



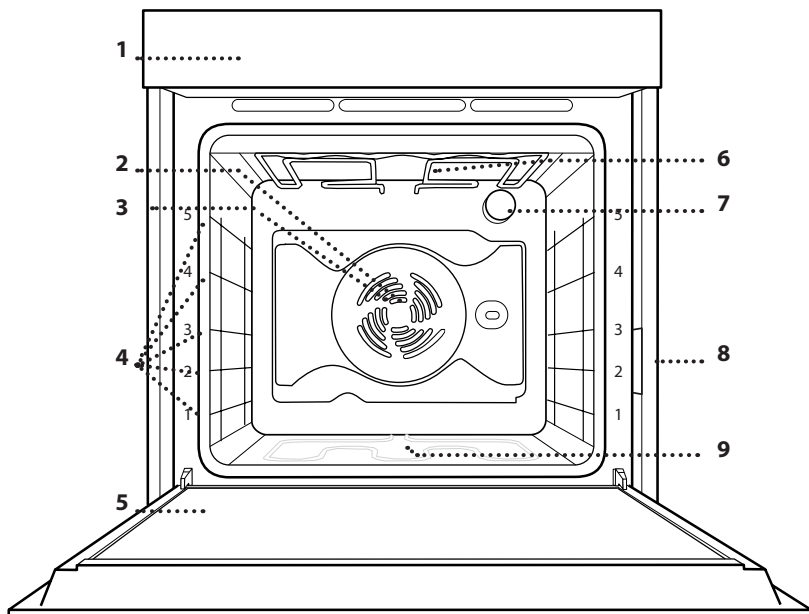
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
WHIRLPOOL

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



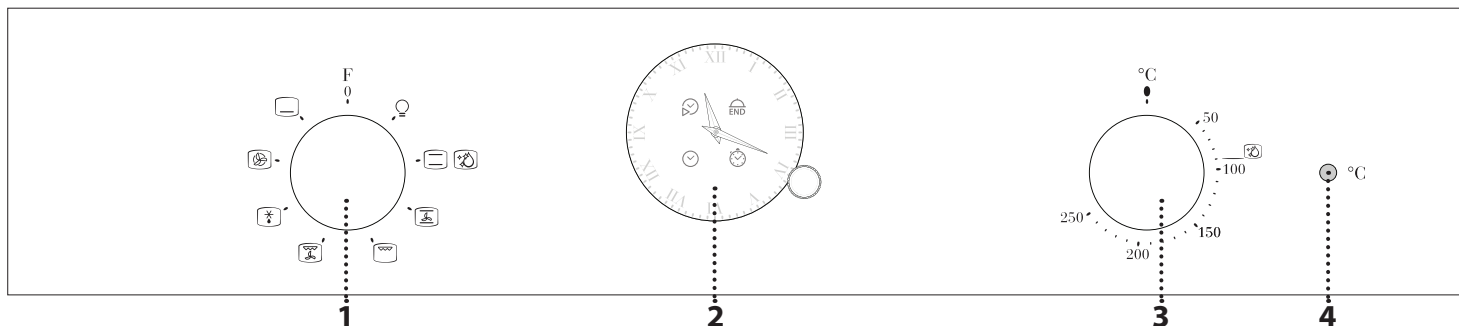
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso
(není vidět)
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Žárovka
8. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

2. ANALOGOVÉ HODINY

3. OVLADAČ TERMOSTATU

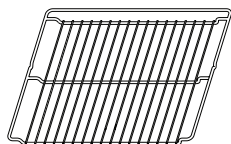
Otočením nastavíte požadovanou
teplotu.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



.....

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

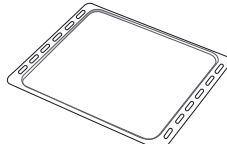
HLUBOKÝ PLECH*



.....

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

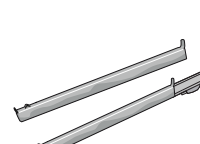
PLECH NA PEČENÍ*



.....

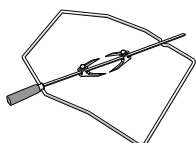
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

OTOČNÝ ROŽEŇ*



K rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže.

* Dostupné pouze u určitých modelů.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

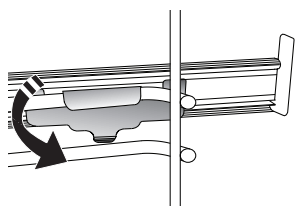
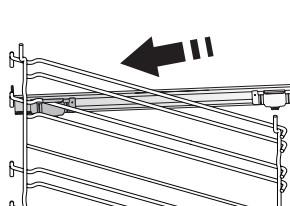
• Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

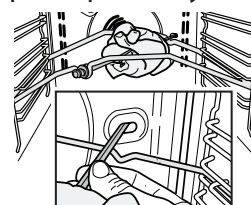
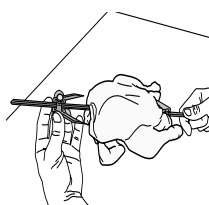
Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte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



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŠTU (POKUD JE VE VÝBAVĚ)

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



Upozornění: Pro zachycení šťáv v průběhu grilování umístěte dospod odkapávací plech a do něj napusťte 500 ml vody.

Aby nedošlo k popálení v případě, že je jehlice horká, manipulujte s ní pouze pomocí plastové rukojeti (kterou je třeba před započetím vaření odstranit).

Použití tohoto příslušenství je povoleno pouze v kombinaci s funkcí Turbogril.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.





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

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


FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ


1. ZVOLTE FUNKCI


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

-  **VYPNUTO**
Slouží k vypínání trouby.
-  **OSVĚTLENÍ**
Slouží k zapnutí osvětlení trouby.
-  **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
-  **FUNKCE „DIAMOND CLEAN“** (jen u některých modelů)


Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Tuto funkci se doporučuje aktivovat pouze v případě, že trouba není zahřátá a dále po nalití 200 ml vody na dno trouby. Nastavte časovač na 30 minut a teplotu na 90 °C. Po ukončení pečicího cyklu vyčkejte přibližně 15 minut předtím, než otevřete dvířka.

-  **TRADIČNÍ PEČENÍ**
Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni. Tato funkce poskytuje rovnoměrné propečenou svrchní i spodní stranu.

-  **GRIL**
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

-  **TURBOGRIL**
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody. Grilovací jehlu (je-li součástí) lze používat tímto způsobem.

-  **ROZMRAZOVÁNÍ**
Pro rychlejší rozmrazení jídla.


-  **HORKÝ VZDUCH**
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídl.

-  **SPODNÍ OHŘEV**
Užitečné k pečení spodní vrstvy připravovaného

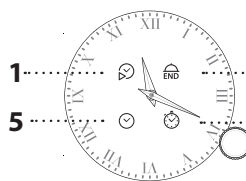
pokrmu dohněda. Tato funkce je také doporučena pro pomalou přípravu pokrmů, k závěrečné tepelné úpravě šťavnatých pokrmů a k zahušťování omáček.

2. AKTIVUJTE FUNKCI

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


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

. ANALOGOVÉ HODINY





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

. NASTAVENÍ DENNÍ DOBY

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





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

. NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ


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

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

. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Začátek funkce je možno odložit pomocí nastavení času začátku pečení. Po zvolení vhodné funkce a nastavení příslušné teploty stiskněte korunku pouze jednou. Na displeji začne blikat ikona  : Otočte korunkou hodin a nastavte požadovaný čas začátku pečení. Stisknutím korunky jej následně potvrdíte. Na displeji začne blikat ikona  : Otočte korunkou hodin a nastavte požadovaný čas konce pečení. Stisknutím korunky program spustíte. Obě ikony  a  budou svítit až do konce cyklu pečení.

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, analogové hodiny lze používat jako minutku. Pokud chcete funkci spustit, ujistěte se, že je trouba vypnutá, a poté třikrát stiskněte korunku hodin: na displeji začne blikat ikona  . Otočte korunkou hodin a nastavte požadovanou délku. Stisknutím korunky následně spustíte časovač: Po uplynutí nastaveného času vás upozorní zvukový signál.

Uvědomte si prosím: Nejkratší nastavitelný čas jsou dvě minuty. Chcete-li vypnout časovač před koncem nastaveného času, podržte korunku stisknutou po dobu 5 sekund. Zvukový signál vypnete jedním stisknutím korunky.
















































3. PŘEDOHŘEV

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.

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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ		
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	150–175	35–90			
		Ano	150–170	30–90			
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	150–190	30–85			
		Ano	150–190	35–90			
Sušenky / drobné cukroví		Ano	160–175	20–45			
		Ano	150–175	20–45			
Odpalované pečivo		Ano	175–200	30–40			
		Ano	170–190	35–45			
Sněhové pečivo		Ano	100	110–150			
		Ano	100	130–150			
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	12–50			
		Ano	190–250	20–50			
Mražená pizza		Ano	250	10–15			
		Ano	250	10–20			
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	175–200	35–55			
		Ano	175–190	45–60			
Pečivo z listového těsta		Ano	175–200	20–30			
		Ano	175–190	25–45			
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	200	45–65			

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ		
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	200	80–110	3		
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200	50–100	3		
Krůta/husa 3 kg		Ano	200	80–130	2		
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	175–200	40–60	3		
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	175–200	50–60	2		
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	200	55–70 *	2		1
		-	250	60–80	2		1
Topinky		-	200	2–5	5		
Rybí filety / řízky		-	200	20–30 *	4		3
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	200	30–40 *	5		4
Krvavý rostbíf 1 kg		–	200	35–45 **	3		
Jehněčí kýta / kýty		-	200	60–90 **	3		
Pečené brambory		-	200	45–55 **	3		
Zapékaná zelenina		-	200	20–30	3		
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4		1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***	4		1
Ryby a zelenina		Ano	175	30–50 ***	4		1

* 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.

FUNKCE						
	Tradiční	Gril	Turbogrill	Tradiční pečení	Horký vzduch	
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	odkapávací plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Otočný rožň (je-li jím model vybaven)	Odkapávací plech s 500 ml vody

UŽITEČNÉ RADY

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 předehřevu (je-li 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 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

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

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

• Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákn. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Otřete suchým hadříkem.

• Nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákn.

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.

• Aktivujte funkci „Diamond Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů. (Je-li ve výbavě.)
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

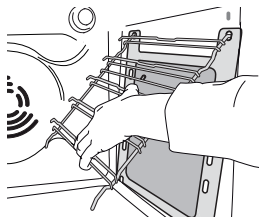
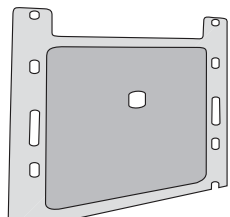
PŘÍSLUŠENSTVÍ

• 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.

ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH PANELŮ

(POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato trouba může být vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, jež 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 zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechte troubu vychladnout.

Uvědomte si prosím: 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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

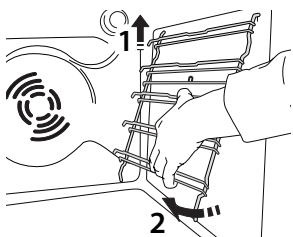
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Uvědomte si prosím: 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 holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

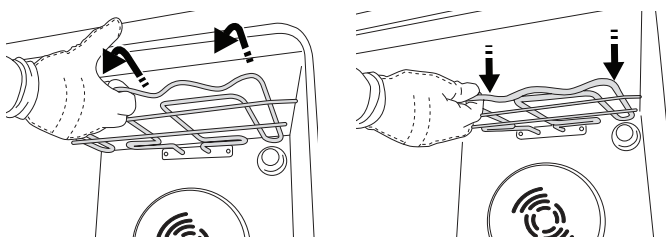
POSUŇTE HORNÍ TOPNÉ TĚLESO NÍŽE

(POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

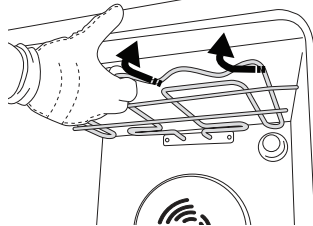
1. Odstraňte boční vodicí mřížky.



2. Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.

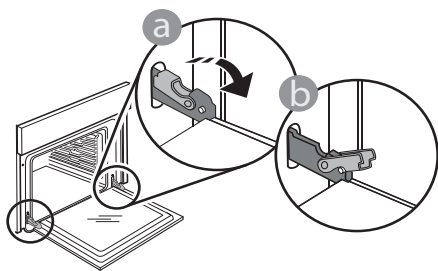


3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



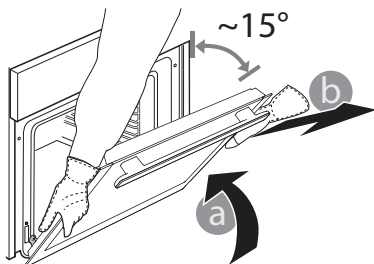
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

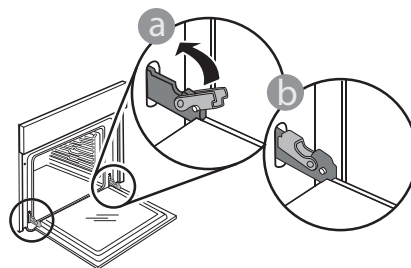


2. Dvířka dobře uzavřete.

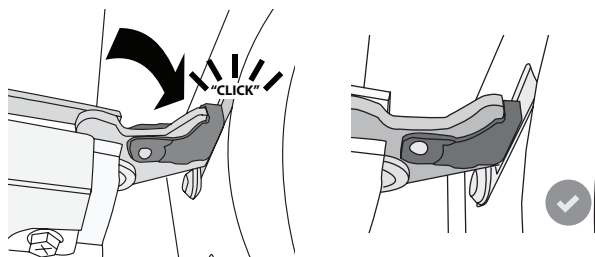
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



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 zcela 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 (pouze u některých modelů).



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.

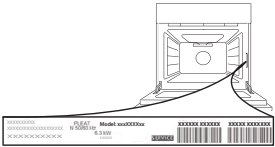
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. 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.
Zobrazený denní čas je nesprávný.	Přerušení napájení.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Musíte znovu nastavit denní čas postupem uvedeným v kapitole Každodenní používání.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zárazky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zárazky nacházejí ve správné poloze.



Zásady, standardní dokumentaci a doplňující informace o produktu získáte:

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



400011475969