



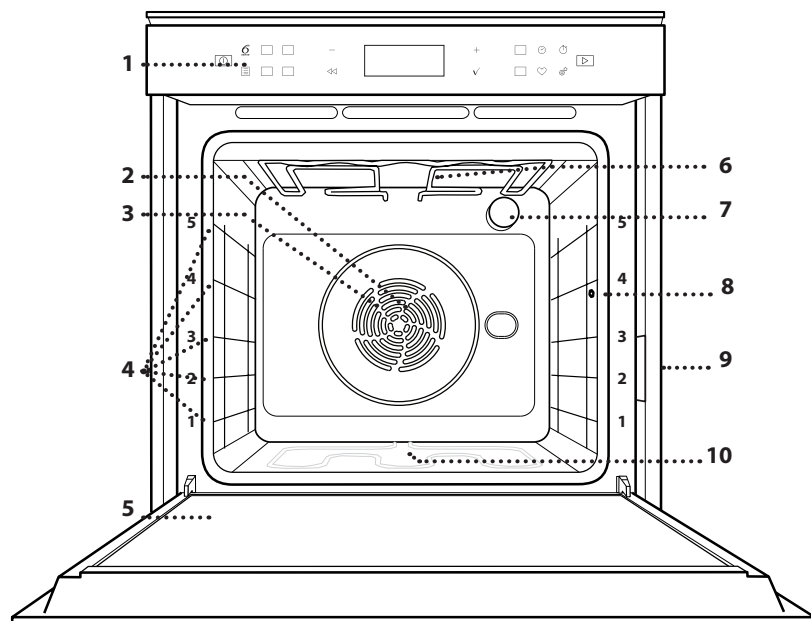
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



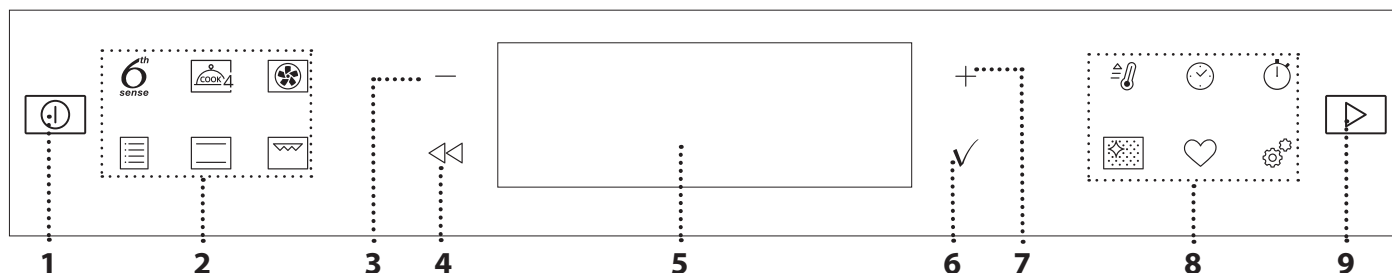
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## 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. Dvere
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Osvetlenie
8. Miesto zasunutia mäsovej sondy
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



### 1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

### 2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

### 3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

### 4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

### 5. DISPLEJ

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

### 7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

### 8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

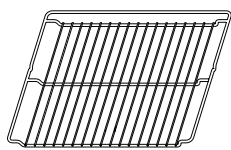
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

### 9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

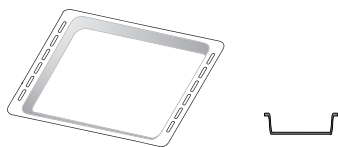
# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



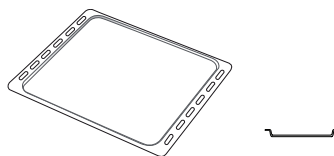
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



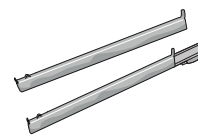
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE



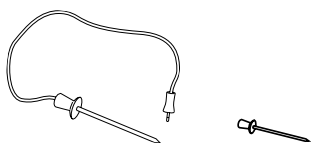
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

## MÄSOVÁ SONDA\*



Na meranie teploty vnútri jedál počas pečenia.

\*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 LÍŠŤ

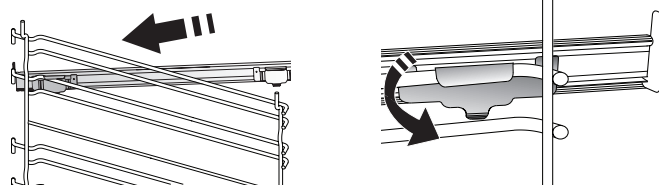
- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

## 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. Spustite druhú svorku do polohy.

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.

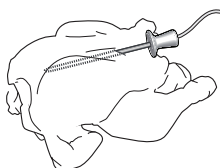


Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

## POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE VO VÝBAVE)



Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.



Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

## FUNKCIE



### 6<sup>th</sup> SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetky typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.



### COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.



### HORÚCI 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.



### TRADIČNÉ PROGRAMY

#### • KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

#### • TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

#### • PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

#### • ŠPECIÁLNE FUNKCIE

##### » MAXI PEČENIE

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

##### » KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

##### » ROZMRAZOVANIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom

obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

##### » UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

##### » VHÁŇANÝ VZDUCH EKO

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



### TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



### 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.



### RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.



### ČASOVAČE

Na funkciu úpravy časových hodnôt.



### ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



### PYROLYTICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.



### OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.



### NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry.

Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla.

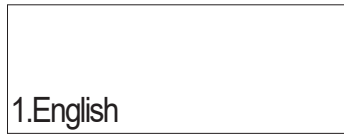
Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

# PRVÉ POUŽITIE


## 1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English“.



Stlačením **+** alebo **-** môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.

Výber potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením .

## 2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).




Stlačením **+** alebo **-** zvolíte 16 „Vysoký“ alebo 13 „Nízky“ a potvrdíte stlačením **✓**.

## 3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete výkon, je potrebné nastaviť aktuálny čas. Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potom stlačte **✓**: Na displeji blikajú dve minútové číslice. Minúty nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení .


## 4. 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. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).

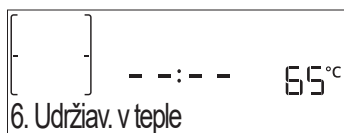
Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. ZVOĽTE FUNKCIU

Stlačte , čím rúru zapnete: na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdíte stlačením **✓**.



## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte **◀**, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

### TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

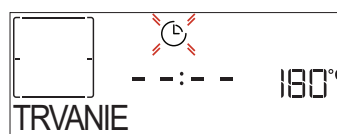




Keď na displeji bliká hodnota, pomocou **+** alebo **-** ju zmeníte, potom potvrdíte stlačením **✓** a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).


Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/úroveň grilu zmeniť pomocou **+** alebo **-**.

### TRVANIE




Keď na displeji bliká ikonka , pomocou **+** alebo **-** nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdíte stlačením **✓**. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času). Na potvrdenie stlačte **✓** alebo  a spustíte funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : zmeníte ju stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdíte stlačením **✓**.




## ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  bliká.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením **+** alebo **-**, potvrdíte ho stlačením **✓** a aktivujete funkciu. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

. Počas času čakania môžete stlačiť **+** alebo **-** na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť **◀** na zmenu ďalších nastavení. Stlačením  sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

## 6<sup>th</sup> SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

### HMOTNOSŤ / VÝŠKA (OKRÚHLA – PLECH – VRSTVY)




Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte **+** alebo **-** na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrdte stlačením **✓**.


### STUPEŇ PREPEČENIA/ZAPEKANIE


Pri niektorých funkciách 6<sup>th</sup> Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.




Po výzve stlačte **+** alebo **-** na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte **✓** alebo  a spustíte funkciu. V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6<sup>th</sup> Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia medzi nízkou (-1) a vysokou (+1).

## 3. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením .

Počas fázy odkladu stlačením  preskočíte túto fázu

a funkcia sa okamžite spustí.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu. Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením **◀** sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

## 4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou **+** alebo **-**.

## 5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dvierka.

Pri niektorých funkciách 6<sup>th</sup> Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.




Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a príprava jedla bude pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

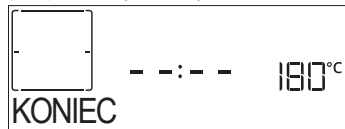


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a príprava bude pokračovať.

Upozornenie: Stlačením  tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

## 6. UKONČENIE PEČENIA

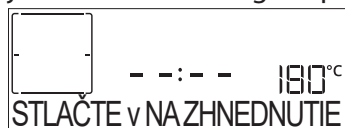
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Po stlačení bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte **+** a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovávajú.

### ZAPEKANIE

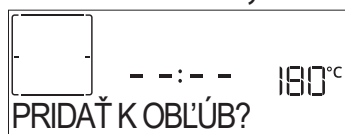
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte **✓** a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneda. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením , čím sa rúra vypne.

### . OBLÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname obľúbených.



Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte **✓**, inak požiadavku ignorujte a stlačte **◀**.

Hneď po stlačení **✓**, stlačením **+** alebo **-** zvolte číselnú pozíciu a potvrdte stlačením **✓**.

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte : Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.



Pomocou **+** alebo **-** zvolte funkciu, potvrdte stlačením **✓** a potom aktivujte stlačením .

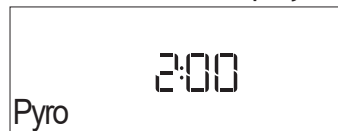
### . AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

**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 spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka,

uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté. Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dverkách. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte a na displeji sa zobrazí „Čistenie“.



Stlačte **+** alebo **-** na voľbu želaného cyklu a potvrdte stlačením **✓**. Po zvolení cyklu môžete stlačiť **+** alebo **-** na nastavenie času ukončenia (odloženie štartu) a potom potvrdiť stlačením **✓**.

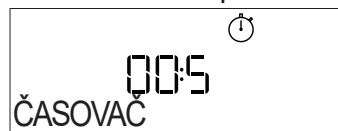
Vyčistite dverka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dverka a stlačte : rúra začne samočistiaci cyklus a dverka sa automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dverka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

### . ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte **+** alebo **-**: Na displeji bude blikať ikonka .

Pomocou **+** alebo **-** nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením **✓**.



Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Stáčaním **+** alebo **-** meníte čas nastavený na časovači.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Stlačením rúru zapnete a potom zvolte požadovanú funkciu.

Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

## ZÁMOK OVLÁDANIA

Tlačidlá zamknete stlačením a podržaním  $\llcorner$  aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením  $\text{⏻}$ .

## POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRÍLOŽENÁ)

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri jedla počas jeho prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty. Po zasunutí sondy sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí „Probe Plugged“ (sonda pripojená).



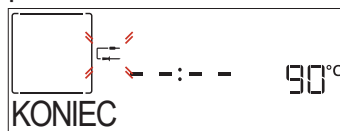
Zvoľte požadovanú funkciu spomedzi kompatibilných

(Konvenčné pečenie, Vháňaný vzduch, Konvekčné pečenie, Turbo gril, Vháňaný vzduch Eko, Maxi pečenie, funkcie 6<sup>th</sup> Sense). Displej vás vyzve na nastavenie cieľovej teploty sondy. Stlačením  $+$  alebo  $-$  ju nastavíte a stlačením  $\checkmark$  nastavíte nasledujúce parametre pečenia.

Pretože pečenie je naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí požadovanej teploty, nie je možné nastaviť čas pečenia a konkrétny čas, kedy sa má pečenie ukončiť. Svetlo zostane svietiť, až kým nevytiahnete sondu.

Ak sondu vyberiete počas pečenia, pečenie bude pokračovať v tradičnom režime (bež načasovania).

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa ukáže, kedy potravinová sonda dosiahla požadovanú teplotu.



Upozornenie: Ak chcete nastavenie následne zmeniť, stlačením  $+$  alebo  $-$  zmeníte teplotu sondy alebo stlačte  $\llcorner$  pre iné nastavenie. Zvukový signál a správa vám oznámia, ak použitie sondy nie je kompatibilné s vykonaným úkonom. V takom prípade sondu vytiahnite.

6<sup>th</sup>  
sense

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVIN		MNOŽSTVO	OBRÁTE PO (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
LASAGNE	-	0,5 – 3 kg	-	2	
MÄSO	Hovädzie pečené	Pečenie	0,6 – 2 kg **	3	
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	
		Pomalé pečenie	0,6 – 2 kg **	3	
	Bravč. prepečené	Pečenie	0,6 – 2,5 kg **	3	
		Nožička *	0,5 – 2,0 kg **	3	
		Klobásy a párky	1,5 – 4 cm	2/3	
	Telacie pečené *	0,6 – 2,5 kg **	3		
	Jahňacie pečené	Pečenie	0,6 – 2,5 kg **	2	
		Stehno	0,5 – 2,0 kg **	2	
	Prepečené kurča	Vcelku	0,6 – 3 kg **	-	2
		Vcelku s plnkou *	0,6 – 3 kg **	-	2
		Plátky a prsia	1 – 5 cm	2/3	
	Pečený moriak vcelku	Vcelku *	0,6 – 3 kg **	2	
Vcelku s plnkou *		0,6 – 3 kg **	2		
Kebab	1 rošt	1/2			






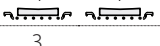



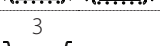





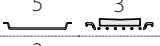







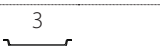

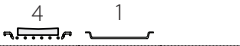



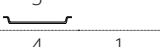

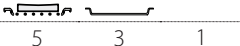



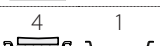





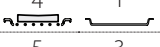





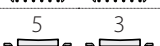





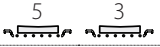














KATEGÓRIE POTRAVIN		MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
RYBY	Filé	0,5 – 3 cm	–	3  2	
	Filé mrazené	0,5 – 3 cm	–	3  2	
ZELENINA	Pečená zelenina	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	3
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg	–	3
		Pečená zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	3
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	1 plech	–	3
		Paradajky	1 plech	–	3
		Papriky	1 plech	–	3
		Brokolica	1 plech	–	3
		Karfiol	1 plech	–	3
		Iné	1 plech	–	3
	KOLÁČE A ZÁKUSKY	Kysnuté koláče vo forme	Piškótový koláč	0,5 – 1,2 kg	–
Sušienky			0,2 – 0,6 kg	–	3
Zákusky a plnené koláče		Odpaľované cesto	1 plech	–	3
		Koláčiky	0,4 – 1,6 kg	–	3
		Závin	0,4 – 1,6 kg	–	3
		Plnený ovocný koláč	0,5 – 2 kg	–	2
SLANÉ KOLÁČE	–	0,8 – 1,2 kg	–	2	
CHLIEB	Rožky	60 – 150 g každý	–	3	
	Sendvič vo forme	400 – 600 g každý	–	2	
	Veľký chlieb	0,7 – 2,0 kg	–	2	
	Bagety	200 – 300 g každá	–	3	
PIZZA	Tenká	okrúhla – plech	–	2	
	Hrubá	okrúhla – plech	–	2	
	Mrazené			–	2
			1 – 4 vrstvy	–	4  1 5  3  1 5  4  2  1

\* Iba pri niektorých modeloch. Funkcia je dostupná iba v kombinácii s mäsovou sondou.

\*\* Navrhované množstvo.

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Mäsová sonda (ak je priložená)

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče/Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	35 – 90	
Cookies/Linecké cesto		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Malé torty /Muffin		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	40 – 60	
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	
		Áno	90	140 – 160 *	
Pizza/chlieb/focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		-	170	110 – 150	

FUNKCIE



Konvenčné

Vháňaný  
vzduchKonvekčné  
pečenie

Gril



TurboGril



Maxi pečenie



Cook 4

Vháňaný  
vzduch eko



RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Moriak/Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby/Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé/Steak		–	2 (stredná)	20 – 30 **	4  3
Klobásky/kebaby/rebierka/hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5  4
Pečené kurča 1– 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2  1
Jahňacie stehno/Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Sušienky	Sušienky	Áno	135	50 – 70	5  4  3  1
Linecké koláče	Linecké koláče	Áno	170	50 – 70	5  3  2  1
Okrúhla pizza	Pizza	Áno	210	40 – 60	5  3  2  1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5  3  1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5)/pečená zelenina (úroveň 4)/lasagne (úroveň 2)/kúsky mäsa (úroveň 1)	Menu	Áno	190	40 – 120 *	5  4  2  1
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 100 *	4  1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4  1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4  1
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	3

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

\*\* V polovici pečenia jedlo obráťte.

\*\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obráťte.

#### AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úrovne na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením 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 predĺži.

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody



Mäsová sonda (ak je priložená)

## 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. 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.

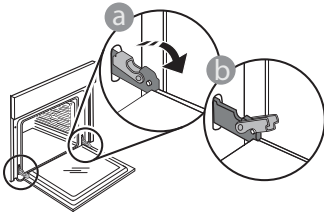
- Sklo na dvierkach vyčistite vhodným tekutým čistiacim prostriedkom.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

### PRÍSLUŠENSTVO

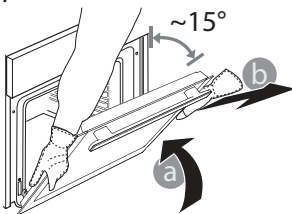
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

### VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

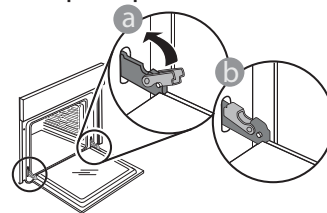
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



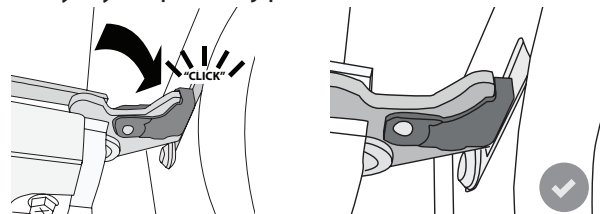
2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



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 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, nechyťajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

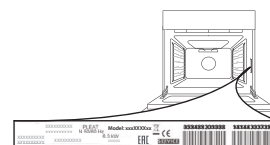
## RIEŠENIE PROBLÉMOV

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.	Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. Skúste obnoviť PŔVODNÉ NASTAV., ktoré nájdete v ponuke NASTAVENIA. Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný Eko režim.	EKO otvorte v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“.
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „NÍZKY“.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://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



400011486054