



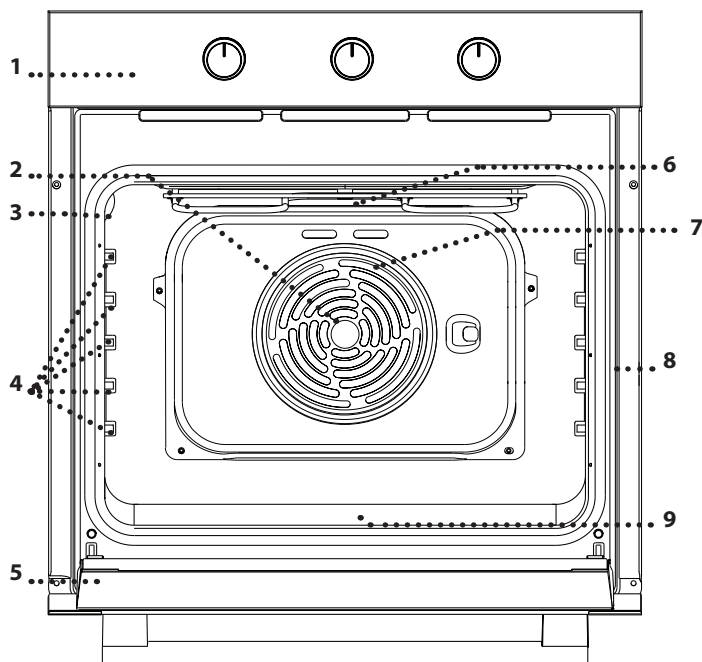
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

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



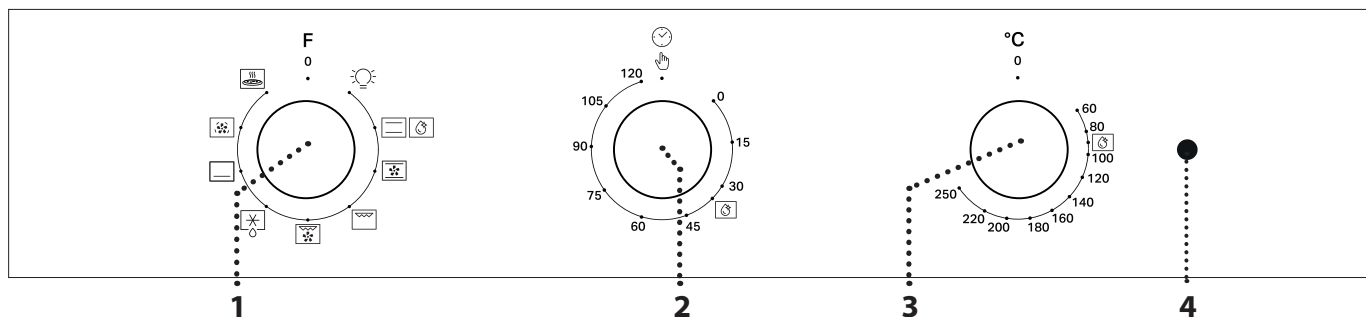
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na stene vo
vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/ gril
7. Okrúhly ohrevný článok (nie je
viditeľný)
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je
viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. GOMBÍK ČASOVAČA

Dá sa použiť ako časovač.
Neaktivuje ani neprerušuje
prípravu jedla.

3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú
teplotu pri aktivovaní zvolenej
funkcie.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU / PREDOHREVVU

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

Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť v závislosti od modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

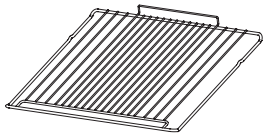
Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

PRÍSLUŠENSTVO



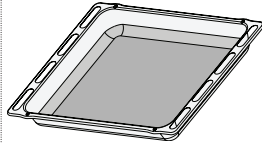
Príručku na používanie a údržbu si stiahnite na docs.whirlpool.eu, kde nájdete viac informácií

ROŠT



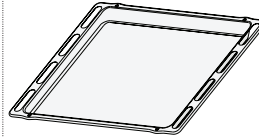
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



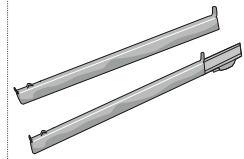
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



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

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo príslušenstva sa môže 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 zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

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

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.

FUNKCIE*



Príručku na používanie a údržbu si stiahnite na docs.whirlpool.eu, kde nájdete viac informácií

0 VYPNÚŤ

Na vypnutie rúry.

☀ OSVETLENIE

Na zapnutie osvetlenia rúry.

☐ STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Najlepšie je použiť 2. úroveň.

☁ SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku ☁. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

☀ KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie koláčov so šťavnatou plnkou na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Po určitom čase vymeňte vzájomne polohu jedál, aby ste dosiahli rovnomernejšie upečenie jedál.

☀ GRIL

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

☀ ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.

☐ SPODNÝ OHREV

Na zhnedenutie jedla zospodu. Túto funkciu možno použiť aj na pomalé pečenie, na dopekávanie veľmi tekutých jedál (sladkých i pikantných) alebo na zhutnenie omáčok a šťiav z mäsa.

☀ 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.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EU) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z 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.

Poznámky: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete zvoliť funkciu, otočte *voliaticim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.


2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

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

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliaticim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na **0**.

SMART CLEAN

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte *voliatici gombík* a *gombík termostatu* na ikonku . Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút.


3. PREDHRIEVANIE


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 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.

4. NASTAVENIE ČASOVAČA

Gombík časovača umožňuje nastavenie času prípravy od 1 do 120 minút. Aby ste nastavili dobu pečenia, po výbere funkcie pečenia otočte ovládací gombík úplne vpravo a vráťte ho do polohy želanej doby pečenia otočením smerom vľavo. Po uplynutí nastaveného času pečenia sa rúra vypne a volič zostane v polohe **0**. Ak chcete používať rúru v manuálnom režime, t. j. bez nastavenia času pečenia, musíte gombík časovača otočiť na symbol .

DÔLEŽITÉ: ak je gombík časovača v polohe **0**, rúra sa nezapne. Ak chcete rúru zapnúť, nastavte gombík na symbol  alebo nastavte čas pečenia.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	150 – 170	30 – 90	2
		Áno	160 – 180	30 – 90	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 – 180	15 – 35	2/3
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2
Odpalované cesto		Áno	150 – 170	20 – 45	5 3 1
		Áno	180 – 200	40 – 60	2
Snehové pusinky		Áno	170 – 190	35 – 50	4 2
		Áno	90	150 – 200	2
Pizza / chlieb		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Sendviče 80 g		Áno	220 – 250	10 – 25	1/2
Pecť chleba (500 g)		Áno	200 – 240	20 – 45	4 2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 45	2
Mrazená pizza		Áno	180	50 – 70	1/2
		Áno	180 – 200	30 – 80	4 2
Pikantné koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	250	10 – 20	2
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Lítkové cesto / odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 45	2
		Áno	180 – 200	35 – 50	4 2
Lasagne / zapečené cestoviny / plnené cestovinové závitky / nákypy		Áno	180 – 200	35 – 50	5 3 1
Jahňacie / teľacie / hovädzie / mäso 1 kg		Áno	190 – 200	20 – 30	2
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	4 2
Kurča / králik / kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	5 3 1
Morka/hus 3 kg		Áno	180 – 200	150 – 200	2
Pečené ryby / ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybíe filé / plátky		5'	250	15 – 30 *	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		5'	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	200 – 220	60 – 80 **	3 1
Krvavý rozbif 1 kg		–	200	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno / koleno		–	200	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		–	200 – 220	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		–	200 – 220	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 2
Kompletné jedlo Ovocné koláčiky (úroveň 5) / Lasagne (úroveň 3) / Mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	

* V polovici prípravy jedlo obráťte

**Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

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

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / Plech na zákusky / Forma na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie s 200 ml vody	PLECH NA PEČENIE

FUNKCIE						
	Statický ohrev	Gril	Turbo Gril	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	Chlieb

UŽITOČNÉ TIPY



Príručku na používanie a údržbu si stiahnite na docs.whirlpool.eu, kde nájdete viac informácií

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času 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, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy.

Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Vháňaný vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu), na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Príručku na používanie a údržbu si stiahnite na docs.whirlpool.eu, kde nájdete viac informácií

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 povrchy 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. Pre odstránenie kondenzácie, ktorá sa vytvorila v dôsledku prípravy jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru celkom vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

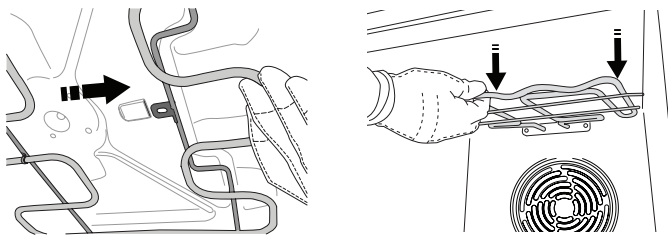
- Pre optimálne vyčistenie vnútorných povrchov aktivujte funkciu Smart Clean.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

PRÍSLUŠENSTVO

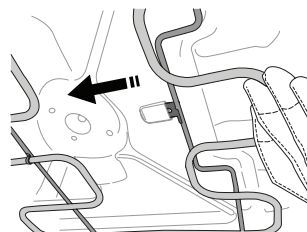
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

SPUSTENIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU*

1. Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite.



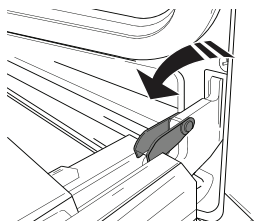
2. Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.



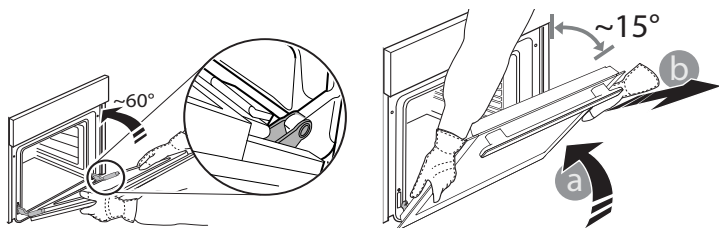
*K dispozícii len na niektorých modeloch

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a sťahujte úchytky, kým nebudú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. 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. Úchytky sklopte 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.

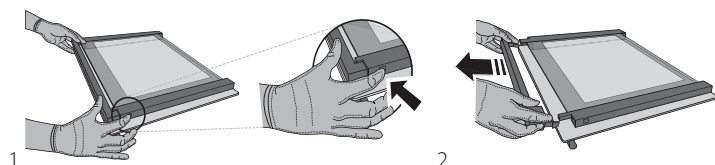
VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

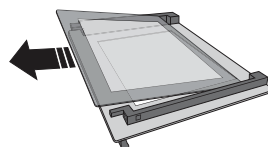
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

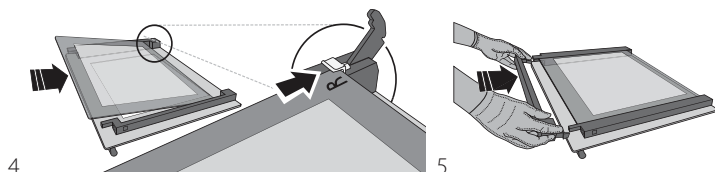
Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky (1) a vyberte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe (2).



Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch (3).



3 Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto (4). Nasadte horný okraj (5). Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



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.

▼ Stiahnite si Návod na používanie a Starostlivosť o spotrebič na docs.whirlpool.eu, kde nájdete tabuľku s vyskúšanými receptmi zostavenú pre certifikačné orgány v súlade s normou IEC 60350-1.



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.

