



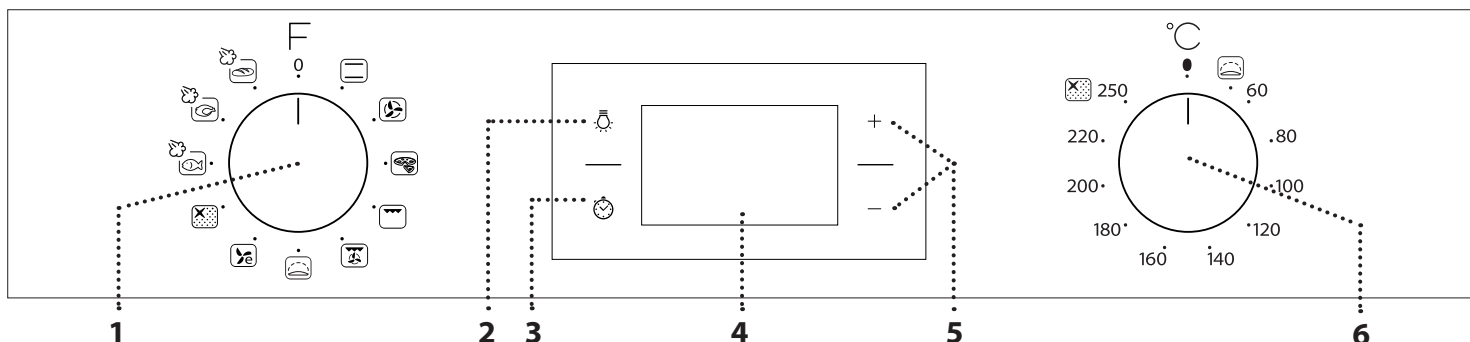
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na stránke www.whirlpool.eu/register



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

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 doby prípravy jedla.

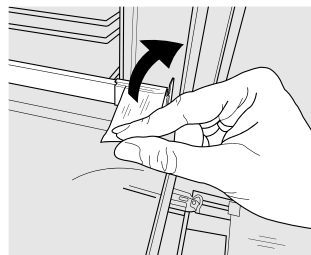
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

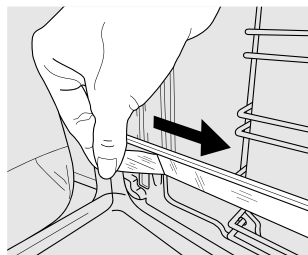
Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

POSUVNÉ POLICE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

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



[a]



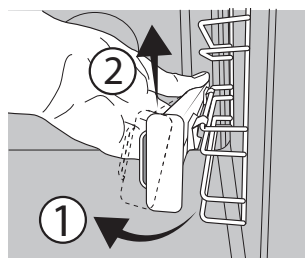
[b]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

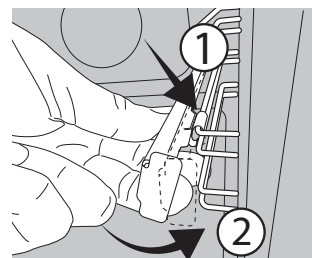
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

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 zasunúť oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasunúť podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

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



Pomocou + alebo - nastavte hodinu a stlačte na potvrdenie. Začnú blikáť 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.

Do ponuky zmeny sa dostanete otočením voliacieho gombíka na , potom naspäť na 0.

Bezprostredne potom stlačte a podržte **+** a **-** na 5 sekúnd.



Pomocou **+** alebo **-** zmeníte nastavenie, potom na potvrdenie aspoň na 2 sekundy stlačte a podržte .

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



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 odkvapkávacu 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, rozbiť, kurča). Odporúčame používať odkvapkávacu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

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.



KYSNUTIE

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



VHÁŇANÝ VZDUCH EKO

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

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



AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie vystrekutých 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.**

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.



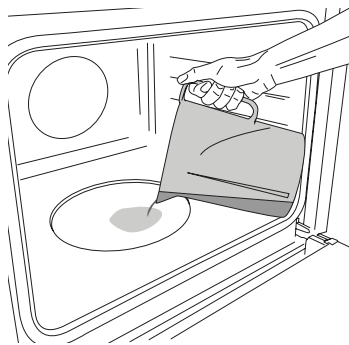
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením **voliaceho gombíka** alebo upraviť teplotu otočením **gombíka termostatu**. Funkcia sa nespustí, ak bude **gombík termostatu** na . Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

KYSNUTIE

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

Upozornenie: Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu 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: Počas prípravy jedla s parou dvierka neotvárajte a nikdy vodu nedopĺňajte.

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLA

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

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaci ikonka  na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú 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.

Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikonka  na displeji naďalej svietiť aj po vypnutí chladiaceho ventilátora, čo znamená, že vnútri rúry je ešte zvyškové teplo.

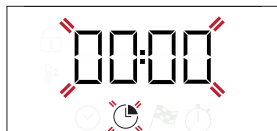
Upozornenie: Čas, za ktorý ikona zhasne, môže byť rôzny v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliacieho gombíka na značke „0“.

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

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



Pomocou **+** alebo **-** nastavte 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 nastavenú dobu pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou **-** resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stláčajte , kým na displeji nezačne blikať 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 voliacieho 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 aktívny, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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  a „00:00“.



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

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

6. 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 líšť. 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	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	40 – 60	4 1
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	150	35 – 45	4 2
Pizza/Focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5

PRÍSLUŠENSTVO

Drôtený rošt

Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte

Plech na pečenie/ Odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte

Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie

STEAM						
RECEPT	FUNKCIA	VODA (ML)	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Rybie 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
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
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg		250	-	170 – 190	60 – 100	3
Malý chlieb 80 – 100 g		200	-	200 – 220	30 – 45	3
Bočník sendviča vo forme 300 – 500 g		250	-	170 – 190	45 – 60	3
Pecť 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.

Na odstránenie vodného kameňa zo dna rúry po príprave jedla nalejte 250 ml bieleho octu do priehlbiny (prípadne použite špeciálny prípravok na odstraňovanie vodného kameňa. Dostupnosť si overte v popredajnom servise). Nechajte pôsobiť pri izbovej teplote 30 minút, potom rúru vyčistite teplou pitnou vodou a mäkkou handričkou. Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s .

RIEŠENIE PROBLÉMOV

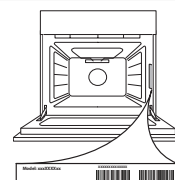
Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo 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.

▼ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletný návod na používanie a ošetrovanie na stránke **docs.whirlpool.eu**



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- 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.



Whirlpool



400011552562