



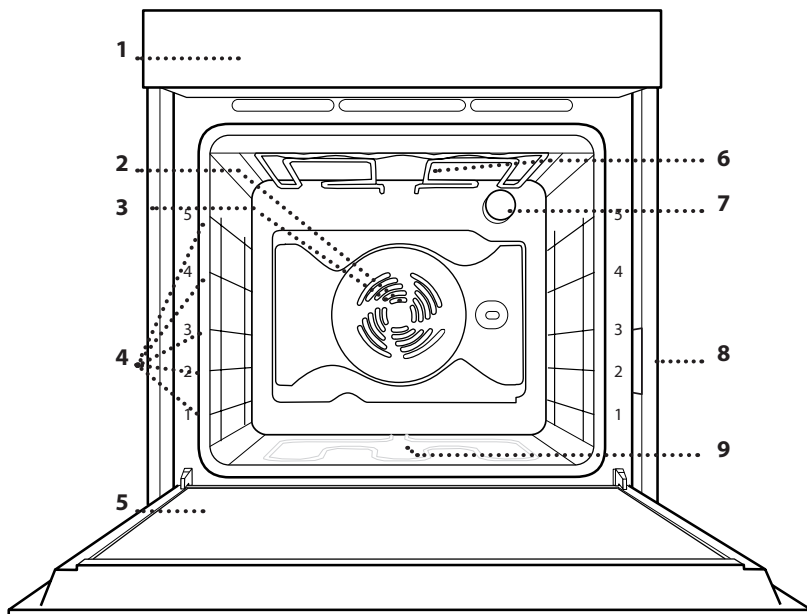
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

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



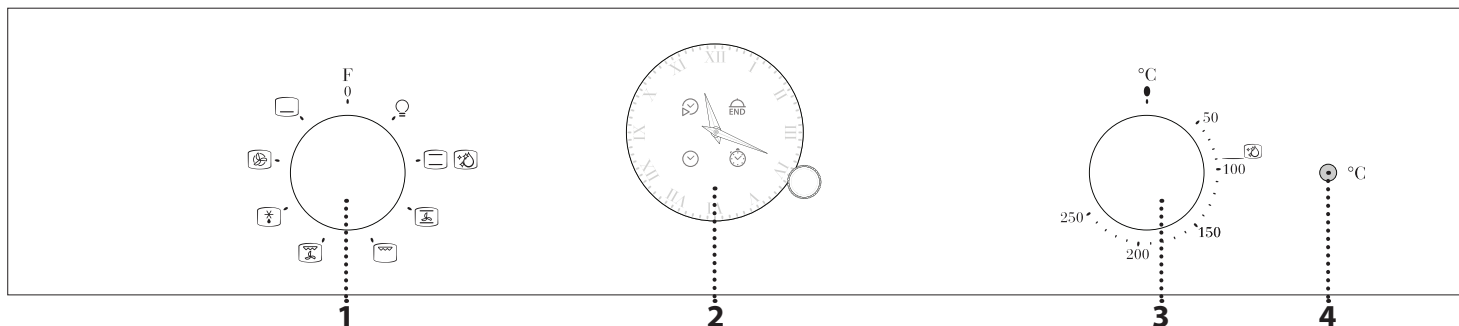
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Osvetlenie
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 off.

2. ANALÓGOVÉ HODINY

3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

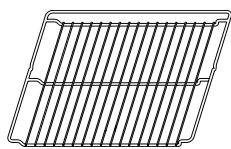
Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVVU

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

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



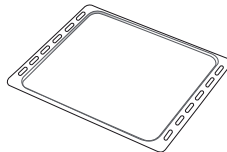
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



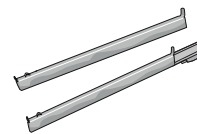
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



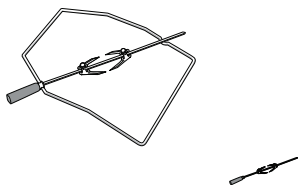
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

OTOČNÝ RAŽEŇ*



Na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny.

*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 vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

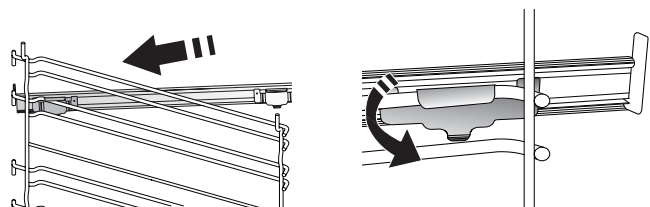
• Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajnčky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

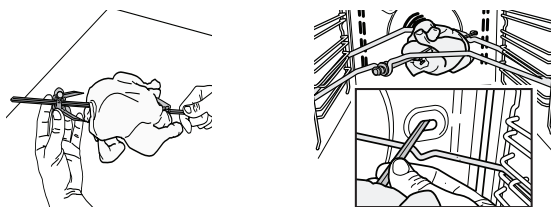
Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

POUŽÍVANIE OTOČNÉHO RAŽŇA (AK JE VO VÝBAVE)

Prepichnete ražeň cez stred mäsa (hydiny zviažte šnúrkou) a posuňte mäso po ražni, aby pevne dosadlo na vidlicu a nemohlo sa hýbať. Nasuňte na ražeň druhú vidlicu a posuňte ju, aby pevne pridržala mäso na mieste. Zatiahnite upevňovacie skrutky, aby ste ju upevnili v tejto polohe. Vložte koniec do žliabka v priestore rúry a oprite okrúhlu časť na príslušnú oporu.



Upozornenie: Na zbieranie šťavy, ktorá vzniká pri pečení, vložte pod jedlo odkvapkávaciu nádobu a nalejte do nej 500 ml vody. Aby ste sa nepopálili o horúci ražeň, manipulujte s ním iba pomocou plastovej rúčky (pred pečením ju treba vybrať).

Používanie tohto príslušenstva je dovolené iba v kombinácii s funkciou Turbogril.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

.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 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.

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE


1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

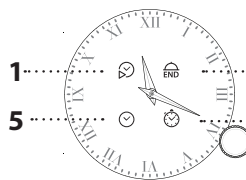
-  **VYPNÚŤ**
Na vypnutie rúry.
-  **OSVETLENIE**
Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
-  **STATICÝ OHREV**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
-  **DIAMOND CLEAN** (Iba pri niektorých modeloch)
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Táto funkcia by sa mala zapnúť, iba keď je rúra studená a na dno rúry ste naliali 200 ml vody. Nastavte časovač na 30 minút a teplotu na 90 °C. Po skončení cyklu počkajte cca 15 minút, až potom otvorte dvierka.
-  **KONVENČNÉ PEČENIE**
Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni. Pri tejto funkcii sa jedlo prepeče rovnomerne, dozlatista a dochrumkava zhora i zospodu.
-  **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 500 ml pitnej vody.
-  **TURBO GRIL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť ražeň (ak je priložený).
-  **ROZMRAZOVANIE**
Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.
-  **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.
-  **SPODNÝ OHREV**
Vhodný na zhnednutie jedla zospodu. Táto funkcia sa odporúča aj pri pomalom pečení, na dokončovanie prípravy šťavnatých jedál a prípravu koncentrovaných omáčok.

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

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


DIAMOND CLEAN (Ak je k dispozícii)
Na aktivovanie čistiacej funkcie „Diamond Clean“ nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody, potom otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonku .

. ANALÓGOVÉ HODINY





1. Ikonka začiatok doby prípravy jedla
2. Ikonka koniec doby prípravy jedla
3. Ikonka nastavenia časovača
4. Nastavovacia korunka hodín
5. Ikonka nastavenie aktuálneho času dňa

. NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU DŇA

Stlačte nastavovaciu korunku hodín štyrikrát, kým na displeji nezačne blikáť ikonka . Otáčaním nastavovacej korunky hodín zvolte správny čas a potvrdte stlačením nastavovacej korunky.





Upozornenie: Pri prvom použití a po výpadku prúdu treba čas znova nastaviť.

. NASTAVENIE DOBY PRÍPRAVY JEDLA


Na nastavenie doby prípravy jedla je potrebné uviesť čas ukončenia. Po zvolení funkcie a nastavení teploty podľa vašich potrieb dvakrát stlačte nastavovaciu korunku hodín, kým na displeji nezačne blikáť ikonka . Otočením nastavovacej korunky nastavte koniec doby prípravy jedla a potom nastavte dĺžku prípravy jedla. Potvrdte stlačením korunky hodín a začne sa príprava jedla: zvukový signál a blikajúca ikonka  vás upozornia na skončenie času prípravy jedla.

Upozornenie: najkratší čas, ktorý je možné nastaviť, sú 2 minúty. Ak si chcete overiť nastavený čas ukončenia prípravy jedla, jeden raz počas varenia stlačte korunkou hodín. Ak chcete zrušiť nastavenie pred ukončením, 5 sekúnd podržte korunkou hodín stlačenú: rúra sa automaticky vráti do manuálneho režimu. Po skončení prípravy jedla 5 sekúnd podržte korunkou hodín stlačenú, čím vypnete zvukový signál, potom znovu jeden raz nastavovaciu korunkou hodín stlačte, aby ste zrušili všetky nastavenia a vrátili sa do manuálneho režimu.

. NAPROGRAMOVANÁ PRÍPRAVA JEDLA

Začiatok funkcie je možné odložiť nastavením času začiatku prípravy jedla. Po zvolení funkcie a nastavení teploty podľa vašich potrieb jeden raz stlačte nastavovaciu korunku hodín. Na displeji bude blikať ikonka  : otočením korunky hodín nastavíte čas začiatku prípravy jedla a potvrdíte ho stlačením. Na displeji bude blikať ikonka  : otočením korunky hodín nastavíte čas ukončenia prípravy jedla a potom ju stlačíte, čím sa spustí program. Obe ikony  aj  budú svietiť, až kým sa nezačne cyklus prípravy jedla.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, analógové hodiny možno použiť ako časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom trikrát stlačte korunku hodín. Na displeji bude blikať ikonka  . Otočením korunky hodín nastavíte želanú dobu, potom korunku stlačíte, čím sa spustí časomer: zvukový signál vás upozorní na skončenie odpočítavania.


Upozornenie: najkratší čas, ktorý je možné nastaviť, sú 2 minúty. Ak chcete časomer vypnúť pred ukončením, 5 sekúnd podržte korunku hodín stlačenú. Jedným stlačením korunky hodín vypnete zvukový signál.

3. PREDOHREV
















































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.

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO	
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	150 – 175	35 – 90		
		Áno	150 – 170	30 – 90		
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)		Áno	150 – 190	30 – 85		
		Áno	150 – 190	35 – 90		
Sušienky / Malé zákusky		Áno	160 – 175	20 – 45		
		Áno	150 – 175	20 – 45		
Odpalované cesto		Áno	175 – 200	30 – 40		
		Áno	170 – 190	35 – 45		
Snehové pusinky		Áno	100	110 – 150		
		Áno	100	130 – 150		
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	12 – 50		
		Áno	190 – 250	20 – 50		
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15		
		Áno	250	10 – 20		
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	175 – 200	35 – 55		
		Áno	175 – 190	45 – 60		
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	175 – 200	20 – 30		
		Áno	175 – 190	25 – 45		
Lasagne / Náky / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	200	45 – 65		

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO	
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	200	80 – 110		
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200	50 – 100		
Moriak / Hus 3 kg		Áno	200	80 – 130		
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	175 – 200	40 – 60		
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	175 – 200	50 – 60		
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	200	55 – 70 *		
		-	250	60 – 80		
Hrianka		-	200	2 – 5		
Rybie filé / Filety		-	200	20 – 30 *		
Klobásky / Kebaby / Rebierka / Hamburgery		-	200	30 – 40 *		
Krvavý roastbeef 1 kg		-	200	35 – 45 **		
Jahňacie stehno / Koleno		-	200	60 – 90 **		
Pečené zemiaky		-	200	45 – 55 **		
Gratinovaná zelenina		-	200	20 – 30		
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 100 ***		
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***		
Ryby a zelenina		Áno	175	30 – 50 ***		

* 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.

FUNKCIE					
	Statický ohrev	Gril	Turbo Gril	Konvekčné pečenie	Vháňaný vzduch
PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
					Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

UŽITOČNÉ TIPY

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 vloženie 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 predlži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

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

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. Vytierajte suchou handričkou.

• 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 vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

• Pre optimálne vyčistenie vnútorných povrchov aktivujte funkciu Diamond Clean. (Ak je k dispozícii).
• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

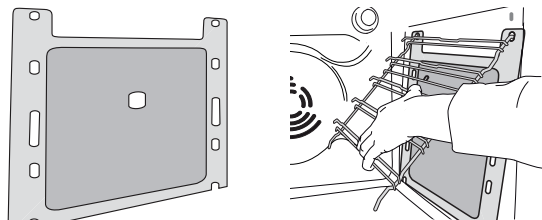
PRÍSLUŠENSTVO

• 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.

ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Táto rúra by mohla byť vybavená špeciálnou katalytickou vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnej 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 najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie“. 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.

VÝMENA ŽIAROVKY

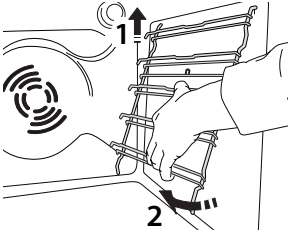
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 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.
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

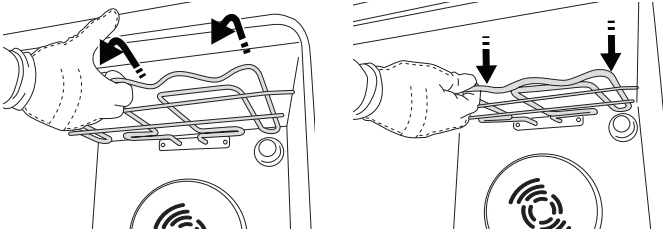
SPUSTITE VRCHNÉ OHRIEVACIE TELESO

(IBA V NIEKTORÝCH MODELOCH)

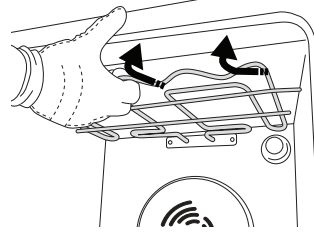
1. Vyberte bočné vodiace lišty.



2. Povyťahnite ohrevný článok a spustte ho.

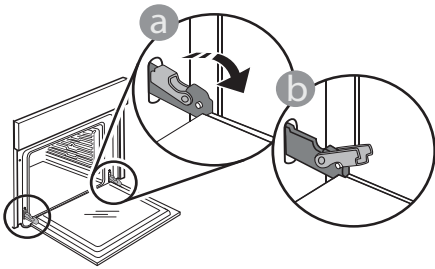


3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.



VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

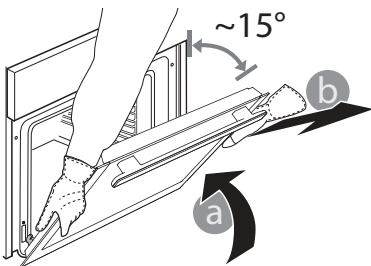
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

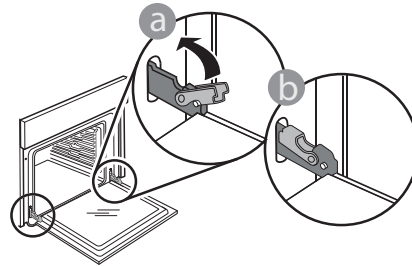
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

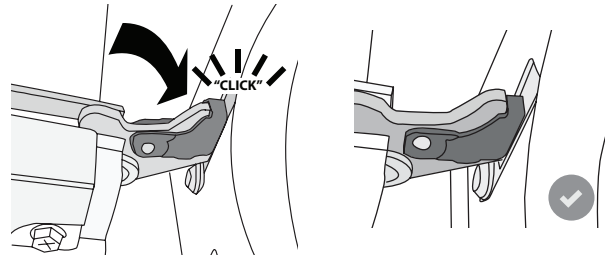


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe (iba pri niektorých modeloch).



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

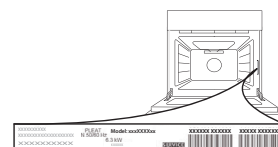
RIEŠENIE PROBLÉMOV

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.
Čas je nesprávny.	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Je potrebné resetovať čas, ako je uvedené v kapitole Každodenné používanie.
Dvierka sa poriadne nezatvárajú.	Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe.	Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a doplňujúce informácie o produkte 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.



Whirlpool



400011475969