

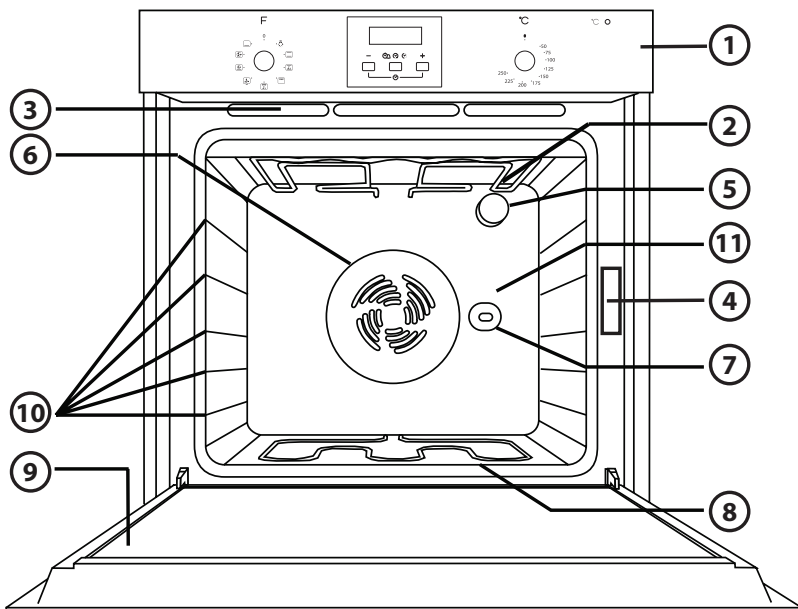
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na

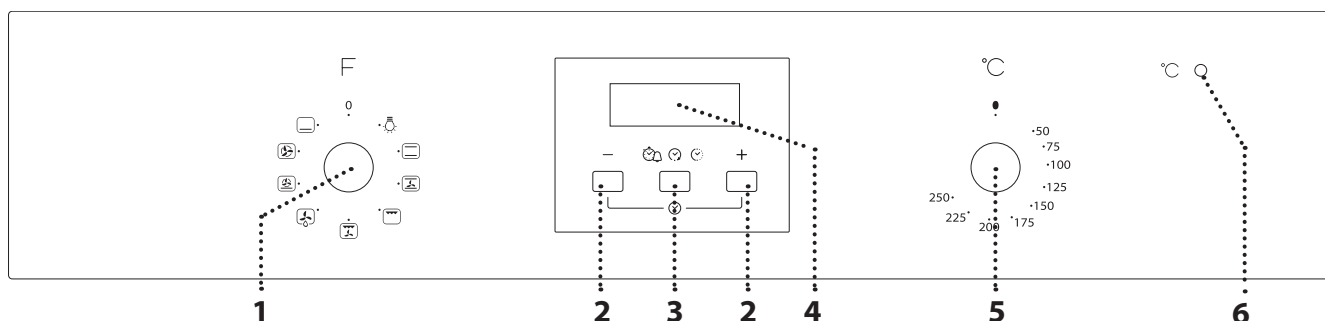
www.whirlpool.eu/register



Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA

1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná stena

OVLÁDACÍ PANEL**1. VOLIACI GOMBÍK**

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0.

2. TLAČIDLO +/-

Na zníženie alebo zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji.

3. TLAČIDLO NASTAVENIA ČASU

Na výber rôznych nastavení: času trvania, ukončenia prípravy jedla, časovača.

4. DISPLEJ**5. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU**

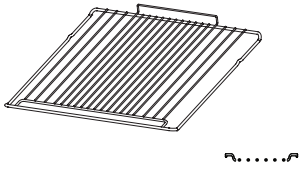
Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu.

6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREHU

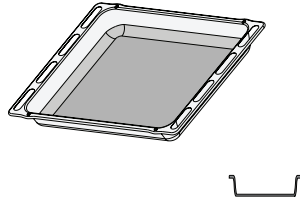
Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

PRÍSLUŠENSTVO

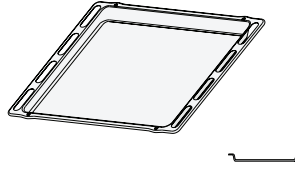
DRÔTENÝ ROŠT



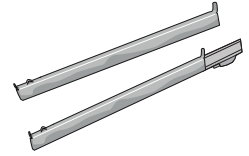
ODKVAPKÁVACIA NÁDOBA (AK JE PRILOŽENÁ)



PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY (AK SÚ K DISPOZÍCII)



Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

FUNKCIE

VYPNÚŤ

Na ukončenie pečenia a vypnutie rúry.



OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.



STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Použite 2. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie potravín.



KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Aby sa dosiahlo rovnomernejšie upečenie jedál, po určitej dobe vymeňte vzájomne polohu jedál. Používajte 2. úroveň pri pečení na jednej úrovni a 2. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach. Pred pečením rúru predhrejte.



GRIL

Na grilovanie plátkov mäsa, kebabov a klobások; na zapekanie zeleniny alebo hriankov. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru 3 – 5 min. predhrievajte. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.



TURBOGRILOVANIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Počas pečenia odporúčame mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Rúru netreba predhriať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.



ROZMRAZOVANIE

Na urýchlenie rozmrazovania potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.



SPODNÝ OHREV + TRADIČNÉ PEČENIE

Na pečenie na jednej úrovni, napr. ovocie, torty, zelenina, pizza, hydina.



VHÁŇANÝ VZDUCH

Aj na súčasné varenie rôznych typov jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia (napr. ryby, zelenina, koláče) na maximálne dvoch úrovniach. Táto funkcia umožňuje varenie bez prenosu pachov z jedného jedla na iné. Pri varení na jednej úrovni vám odporúčame použiť 2. úroveň. Pri varení na dvoch úrovniach vám odporúčame rúru najskôr predhriať a použiť 1. a 3. úroveň.



SPODNÝ OHREV

Túto funkciu použijete po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestniť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť čas: Na displeji bliká „AUTO“ a „0.00“.



Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel – a +: Čas nastavte pomocou tlačidiel + a –.

Stlačte *tlačidlo na nastavenie času* na potvrdenie.

Po zvolení želaného času môžete zmeniť tón alarmu: na displeji sa zobrazí „ton 1“.



Želaný tón vyberiete stlačením tlačidla – a potvrdíte stlačením *tlačidlo na nastavenie času*.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, napríklad po dlhšom výpadku prúdu, postupujte, ako je opísané vyššie.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliacim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na \square a \bullet .

3. PREDOHREV

Po aktivovaní funkcie sa LED kontrolka termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal.

Na konci tohto procesu sa LED kontrolka termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla požadovanú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

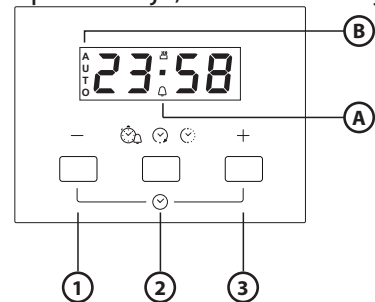
. POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

Stlačením *tlačidla na nastavenie času* je možné zvoliť rôzne režimy na uchovanie alebo programovanie času prípravy.

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách nečinnosti sa ozve bzučiak a všetky nastavenia budú potvrdené.

1. Tlačidlo – : na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo \odot \odot \odot : na výber rôznych nastavení:
 - a. Časovač
 - b. Čas varenia
 - c. Nastavenie času ukončenia varenia
3. Tlačidlo +: na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

- A.** Symbol \triangle ukazuje, že funkcia časovača je aktívna
B. Symbol AUTO potvrdzuje, že nastavenie je vykonané



NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časovač, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Časomer aktivujete dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času*: na displeji bliká symbol \triangle (1).

Pomocou tlačidiel + a – zvolte želané trvanie:

Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách.

Na displeji sa zobrazí čas a \triangle zostane svietiť, čo potvrdzuje, že časovač je nastavený (2).


Na konci dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času* alarm deaktivujte.



Upozornenie: Ak chcete zobrazíť odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte tlačidlo na nastavenie času na 2 sekundy.

NASTAVENIE TRVANIA

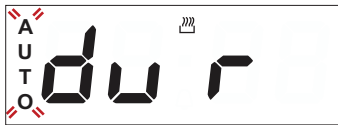
Aby sa po zvolení a aktivovaní funkcia zastavila automaticky, môžete nastaviť čas prípravy.

Po dlhom stlačení *tlačidla na nastavenie času*: bliká symbol  (3).

Znova stlačte *tlačidlo na nastavenie času*: Na displeji bliká „DUR“ a „AUTO“ (4).

Pomocou tlačidiel + a – nastavte trvanie.

Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a nápis AUTO zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie (5).



Upozornenie: Ak chcete vedieť, koľko času zostáva, a zmeniť zostávajúci čas, zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po uplynutí nastaveného času sa ozve alarm a príprava jedla sa zastaví (6).




Alarm deaktivujete dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času*. Rúru vypnete tak, že *voliaci gombík a gombík termostatu* vrátite na 0 a ●.


PLNE AUTOMATICKÝ PROGRAM/ODLOŽENÝ ŠTART

Spustenie funkcie môžete odložiť naprogramovaním času jej skončenia.

Po nastavení trvania tlačte *tlačidlo na nastavenie času*, kým sa na displeji nezobrazí END (7).

Pomocou tlačidiel + a – vyberte požadovaný čas ukončenia prípravy. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas, symbol  zhasne a nápis AUTO bude naďalej svietiť, čím potvrdzuje nastavenie (8).

Upozornenie: Ak si chcete pozrieť a zmeniť nastavenie, zopakujte vyššie uvedené kroky.
























Funkcia bude pozastavená, kým sa nerozsvieti symbol : Potom rúra automaticky pokračuje so zvoleným režimom prípravy jedla (9).



Na konci dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času* alarm deaktivujte. Rúru vypnete tak, že *voliaci gombík a gombík termostatu* vrátite na 0 a ●.

Upozornenie: Ak zvolíte iba čas ukončenia (bez nastavenia trvania), funkcia sa spustí ihneď. Príprava jedla bude pokračovať až do požadovaného času ukončenia.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIATIE	ÚROVEŇ (ZDOLA)	TEPL. (°C)	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	2	150 – 175	35 – 90	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 170	30 – 90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	2	150 – 190	30 – 85	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 190	35 – 90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/koláčiky		Áno	2	160 – 175	20 – 45	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	150 – 175	20 – 45	Úroveň 3: rošt Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Odpalované cesto		Áno	2	175 – 200	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	170 – 190	35 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Snehové pusinky		Áno	2	100	110 – 150	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	100	130 – 150	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Chlieb/pizza/posúch		Áno	2	190 – 250	12 – 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	190 – 250	25 – 50	Úroveň 1: pekáč na rošte Úroveň 3: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Mrazená pizza		Áno	2	250	10 – 15	Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1 – 3	250	10 – 20	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	2	175 – 200	40 – 50	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	175 – 190	55 – 65	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	2	175 – 200	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	175 – 200	25 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Lasagne/Zapečené cestoviny/ Cannelloni/Nákypy		Áno	2	200	45 – 55	Pekáč na rošte
Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	2	200	80 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	2	200	50 – 100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/Hus 3 kg		Áno	1/2	200	80 – 130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	175 – 200	40 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIATIE	ÚROVEŇ (ZDOLA)	TEPL. (°C)	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	175 – 200	50 – 60	Pekáč na rošte
Hrianka		Áno	4	200	2 – 5	Gril
Rybie filé/filety		Áno	4	200	20 – 30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		Áno	4	200	30 – 40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2	200	55 – 70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2	200	60 – 80	Úroveň 2: otočný ražeň Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbif 1 kg		–	2	200	35–45	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/koleno		–	2	200	60 – 90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		–	2	200	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obráťte)
Gratinovaná zelenina		–	2	200	20 – 30	Pekáč na rošte
Lasagne a mäso		Áno	1 – 3	200	50 – 100	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1 – 3	200	45 – 100	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1 – 3	175	30 – 50	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Časy uvedené v tejto tabuľke platia pre pečenie pomocou režimu oneskoreného spustenia (ak je k dispozícii). Časy varenia môžu byť v závislosti od nádob dlhšie.

POZNÁMKA: symboly funkcií pečenia sa môžu od nákresu mierne odlišovať.

POZNÁMKA: teploty a času pečenia platia pre približne 4 porcie.

ODPORÚČANIA A TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu

použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie čo

najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predhrejte.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Dezerty

- Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špajla po vybratí čistá, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevmastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel dvihnúť rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii). Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa

zlepšila jeho chuť. Keď je mäso upečené, nechajte ho ešte 10 až 15 minút odpočívať v rúre, alebo ho zabaľte do alobalu.

- Keď chcete mäso grilovať, vyberte rovnomerne hrubé kusy, aby sa ugrilovali rovnomerne. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa zabránilo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby doplňte.

Otočný ražeň (iba pri niektorých modeloch)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Nasuňte mäso na ražeň, v prípade kurčatá mäso zviažte a pred vsunutím ražeňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy, odporúča sa vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať, a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza

Plech zľahka vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba pri určitých modeloch)

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa s touto funkciou čas kysnutia cesta skraca približne o jednu tretinu. Čas na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.


Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou. Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Na uľahčenie čistenia skla možno dvierka ľahko vybrať a znovu nasadiť. 
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry: Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustíte. Ohrievacie teleso vrátite na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

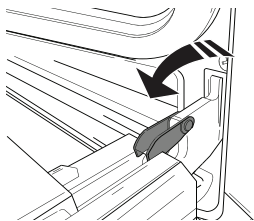
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20–40 W/230 V typu G9, T300 °C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

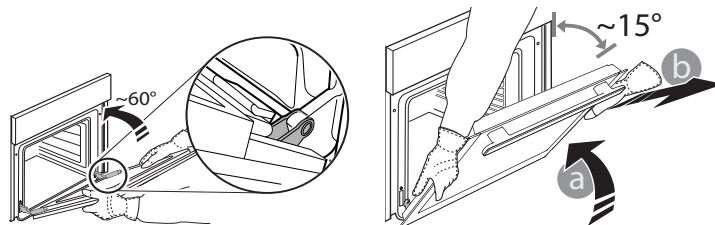
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkaväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.



Bezpečnostné pokyny, Návod na používanie, Technické a energetické údaje spotrebiča si môžete stiahnuť:

- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

