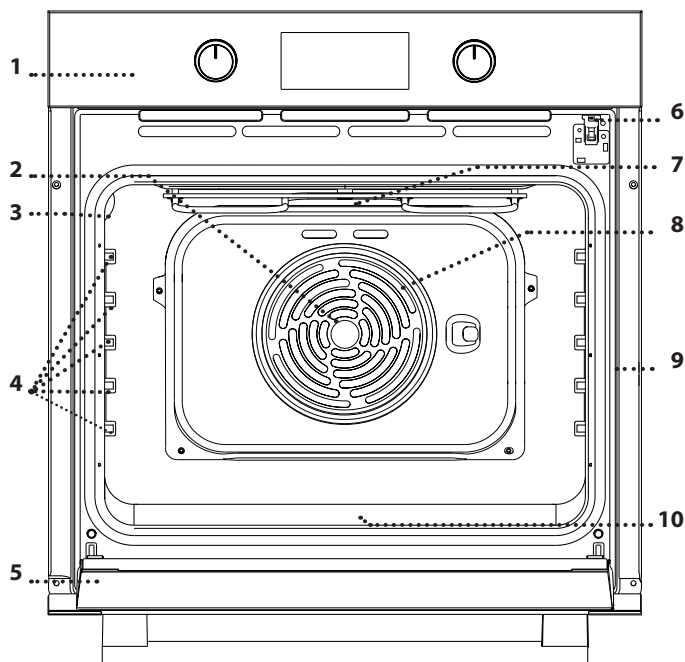


**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**

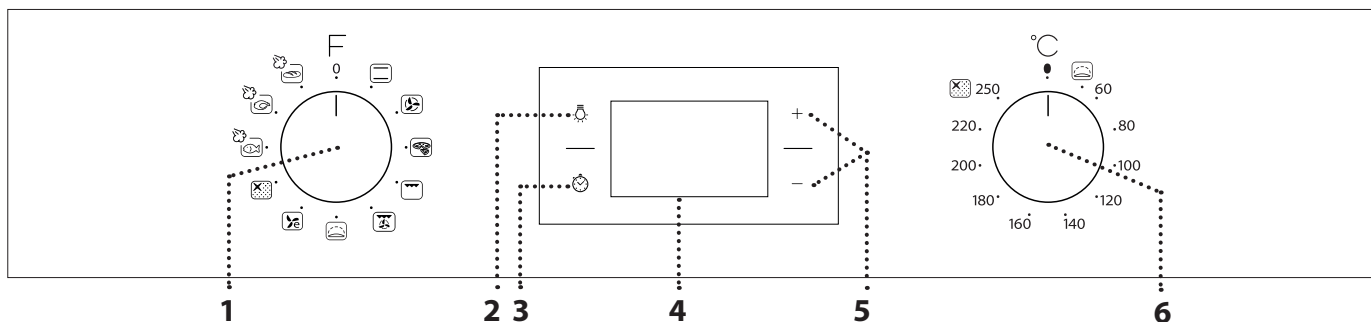
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

**OPIS SPOTREBIČA**

1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvere
6. Zámok dverí (uzamkne dvere, keď prebieha automatické čistenie, a po ňom)
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. **STEAM** nádoba na pitnú vodu

**OPIS OVLÁDACIEHO PANELA****1. VOLIACI GOMBÍK**

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

**2. SVETLO**

Keď je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

**3. NASTAVENIE ČASU**

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomeru. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

**4. DISPLEJ****5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ**

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

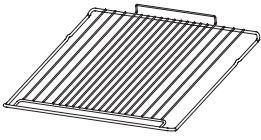
**6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU**

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

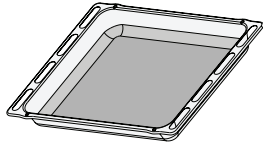
# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



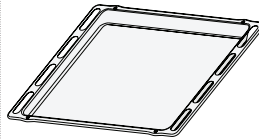
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE\*



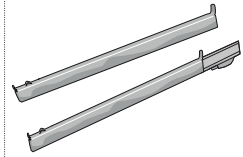
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE\*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v aloballe atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

. Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

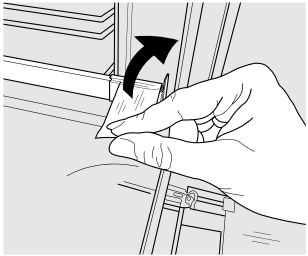
Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až

na doraz.

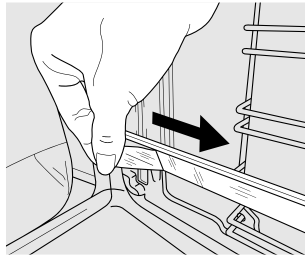
. Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt.

## POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



[a]



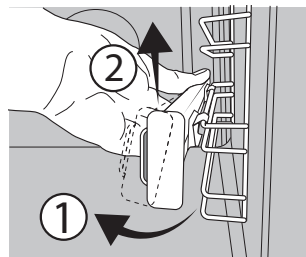
[b]

### VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

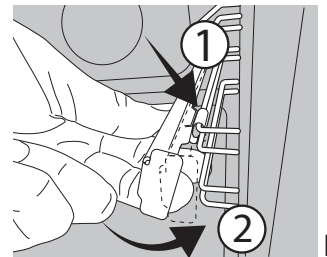
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

### NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).



[c]



[d]

### VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

1. Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.
2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

## FUNKCIE

### TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

### VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

### PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

### GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

### TURBO GRIL


Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

### KYSNUTIE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Aby ste túto funkciu zapli, otočte gombík termostatu na ikonku.

### VHÁŇANÝ VZDUCH EKO

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla.


Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

### AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou.



### **STEAM**

- RYBY 
- MÄSO 
- CHLIEB 



Funkcie **STEAM**  zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvolte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla. **Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.**


## PRVÉ POUŽITIE

### 1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stláčajte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a dve číslice označujúce hodiny.




Pomocou + alebo - nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo - nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

Upozornenie: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.


### 2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je štandardne naprogramovaná na činnosť pri výkone menej ako 3 kW (Hi): Ak chcete používať rúru pri výkone kompatibilnom s dodávkou energie do domácnosti, ktorá je nižšia ako 2,9 kW (Lo), budete musieť zmeniť nastavenia.

Ak chcete prejsť do ponuky zmien, otočte *voliaci gombík* do polohy  a potom ho otočte späť do polohy 0.

Bezprostredne potom stlačte a podržte + a - na päť sekúnd.



Pomocou + alebo - zmeňte nastavenie, potom na potvrdenie aspoň na 5 sekúnd stlačte a podržte .

### 3. 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. Rúra musí byť pritom prázdna.

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. Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.



## 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

### MANUÁLNY VÝBER

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



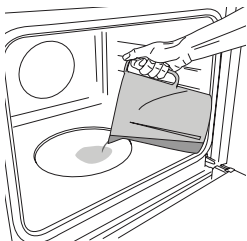
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením *voliaceho gombíka* alebo upraviť teplotu otočením *gombíka termostatu*. Funkcia sa nespustí, ak bude *gombík termostatu* na 0. Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

### KYSNUTIE

Na spustenie funkcie „Kysnutie“ otočte *gombík termostatu* na príslušný symbol; ak je rúra nastavená na inú teplotu, funkcia sa nespustí.

Upozornenie: Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

### STEAM



Až keď je rúra studená, nalejte do otvoru množstvo pitnej vody odporúčané v príslušnej tabuľke prípravy jedla. Vložte jedlo do rúry. Nastavte a aktivujte funkciu **STEAM**. Na konci opatrne otvorte dvierka a pomaly paru vypustite.

Upozornenie: Ak budete otvárať dvierka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

## 3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLLO

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiacia ikonka na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

## . PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

### TRVANIE

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikáť ikonka a „00:00“.



Pomocou + alebo – nastavte požadovaný čas pečenia a potom stlačte na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Upozornenie: Ak chcete zrušiť nastavený čas pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikáť ikonka , potom pomocou – resetujte čas pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

### PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení času pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia. Stláčajte , kým na displeji nezačne blikáť ikonka a aktuálny čas.



Pomocou + alebo – nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením *voliaceho gombíka* do polohy 0.

### UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.





Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy 0, čím rúru vypnete.


Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

## . NASTAVENIE ČASOMERU

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

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  „00:00“ a „00:00“.



Pomocou + alebo - nastavte požadovaný čas a stlačte  na potvrdenie. Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikať, potom pomocou - resetujte čas na „00:00“.

## . FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA – PYRO


**Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.**

Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.

Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.

Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa.

Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Na aktivovanie funkcie automatického čistenia otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonu .

Funkcia sa aktivuje automaticky, dvierka sa zamknú a osvetlenie rúry vypne. Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.



Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	3 
		Áno	160	30 – 50	2 
		Áno	160	40 – 60	4 1 
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2 
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2 
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	3 
		Áno	160	25 – 35	3 
		Áno	150	35 – 45	4 2 
Odpalované cesto		Áno	180 – 210	30 – 40	3 
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2 
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1 
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3 
		Áno	90	140 – 200	4 2 
		Áno	90	140 – 200	5 3 1 
Pizza/Focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2 
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3 
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	3 
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2 
		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1 
Lístkové cesto /odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3 
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 2 
		Áno	180 – 190	20 – 40	5 3 1 
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2 
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3 
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	3 
Kurča/Králík/Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2 
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2 
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2 

FUNKCIE



Tradičné pečenie



Vháňaný vzduch



Pizza



Gril



Turbo gril



Eko váňaný vzduch

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Nádoba na pečenie alebo  
tortová forma na rošte



Plech na pečenie/  
Odkvapkovácia nádoba  
alebo nádoba na pečenie  
na rošte



Nádoba na odkvapkovanie/  
Plech na pečenie



Nádoba na odkvapkovanie/  
Plech na pečenie s 200 ml  
vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	3
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybíe filé/plátky		-	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/ hamburgery		-	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		Áno	200 – 210	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55	2
Gratinovaná zelenina		-	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 2
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Pečené mäso/plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 – 150	3

\* V polovici prípravy jedlo obráťte

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času prípravy jedlo obráťte (ak je to potrebné).

\*\*\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

#### STEAM

RECEPT	FUNKCIA	VODA (ml)	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Rybíe filety/rezne 0,5 – 2 cm		250	-	190 – 210	15 – 25	3
Ryby vcelku (300 g – 600 g)		250	-	190 – 210	15 – 30	3
Ryby vcelku (600 g – 1,2 kg)		250	-	180 – 200	25 – 45	3
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg		250	-	170 – 190	60 – 100	3
Krvavý roastbeef 1 kg		250	-	190 – 210	40 – 55	3
Jahňacia nožička 500 g – 1,5 kg		250	-	170 – 190	60 – 75	2
Kurča/perlička/ kačka vcelku 1 – 1,5 kg		250	-	200 – 220	55 – 75	2
Kurča/perlička/kačka Kúsky 500 g – 1,5 kg		250	-	200 – 220	40 – 60	3
Kurča/králik/kačica vcelku 3 kg		250	-	160 – 180	100 – 140	2
Malý chlieb 80 – 100 g		200	-	200 – 220	30 – 45	3
Bochník sendviča vo forme 300 – 500 g		250	-	170 – 190	45 – 60	3
Peceň chleba 500 g – 2 kg		250	-	160 – 170	50 – 100	2
Bagety 200 – 300 g		250	-	200 – 220	30 – 45	3

Uvedený čas je vrátane fázy predhrievania: Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť čas prípravy jedla, keď spúšťate funkciu.

FUNKCIE									
	Tradičné pečenie	Vháňaný vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch	Ryby	Mäso	Chlieb
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/ Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/ Plech na pečenie s 200 ml vody	Nádoba na odkvapkovanie/ Plech na pečenie s 200 ml vody	Nádoba na odkvapkovanie/ Plech na pečenie s 200 ml vody

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.

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

Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

## 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.

• Ak chcete po pečení **STEAM** zo dna rúry odstrániť vodný kameň, odporúčame čistiť vnútro rúry prípravkami, ktoré vám poskytne popredajný servis

(dodržujte pokyny na prípravku).

Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s **STEAM**.

• Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia. Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa. Pred aktivovaním očistite od vodného kameňa, ako je opísané vyššie.

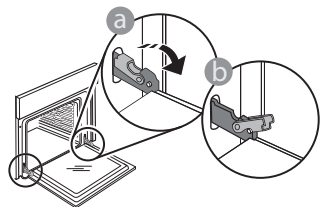
• Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

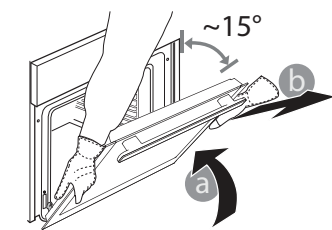
## PRÍSLUŠENSTVO

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

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK



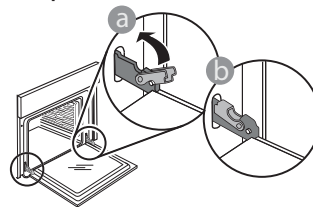
Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. 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 spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

## VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

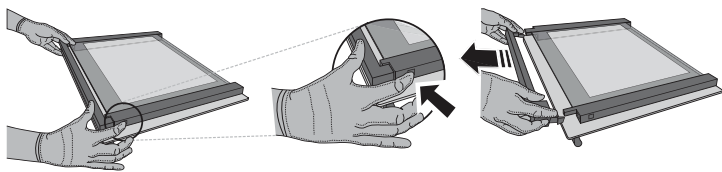
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

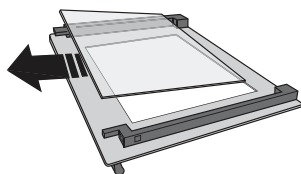


## CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

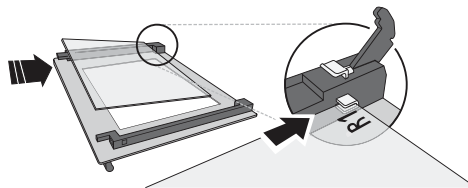
1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



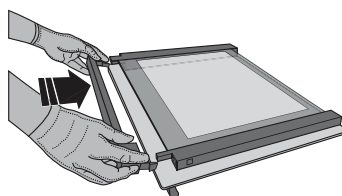
2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „1R“) Potom nasadte vnútornú tabuľku: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



4. Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



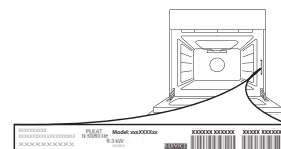
## RIEŠENIE PROBLÉMOV

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.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Displej zobrazuje správu „Hot“ (Horúca) a zvolená funkcia sa nespúšťa.	Teplota je príliš vysoká.	Pred aktivovaním funkcie nechajte rúru vychladnúť. Zvoľte inú funkciu.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://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.



Whirlpool



400011552671