



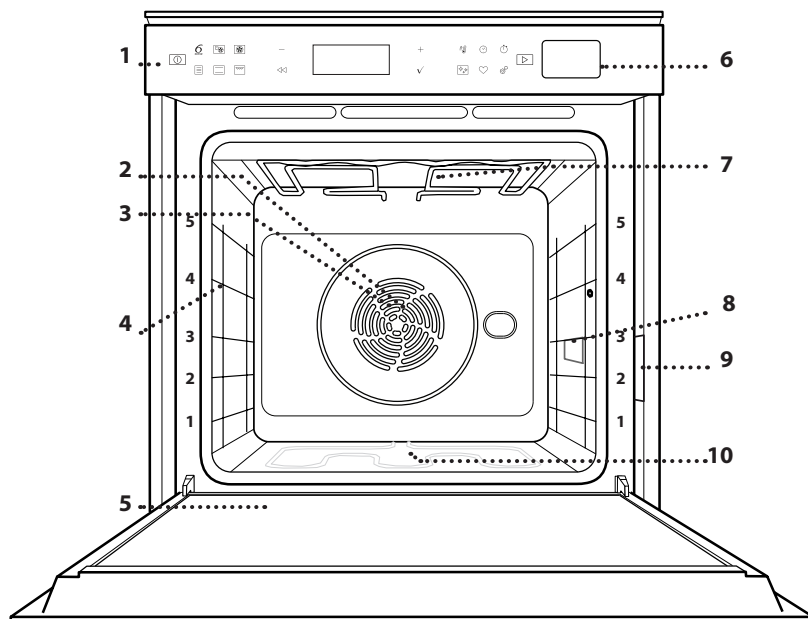
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj  
výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



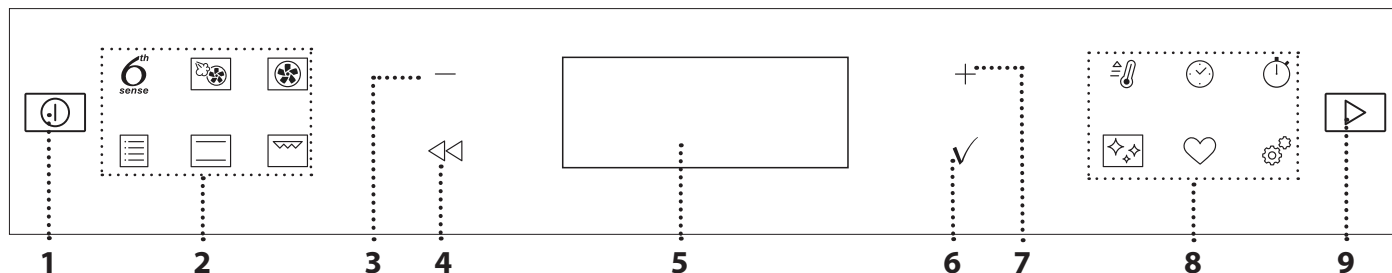
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## 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

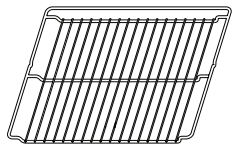
Pro rychlý přístup k funkcím, době  
trvání, nastavení a oblíbeným  
položkám.

### 9. START

Pro spuštění funkce pomocí  
speciálního nebo základního  
nastavení.

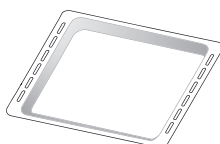
## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### ROŠT



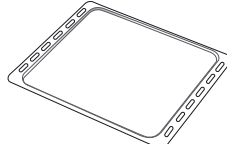
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

### ODKAPÁVACÍ PLECH



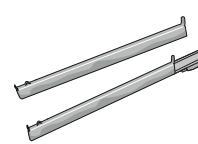
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

### 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

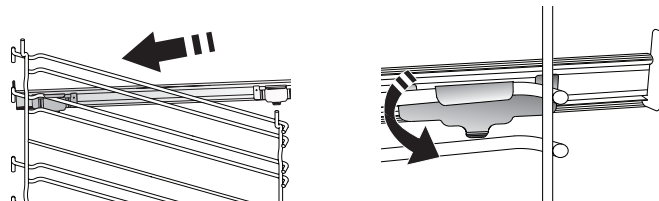
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní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

Přípevněte 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

6<sup>th</sup>  
sense

## 6<sup>th</sup> 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 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.



### 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.

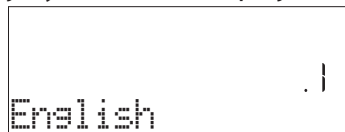
Je-li aktivní úsporný režim „EKO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje.

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“.

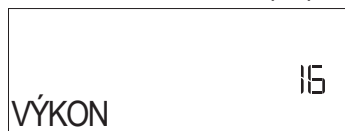


K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **-** a z nich vyberte ten, který požadujete. Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

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 **✓**.

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 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“).

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

## 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 **✓**.

### 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



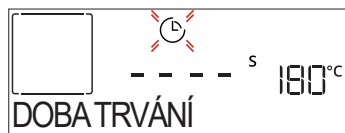
potvrzení volby, stiskněte **✓** a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

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 **✓**. Doba 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.

### 6<sup>th</sup> 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. Stejný 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 6<sup>th</sup> 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.

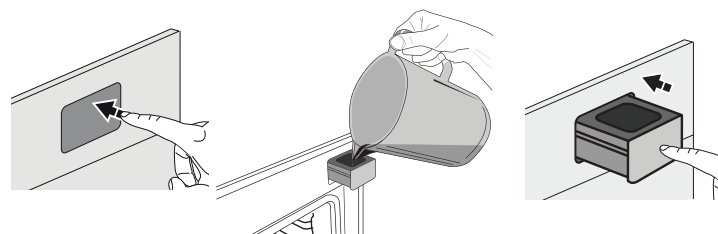
Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

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 ji 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 tlačit 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 předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí 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 předehřívání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí 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.



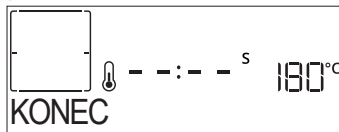
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat

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.



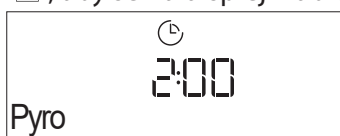
Pro výběr funkce stiskněte nebo , potvrďte stiskem a poté, pro spuštění, stiskněte .

## 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 optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka. 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“.



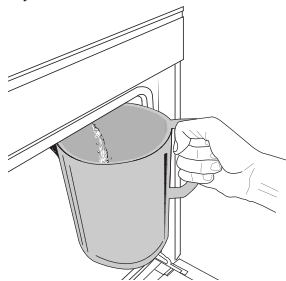
Stiskněte **+** nebo **-** pro výběr požadovaného cyklu a následně, pro potvrzení, stiskněte **✓**. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout **+** nebo **-** a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem **✓**. Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po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

Upozornění: Pyrolytický cyklus můžete aktivovat rovněž v případě, kdy je nádržka naplněna vodou.

### VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Za účelem zachování optimálních podmínek pro provoz spotřebiče doporučujeme vypouštět vodu pokaždé, když u trouby použijete parní cyklus.



Po vybrání funkce „Vypustit vodu“ stiskněte  a proveďte uváděné kroky: 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. Průměrná doba

odtoku vody při plném naplnění je přibližně tři minuty.

V případě potřeby je možné proces vypouštění pozastavit stisknutím tlačítka BACK nebo STOP (například pokud by se nádoba naplnila již v průběhu vypouštění).

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této vyčkávací doby se na displeji zobrazí následující hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM“.

### ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a parní okruh v tom nejlepším stavu.

Na displeji se zobrazí zpráva <PLEASE DESCAL>, která vám připomene, abyste tuto akci prováděli pravidelně. Požadavek na odstranění vodního kamene se aktivuje po určitém počtu provedených parních cyklů, popřípadě po určitém počtu provozních hodin parního kotle od provedení posledního odvápňovacího cyklu (viz tabulka níže).

| POTÉ SE OBJEVÍ ZPRÁVA „ODVÁPNIT PROSÍM“                         | CO UDĚLAT                                                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 15 cyklů pečení v páře<br>Pečení v páře v délce trvání 22 hodin | Odvápňení je doporučeno                                        |
| 20 cyklů pečení v páře<br>Pečení v páře v délce trvání 30 hodin | Dokud neprovedete odvápňení, parní cyklus nebude možné zapnout |

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit nádržku a vnitřní parní okruh důkladněji.

Průměrná doba trvání kompletní funkce je asi 180 minut. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

Upozornění: Funkci lze pozastavit, ale pokud ji přerušíte, je nutné opakovat celý proces odvápňení.

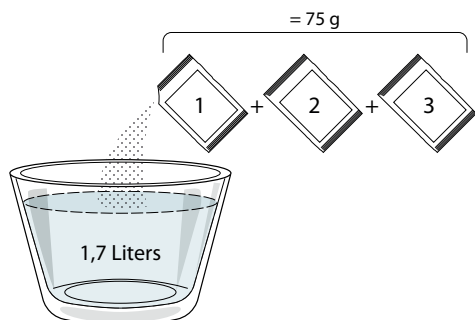
#### » FÁZE 1: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD TRYSKU>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody“.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této vyčkávací doby se na displeji zobrazí následující hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM“. Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

#### » FÁZE 2: ODVÁPNOVÁNÍ (~ 120 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 1,7 L ROZTOKU>, do zásobníku nalejte odvápňovací roztok. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme při přípravě odvápňovacího roztoku rozpustit 3 sáčky (odpovídá hmotnosti 75 g) speciálního odvápňovacího prostředku Oven WPRO\* v 1,7 litru pitné vody o pokojové teplotě.



Po nalití odvápnovacího prostředku do zásobníku stiskněte pro spuštění odvápnovacího procesu. Odvápnovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

» **FÁZE 3: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**

Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD TRYSKU>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody“.

» **FÁZE 4: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 min)**

Pro vyčištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach.

Jakmile se na displeji zobrazí výzva <PŘIDEJTE VODU NA PROPLACH>, nalejte prosím vodu do zásobníku, dokud se na displeji neobjeví hlášení „Plná nádrž“ a následně stiskněte pro zahájení prvního proplachu.

» **FÁZE 5: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min.)**

» **FÁZE 6: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 MIN)**

» **FÁZE 7: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**

» **FÁZE 8: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 MIN)**

» **FÁZE 9: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**

Po posledním propláchnutí stiskněte OK, čímž se proces odvápnění dokončí.

Po dokončení procesu odvápnění bude možné používat všechny parní funkce.

\*Odvápnovací prostředek **WPRO** je námi doporučovaný profesionální přípravek pro zachování maximálního výkonu parní funkce vaší trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

## . 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.

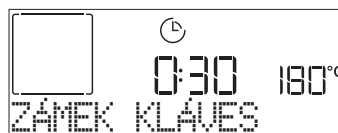
Pro zapnutí trouby stiskněte a následně vyberte požadovanou funkci.

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 minuty 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<br>(z doby pečení) | ÚROVEŇ<br>A PŘÍSLUŠENSTVÍ                                                                                                                                                   |
|---------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LASAGNE             | -                       |                              | 0,5–3 kg            | -                          |  2                                                                                       |
| MASO                | Hovězí pečeně           | Pečeně (stupeň pečení 0)     | 0,6–2 kg            | -                          |  3                                                                                       |
|                     |                         | Hamburgery (stupeň pečení 0) | 1,5–3 cm            | 3/5                        |  5  4 |
|                     | Vepřové pečené          | 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<br>CUKROVÍ | Kynuté koláče ve formě  | Piškotový koláč              | 0,5–1,2 kg          | -                          |  3                                                                                     |
|                     |                         | Sušenky                      | 0,2–0,6 kg          | -                          |  3                                                                                     |
|                     | Cukroví & plněné koláče | 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



Rošt

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                    |
|                                                   |        | Ano       | 190–230      | 20–50             | 4 1                  |
| Pizza (tenká, silná, focaccia)                    |        | 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



Tradič. 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 zvyšte.

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 vytřete 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

Okamžitě 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 „Odvápňení“.

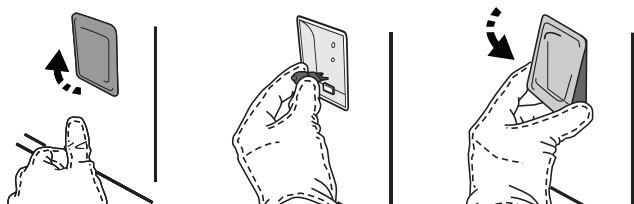
Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

### VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

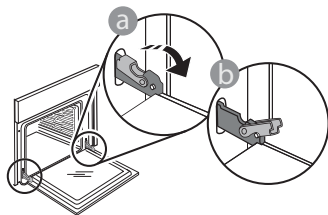
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

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

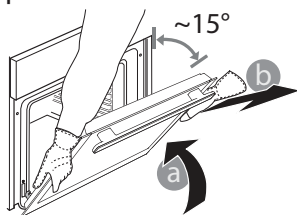


## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

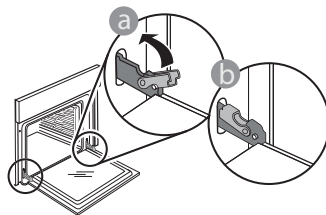
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



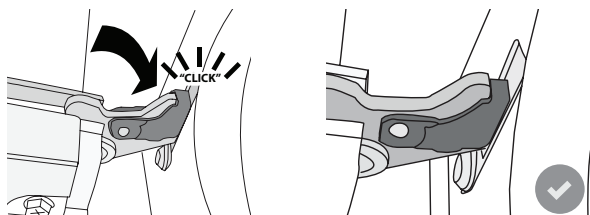
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



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 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.<br>Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.<br>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.<br>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 čistící cyklus.                             | Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.                                                                                                           |



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

- z naší webové stránky [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu),
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

