

# PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

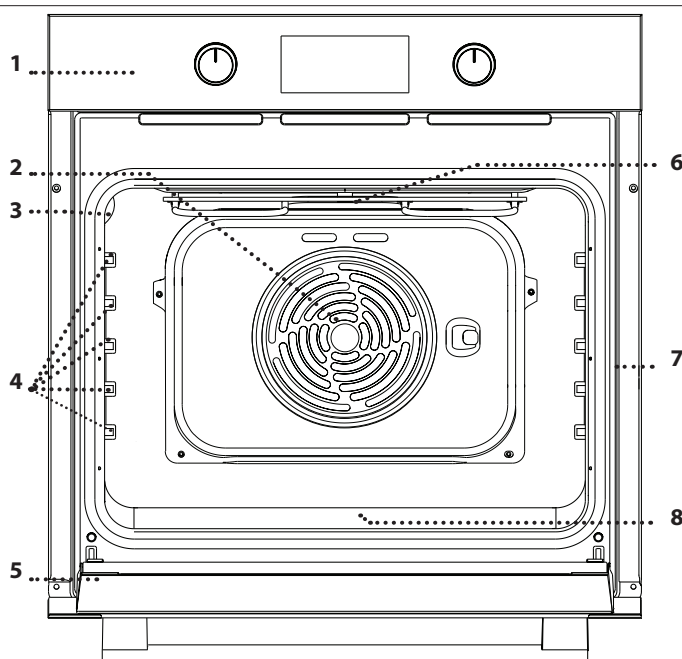
Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc  
a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj  
spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie  
a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na  
našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)  
a podľa pokynov na zadnej strane tejto  
brožúrky.

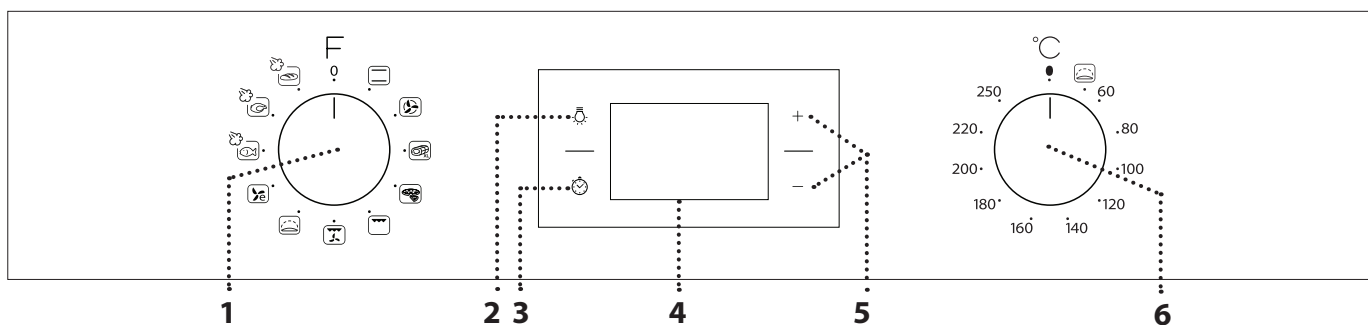
**!** Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## 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** nádobu na pitnú vodu


## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



### 1. VOLIACI GOMBÍK

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

### 2. OSVETLENIE

Keď 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 vypnutá.

### 4. DISPLEJ

### 5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla.

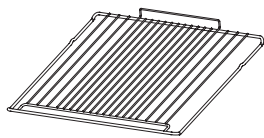
### 6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

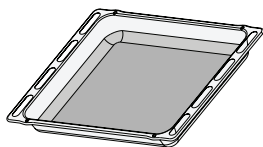
# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



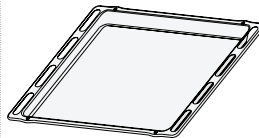
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE\*



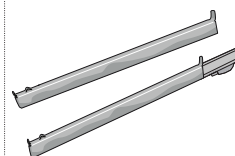
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE\*



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

## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

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

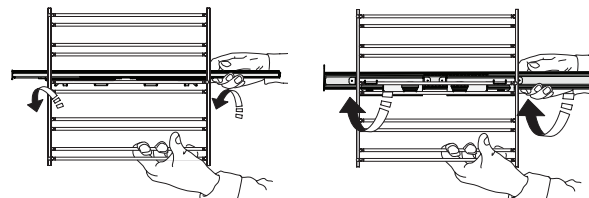
• Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

## 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 spustíte na miesto druhú svorku. Vodiacu lištu zaistíte 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 hociktovej úrovni.

## PRVÉ POUŽITIE

### 1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas. Stlačajte , 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. 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

### 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, rozbiť, 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 ovládací gombík 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 .

### STEAM

- RYBY 
- MÄSO 
- CHLIEB 

Funkcie **STEAM**  zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvolte 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 predhrejte.**

## 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.



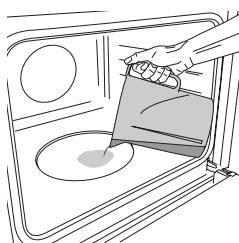
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu. Funkcia sa nespustí, ak bude gombík termostatu na . Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

### 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.

### STEAM





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

Nastavte a aktivujte funkciu **STEAM** . Na konci opatrne 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

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

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaci 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 blikat 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 blikat 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 blikat 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, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat 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: Časovač zrušíte stláčaním , až kým nezačne blikat 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	3
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	40 – 60	4
Plnený koláč (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
Odpalované 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 (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 /odpalované 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/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ 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 v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	3
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybíe filé/plátky		-	230 – 250	15 – 30 *	4 3

FUNKCIE



Tradičné pečenie



Vháňaný vzduch



Maxi pečenie



Pizza



Gril



Turbo gril



Eko vháňaný vzduch

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt

Nádoba na pečenie alebo  
tortová forma na roštePlech na pečenie/Odkvapkováca nádoba  
alebo nádoba na pečenie na rošteNádoba 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/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> 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
Rybíe 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
Jahňacina/telacina/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
Pecť 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										
	Tradičné pečenie	Vháňaný vzduch	Maxi pečenie	Pizza	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch	Ryby	Mäso	Chlieb
PRÍSLUŠENSTVO										
	Rošt		Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte		Plech na pečenie/Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte		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 škvryny 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** z 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**.

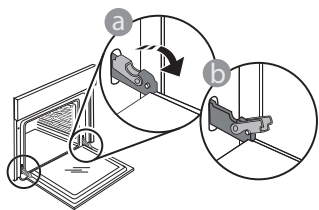
• Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

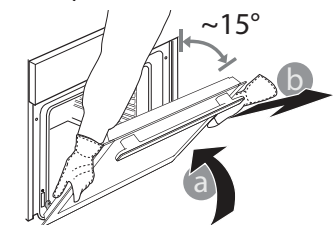
## PRÍSLUŠENSTVO

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



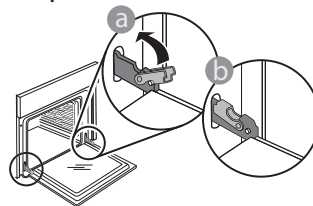
**1. Ak chcete dvierka vybrať,** celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**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, až kým sa neuvoľnia. 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.

Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky

v správnej polohe.

**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.

## 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.

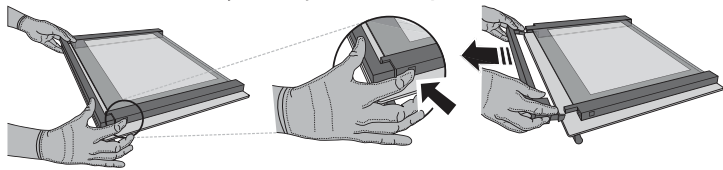
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

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).

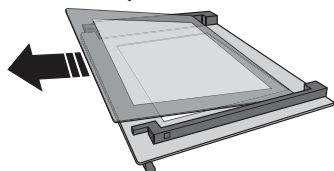
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete rúru žiarovky.

## CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLENÝCH PANELOV

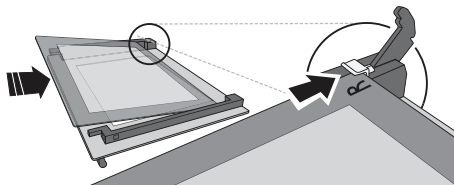
**1.** Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



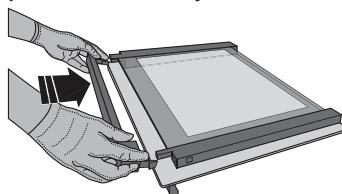
**2.** Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



**3.** 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 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.




## 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.
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. Zvoľte inú funkciu.

### ŠTÍTKOV S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

### AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

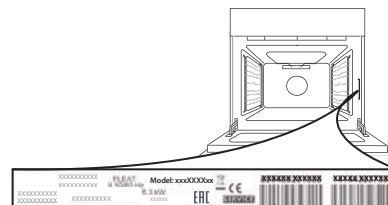
>  Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktujte náš 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.



**400011262594**

Vytlačené v Taliansku