

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

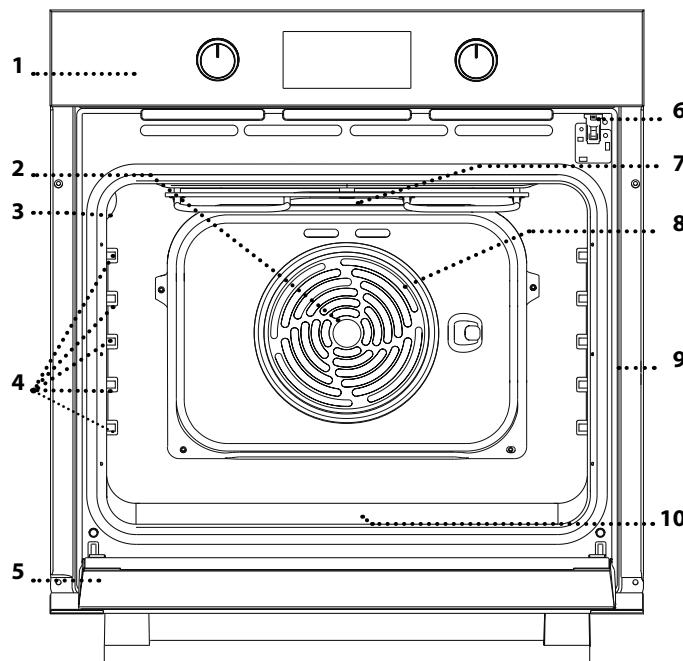


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a ošetrovanie spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.



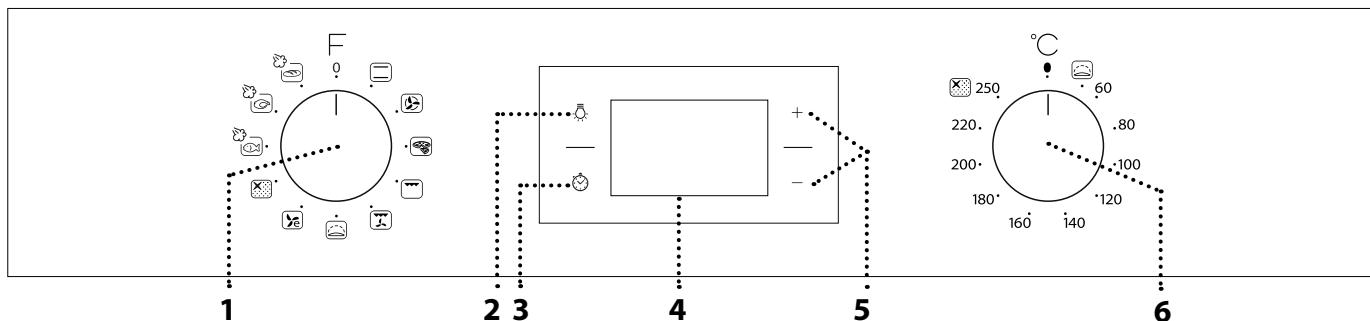
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvere
6. Zámok dverí (uzamkne dvere, keď prebieha automatické čistenie, a po ňom)
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. STEAM nádoba na pitnú vodu

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. OSVETLENIE

Ked' je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypniete 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

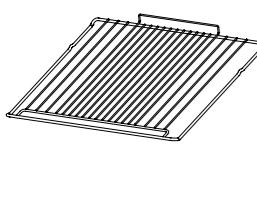
Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla.

6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



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 šťav pod roštom.



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



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

* K dispozícii len pri 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 (smerujúcnu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištach až na doraz.

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

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

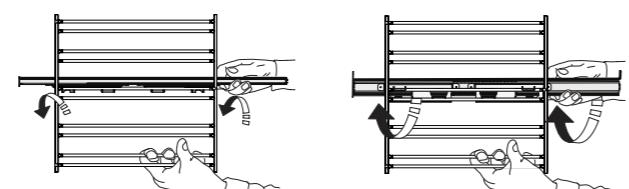
Ak chcete vodiacie líšty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť líšty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.

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 líšta pevne osadená.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiacie lísty. Odpojte kotviace svorky bežca z vodiacej líšty, najprv na spodnej časti.

Ak chcete posuvné bežce znova nasadiť, ukotvite vrchnú svorku bežca k vodiacej líšte, potom spusťte na miesto druhú svorku. Vodiacu líštu zaistite tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu líštu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Znovu nasadte vodiacie lísty.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

FUNKCIE

KONVENČNÉ

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 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). Oporúčame 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 gombík termostatu na ikonku.

EKO VHÁŇANÝ VZDUCH

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

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

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie pripálených zvyškov s pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote (vyše 400 °C).

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.

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 naprogramovaná na činnosť pri výkone menej ako 2,9 kW („Lo“): Ak chcete používať rúru pri výkone kompatibilnom s dodávkou energie do domácnosti, ktoré prekračuje 3 kW („Hi“), budete musieť zmeniť nastavenia.

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

Bezprostredne potom stlačte a podržte + a – na 5 sekúnd.



Pomocou + alebo – zmeňte nastavenie, potom na potvrdenie aspoň na 5 sekúnd stlačte a podržte .

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.

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

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽIVANIE

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.



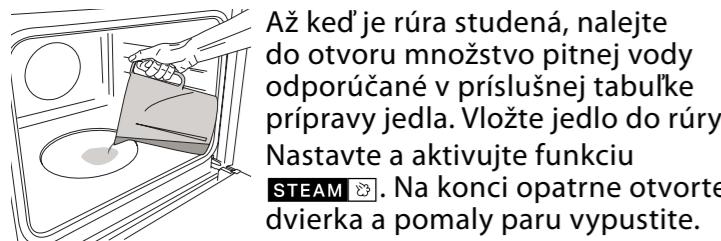
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením *volacieho gombíka* alebo upraviť teplotu otočením *gombíka termostatu*. Funkcia sa nespustí, ak bude *gombík termostatu* na **0**. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

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



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

3. PREDOHREV

Keď 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.

. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvolať funkciu.

TRVANIE

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



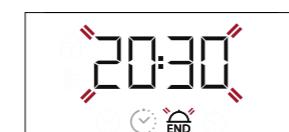
Pomocou + alebo – nastavte požadovanú dobu pečenia a potom stlačte na potvrdenie.

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 blikáť 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 blikáť 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 *volacieho 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, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikáť 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.

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním , až kým ikonka nezačne blikáť, potom pomocou – resetujte čas na „00:00“.

. 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 líst. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou.

Nezapínať cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa.

Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebici 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, dverka sa zamknú a osvetlenie rúry vypne. Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.



Po skončení cyklu dverka ostanú uzamknuté do chvíle, kedy 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	3
		Áno	160	30 - 50	2
		Áno	160	40 - 60	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 - 200	35 - 90	2
		Áno	160 - 200	40 - 90	4 2
		Áno	160	25 - 35	3
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 - 35	3
		Áno	150	35 - 45	4 2
		Áno	180 - 210	30 - 40	3
Odpalované cesto		Áno	180 - 200	35 - 45	4 2
		Áno	180 - 200	35 - 45	5 3 1
		Áno	90	150 - 200	3
Snehové pusinky		Áno	90	140 - 200	4 2
		Áno	90	140 - 200	5 3 1
		Áno	190 - 250	15 - 50	1/2
Pizza/Focaccia		Áno	190 - 250	20 - 50	4 2
		Áno	250	10 - 20	3
		Áno	230 - 250	10 - 25	4 2
Mrazená pizza		Áno	180 - 200	40 - 55	3
		Áno	180 - 200	45 - 60	4 2
		Áno	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	190 - 200	20 - 30	3
		Áno	180 - 190	20 - 40	4 2
		Áno	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lístkové cesto /odpaľované cesto		Áno	190 - 200	45 - 65	2
		Áno	190 - 200	80 - 110	3
		Áno	180 - 190	110 - 150	3
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	200 - 230	50 - 100	2
		Áno	190 - 200	190 - 210	15 - 25
		Áno	190 - 200	190 - 210	15 - 30
Jahňacia/teľacia/hovädzie/ bravčové 1 kg		Áno	200 - 230	190 - 210	180 - 200
		Áno	190 - 200	190 - 210	25 - 45
		Áno	190 - 200	190 - 210	60 - 100
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	200 - 230	190 - 210	190 - 210
		Áno	190 - 200	190 - 210	200 - 220
		Áno	190 - 200	190 - 210	200 - 220
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	200 - 230	190 - 210	160 - 180
		Áno	190 - 200	190 - 210	100 - 140
		Áno	190 - 200	190 - 210	100 - 140
Morka/hus 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
		Áno	170 - 190	30 - 45	2
		Áno	180 - 200	50 - 70	3

FUNKCIE Tradičné pečenie Vháňaný vzduch Pizza Gril Turbo gril Eko vháňaný vzduch

PRÍSLUŠENSTVO Rošt Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošt Plech na pečenie/
Odkvapkovacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošt Nádoba na odkvapkovanie/
Plech na pečenie Nádoba na odkvapkovanie/
Plech na pečenie s 200 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Opečený chlieb		-	5'	2 - 6	5
Rybne filé/plátky		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Klobásky/kebab/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 obráťte podľa potreby.

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

RECEPT	FUNKCIA	VODA (ml)	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Rybne 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
Jahňacia/teľacia/hovädzie/ bravčové 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	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 500 g - 1,5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	3
Kurča/králik/kačica vcelku 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	2
Malý chlieb 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	3
Bochník sendviča vo forme 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	3
Peceň 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.

FUNKCIE	Tradičné pečenie	Vháňaný vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch	Ryby	Mäso	Chlieb
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošt	Plech na pečenie/ Odkvapkovacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošt	Nádoba na odkvapkovanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/ 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

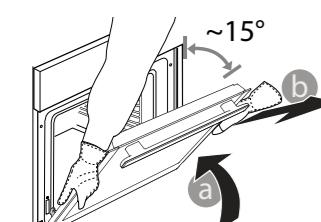
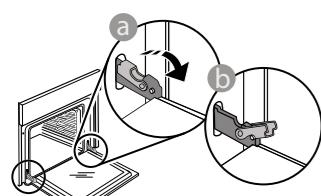
Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne 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 škvŕny 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.
- Ak chcete po pečení **STEAM** zo dna rúry odstrániť vodný kameň, odporúčame čistiť vnútro rúry príprvkami, ktoré vám poskytne popredajný servis

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK



odložte nabok na mäkký povrch.

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

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

4. Dverka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.
5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

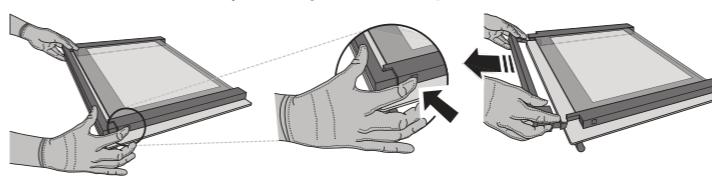
VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

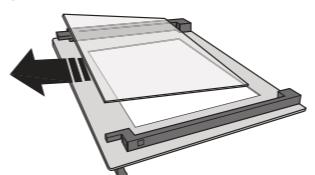
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9 T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

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

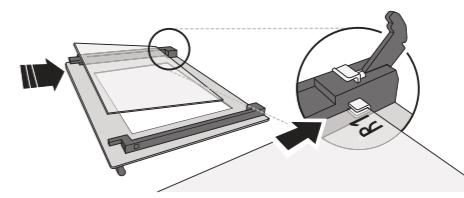


2. Zdvíhnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

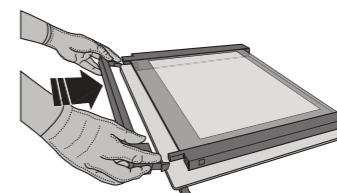


3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „1R“)

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 spusťte 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 uvedte 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. Zvolte inú funkciu.

ŠTÍTOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

> [www](#) Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke docs.whirlpool.eu

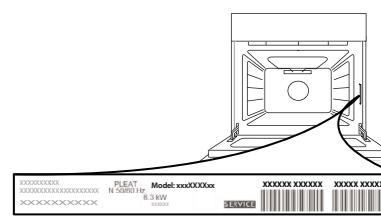
AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

> [www](#) 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 náš klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

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



400011262609A

Vytlačené v Taliansku