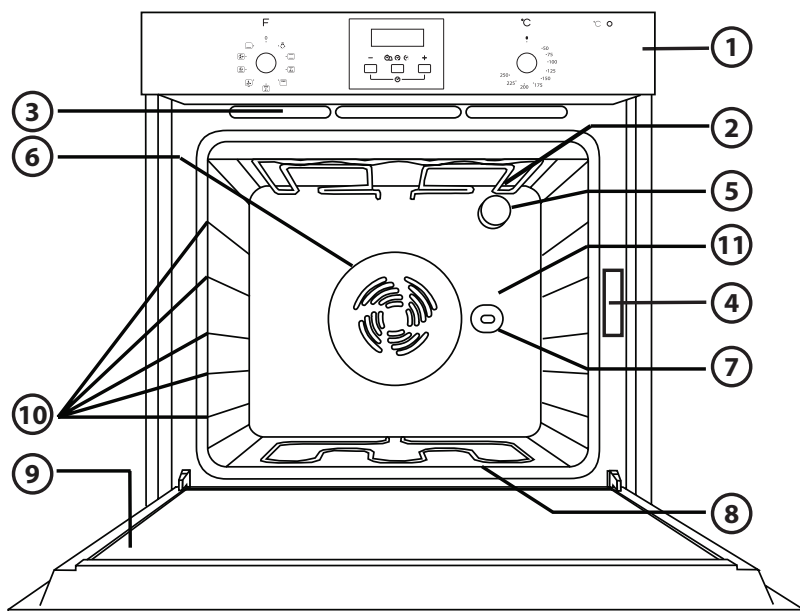


**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK WHIRLPOOL**

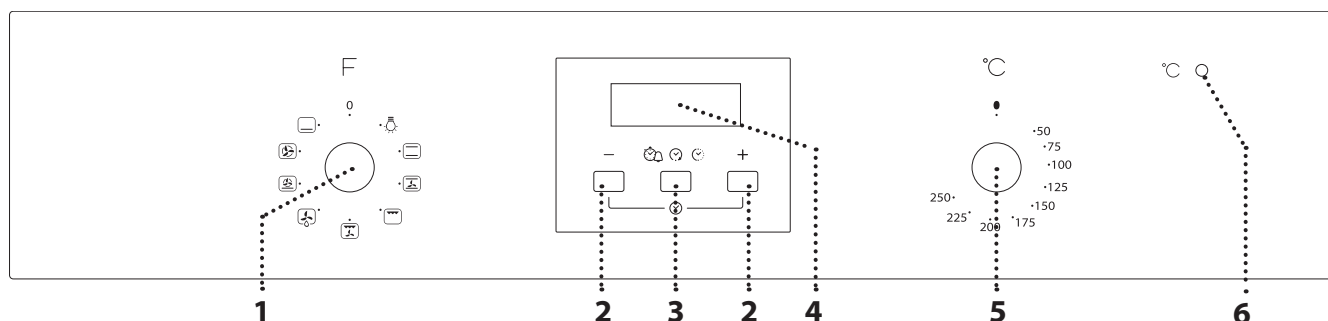
Přejete-li si získat plnou podporu,
zaregistrujte svůj výrobek na
www.whirlpool.eu/register



**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
Bezpečnostní pokyny.**

POPIS PRODUKTU

1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Systém chlazení
(je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek
(neodstraňujte jej)
5. Světlo
6. Ventilační systém pro pečení
(je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožň
(je-li jím model vybaven)
8. Spodní topné těleso
(není vidět)
9. Dvířka
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

OVLÁDACÍ PANEL**1. OVLADAČ VÝBĚRU**

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0.

2. TLAČÍTKO +/-

Pro snížení hodnoty zobrazené na displeji.

3. ČASOVÉ TLAČÍTKO

Pro volbu různých nastavení: doby trvání, času ukončení tepelné úpravy, časovače (minutky).

4. DISPLEJ**5. OVLADAČ TERMOSTATU**

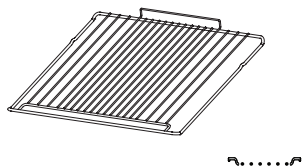
Otočením nastavíte požadovanou teplotu.

6. LED KONTROLKA**TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU**

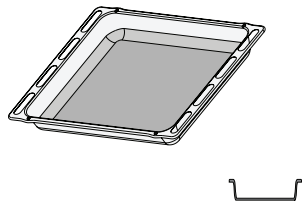
Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

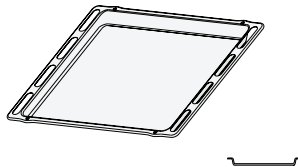
ROŠT



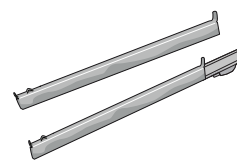
ODKAPÁVACÍ (HLUBOKÝ) PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ PRVKY (JEZDCE) (JSOU-LI SOUČÁSTÍ)



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

POUŽITÍ 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 zasuněte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

FUNKCE

VYPNUTO

Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.



OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí/vypnutí osvětlení trouby.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jednom roštu. Používejte druhou úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.



TRADIČNÍ PEČENÍ

K pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, při pečení na dvou úrovních 2. a 4. úroveň. Před pečením troubu předehřejte.



GRIL

Ke grilování kotlet, ražniči a klobás, zapékání zeleniny nebo opečení chleba. Umístěte jídlo na 4. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu předehřívejte po dobu přibližně na 3-5 min. Během pečení musejí dvířka zůstat zavřená.



TURBOGRIL

Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo umístěte do střední polohy. Doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zhnědlo po všech stranách. Troubu nemusíte předehřívát. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.



ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.



DOLNÍ OHŘEV + TRADIČNÍ PEČENÍ

K pečení na jedné úrovni například ovoce, dortů a koláčů, zeleniny, pizzy a drůbeže.



HORKÝ VZDUCH

Také k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na maximálně dvou úrovních (např. ryby, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůně z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních používejte 1. a 3. úroveň drážek a troubu nejprve předehřejte.



DOLNÍ OHŘEV

Tuto funkci používejte až po upečení, aby se spodní části pokrmu propekla dozlatova. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě používejte 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívát.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit denní čas: na displeji bude blikat „AUTO“ a „0.00“.



Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte současně tlačítka — a +: Pomocí tlačítek + a — nastavte denní čas.

Pro potvrzení stiskněte časové tlačítko.

Poté, co jste zvolili požadovaný čas, můžete změnit tón upozornění: na displeji se zobrazí „tón 1“.



Pro výběr požadovaného tónu stiskněte tlačítko — a poté, pro potvrzení, stiskněte časové tlačítko.

Upozornění: Pro dodatečnou změnu denního času, například po delších výpadcích proudu, postupujte podle popisu uvedeného výše.

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.

Doporučujeme zvolit funkci „Tradiční pečení“ a zahřívát troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením ovladače výběru na symbol požadované funkce.

2. AKTIVUJTE FUNKCI

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.

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

3. PŘEDEHŘEV

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.

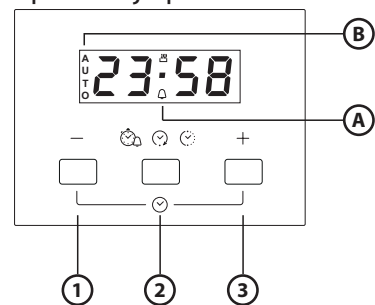
Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

. POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU

Stiskem časového tlačítka je možné vybrat různé režimy pro zachování nebo naprogramování doby přípravy.

Upozornění: Po několika sekundách bez jakékoli interakce se rozezní bzučák a všechna nastavení se potvrdí.

1. Tlačítko — : pro snížení hodnoty zobrazené na displeji
 2. Tlačítko : pro volbu různých nastavení:
 - a. Časovač
 - b. Doba pečení
 - c. Nastavení času ukončení pečení
 3. Tlačítko „+“: pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji
- A.** Symbol znamená, že funkce časovače je aktivní
B. Symbol **AUTO** potvrzuje provedení nastavení



NASTAVENÍ ČASOVAČE (MINUTKY)

Provedením této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnutí trouby.

Pro aktivaci časovače stiskněte dlouze časové tlačítko: na displeji (1) bude blikat symbol .

Použijte tlačítka + a — a nastavte požadovanou dobu trvání: po několika sekundách začne odpočítávání.

Na displeji je zobrazen denní čas a zůstává rozsvícený symbol jako potvrzení, že časovač byl nastaven (2).


Na konci dlouze stiskněte *časové tlačítko*, kterým se deaktivuje alarm.



Upozornění: Pokud si přejete vidět průběh odpočítávání času a případně ho změnit, opětovně na 2 sekundy stiskněte *časové tlačítko*.

NASTAVENÍ DOBY OHŘEVU

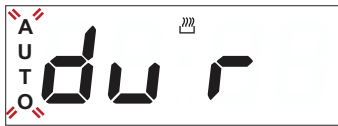
Poté, co jste vybrali a aktivovali funkci, můžete za účelem jejího automatického ukončení nastavit dobu přípravy.

Dlouze stiskněte *časové tlačítko*: bude blikat symbol (3) .

Opětovně dlouze stiskněte *časové tlačítko*: na displeji (4) bude blikat „DUR“ a „AUTO“.

Dobru přípravu nastavíte pomocí tlačítek + a –.

Po několika sekundách se na displeji zobrazí denní čas a zůstane svítit symbol „AUTO“ jako potvrzení o provedeném nastavení (5).



Upozornění: Abyste viděli, kolik času zbývá a mohli změnit údaj týkající se zbývajících doby přípravy, zopakujte kroky uvedené výše.

Jakmile nastavená doba uplyne, rozezní se výstražné zvukové upozornění a proces tepelné úpravy se zastaví (6).




Dlouze stiskněte *časové tlačítko*, kterým alarm deaktivujete. Pro vypnutí trouby vraťte *knoflík výběru* a *knoflík termostatu* do polohy 0 a ●.


PLNĚ AUTOMATICKÝ PROGRAM / ODLOŽENÝ START

Můžete odložit čas spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.

Po nastavení doby trvání stiskněte *časové tlačítko*, dokud se na displeji neobjeví zpráva „KONEC“ (7).

Požadovaný čas ukončení přípravy vyberte stisknutím tlačítek + a –. Po několika sekundách se na displeji zobrazí denní čas, symbol  zhasne a zůstane svítit symbol „AUTO“ jako potvrzení o provedeném nastavení (8).

Upozornění: Pro zobrazení a změnu nastavení zopakujte kroky, které byly uvedeny výše.























Funkce zůstane pozastavená, dokud se nerozsvítí symbol : v této chvíli bude trouba automaticky pokračovat ve zvoleném režimu tepelné úpravy (9).

















Na konci dlouze stiskněte *časové tlačítko*, kterým se deaktivuje alarm. Pro vypnutí trouby vraťte *knoflík výběru* a *knoflík termostatu* do polohy 0 a ●.

Upozornění: Zvolíte-li pouze čas ukončení (a nenastavíte dobu trvání), funkce se spustí okamžitě. Proces tepelné úpravy bude pokračovat až do požadovaného času ukončení.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	ÚROVEŇ DRÁŽEK (ODSPODU)	TEPL. (°C)	ČAS (MIN)	PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	2	150–175	35–90	Dortová forma na roštu
		Ano	1–3	150–170	30–90	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	150–190	30–85	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu
		Ano	1–3	150–190	35–90	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	2	160–175	20–45	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	150–175	20–45	Úroveň 3: rošt Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Odpalované pečivo		Ano	2	175–200	30–40	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	170–190	35–45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Pusinky		Ano	2	100	110–150	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	100	130–150	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Chléb/pizza/focaccia		Ano	2	190–250	12–50	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	190–250	25–50	Úroveň 1: plech na pečení na roštu Úroveň 3: hluboký plech / plech na pečení
Zmražená pizza		Ano	2	250	10–15	Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení nebo rošt
		Ano	1–3	250	10–20	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	2	175–200	40–50	Dortová forma na roštu
		Ano	1–3	175–190	55–65	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Pečivo z listového těsta		Ano	2	175–200	20–30	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	175–200	25–45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	2	200	45–55	Plech na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	2	200	80–110	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	2	200	50–100	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Husa / krocan 3 kg		Ano	1/2	200	80–130	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	ÚROVEŇ DRÁŽEK (ODSPODU)	TEPL. (°C)	ČAS (MIN)	PŘÍSLUŠENSTVÍ
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	2	175–200	40–60	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175–200	50–60	Plech na pečení na roštu
Topinky/toasty		Ano	4	200	2–5	Gril
Rybí filé / steaky		Ano	4	200	20–30	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30–40	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	55–70	Úroveň 2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	60–80	Úroveň 2: otočný rožeň
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	2	200	35–45	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	2	200	60–90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45–55	Hluboký plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20–30	Plech na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1–3	200	50–100	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Maso a brambory		Ano	1–3	200	45–100	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1–3	175	30–50	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Časy uvedené v tabulce jsou pro pečení s odloženým startem (je-li k dispozici). Časy pečení mohou být i delší, závisí na množství pokrmu.

POZNÁMKA: Symboly tepelné úpravy se od nákresu mohou mírně lišit.

POZNÁMKA: Časy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby a nezahrnují přehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty. Pokud jídlo nebude dostatečně propečené, nastavené hodnoty

zvyšte. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu přehřejte.

Současné pečení různých pokrmů

Pomocí funkce „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu) můžete péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení, najednou (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív, a jídlo s delší dobou pečení ponechejte v troubě.

Dezerty

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu). Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Když je pečené upečená, nechte ji v troubě odpočívat ještě dalších 10–15 minut, nebo ji zabalte do alobalu.

- Pokud si přejete maso grilovat, za účelem dosažení rovnoměrného propečení maso nařežte po celé délce na stejně silné dílky. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Rošt s masem zasuňte do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a na povrchu se nespálilo. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem odkapávací plech s půl litrem vody k zachycování vytékajících šťáv. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso napíchněte na jehlici rožně. Pokud připravujete kuře, připevněte je k rožni šňůrkou a před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Jehlici zasuňte do přední části trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Jehlice je opatřena plastovým držadlem, které je třeba před pečením odstranit. Opět je použijte na konci pečení, abyste se při vytahování jídla z trouby nespálili.

Pizza

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

Funkce kynutí (pouze u některých modelů)

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.


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

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čistícího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem. Nepoužívejte korozivní ani brusné čistící 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 pokud je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny po zbytcích jídla. Pro vysušení veškerého kondenzátu, který se vytvořil v návaznosti na přípravu jídel s vyšším obsahem vody, nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbičkou.

- Pro usnadnění čištění skla lze dvířka snadno demontovat a poté znovu namontovat  [www](#).
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Aby bylo možné vyčistit horní desku trouby, horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů: Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

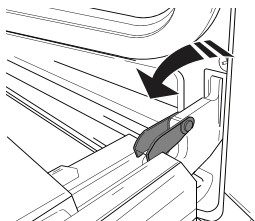
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typ E-14, T300°C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.

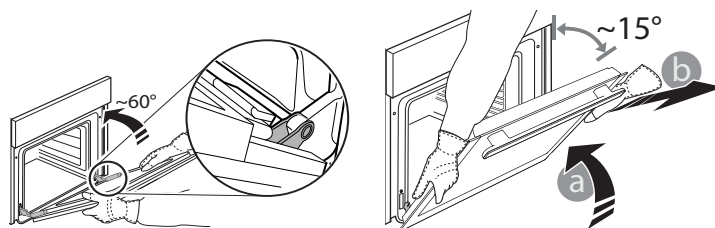
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeno 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.



Bezpečnostní pokyny, návod k použití, štítek výrobku a energetické údaje můžete:

- naší webové stránky docs.whirlpool.eu,
- stáhnout 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.

