



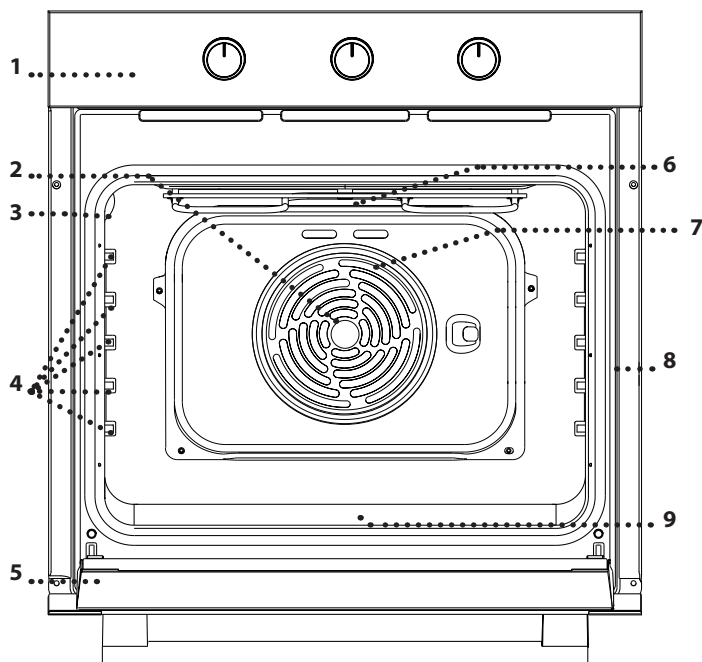
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL

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



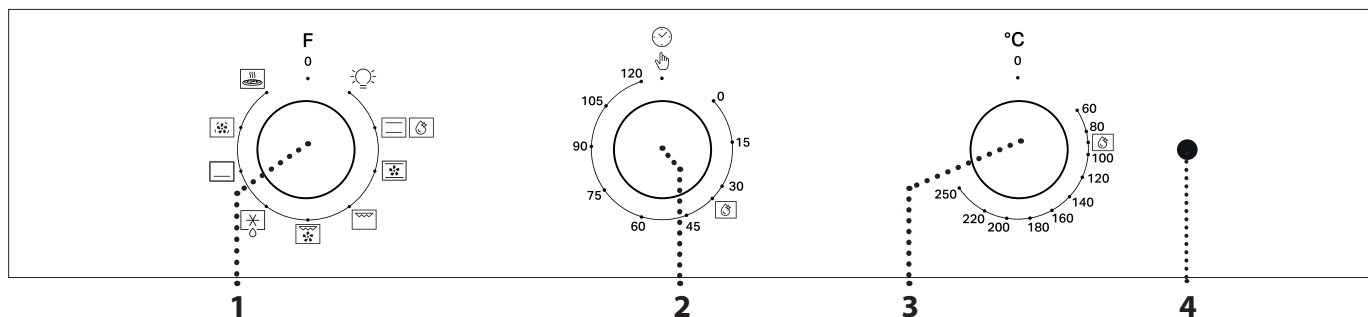
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žárovka
4. Vodicí mřížky  
(úroveň je vyznačena na stěně  
vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topný článek / gril
7. Kruhové topné těleso  
(není vidět)
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. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.

Nezajišťuje spuštění ani přerušeni  
vaření.

### 3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při  
aktivaci zvolené 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 spotřebiče. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

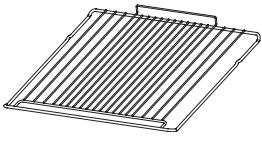
Veďte prosím na vědomí: Vložení jídla do trouby před dokončením predehřívání může mít negativní vliv na konečný  
výsledek přípravy pokrmu.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ



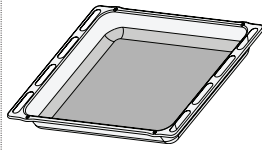
Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu).

## ROŠT



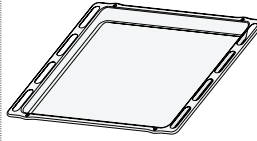
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## HLUBOKÝ PLECH\*



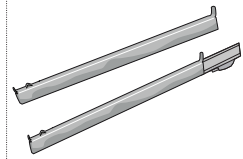
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## 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.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Následně jej posuňte horizontálně podél vodicí mřížky co nejdále.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

**DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK**  
Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

## FUNKCE\*



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu).

### 0 VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.

### ☀ OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

### ☐ TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Nejlepší je používat 2. úroveň drážek pro rošt.

### 💧 SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Za účelem aktivace čistící funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol ☁. Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

### ☀ TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení koláčů s tekutou náplní uprostřed na jednom roštu. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.

### ☀ 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 používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod rostem a přidejte 200 ml pitné vody.

### ☀ TURBO GRILL

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

### ✂ ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.

### ☐ VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Funkci lze využít také pro pomalé pečení, dokončení pečení pokrmů s vysokým obsahem tekutin (sladkých i slaných) nebo pro zahuštění omáček a masových šťáv.

### ☀ 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 jídelny.

### ☀ PIZZA

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

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

# 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.

Poznámky: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

## KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### 1. ZVOLTE FUNKCI

Pro výběr funkce otočte *volicím knoflíkem* na symbol funkce, kterou požadujete.


### 2. AKTIVUJTE FUNKCI

#### S RUČNÍM NASTAVENÍM

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

Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru a knoflíkem termostatu* na **0**.

#### SMART CLEAN

Za účelem aktivace čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte *volicí knoflík a knoflík termostatu* na symbol . Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut.


### 3. PŘEDEHŘEV


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

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.









































































Vezměte prosím na vědomí: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání 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)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče</b>		Ano	150–170	30–90	2 
		Ano	160–180	30–90	4 1  
<b>Koláč s náplní</b> (cheesecake (tvarohový koláč), závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	40–90	4 2  
<b>Čajové pečivo / ovocné koláčky</b>		Ano	160–180	15–35	2/3 
		Ano	150–170	20–45	4 2  
<b>Odpalované pečivo</b>		Ano	150–170	20–45	5 3 1   
		Ano	180–200	40–60	2 
<b>Sněhové pečivo</b>		Ano	170–190	35–50	4 2  
		Ano	90	150–200	2 
<b>Pizza/chléb</b>		Ano	90	140–200	4 2  
		Ano	90	140–200	5 3 1   
<b>Sendviče 80 g</b>		Ano	220–250	10–25	1/2 
<b>Bochník chleba (500 g)</b>		Ano	200–240	20–45	4 2  
<b>Chléb</b>		Ano	180–200	30–45	2 
<b>Mražená pizza</b>		Ano	180	50–70	1/2 
		Ano	180–200	30–80	4 2  
<b>Pikantní koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Ano	250	10–20	2 
		Ano	230–250	10–25	4 2  
<b>Pečivo z listového těsta</b>		Ano	180–200	30–45	2 
		Ano	180–200	35–50	4 2  
<b>Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy</b>		Ano	180–200	35–50	5 3 1   
<b>Maso jehněčí/telecí/hovězí 1 kg</b>		Ano	190–200	20–30	2 
<b>Vepřová pečeně s kůží 2 kg</b>		Ano	180–190	110–150	4 2  
<b>Kuře/králík/kachna 1 kg</b>		Ano	200–230	50–100	5 3 1   
<b>Krůta/husa 3 kg</b>		Ano	180–200	150–200	2 
<b>Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg</b> (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
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  
Klobásy/kebaby/žebírka/ hamburgery		5'	250	15–30 *	5 4  
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	200–220	60–80 **	3 1  
Krvavý rostbif 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 
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1  
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1  
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 2  
Kompletní jídlo Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120 ***	

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

\*\* Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

\*\*\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
Mřížka	Nádoba na pečení nebo pečicí plech na mřížce	Odkapávací plech / mělký plech / plech pro pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 200 ml vody	PLECH NA PEČENÍ	

FUNKCE						
Tradiční	Gril	Turbogrill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Chléb	

# UŽITEČNÉ RADY



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://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 započítání doby předehřevu (který je u některých receptů nutný). 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 zvýšte. 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

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryba nebo zelenina), v různých úrovních. 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](http://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

- 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 poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Chcete-li vysušit případnou zkondenzovanou vlhkost, která se vytvořila v důsledku přípravy potravin s vysokým obsahem vody, nechte troubu zcela zchladnout a poté ji vytřete hadříkem nebo houbou.

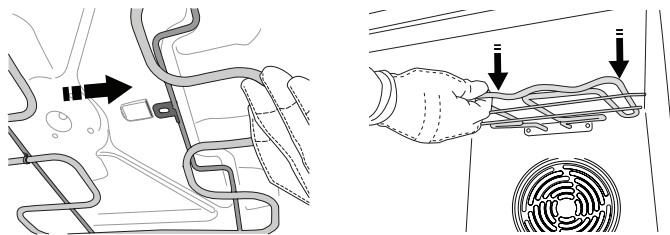
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů zapněte čisticí funkci „Smart Clean“.
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

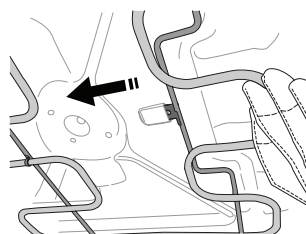
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

## SNÍŽENÍ VÝŠKY HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU\*

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



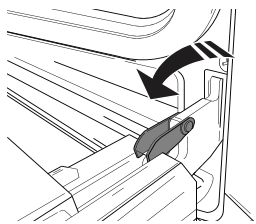
2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.



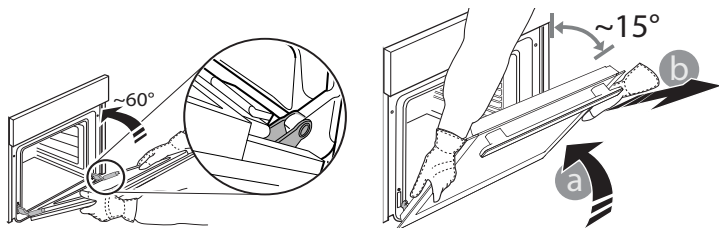
\* Dostupné pouze u určitých modelů

## 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.

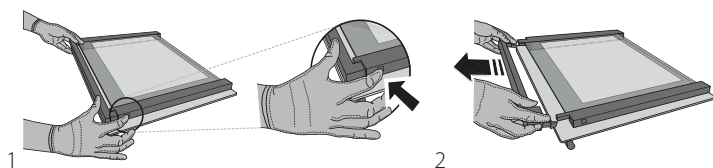
## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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.

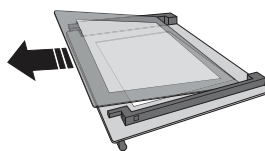
Vezměte prosím na vědomí: Používejte pouze halogenové žárovky 25 W/230 ~ V, typ G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

## ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

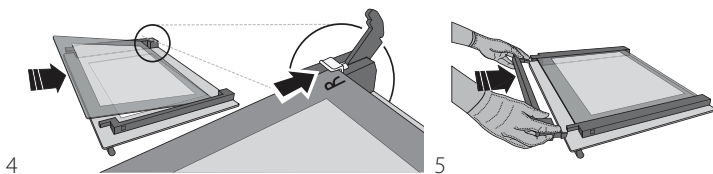
Vysazená dvířka položte na měkký povrch madlem dolů. Následně současně stiskněte obě zajišťovací pojistky (1) a zatažením směrem k sobě (2) sejměte horní lištu dvířek.



Zvedněte a oběma rukama pevně držte vnitřní sklo. Vysadte je a položte na měkký povrch. Poté začněte s čištěním (3).



**3** Pro správné opět nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a zda čistý (nepotřísaný) povrch směřuje nahoru. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do uložení, a poté sklo posuňte směrem dolů do správné polohy (4). Namontujte horní lištu (5) zpět: 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](http://docs.whirlpool.eu), kde naleznete tabulku otestovaných receptů, které byly sestaveny pro certifikační orgány v souladu s normou IEC 60350-1.



**Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:**

- na naší webové stránce [docs.whirlpool.eu](http://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.

