



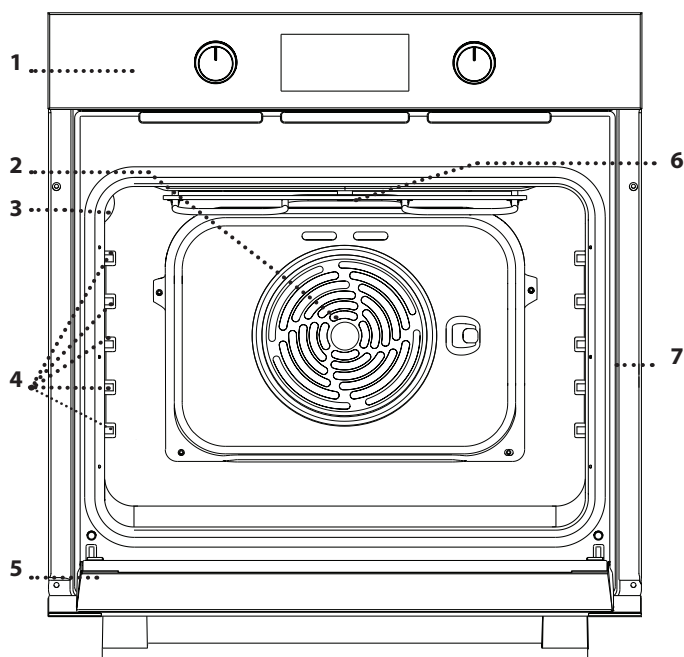
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

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



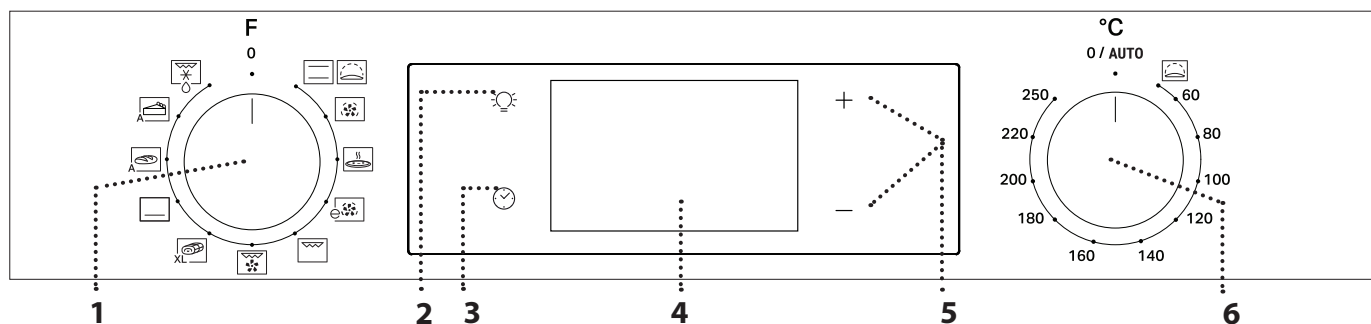
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS 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.

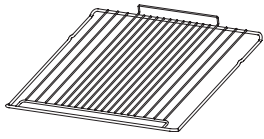
6. OVLADAČ TERMOSTATU

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.

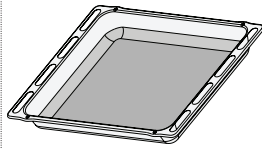
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



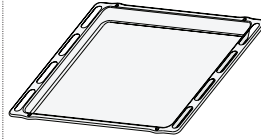
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



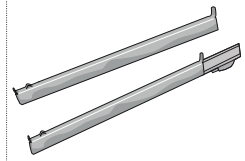
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

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

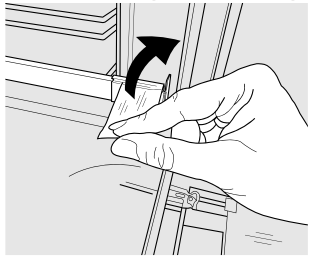
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

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

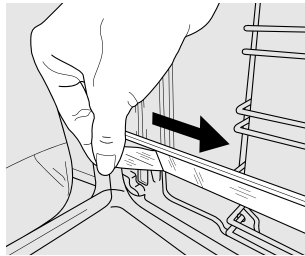
• Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



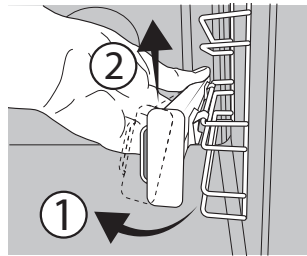
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

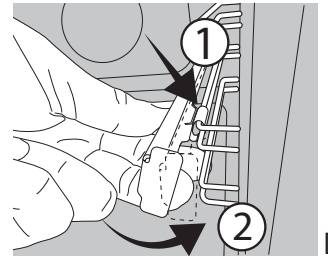
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

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.

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.

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.

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

MAXI COOKING

XL 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.

VYHŘÍVÁNÍ 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.

AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

A 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

A 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.

ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.

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.

Vezměte prosím na vědomí: 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“.



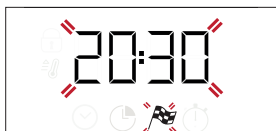
K nastavení požadované doby pečení použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem ☺.

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 vypočítán na základě zvoleného času ukončení pečení.

Vezměte prosím na vědomí: 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 střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

5. 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.

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 |

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (Min) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|--------|-----------|--------------|-------------------|---------------------------|
| 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 |
| 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.

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravu 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 | Horký vzduch | Pizza | Maxi cooking | 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.

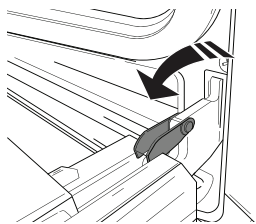
- Dvířka je možné za účelem snadného očištění skla vysadit a znovu nasadit
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

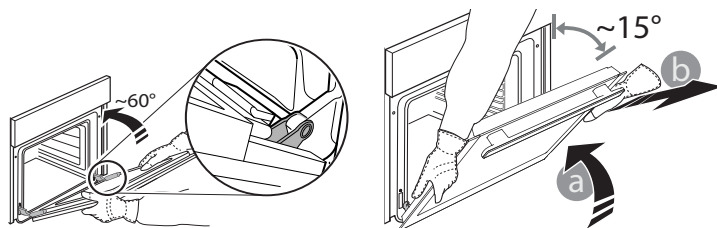
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a 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 zcela 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.

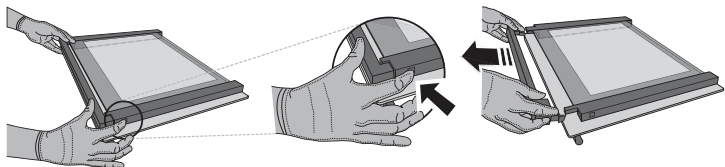
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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

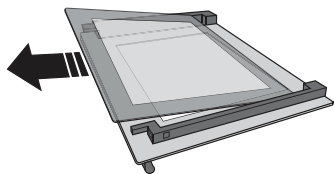
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Žárovky nechtejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte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

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

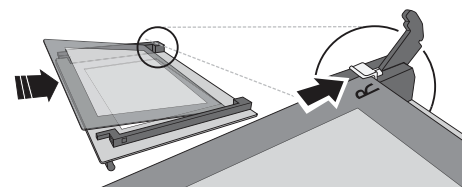
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



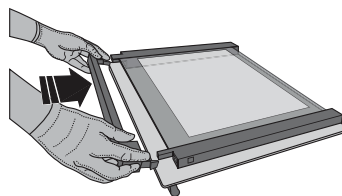
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Znovu nasadte střední tabuli (označenou 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.



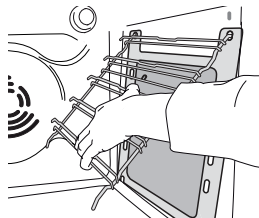
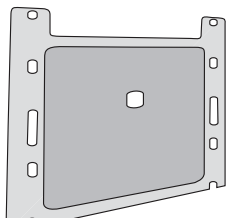
4. Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



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 zahřívát 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 nečitelně 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,
- 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.

