



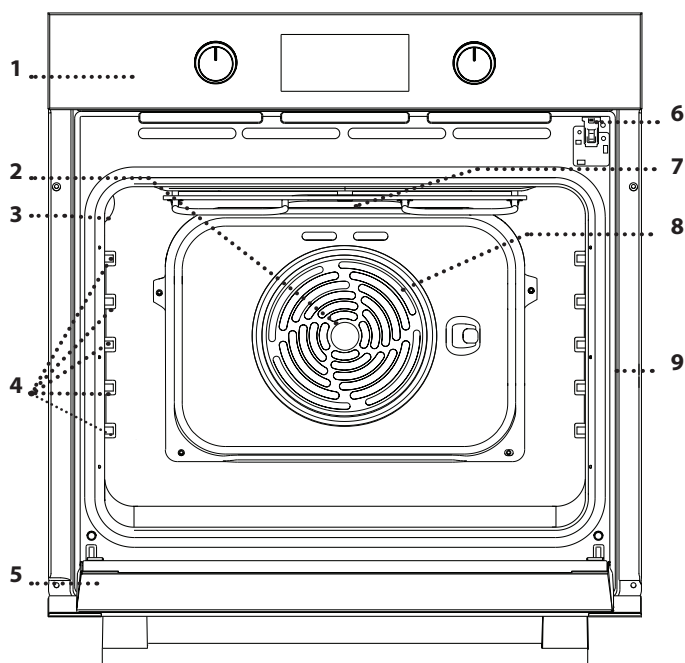
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

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



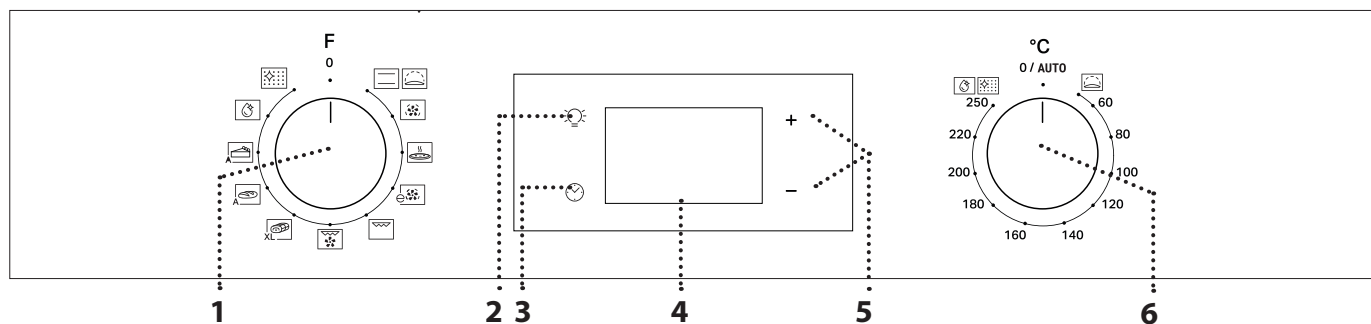
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Větrák
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Zámek dveří (uzamkne dveře po dobu automatického čištění a po jeho skončení)
7. Horní topné těleso / gril
8. Kruhové topné těleso (není vidět)
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)


POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

2. OSVĚTLENÍ

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.

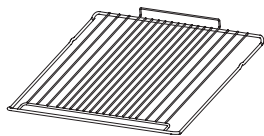
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Upozornění: Typy ovladačů se mohou lišit v závislosti na modelu. Jsou-li ovladače aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

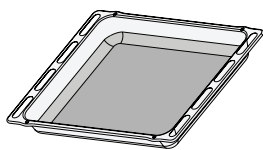
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



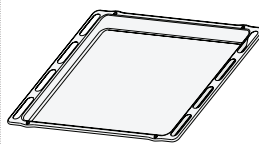
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



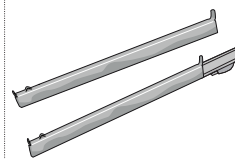
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

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.

* K dispozici 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

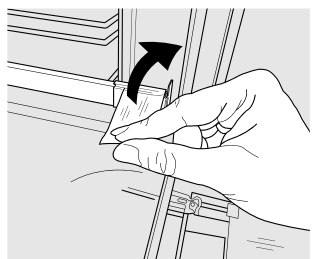
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

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

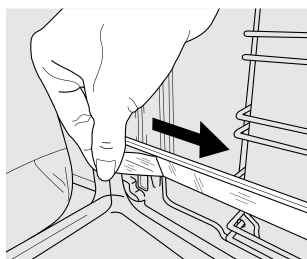
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



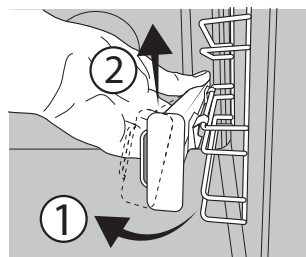
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

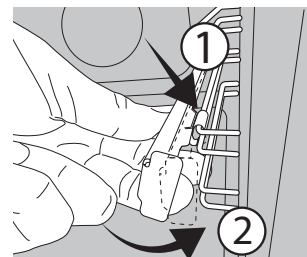
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

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).



[c]



[d]

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.

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.

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.

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 plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

TURBO GRIL



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 200 ml pitné vody.


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.

MAXI COOKING

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.

AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA


Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Pro dosažení nejlepších výsledků se důsledně řiďte receptem. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Ovladač termostatu musí zůstat v poloze **0 / AUTO**, neboť teplota se v rámci funkce nastavuje automaticky.

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.

BALÍČEK FLEXI CLEAN


SMARTCLEAN

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 ovladačem volby funkcí a ovladačem termostatu na symbol . Poloha symbolu neodpovídá teplotě dosažené během cyklu čištění.

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO


Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Pro aktivaci této funkce uveďte ovladač termostatu do polohy . Poloha symbolu neodpovídá skutečné teplotě dosažené během cyklu čištění.

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je z výroby naprogramována tak, aby pracovala při výkonu vyšším než 3 kW („Hi“). Aby bylo možné troubu provozovat při výkonu odpovídajícímu výkonu vaší domácí sítě, který je nižší než 2,9 kW (Lo), bude třeba, abyste upravili nastavení. Pro vstup do nabídky nastavení otočte *ovladačem výběru* na , a poté jej vraťte do polohy **0**.

Poté ihned na pět sekund podržte stisknutá tlačítka **+** a **-**.



Pomocí tlačítek **+** a **-** upravte nastavení a poté pro potvrzení podržte alespoň na dvě sekundy stisknuté tlačítko .

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započtím 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.

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 *ovladač 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 *ovladač termostatu* do polohy pro kynutí (40 stupňů) a knoflík funkce uveďte do polohy pro tradiční pečení; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.


Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona  na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována.

Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona  na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

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



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 spotřebič vypnutý, pokud je ukazatel na *ovladači* volby otočen do polohy „0“.


4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ



Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ



Držte tlačítko  stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.

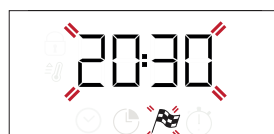



Pomocí **+** nebo **-** nastavte požadovanou dobu přípravy, poté potvrďte stisknutím . Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

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.



Pomocí **+** nebo **-** nastavte požadovaný čas ukončení pečení a stisknutím  potvrďte. Funkci spustíte otočením *ovladače termostatu* do polohy požadované teploty: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy **0**.

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

UKONČENÍ 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 střídavě 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.

Držte tlačítko  stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



Pomocí **+** nebo **-** nastavte požadovanou dobu přípravy, poté potvrďte stisknutím . Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem **-** vynulujete čas na „00:00“.

6. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

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).

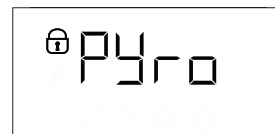
Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny.

Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen.












































































Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.






Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte *ovladačem výběru* a *ovladačem termostatu* na ikonu . Funkce se automaticky aktivuje, zamknou se dvířka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „Pyro“.








Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30-50	2 
		Ano	160	30-50	2 
		Ano	160	40-60	4  1 
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 „cannelloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190-200	45-65	2 
Jehněčí/telecí/hovězí maso 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 

PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Rošt	 Pečící 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	 Horký vzduch	 Pizza	 Gril	 Turbo gril	 Eco s horkým vzduchem
--------	--	--	---	--	--	---

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
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
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		—	250	15-30 *	5 4
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
Kompletní jídlo: 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.

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	Horký vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril	Eco 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 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.

• Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.

• Pro snazší čištění skla lze dvířka trouby snadno vysadit a znovu nasadit.

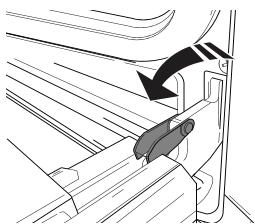
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

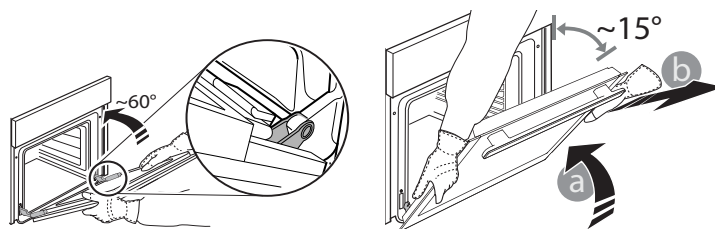
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

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

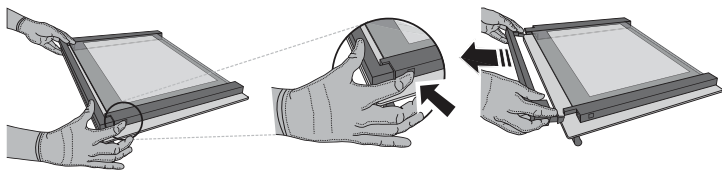
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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).

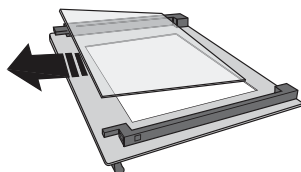
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. ⚠ Žárovky nechtejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

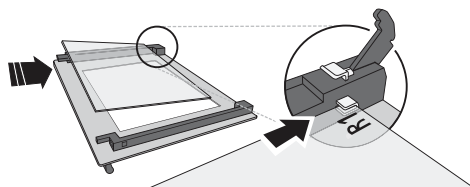
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



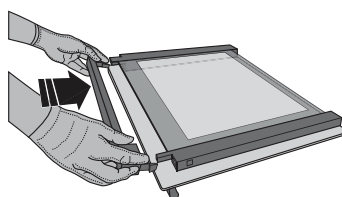
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Znovu nasadte střední tabuli (označenou symbolem „1R“) před nasazením vnitřní tabule. Při správném usazení tabule je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasaďte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



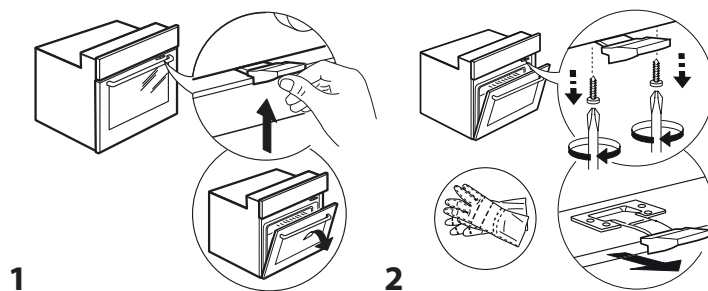
4. Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



ZÁMEK DVÍŘEK*

Pokud je nainstalovaný zámek dvířek, dvířka musíte zavřít manuálně. Otevření dvířek vybavených zámkem dvířek (viz obrázek 1).

Bezpečnostní zařízení dveří lze odinstalovat – postupujte podle obrázků (viz obr. 2).



ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

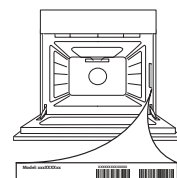
PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo 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.	Obratěte 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,
- 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.



Whirlpool



400011638910