **+** nebo **-**: Na displeji začne blikat ikona .

K nastavení požadované doby stiskněte **+** nebo **-** a časový spínač aktivujte stiskem **✓**.





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

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Stiskněte **+** nebo **-** pro změnu času nastaveného na časovém spínači.

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

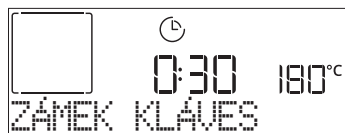
Pro zapnutí trouby stiskněte  a následně vyberte požadovanou funkci.


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

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







































. 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 stisknutím .

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN		DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (z doby pečení)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
LASAGNE	-	0,5–3 kg	-	 2	
MASO	Hovězí pečeně	Pečeně (stupeň pečení 0)	-	 3	
		Hamburgery (stupeň pečení 0)	1,5–3 cm	3/5	 5  4
	Vepřové pečeně	Pečeně	0,6–2,5 kg	-	 3
		Párky a klobásy	1,5–4 cm	2/3	 5  4
	Kuřecí pečeně	Vcelku	0,6–3 kg	-	 2
		Řízek a prso	1–5 cm	2/3	 5  4
	Kebaby	jedna 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	jeden plech	-	 3
		Rajčata	jeden plech	-	 3
		Papriky	jeden plech	-	 3
		Brokolice	jeden plech	-	 3
		Květák	jeden plech	-	 3
		Jiné	jeden plech	-	 3
	KOLÁČE A CUKROVÍ	Kynuté koláče ve formě	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	-
Cukroví & plněné koláče		Sušenky	0,2–0,6 kg	-	 3
		Odpalované těsto	jeden plech	-	 3
		Koláč	0,4–1,6 kg	-	 3
		Závin	0,4–1,6 kg	-	 3
		Plněný ovocný koláč	0,5–2 kg	-	 3
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 🍞	0,5–2,0 kg	-	 2	
	Bagety 🍞	200–300 g každý	-	 3	
PIZZA	Tenké	kulatý plech	-	 2	
	Silné	kulatý plech	-	 2	
	Mražené	1–4 vrstvy	-	 2	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošť

Pečicí plech
nebo dortová forma na
roštuOdkapávací plech /
pečicí plech nebo plech
do trouby pro pečení na
roštuOdkapávací plech / plech
na pečeníOdkapávací plech
s 500 ml vody



TABULKA PEČENÍ PRO HORKÝ VZDUCH + PÁRA

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Sušenky / linecké pečivo	NÍZKÁ	Ano	140–150	35–55	
Malý moučník / muffin	NÍZKÁ	Ano	160–170	30–40	
Kynuté koláče	NÍZKÁ	Ano	170–180	40–60	
Piškotový koláč	NÍZKÁ	Ano	160–170	30–40	
Focaccia	NÍZKÁ	Ano	200–220	20–40	
Bochník chleba	NÍZKÁ	Ano	170–180	70–100	
Malý chléb	NÍZKÁ	Ano	200–220	30–50	
Bageta	NÍZKÁ	Ano	200–220	30–50	
Pečeně brambory	STŘEDNÍ	Ano	200–220	50–70	
Telecí/hovězí/vepřové 1 kg	STŘEDNÍ	Ano	180–200	60–100	
Telecí/hovězí/vepřové kousky	STŘEDNÍ	Ano	160–180	60–80	
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg	STŘEDNÍ	Ano	200–220	40–50	
Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg	STŘEDNÍ	Ano	200	55–65	
Jehněčí kýta	STŘEDNÍ	Ano	180–200	65–75	
Dušené vepřové koleno	STŘEDNÍ	Ano	160–180	85–100	
Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg	STŘEDNÍ	Ano	200–220	50–70	
Kuře/perlička/kachna, kousky	STŘEDNÍ	Ano	200–220	55–65	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	STŘEDNÍ	Ano	180–200	25–40	
Rybí filé	VYSOKÝ	Ano	180–200	15–30	

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20–40	3
		Ano	140	30–50	4
		Ano	140	30–50	4 1
		Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky / muffiny		Ano	170	20–40	3
		Ano	150	30–50	4
		Ano	150	30–50	4 1
		Ano	150	40–60	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	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 / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	2
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	190–230	20–50	4 1
		Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20	4 1
		Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	3
		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

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Tradiční. Pečení



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eko s horkým vzduchem

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky		Ano	190–200	45–65	3
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Ryba pečená v troubě/alobalu (filé, celá)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Topinky		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filety / řízky		-	2 (střední)	20–30 **	4 3
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta / kýty		-	2 (střední)	60–90 ***	3
Pečeně brambory		-	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Sušenky	 Sušenky	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Linecké koláče	 Linecké koláče	Ano	170	50–70	5 3 2 1
Pizza (kulatá)	 Pizza	Ano	210	40–60	5 3 2 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Nabídka	Ano	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	4 1
Nadívané maso		-	200	80–120 *	3
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)		-	200	50–100 *	3

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty 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.

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a 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 vyčistěte pomocí hadříku nebo houbičky.
- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná

špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění.

- 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.

NÁDRŽKA

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění“ a „Odvápnění“.

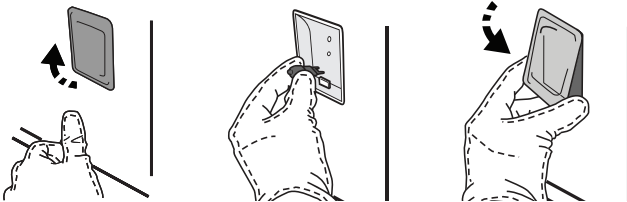
Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyměňte boční vodící mřížky.
3. Sejměte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku.
5. Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
6. Nainstalujte zpět boční vodící mřížky.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

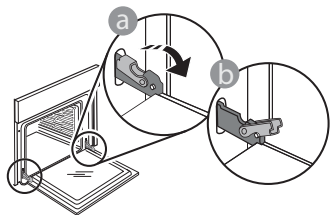
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

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

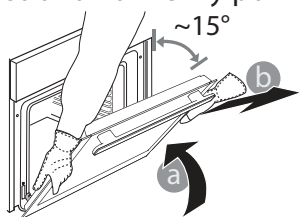


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

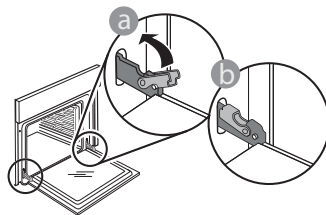
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvajte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



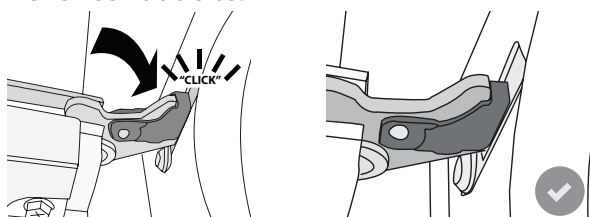
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nadržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



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



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



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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena 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.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá. Funkce se nespustí.	Režim „DEMO“ je aktivní.	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.



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

- naší webové stránky docs.whirlpool.eu,
- naskenování QR kódu
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Kontaktujte-li naše středisko poprodejních služeb, uveďte prosím kódy nacházející se na identifikačním štítku výrobku.

