

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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



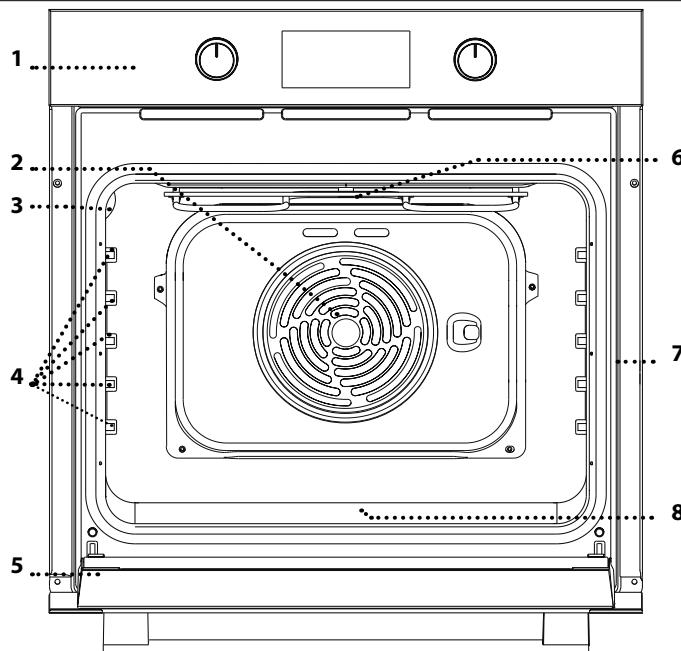
Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

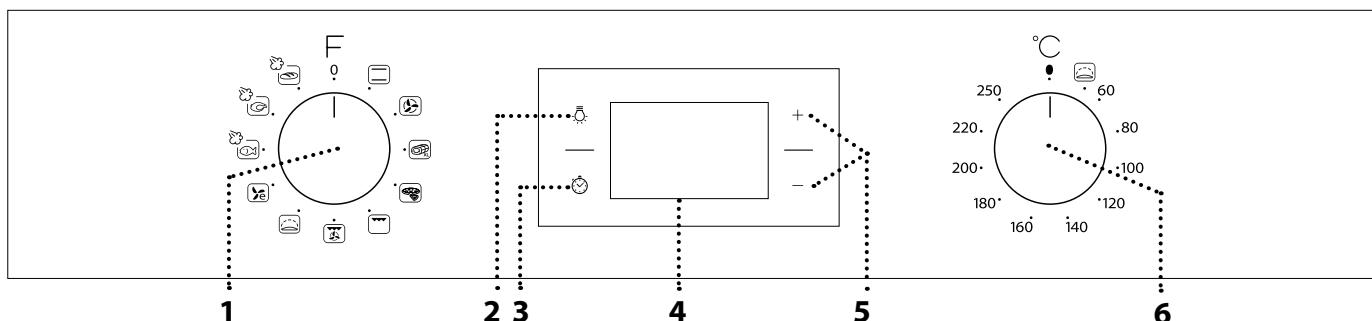
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

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. Dvere
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Výrobný štítok (neodstraňujte)
8. STEAM nádoba na pitnú vodu

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. OSVETLENIE

Ked' 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 vypnuta.

4. DISPLAY

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla.

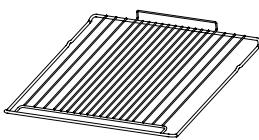
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

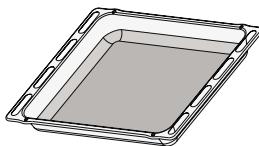
Upozornenie: Gombíky sú zatláčacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



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

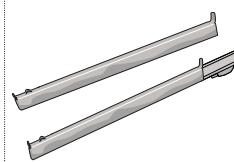
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale 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 nadvhnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištach až na dôraz.

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

YBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Ak chcete vodiacie lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.
- 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 vodiacia 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.



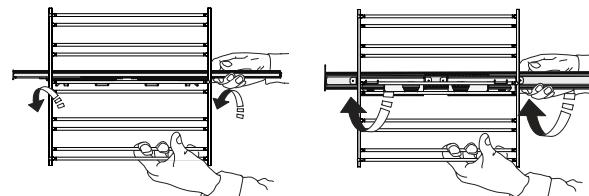
Pomocou + alebo - nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo - nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

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

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

(AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty. Odpojte kotviace svorky bežca z vodiacej lišty, najprv na spodnej časti. Ak chcete posuvné bežce znova nasadiť, ukotvite vrchnú svorku bežca k vodiacej lište, potom spusťte na miesto druhú svorku. Vodiacu lištu zaistite tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Znovu nasadte vodiace lišty.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

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.

Zohrevajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

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.

MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.

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 ovládaci gombík na ikonku.



EKO VHÁŇANÝ VZDUCH

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 ☰.



- RYBY 
- MÄSO 
- CHLIEB 

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

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.

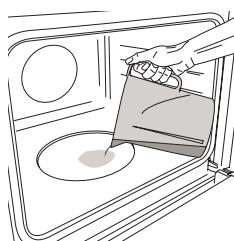


Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu. Funkcia sa nespustí, ak bude gombík termostatu na ●. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

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.



Ked' je rúra studená, nalejte do otvoru množstvo pitnej vody odporúčané v príslušnej tabuľke prípravy jedla.

Nastavte a aktivujte funkciu **STEAM** . Na konci opatrné otvorte dvierka a pomaly paru vypustite.

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

3. PREDOHREV

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

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaca 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.

. 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 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 voliaceho gombíka do polohy **0**.

UKONČENIE PEČENIA

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



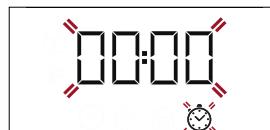
Otočte voliacim gombíkom na inú funkciu alebo do polohy **0**, čím rúru vypnete.

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, bud' 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.

Ked' časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: 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 A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 - 50	
		Áno	160	30 - 50	
		Áno	160	40 - 60	
Plnený koláč (Syrový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 - 200	35 - 90	
		Áno	160 - 200	40 - 90	
		Áno	160	25 - 35	
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 - 35	
		Áno	150	35 - 45	
		Áno	180 - 210	30 - 40	
Odpalované cesto		Áno	180 - 200	35 - 45	
		Áno	180 - 200	35 - 45	
		Áno	90	150 - 200	
Snehové pusinky		Áno	90	140 - 200	
		Áno	90	140 - 200	
		Áno	190 - 250	15 - 50	
Pizza/Focaccia		Áno	190 - 250	20 - 50	
		Áno	250	10 - 20	
		Áno	230 - 250	10 - 25	
Mrazená pizza		Áno	180 - 200	40 - 55	
		Áno	180 - 200	45 - 60	
		Áno	180 - 200	45 - 60	
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	190 - 200	20 - 30	
		Áno	180 - 190	20 - 40	
		Áno	180 - 190	20 - 40	
Lístkové cesto /odpaľované cesto		Áno	190 - 200	45 - 65	
		Áno	190 - 200	80 - 110	
		Áno	180 - 190	110 - 150	
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	200 - 230	50 - 100	
		Áno	200 - 230	50 - 100	
		Áno	190 - 200	100 - 160	
Jahňacia/teľacia/hovädzie/ bravčové 1 kg		-	170 - 190	30 - 45	
		Áno	170 - 190	30 - 45	
		Áno	180 - 200	50 - 70	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 - 190	180 - 200	
		Áno	180 - 190	180 - 200	
		Áno	190 - 200	100 - 160	
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 - 230	50 - 100	
		Áno	200 - 230	50 - 100	
		Áno	190 - 200	100 - 160	
Morka/hus 3 kg		-	190 - 200	30 - 45	
		Áno	190 - 200	30 - 45	
		Áno	180 - 200	50 - 70	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	210 - 230	2 - 6	
		Áno	210 - 230	2 - 6	
		Áno	220 - 240	15 - 30 *	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	220 - 240	15 - 30 *	
		Áno	220 - 240	15 - 30 *	
		Áno	230 - 250	15 - 30 *	
Opečený chlieb		5'	250	2 - 6	
		5'	250	2 - 6	
		5'	250	2 - 6	
Rybne filé/plátky		-	230 - 250	15 - 30 *	
		-	230 - 250	15 - 30 *	
		-	230 - 250	15 - 30 *	

FUNKCIE



Tradičné pečenie



Vlháňaný vzduch



Maxi pečenie



Pizza



Gril



Turbo gril



Eko vháňaný vzduch

PRÍSLUŠENSTVO

Nádoba na pečenie alebo
tortová forma na roštPlech na pečenie/Odkvapkávacia nádoba
alebo nádoba na pečenie na roštěNádoba na odkvapkávanie/plech
na pečenieNádoba na odkvapkávanie/
Plech na pečenie s 200 ml
vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Klobásky/kebabы/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 pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** 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
Rybne filety/rezne 0,5 – 2 cm		250	Áno	190 – 210	10 – 20	3
Ryby vcelku (300 g – 600 g)		250	Áno	190 – 210	10 – 25	3
Ryby vcelku (600 g – 1,2 kg)		250	Áno	180 – 200	20 – 40	3
Jahňacia/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		250	Áno	170 – 190	60 – 90	3
Krvavý roastbeef 1 kg		250	Áno	190 – 210	30 – 45	3
Jahňacia nožička 500 g – 1,5 kg		250	Áno	170 – 190	60 – 75	2
Kurča/perlička/kačka vcelku 1 – 1,5 kg		250	Áno	200 – 220	50 – 70	2
Kurča/perlička/kačka Kúsky 500 g – 1,5 kg		250	Áno	200 – 220	40 – 60	3
Kurča/králik/kačka vcelku 3 kg		250	Áno	160 – 180	100 – 140	2
Malý chlieb 80 – 100 g		200	Áno	200 – 220	20 – 30	3
Bochník sendviča vo forme 300 – 500 g		250	Áno	170 – 190	35 – 50	3
Pecen chleba 500 g – 2 kg		250	Áno	160 – 170	50 – 100	2
Bagety 200 – 300 g		250	Áno	200 – 220	25 – 40	3

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.
Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

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

Povrhy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

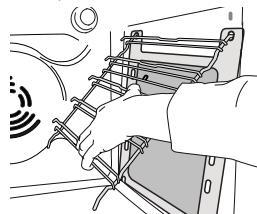
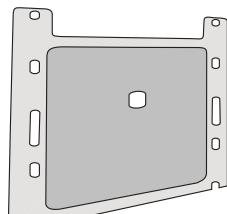
Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

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.

ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Táto rúra by mohla byť vybavená špeciálnou katalytickej vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnej samočistiacej vrstve, ktorá je veľmi pôrovitá a absorbuje mastnotu a nečistoty. Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt: Pri premiestňovaní a opäťovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrhnu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.

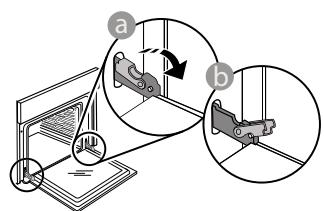


- Ak chcete po pečení **STEAM** zo dna rúry odstrániť vodný kameň, odporúčame čistiť vnútro rúry prípravkami, ktoré vám poskytne popredajný servis (dodržujte pokyny na prípravku). Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s **STEAM**.
- Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znova nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čisti
- 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.

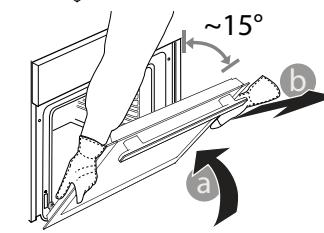
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK



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

- Dvierka opäť nasadíte tak,** že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Dvierka spustite a potom celkom otvorte.** Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



- 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 neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

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

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

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

VÝMENA ŽIAROVKY

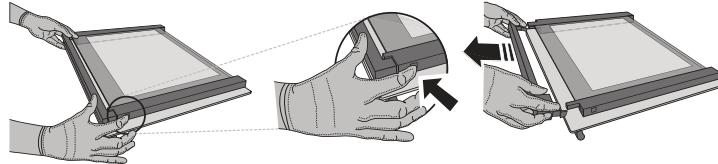
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C.
Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre 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 kryt žiarovky.

CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLENÝCH PANELOV

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

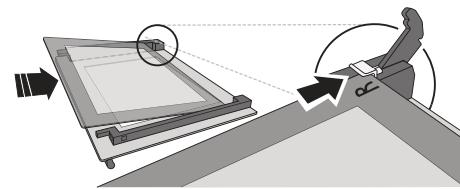


2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

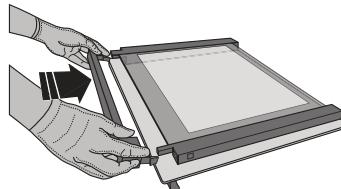


3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „R“)

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 opäťovným 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 napäťom 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 nespúšta.	Teplota je príliš vysoká.	Pred aktivovaním funkcie nechajte rúru vychladnúť. Zvoľte inú funkciu.

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke docs.whirlpool.eu

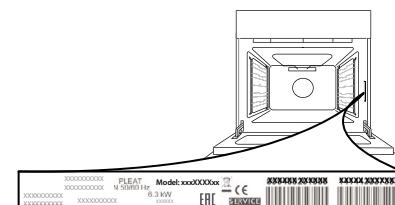
AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

> Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky docs.whirlpool.eu (môžete použiť tento QR kód), pričom uvedte kód výrobku.

> Prípadne kontaktujte nás klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011319436

Vytlačené v Taliansku