



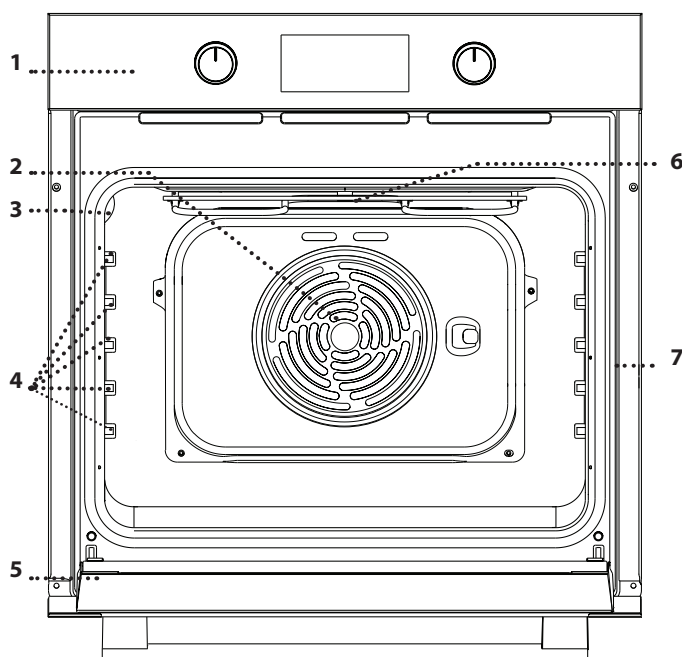
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

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



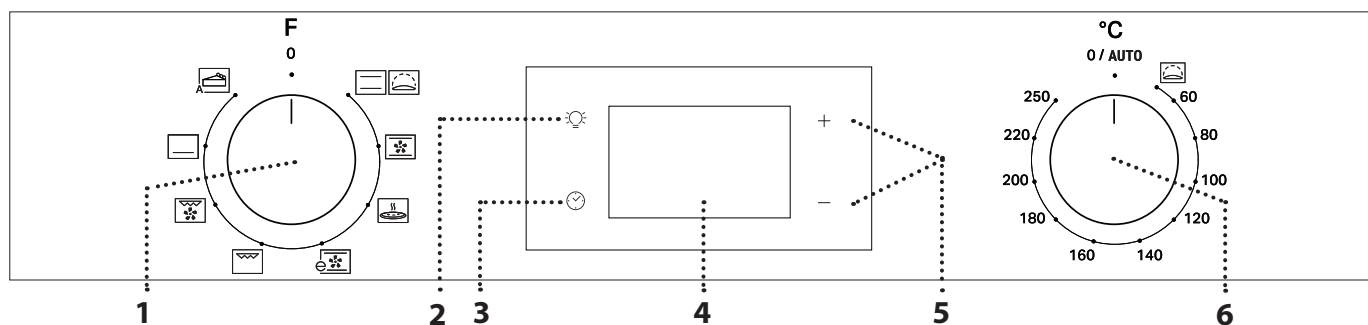
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné vykurovacie teleso/gril
7. Výrobný štítok (neodstraňujte)

## 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 časomera. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

### 4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ  
Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

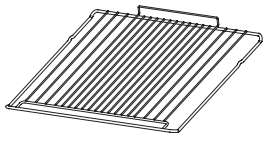
### 6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

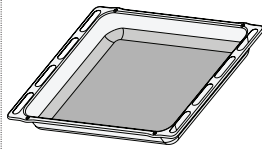
# PRÍSLUŠENSTVO

## DRÔTENÝ ROŠT



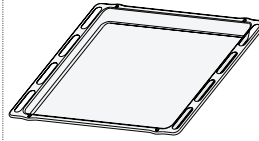
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE\*



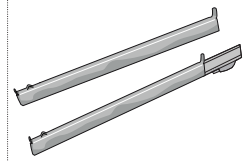
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE\*



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

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

\*K dispozícii len na 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

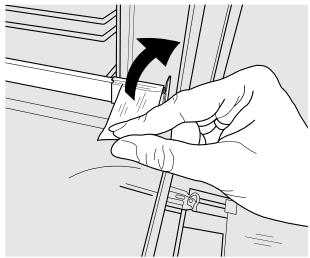
Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

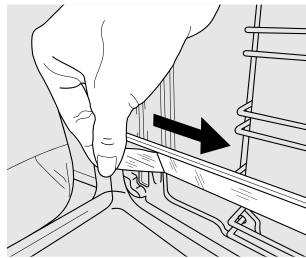
• Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt.

# POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

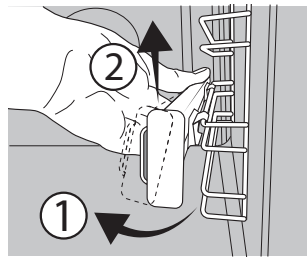
Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



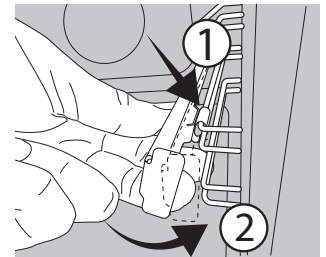
[a]



[b]



[c]



[d]

## 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).

## 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.

# 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. 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.

# FUNKCIE

## STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

## KYSNUTIE

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

## KONVEKČNÉ PEČENIE


Na pečenie koláčov so štavnatou plnkou na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach.

## PIZZA

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

## VHÁŇANÝ VZDUCH ECO

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

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

## GRILOVANIE

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

## SPODNÝ OHREV

Na zhnednutie jedla zospodu. Funkcia odporúčaná tiež na pomalé varenie, na dovarenie jedál veľmi tekutej konzistencie alebo zhustenie štiav a omáčok.

## MÚČNIKY AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia koláčov. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Gombík termostatu musí zostať v polohe 0 / AUTO, lebo teplotu automaticky nastavuje funkcia.

# 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 polohe 0 / AUTO. Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.



## KYSNUTIE


Pre spustenie funkcie Kysnutie otočte gombík termostatu na polohu Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcie na Statický ohrev. Po signáli predohrevu vložte jedlo do rúry. Prikryte cesto vlhkou utierkou alebo vložte na dno rúry nádobu s vodou, aby sa vytvorilo vlhké prostredie.

## 3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLLO

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

Po dosiahnutí nastavenej teploty ikonka začne svietiť trvale a nový zvukový signál oznámi, že jedlo možno vložiť do rúry a začne sa jeho príprava.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením fázy 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 ikonka 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 voliaceho 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 požadovanú dobu 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 blikať 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 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, kým sa nespustí automaticky v čase vypočítanom na základe zvoleného času ukončenia pečenia.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka 0 / AUTO. Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

#### 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 aktívovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

#### 5. NASTAVENIE ČASOMERA

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.

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

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT   | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (min) | ÚROVEŇ<br>A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|---------|-----------|--------------|---------------|---------------------------|
| Kysnuté koláče   |         | Áno       | 170          | 30 – 50       | 3                         |
|  |         | Áno       | 160          | 30 – 50       | 2                         |
|  |         | Áno       | 160          | 40 – 60       | 4                         |
| Plnený koláč<br>(Syrový 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                       |
| Odpáľované 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<br>(zeleninový koláč, kiš)                    |         | Áno       | 180 – 200    | 40 – 55       | 3                         |
|  |         | Áno       | 180 – 200    | 45 – 60       | 4 2                       |
|  |         | Áno       | 180 – 200    | 45 – 60       | 5 3 1                     |
| Lístkové cesto /odpáľované 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/<br>plnené cest. závitky/nákypy |         | Áno       | 190 – 200    | 45 – 65       | 2                         |
| Jahňacina / teľacina / hovädzie /<br>bravčové 1 kg         |         | Áno       | 190 – 200    | 80 – 110      | 3                         |
| Bravčové pečené s kožou 2 kg                               |         | Áno       | 180 – 190    | 110 – 150     | 3                         |
| Kurča/králik/kačica 1 kg                                   |         | Áno       | 200 – 230    | 50 – 100      | 2                         |
| Morka/hus 3 kg   |         | -         | 190 – 200    | 100 – 160     | 2                         |
| Pečené ryby/ryby pečené<br>v alobale<br>(filety, celé)     |         | Áno       | 170 – 190    | 30 – 45       | 2                         |
| Plnená zelenina<br>(paradajky, cukety, baklažány)          |         | Áno       | 180 – 200    | 50 – 70       | 3                         |
| Opečený chlieb   |         | 5'        | 250          | 2 – 6         | 5                         |
| Rybie filé/plátky  |         | -         | 230 – 250    | 15 – 30 *     | 4 3                       |

| RECEPT   | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (min) | ÚROVEŇ<br>A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|---------|-----------|--------------|---------------|---------------------------|
| 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                       |
| <b>Úplné jedlo:</b><br>ovocná torta (úroveň 5) / lazane (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 pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

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

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania. Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

| PRÍSLUŠENSTVO |              |                            |  |  |   |                   |
|---------------|--------------|----------------------------|--|--|---|-------------------|
|               | Drôtený rošt | Nádoba na pečenie na rošte | Plech na pečenie/<br>odkvapkávacia nádoba<br>alebo nádoba na pečenie<br>na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/<br>plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie/<br>plech na pečenie s 200 ml<br>vody |                   |
| FUNKCIE       |              |                            |  |  |   |                   |
|               | Konvenčný    | Konvekčné pečenie          | Pizza  | Gril   | Turbo gril  | Eko vŕhaný vzduch |

## 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 škvry 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.

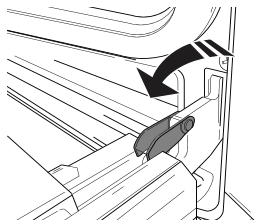
- Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

### PRÍSLUŠENSTVO

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

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

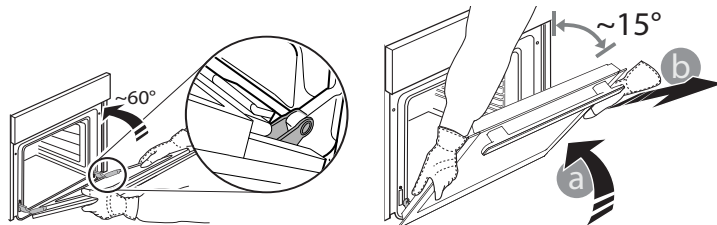


**2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.**

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za 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

**1. Odpojte rúru od elektrického napájania.**

**2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.**

**3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.**

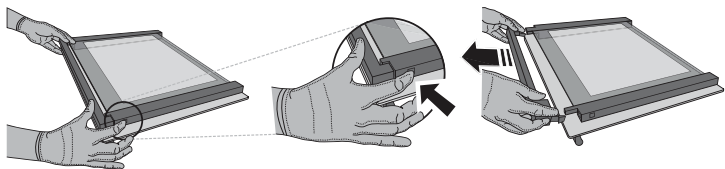
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

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).

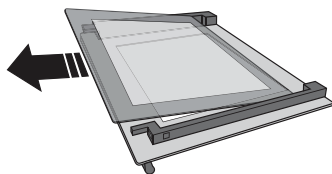
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete žiarovky.

## ČISTENIE SKLA DVIEROK

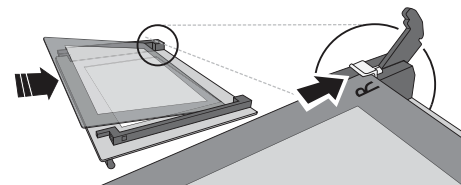
**1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.**



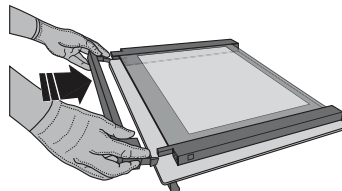
**2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.**



**3. Pred opätovnou montážou vnútorného skla namontujte medzisko (označené písmenom „R“): Aby ste sklenené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.**



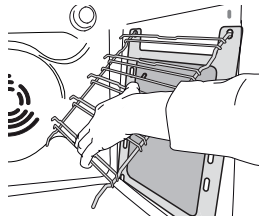
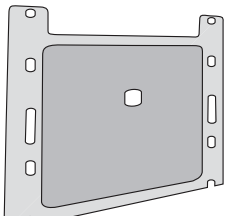
**4. Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.**



# ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV

Rúra je vybavená špeciálnou katalytickou vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka samočistiacej vrstve, ktorá je veľmi pórovitá a absorbuje masť a nečistoty.

Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt: Pri premiestňovaní a opätovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre čo najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zahrievať rúru na 200 °C na dobu približne jednej hodiny prostredníctvom funkcie „Forced Air“ (horúci vzduch). Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozornenie: Používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kef, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti. V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém  | Možná príčina                                     | Riešenie   |
|--|---|--|
| Rúra nefunguje.  | Výpadok prúdu.<br>Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.<br>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.<br>Zvoľte inú funkciu.  |
| Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.    | Nastavenie iného jazyka.                          | Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.  |

\*K dispozícii len na niektorých modeloch



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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

