



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

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



Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

PRVNÍ POUŽITÍ

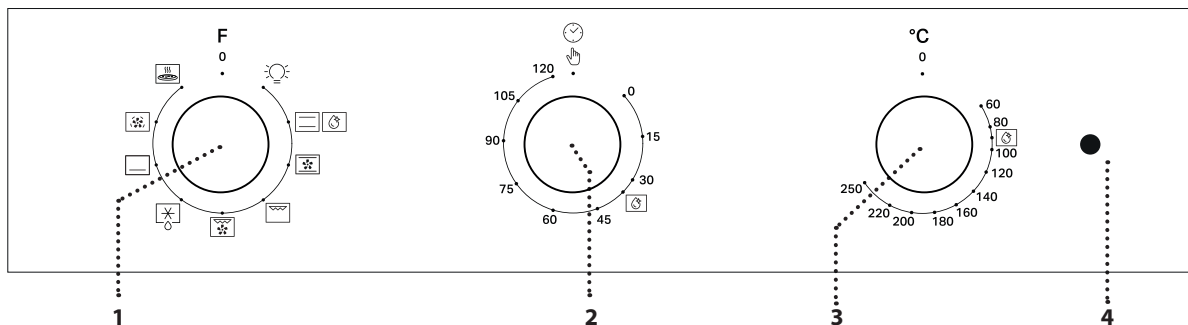
ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím přípravy jídla proto doporučujeme prázdnou troubu nejprve zahřát, aby zmizel jakýkoli případný zápach. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřejte troubu

na teplotu 250 °C a nechte ji hřát po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Vezměte prosím na vědomí: Po prvním použití spotřebiče doporučujeme vyvětrat místnost.

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Přejete-li si troubu vypnout, otočte jím do polohy **0**.

2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.

3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení požadované teploty a aktivaci vybrané funkce.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

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

Vezměte prosím na vědomí: Typy knoflíků se mohou lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky stisknuté (aktivní), stlačením uprostřed je uvolníte z polohy jejich usazení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit. Další příslušenství, jež není součástí vybavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.



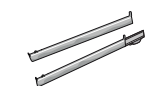
Použití **ROŠTU**: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.



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



Použití **PEČÍČÍHO PLECHU**: k pečení všech druhů chleba a sladkého pečiva, ale i k přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.



POSUVNÉ DRÁŽKY* Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuňte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

* Dostupné pouze u určitých modelů.

FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce.

0 OFF
Slouží k vypínání trouby.

OSVĚTLENÍ
Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

TRADIČNÍ
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

SMART CLEAN (funkce je k dispozici pouze u určitých modelů)
Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Pro aktivaci čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte všechny 3 knoflíky (volící knoflík, knoflík časování, knoflík termostatu) na symbol

KONVEKČNÍ PEČENÍ
Pro pečení koláčů s tekutou náplní uprostřed na jednom roštu. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních.

GRIL
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

TURBOGRIL
Pro opékání velkých kusů masa. K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

ROZMRAZOVÁNÍ
Pro rychlejší rozmrazení jídla.

- VYHRÍVÁNÍ SPODNÍ ČÁSTI**
Pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Funkci lze využít také pro pomalé pečení, dokončení pečení pokrmů s vysokým obsahem tekutin (sladkých i slaných) nebo pro zahuštění omáček a masových štáv.
- HORKÝ VZDUCH**
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na

několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

PIZZA
K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením volicího knoflíku na symbol vámi požadované funkce.

2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUCNÍM NASTAVENÍM

Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby. Knoflíkem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.

Po ukončení přípravy jídla pro vypnutí trouby otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol **0**.

SMART CLEAN

Pro aktivaci čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte všechny 3 knoflíky (volicí knoflík, knoflík časování, knoflík termostatu) na symbol . Funkce se aktivuje automaticky a trvá 35 minut.

3. PŘEDEHŘEV

Poté, co tuto funkci jednou aktivujete, rozsvítí se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen přehřev.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty. V tomto okamžiku je trouba připravena na vložení jídla a vy můžete zahájit pečení.

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

4. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Knoflík časovače umožňuje nastavení času v rozmezí od 1 do 120 minut. Chcete-li nastavit dobu pečení, zvolte nejprve požadovanou funkci trouby, pak otočte voličem po směru hodinových ručiček až nadoraz a pak ho přetočením opačným směrem nastavte na požadovanou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne a volič zůstane v poloze **0**. Budete-li chtít používat troubu v manuálním režimu, tj. bez nastavení doby pečení, musíte otočit knoflíkem časovače na symbol .

DŮLEŽITÉ: Pokud je knoflík časovače v poloze na symbolu **0**, trouba se nezapne. Troubu zapnete uvedením knoflíku do polohy na symbolu , popřípadě nastavením doby pečení.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	150–170	30–90	2
		Ano	160–180	30–90	4 1
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	15–35	2/3
		Ano	150–170	20–45	4 2
Pizza/chléb		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákyipy		Ano	180–200	35–50	5 3 1
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	20–30	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	5 3 1
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Opékané brambory		–	200–220	35–55 *	3

* Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (pokud je potřeba).

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
Mřížka	Nádoba na pečení nebo pečicí plech na mřížce	Odkapávací plech / mělký plech / plech pro pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 200 ml vody	PLECH NA PEČENÍ	
FUNKCE	Tradiční	Gril	Turbo gril	Horký vzduch	Tradiční pečení	Pizza

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!