



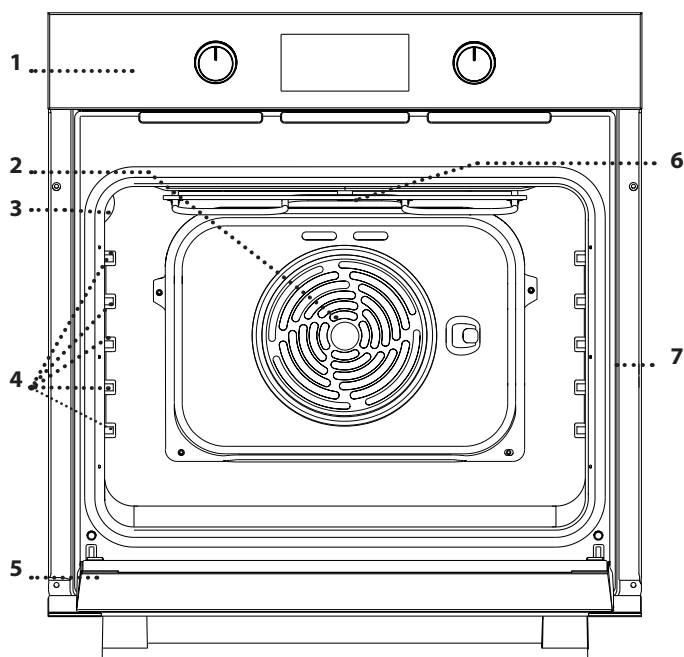
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL

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



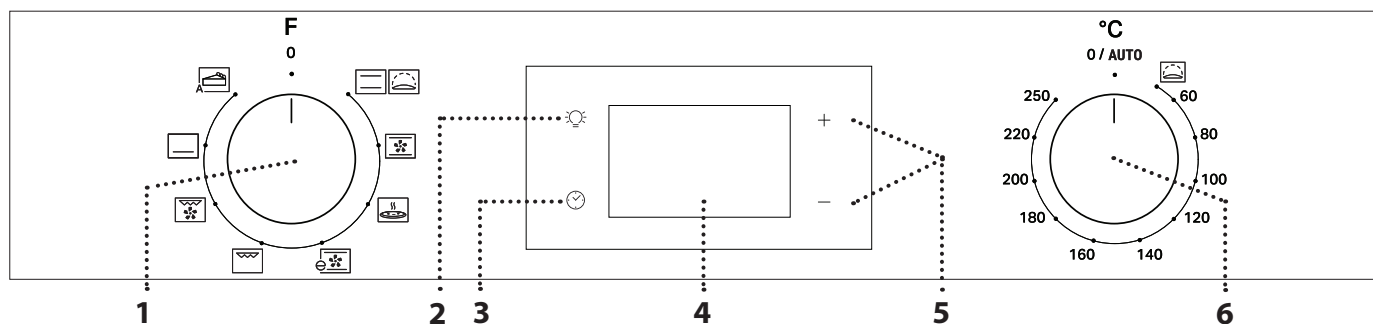
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Identifikační štítek (neodstraňujte)

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU




### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

### 2. SVĚTLO

Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka  se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

### 3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače.

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

### 4. DISPLEJ

### 5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

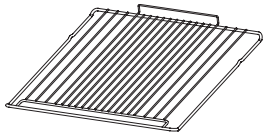
### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

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

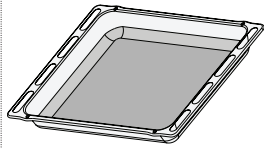
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



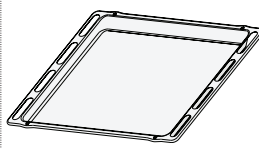
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## HLUBOKÝ PLECH\*



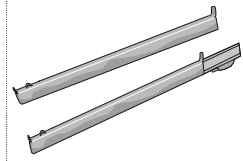
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ\*



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

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

\* 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

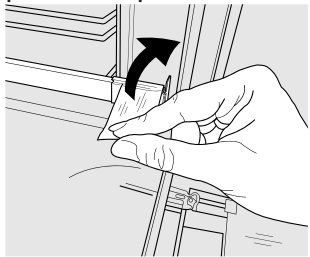
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

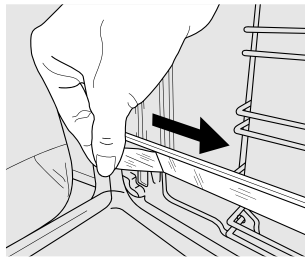
• Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

## VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

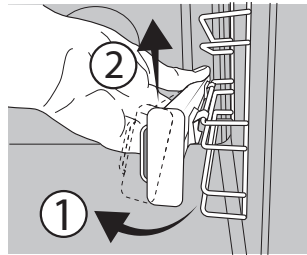
Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].



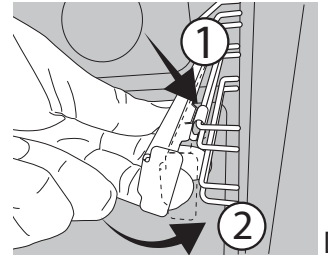
[a]



[b]



[c]



[d]

### VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

### OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]



Zahákněte horní háčky za vodicí drážku (1) a následně oproti ní zatlačte spodní část výsuvné lišty, dokud spodní háčky nezacvaknou (2).

### DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK



1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.
2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a dvě číslice nastavení hodin.



Pro nastavení hodin použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

### 2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započítím 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. Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# FUNKCE

## TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

## KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Funkce se zapíná otočením ovladače termostatu na příslušný symbol.


## KONVEKČNÍ PEČENÍ

Pro pečení koláčů s tekutou náplní uprostřed na jednom roštu. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních.

## PIZZA

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

## EKO HORKÝ VZDUCH

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .

## GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a klobás, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací (hluboký) plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštěm a přidejte 200 ml pitné vody.

## TURBO GRIL

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

## VYHRÍVÁNÍ SPODNÍ ČÁSTI

Využívá se pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Použití této funkce doporučujeme také pro pomalé pečení, k dokončení pečení pokrmů, které mají velmi tekutou konzistenci, popřípadě pro zahuštění šťáv a omáček.

## CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Ovladač termostatu musí zůstat v poloze 0 / AUTO, neboť teplota se v rámci funkce nastavuje automaticky.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.

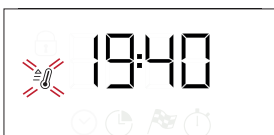


## 2. AKTIVUJTE FUNKCI

### S RUČNÍM NASTAVENÍM

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


Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude knoflík termostatu v poloze 0 / AUTO. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.




## KYNUTÍ

Pro spuštění funkce kynutí (Rising) otočte knoflík termostatu do polohy pro kynutí (40 stupňů) a knoflík funkce uveďte do polohy pro tradiční pečení. Po zaznění signálu předehřevu vložte jídlo do trouby. Těsto přikryjte mokrou utěrkou, popřípadě na dno trouby umístěte pánev s vodou, abyste vytvořili vlhké prostředí.

## 3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona  na displeji indikují, že fáze předehřívání je aktivní. Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

Po dokončení vaření a deaktivaci funkce může zůstat ikona  viditelná na displeji, a to i po vypnutí chladicího ventilátoru, na znamení toho, že je v prostoru trouby stále zbytkové teplo.

Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen na „0“.

#### 4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

##### DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte ☺, dokud na displeji nezačne blikat ikona ⌚ a „00:00“.



K nastavení požadované doby pečení použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem ☺.

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Upozornění: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím ☺, dokud na displeji nezačne blikat ikona ⌚, poté tlačítkem - vynulujete dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

##### NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte ☺, dokud na displeji nezačne blikat ikona ⌚ a aktuální čas.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem ☺.

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce zůstane pozastavena, dokud se automaticky nespustí v čas, který byl vypočítaný na základě zvoleného času ukončení pečení.

Upozornění: Nastavení zrušíte vypnutím trouby, tj. otočením volicího knoflíku do polohy **0 / AUTO**.

Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

##### KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.



Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením **0** vypnete troubu.

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídatavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

#### 5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

Tiskněte ☺, dokud na displeji nezačne blikat ikona ⌚ a „00:00“.



K nastavení času použijte + nebo - a provedte potvrzení stisknutím ☺.

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Upozornění: Časovač zrušíte tak, že tisknete ☺, dokud nezačne blikat ikona ⌚, poté tlačítkem - vynulujete čas na „00:00“.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	3
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	40–60	4
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	40–90	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3
		Ano	160	25–35	3
		Ano	150	35–45	4 2
Odpalované pečivo		Ano	180–210	30–40	3
		Ano	180–200	35–45	4 2
		Ano	180–200	35–45	5 3 1
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1/2
		Ano	190–250	20–50	4 2
Mražená pizza		Ano	250	10–20	3
		Ano	230–250	10–25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3
		Ano	180–200	45–60	4 2
		Ano	180–200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 2
		Ano	180–190	20–40	5 3 1
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	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		–	190–200	100–160	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	3
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé / plátky		–	230–250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/ hamburgery		–	250	15–30 *	5 4

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200–210	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200–210	60–90 **	3
Pečené brambory		Ano	200–210	35–55	2
Zapékaná zelenina		–	200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 2
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
<b>Kompletní jídlo:</b> ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120 ***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100–150	3

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

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

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravy až po dosažení požadované teploty.

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	Konvenční pečení	Pizza	Gril	Turbo gril	Eko s horkým vzduchem

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.**

**Nepoužívejte parní čističe.**

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

**Používejte bezpečnostní rukavice.**

**Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.**

### 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, pokud možno když je stále ještě teplá, aby bylo možné odstranit usazeniny nebo skvrny od zbytků jídla.

Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

• Dvířka je možné za účelem snadného očištění skla vysadit a znovu nasadit

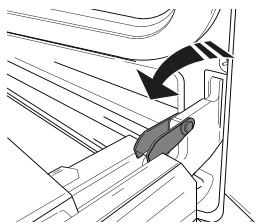
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

### 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.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

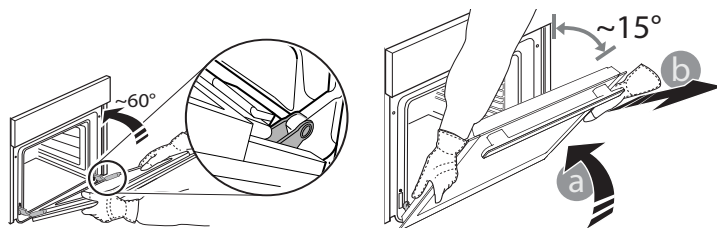
**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvajte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



**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 zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

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

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

**1.** Odpojte troubu od elektrické sítě.

**2.** Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

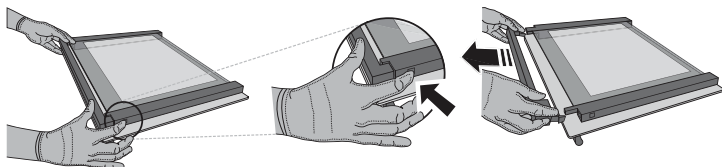
**3.** Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.

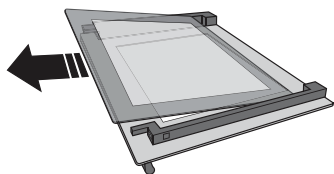
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Žárovky nechtejte holými rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

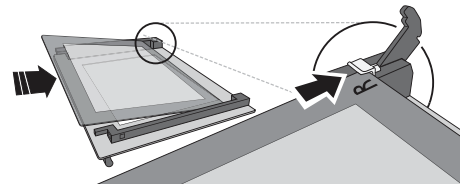
**1.** Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



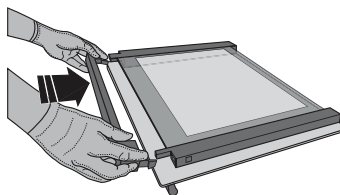
**2.** Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



**3.** Před montáží vnitřního skla namontujte zpět střední sklo (označené „R“): Při správném usazení skla je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



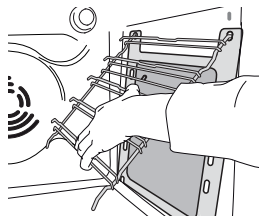
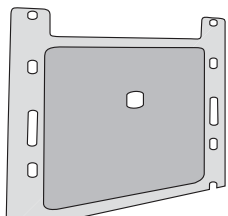
**4.** Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



# ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH DESEK

Tato trouba je vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu.

Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívat troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Horký vzduch“ (Forced Air). V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechte troubu vychladnout.

Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejních služeb.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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.
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“.
Na displeji se zobrazí zpráva „Horké“ a zvolená funkce se nespustí.	Teplota je příliš vysoká.	Před aktivací funkce nechte troubu vychladnout. Zvolte jinou funkci.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obraťte se na nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

\* Dostupné pouze u určitých modelů



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

- na naší webové stránce [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.

