



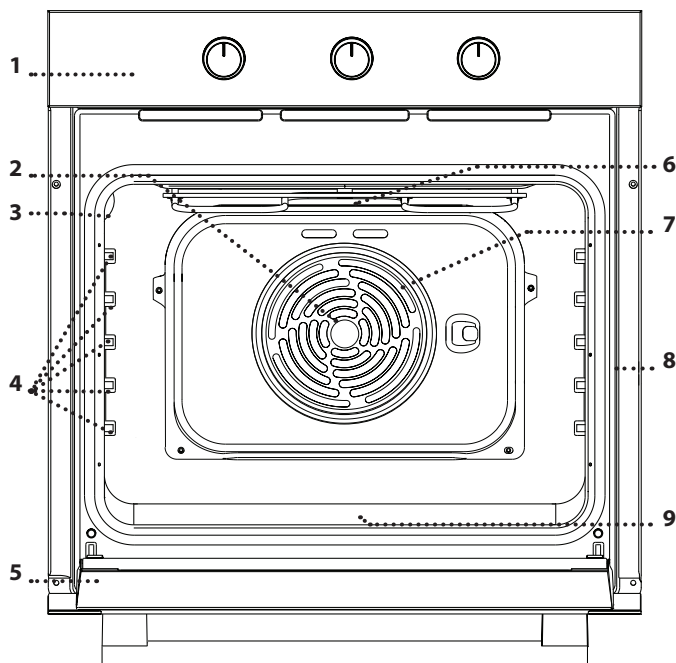
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

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



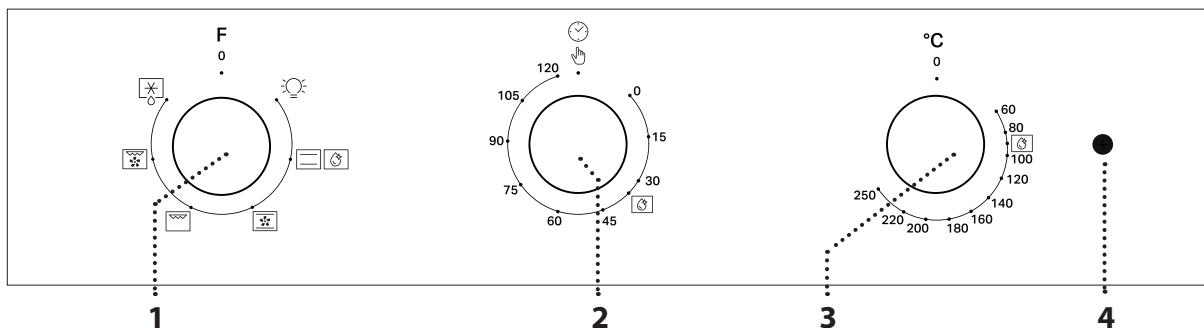
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na stene vo
vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné vykurovacie teleso/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 gombíka
do polohy 0.

2. GOMBÍK ČASOVAČA

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

3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otáčaním zvolíte požadovanú
teplotu, aktivujete zvolenú funkciu.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREUVU

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

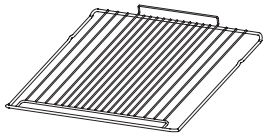
Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť od typu modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

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

PRÍSLUŠENSTVO

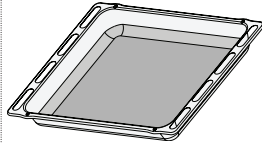
Pre ďalšie informácie si stiahnite Návod na používanie a údržbu z webových stránok docs.whirlpool.eu

DRÔTENÝ ROŠT



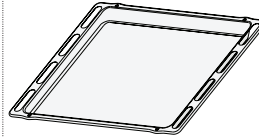
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



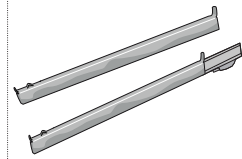
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.

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.

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 zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

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

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

FUNKCIE

Pre ďalšie informácie si stiahnite Návod na používanie a údržbu z webových stránok docs.whirlpool.eu

VYPNÚŤ

Na vypnutie rúry.


OSVETLENIE

Na zapnutie osvetlenia rúry.

STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Odporúča sa umiestniť jedlo na 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 100 - 120 ml pitnej vody na dno rúry, potom otočte všetky 3 gombíky (voliaci gombík, gombík časovača, gombík termostatu) na ikonku .

KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

GRILL

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

GRATIN

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

ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

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 alebo priesvitné fólie a vyberte zvnútra príslušenstvo.

Asi hodinu zohrievajte rúru na 250° C, najlepšie 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 *voliaticim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE


MANUÁLNY VÝBER

Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.

Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.

Na konci pečenia vypnite rúru otočením *voliaceho gombíka* a *gombíka termostatu* na **0**.

SMART CLEAN

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte 100 - 120 ml pitnej vody na dno rúry, potom otočte všetky 3 gombíky (voliaci gombík, gombík časovača, gombík termostatu) na ikonku .

Funkcia sa aktivuje automaticky a potrvá 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 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.

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. K chcete rúru zapnúť, nastavte gombík na symbol  alebo nastavte čas pečenia.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIEVANIE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	150 – 170	30 – 90	2
		Áno	150 – 170	30 – 90 ***	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	35 – 90 ***	4 2
Sušienky/košíčky		Áno	160 – 180	15 – 35	2 / 3
		Áno	150 – 170	20 – 40 ***	4 2
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	40 – 60	2
		Áno	170 – 190	35 - 50 ***	4 2
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	2
		Áno	90	140 - 200 ***	4 2
Pizza/focaccia		Áno	220 – 250	10 – 25	1 / 2
		Áno	200 – 240	15 – 30 ***	4 2
Malý chlieb 80 g		Áno	180 – 200	30 – 45	2
Pecť chleba (500 g)		Áno	180	50 – 70	1 / 2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 - 80 ***	4 2
Mrazené pizze		Áno	250	10 – 20	2
		Áno	250	10 – 20 ***	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	30 – 45	2
		Áno	170 – 200	40 - 60 ***	4 2
Lístkové cesto/odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	2
		Áno	180 – 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacie/teľacie/hovädzie/ bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	2
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIEVANIE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
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
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybie filé/plátky		5'	250	15 – 30 *	4 3
Klobásky/kebaby/ rebierka/hamburger		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
Lasagne a mäso		Áno	200	50 - 100 ****	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ****	4 2

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

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

*** Po uplynutí polovice času pečenia vymeňte úroveň.

**** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia úroveň podľa potreby vymeňte.

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/ odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie s 200 ml vody
FUNKCIE	Tradičné pečenie	Gril	Gratinované	Tradičné pečenie	

UŽITOČNÉ TIPY

Pre ďalšie informácie si stiahnite Návod na používanie a údržbu z webových stránok docs.whirlpool.eu

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženíím 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 použijte 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

Funkcia „Konvekčné pečenie“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pre ďalšie informácie si stiahnite Návod na používanie a údržbu z webových stránok docs.whirlpool.eu

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.

Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.

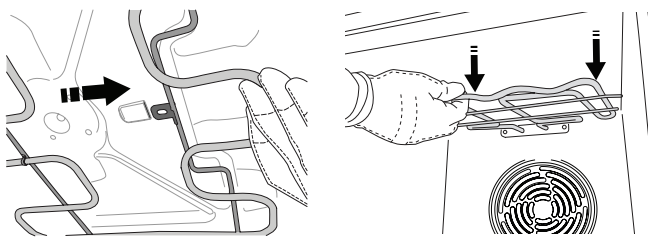
- Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí www
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

PRÍSLUŠENSTVO

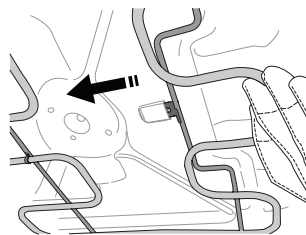
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

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



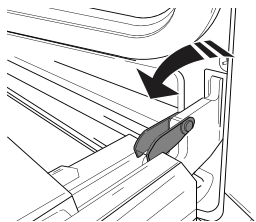
2. Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.



*K dispozícii len na niektorých modeloch

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

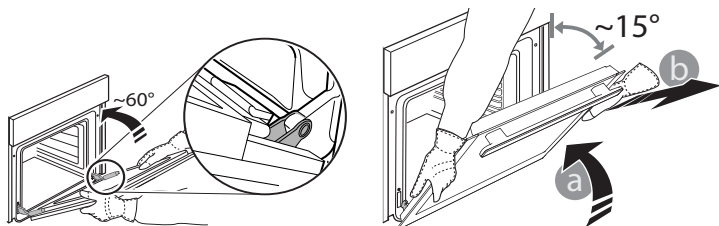
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



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.

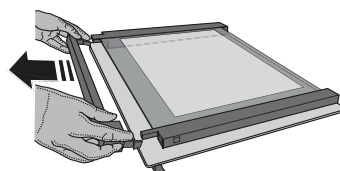
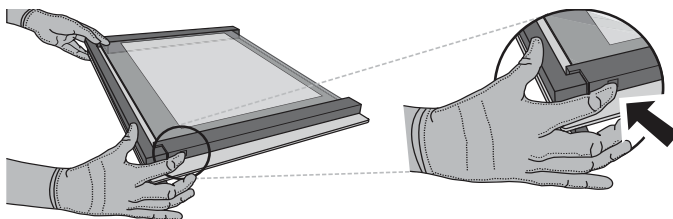
VÝMENA ŽIAROVKY

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.

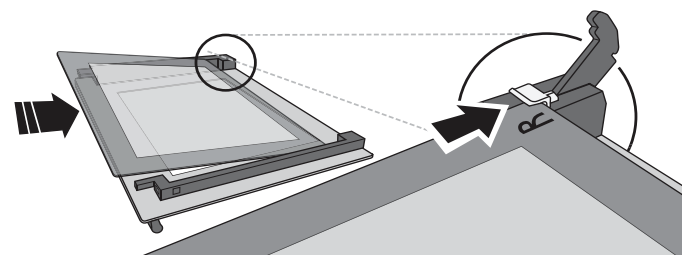
ČISTENIE SKLA DVIEROK

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. Pre správne nasadenie vnútorného skla sa presvedčte, či je v ľavom rohu vidieť písmeno „R“. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.



4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opakovaným 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 údržbu na docs.whirlpool.eu, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy 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.

