



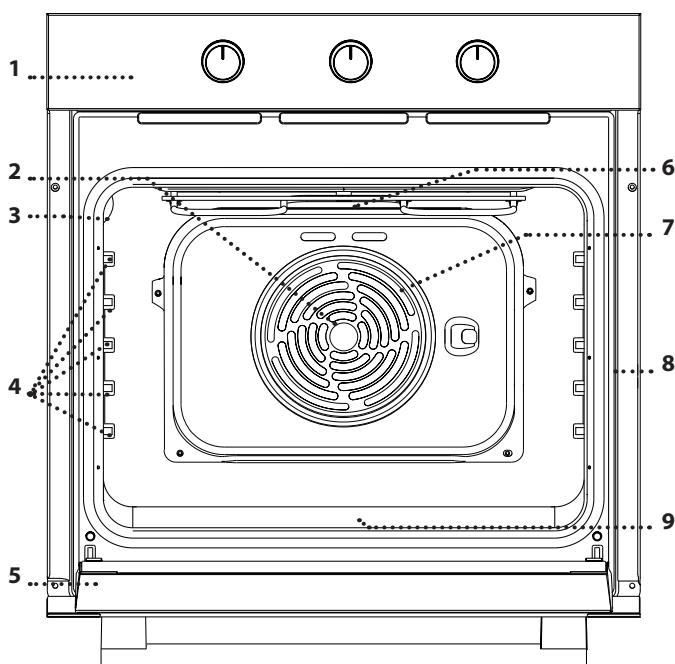
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

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



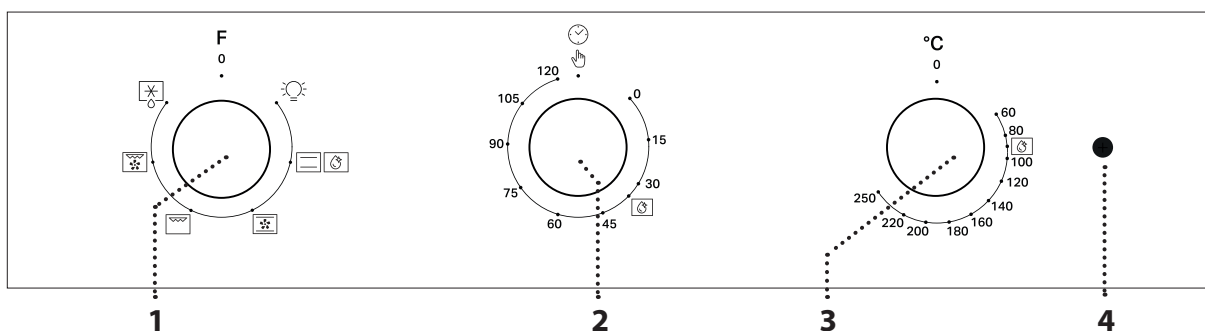
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na stěně
vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Kruhové topné těleso
(není vidět)
8. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
9. Spodní topný článek
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem
funkce.

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

2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.

Nespouští ani nepozastavuje
proces pečení.

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: Typ knoflíku se může lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

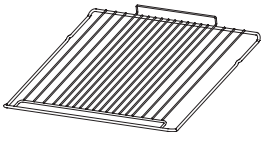
Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



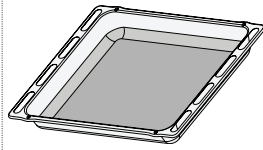
Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu

ROŠT



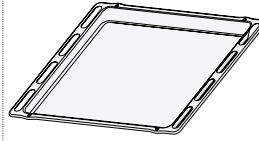
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



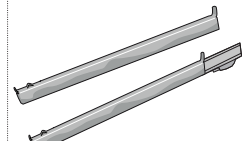
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

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.

* Dostupné pouze u určitých modelů
Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

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

FUNKCE



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu

VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.


OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Doporučujeme jídlo vkládat do 2. úrovně.

SMART CLEAN

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 (vodicí knoflík, knoflík časování, knoflík termostatu) na symbol .

KONVEKČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa nebo koláčů s tekutou náplní uprostřed 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 používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

GRATINOVÁNÍ

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

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.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

2. AKTIVUJTE FUNKCI


S RUČNÍM 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 (volící knoflík, knoflík časování, knoflík termostatu) na symbol .

Funkce se aktivuje automaticky a trvá 35 minut.


3. PŘEDEHŘEV


Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces přehřevu.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.





























































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

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)	ČAS (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	150–170	30–90	2 
		Ano	150–170	30–90 ***	4 1  
Koláč s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	35–90 ***	4 2  
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	15–35	2 / 3 
		Ano	150–170	20–40 ***	4 2  
Odpalované pečivo		Ano	180–200	40–60	2 
		Ano	170–190	35–50 ***	4 2  
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	2 
		Ano	90	140–200 ***	4 2  
Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	220–250	10–25	1 / 2 
		Ano	200–240	15–30 ***	4 2  
Malý chléb (80 g)		Ano	180–200	30–45	2 
Bochník chleba (500 g)		Ano	180	50–70	1 / 2 
Chléb		Ano	180–200	30–80 ***	4 2  
Zmrazené pizzy		Ano	250	10–20	2 
		Ano	250	10–20 ***	4 2  
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	30–45	2 
		Ano	170–200	40–60 ***	4 2  
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	2 
		Ano	180–190	15–40 ***	4 2  
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2 
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	2 
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	2 
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Krůta/husa 3 kg		Ano	180–200	150–200	2
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50 - 70	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		5'	250	15–30 *	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		5'	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	200–220	60–80 **	3 1
Krvavý rostbíf 1 kg		–	200	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		–	200	60–90 **	3
Opékané brambory		–	200–220	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		–	200–220	25–55	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ****	4 1
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ****	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ****	4 2

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

*** V polovině doby pečení úrovně vyměňte.

**** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích. V případě potřeby ve dvou třetinách pečení mřížky prohodte.

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

FUNKCE				
	Tradiční	Gril	Gratinovaný	Tradiční pečení

UŽITEČNÉ RADY



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu

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.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

S funkcí „Tradiční pečení“ lze připravovat různé druhy pokrmů (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem 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 poté ji vyčistěte, ideálně v době, kdy je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“.

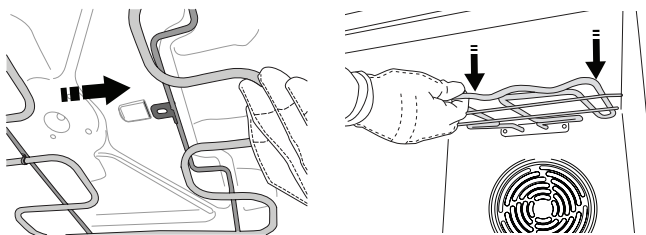
- Dvířka je možné za účelem snadného očištění skla vysadit a znovu nasadit
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

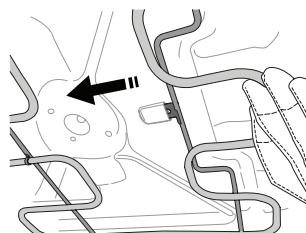
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

1. Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů.



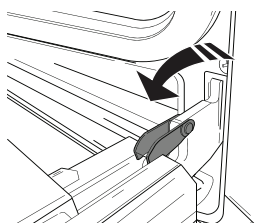
2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.



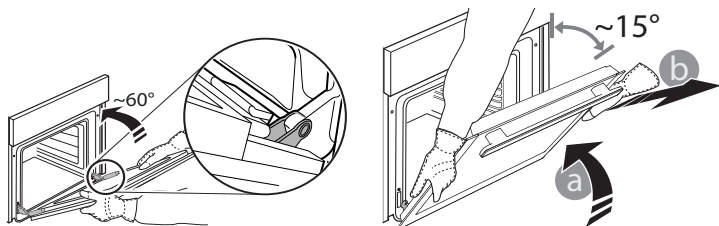
* Dostupné pouze u určitých modelů

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 (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



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.

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

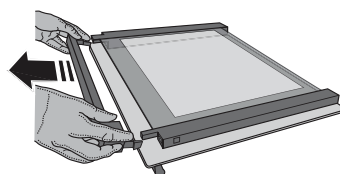
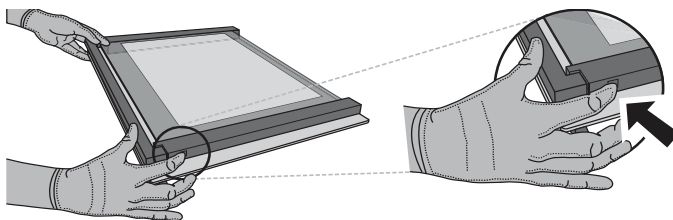
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Odpojte troubu ze sítě, odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět. Znovu připojte troubu k elektrické síti. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky 25 W/230 ~ V, typ G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

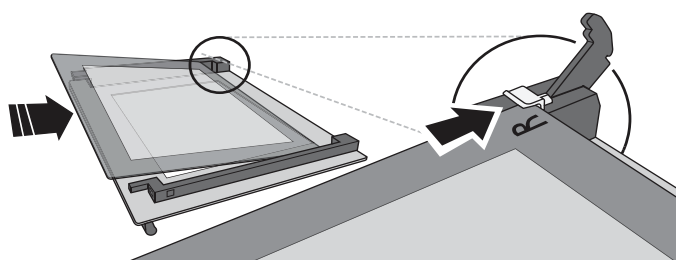
ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. Pro správné opětové nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

▼ Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu, kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu se standardem IEC 60350-1.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- na naší webové stránce 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.

