

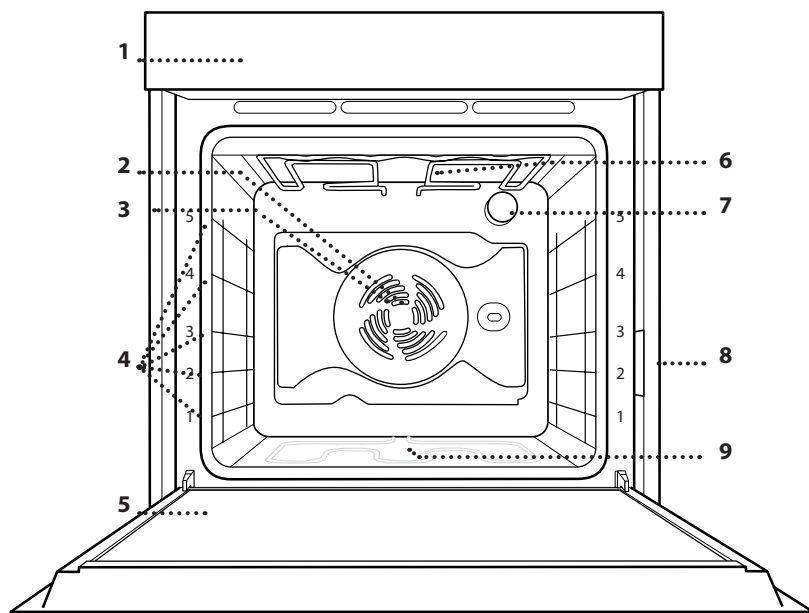


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrodek na www.whirlpool.eu/register



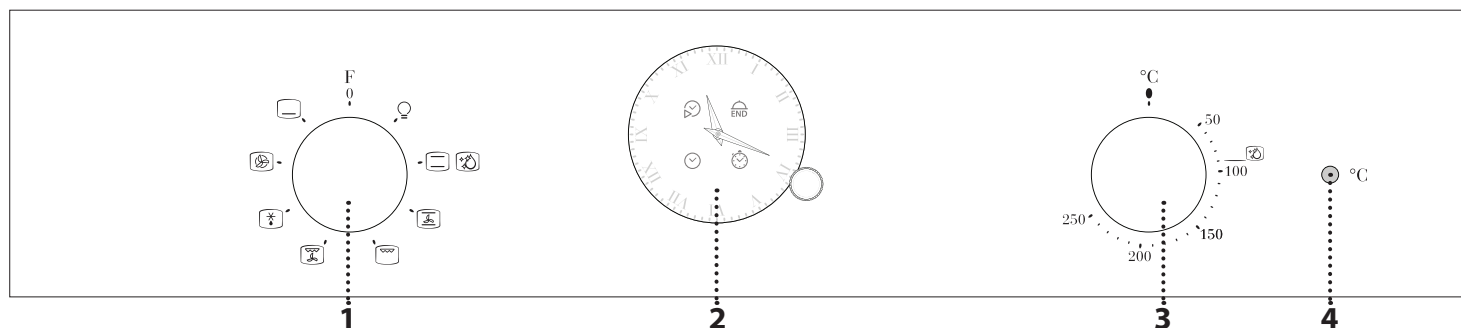
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

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. Horní topné těleso / gril
7. Žárovka
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy (0).

2. ANALOGOVÉ HODINY

3. OVLADAČ TERMOSTATU

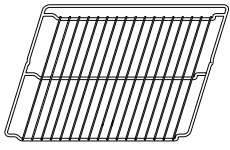
Otočením nastavíte požadovanou teplotu.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

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

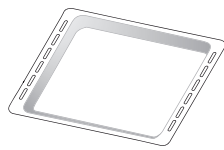
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



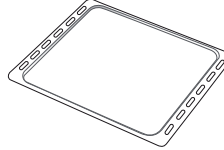
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

HLUBOKÝ PLECH*



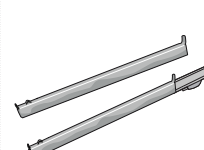
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



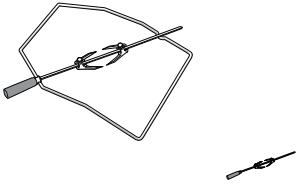
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

OTOČNÝ ROŽEŇ*



K rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže.

* 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.

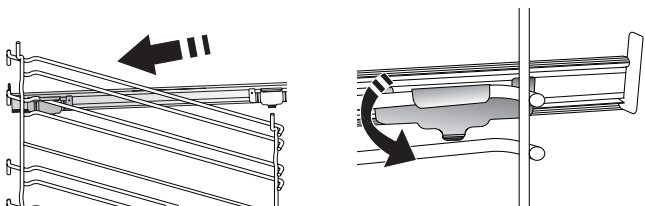
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: boční vodicí mřížky lze nyní 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.

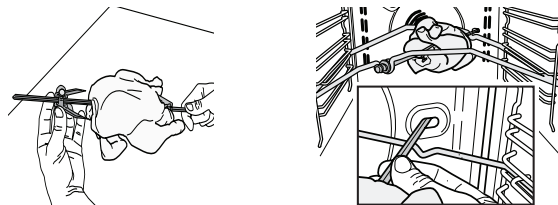
Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŠTU (POKUD JE VE VÝBAVĚ)

Jehlou propíchněte maso uprostřed (drůbež omotejte provázkem) a navlékněte na ni maso tak, aby na vidlici drželo pevně a nemohlo klouzat. Zatlačte druhou vidlici na jehlu a navlékněte tak, aby maso drželo pevně na místě. Pro zajištění ve správné poloze utáhněte upevňovací šroub. Vložte konec do výklenku, který je součástí vnitřní části trouby a zakulacenou část podepřete příslušným držákem.



Upozornění: Pro zachycení šťáv v průběhu grilování umístěte dospod odkapávací plech a do něj napusťte 500 ml vody. Aby nedošlo k popálení v případě, že je jehlice horká, manipulujte s ní pouze pomocí plastové rukojeti (kterou je třeba před započatím vaření odstranit). Použití tohoto příslušenství je povoleno pouze v kombinaci s funkcí Turbogril.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

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.





Nejlépe zvolte funkci „Tradiční pečení“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Uvědomte si prosím: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI


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

-  **VYPNUTO**
Slouží k vypínání trouby.
-  **OSVĚTLENÍ**
Slouží k zapnutí osvětlení trouby.
-  **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
-  **FUNKCE „DIAMOND CLEAN“** (jen u některých modelů)
Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Tuto funkci se doporučuje aktivovat pouze v případě, že trouba není zahřátá a dále po nalití 200 ml vody na dno trouby. Nastavte časovač na 30 minut a teplotu na 90 °C. Po ukončení pečicího cyklu vyčkejte přibližně 15 minut předtím, než otevřete dvířka.
-  **TRADIČNÍ PEČENÍ**
Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni. Tato funkce poskytuje rovnoměrné propečenou svrchní i spodní stranu.
-  **GRIL**
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.
-  **TURBOGRIL**
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody. Grilovací jehlu (je-li součástí) lze používat tímto způsobem.
-  **ROZMRAZOVÁNÍ**
Pro rychlejší rozmrazení jídla.
-  **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 jídy.
-  **SPODNÍ OHŘEV**
Užitečné k pečení spodní vrstvy připravovaného

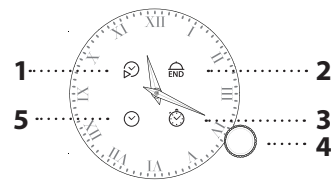
pokrmu dohněda. Tato funkce je také doporučena pro pomalou přípravu pokrmů, k závěrečné tepelné úpravě šťavnatých pokrmů a k zahušťování omáček.

2. AKTIVUJTE FUNKCI

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.


FUNKCE „DIAMOND CLEAN“ (je-li jí model vybaven)
K aktivaci funkce „Diamond Clean“ nalijte 200 ml pitné vody na dno trouby, poté otočte *ovladač výběru* a *ovladač termostatu* na ikonu .

. ANALOGOVÉ HODINY





1. Ikona začátku doby pečení
2. Ikona konce doby pečení
3. Ikona nastavení minutníku
4. Korunka hodin
5. Ikona nastavení denní doby

. NASTAVENÍ DENNÍ DOBY

Stiskněte korunkou hodin čtyřikrát, dokud nezačne na displeji blikat ikona . Otočením korunky hodin nastavte správný čas a následně jej potvrďte stisknutím korunky hodin.

Uvědomte si prosím: Čas bude při prvním použití a v případě přerušení napájení vždy třeba nastavit znovu.

. NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

Chcete-li nastavit délku, je třeba definovat konec pečení. Po výběru funkce a nastavení potřebné teploty stiskněte korunkou hodin dvakrát, dokud na displeji nezačne blikat ikona . Otočením korunky hodin nastavte konec pečení a následně nastavte dobu pečení. Stisknutím korunky hodin potvrdíte a spustíte pečení: po uplynutí doby pečení zazní zvukový signál a začne blikat ikona .

Uvědomte si prosím: Nejkratší nastavitelný čas jsou dvě minuty. Chcete-li ověřit nastavení konce doby pečení, stiskněte během pečení korunkou hodin jednou. Chcete-li zrušit nastavení před koncem, podržte korunkou stisknutou po dobu 5 sekund: Trouba se automaticky vrátí do manuálního režimu pečení. Když je pečení dokončeno, podržte korunkou hodin stisknutou po dobu pěti sekund, čímž vypnete zvukový signál. Následně stiskněte korunkou ještě jednou, čímž zrušíte všechna nastavení a vrátíte se k manuálnímu režimu pečení.

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!