

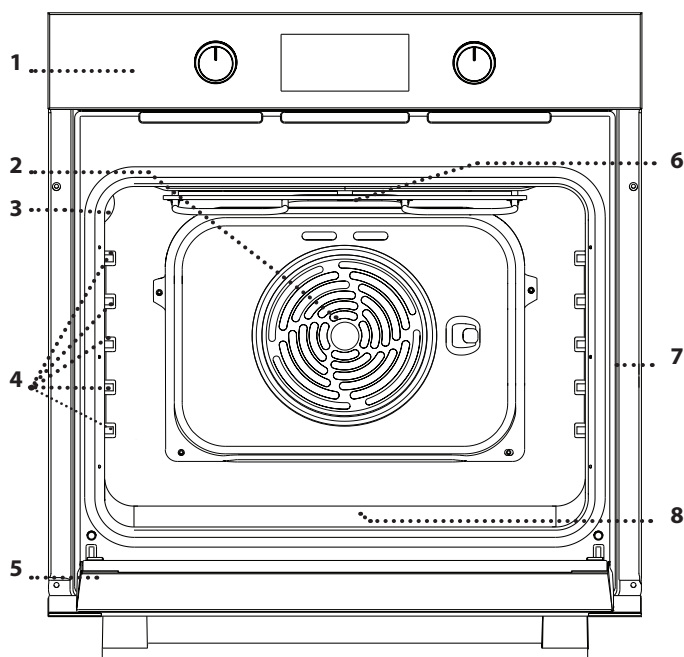


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
WHIRLPOOL  
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj  
výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



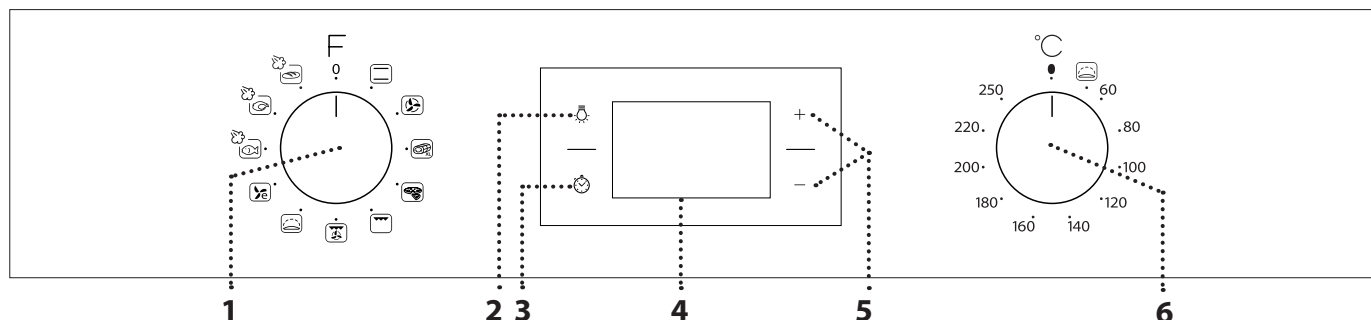
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS PRODUKTU



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

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU




### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Chcete-li troubu vypnout, otočte jej 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.

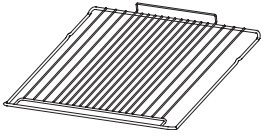
### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

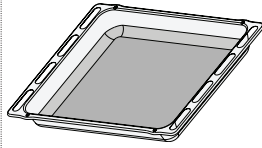
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



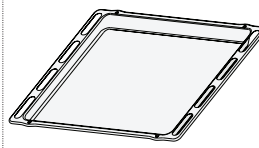
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## HLUBOKÝ PLECH\*



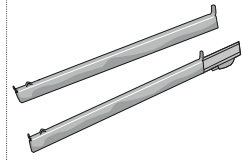
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## 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

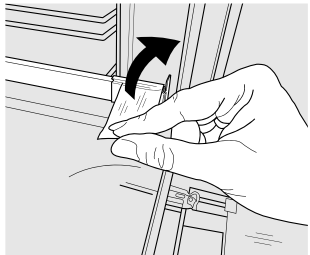
nahoru).

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

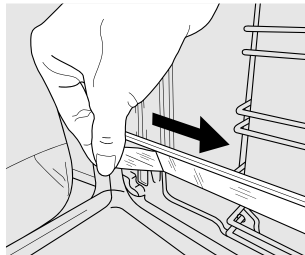
• Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

## VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



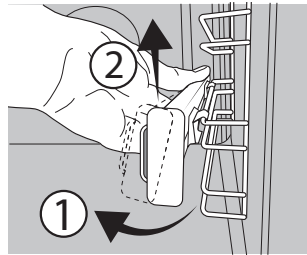
[b]

### VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

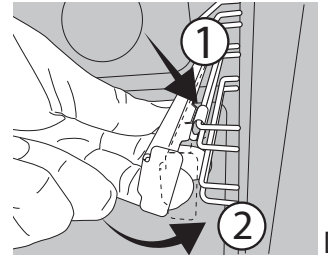
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

### 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 vrácení 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

číslíce 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 započítáním 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.



### 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 jídly.



### MAXI COOKING (MAXI VAŘENÍ)

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.



### PIZZA

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



### 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 GRILL

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.




### KYNUTÍ

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




### 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 .

### STEAM

- RYBY 
- MASO 
- CHLÉB 

Funkce **STEAM**  zajišťuje vynikající výsledky díky přidání páry do pečicích cyklů. Do spodní části studené trouby nalijte pitnou vodu a zvolte funkci odpovídající způsobu přípravy daného pokrmu. Optimální množství a teplota vody pro jednotlivé kategorie pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce pečení. Troubu před vložením jídla predehřejte.

## 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*.



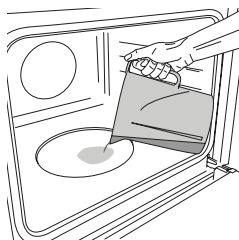
Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude knoflík termostatu v poloze . Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.


### KYNUTÍ

Pro spuštění funkce „Kynutí“ otočte *ovladač termostatu* na příslušný symbol; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.

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


### STEAM




Do prohlubně v studené troubě nalijte vodu v množství doporučeném v příslušné tabulce pečení. Nastavte a aktivujte funkce **STEAM** . Na konci pečení opatrně otevřete dveře a nechte páru pomalu vyjít ven.

Upozornění: Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

### 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 knoflíku výběru otočen na „0“.

#### . NAPROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

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.

Vezměte prosím na vědomí: 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 je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Nastavení se zruší vypnutím trouby otočením *ovladače výběru* do polohy 0.

### 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 střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

#### . NASTAVENÍ ČASOVAČE



Tato volba nepřerušuje 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.

Poznámky: 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	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	40–60	
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	
		Ano	160–200	40–90	 
		Ano	160	25–35	
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	
		Ano	150	35–45	 
		Ano	180–210	30–40	
Odpalované pečivo		Ano	180–200	35–45	 
		Ano	180–200	35–45	  
		Ano	90	150–200	
Sněhové pečivo		Ano	90	140–200	 
		Ano	90	140–200	  
		Ano	190–250	15–50	
Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	20–50	 
		Ano	250	10–20	
Mražená pizza		Ano	230–250	10–25	 
		Ano	180–200	40–55	
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	45–60	 
		Ano	180–200	45–60	  
		Ano	190–200	20–30	
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	180–190	20–40	 
		Ano	180–190	20–40	  
		Ano	190–200	45–65	
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	80–110	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	180–190	110–150	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	200–230	50–100	
Kuře/králík/kachna 1 kg		-	190–200	100–160	
Krůta/husa 3 kg		-	170–190	30–45	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	50–70	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	250	2–6	
Opečený chléb		-	-	-	-

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Maxi pečení



Pizza



Gril



Turbogrill



Eko s horkým  
vzduchem

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Nádoba na pečení nebo  
dortová forma na roštu



Plech na pečení / odkapávací  
plech na roštu



Odkapávací plech / plech  
na pečení



Odkapávací plech / plech na  
pečení se 200 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Rybí filé / plátky		—	230–250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebab/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
<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.

STEAM						
RECEPT	FUNKCE	VODA (ml)	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Rybí filé / steaky 0,5–2 cm		250	Ano	190–210	10–20	3
Celá ryba (300 g – 600 kg)		250	Ano	190–210	10–25	3
Celá ryba (600 g – 1,2 kg)		250	Ano	180–200	20–40	3
Jehněčí/hovězí/vepřové 1 kg		250	Ano	170–190	60–90	3
Krvavý rostbíf 1 kg		250	Ano	190–210	30–45	3
Jehněčí kolínko 500 g – 1,5 kg		250	Ano	170–190	60–75	2
Kuře/perlička/kachna Celé 1–1,5 kg		250	Ano	200–220	50–70	2
Kuře/perlička/kachna Kousky 500 g – 1,5 kg		250	Ano	200–220	40–60	3
Kuře/králík/kachna Celé 3 kg		250	Ano	160–180	100–140	2
Malý chléb 80 – 100 g		200	Ano	200–220	20–30	3
Toastový chléb ve formě 300 – 500 g		250	Ano	170–190	35–50	3
Bochník chleba (500 g – 2 kg)		250	Ano	160–170	50–100	2
Bagety 200–300 g		250	Ano	200–220	25–40	3

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

FUNKCE										
	Tradiční	Horký vzduch	Maxi pečení	Pizza	Gril	Turbogrill	Eko s horkým vzduchem	Ryby	Maso	Chléb
PŘÍSLUŠENSTVÍ										
	Rošt	Nádoba na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody				

# 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, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. K vysušení veškerého kondenzátu, který se vytvořil v důsledku vaření jídel s vysokým obsahem vody, nechte troubu úplně vychladnout a poté ji vytřete hadříkem nebo houbičkou.

• K odstranění zbylého vodního kamene ze spodní části dutiny po **STEAM** vaření doporučujeme dutinu vyčistit produkty dodávanými poprodejním servisem (postupujte podle pokynů, které jsou k produktu přiloženy).

Doporučujeme provádět čištění alespoň jednou za 5 až 10 **STEAM** pečících cyklů.

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

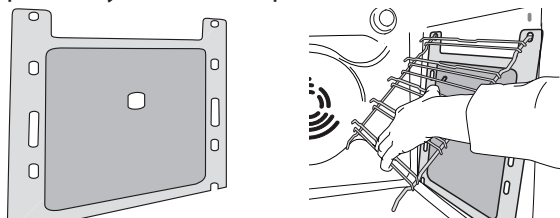
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

## 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.

## 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.

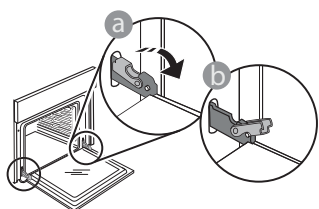


Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechte troubu vychladnout.

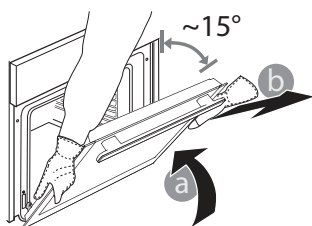
Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

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

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK



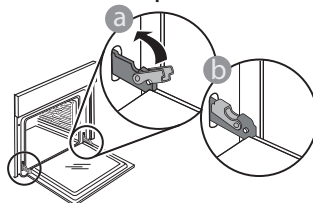
**1. Přejete-li si dvířka demontovat,** zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



**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.

Dvířka odložte na stranu, přičemž je uložte na měkký povrch.

**3. Dvířka opět nasadíte** tak, že je přiložíte k troubě a přitom nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a upevníte horní část do příslušného usazení.



**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.

Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.

**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.

## 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.

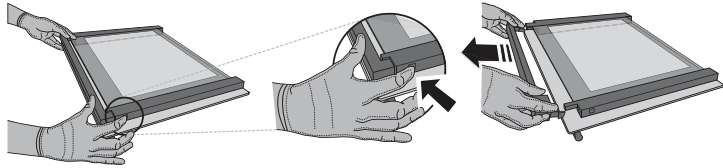
Vezměte prosím na vědomí: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).

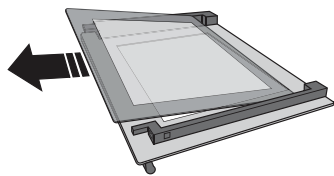
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Žárovky nechtejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ TABULÍ SKLA

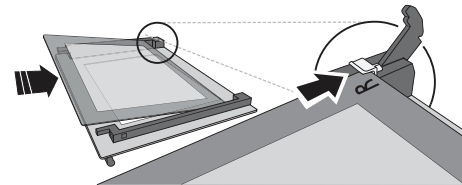
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



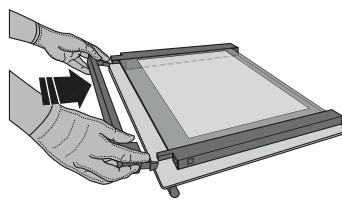
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Znovu nasadte střední tabuli (označenou písmenem „R“) před nasazením vnitřní tabule. Při správném usazení tabule 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.



## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena 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.



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.

