

# 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](http://www.whirlpool.eu/register).

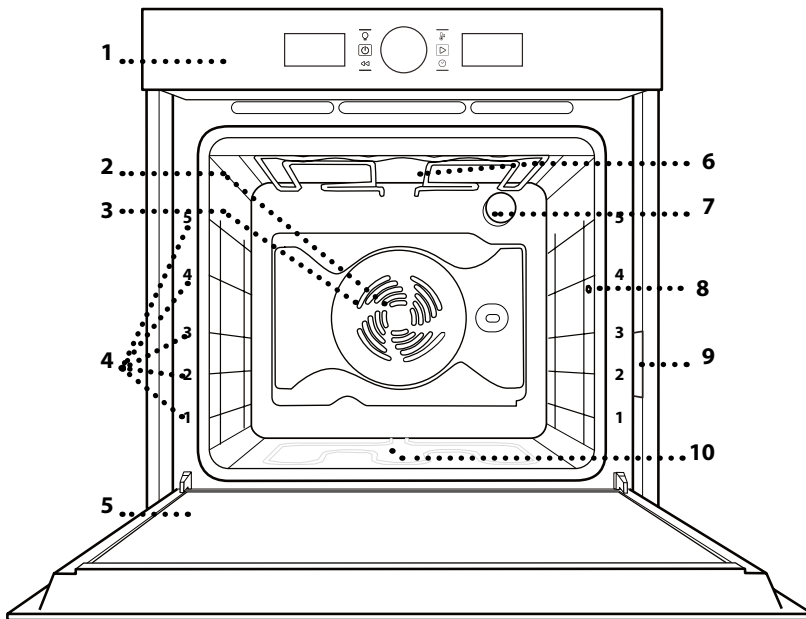


Návod k použití a údržbě a bezpečnostní  
pokyny si můžete stáhnout na našich  
webových stránkách [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu),  
přičemž se řiďte i pokyny uvedenými na  
zadní straně této příručky.



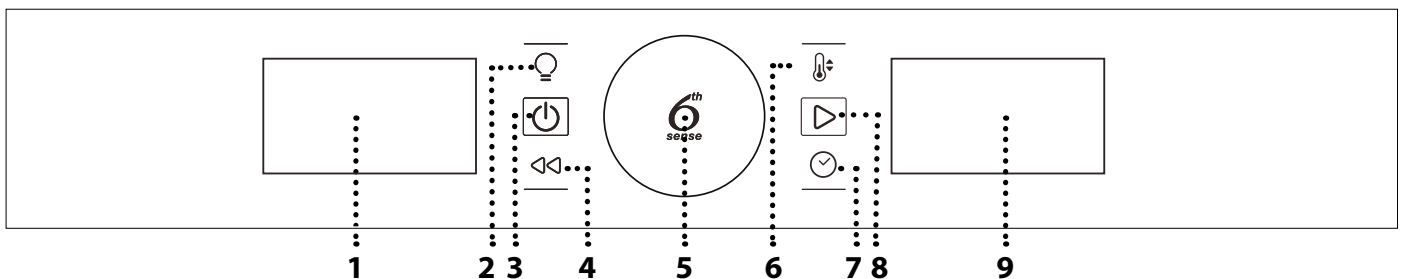
**Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.**

## 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, naleznete  
a potvrdíte funkce nebo hodnoty  
a eventuálně můžete spustit  
pečicí program.

### 6. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

### 7. ČAS

Pro nastavení nebo změnu času  
a přizpůsobení doby přípravy.

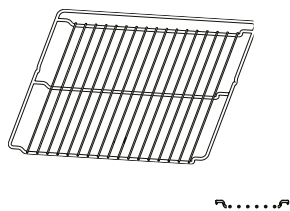
### 8. SPUSTIT

Pro aktivaci funkcí a  
potvrzení nastavení.

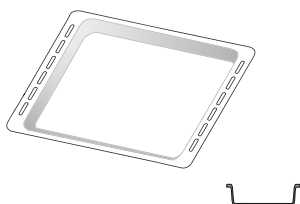
### 9. PRAVÝ DISPLEJ

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

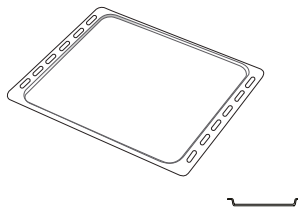
## ROŠT



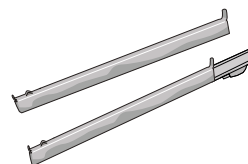
## ODKAPÁVACÍ PLECH



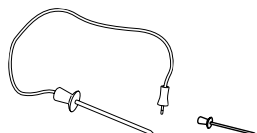
## PLECH NA PEČENÍ



## 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.

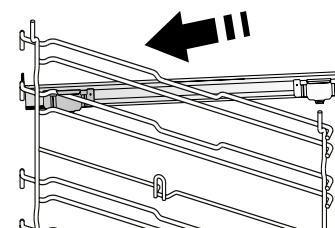
## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

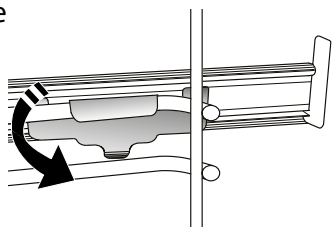
## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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

|   |  |
|---|--|
|                                       | <b>TRADIČNÍ</b><br>Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.   |
|                                       | <b>GRIL</b><br>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. |
|                                       | <b>HORKÝ VZDUCH</b><br>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.   |
|                                       | <b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b><br>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.   |
|  <b>FUNKCE 6<sup>TH</sup> SENSE</b> |  |
|                                     | <b>DUŠ. MASO SE ZELENINOU</b><br>Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.   |
|                                     | <b>MASO</b><br>Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.  |
|                                     | <b>MAXI PEČENÍ</b><br>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.                                    |
|                                     | <b>CHLÉB</b><br>Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.  |
|                                     | <b>PIZZA</b><br>Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.   |
|                                     | <b>CUKROVÍ A DORTY</b><br>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 VZDUCHEM\*

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 slaneho těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.



### SMART CLEAN

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Působením páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

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

# 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!