



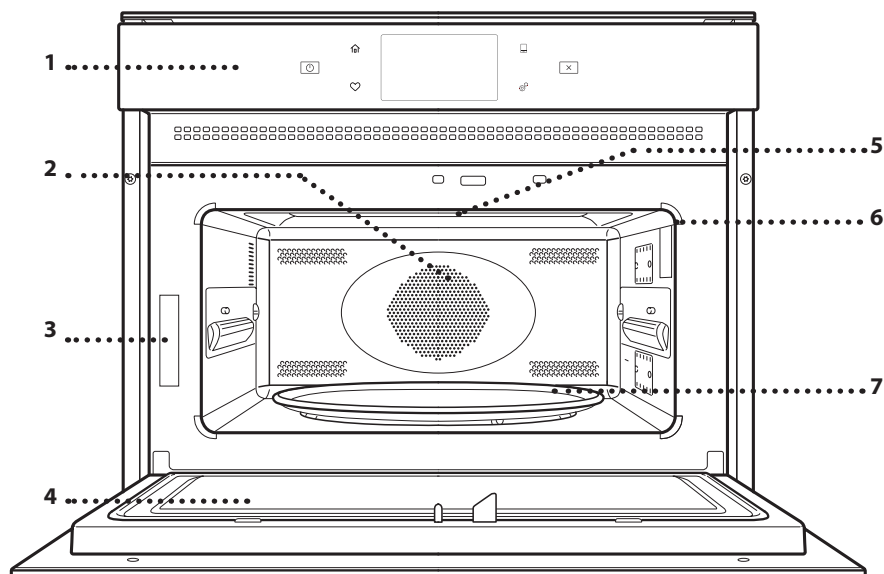
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

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



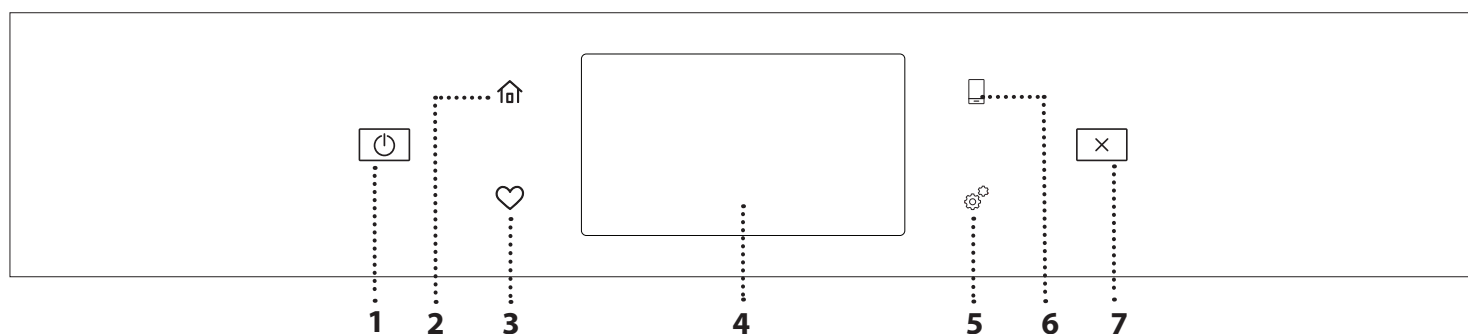
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
3. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
4. Dvere
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Svetlo
7. Otočný tanier

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP./VYP.

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení a preferencií

6. DIALĽKOVÉ OVLÁDANIE

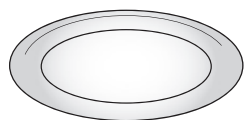
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

PRÍSLUŠENSTVO

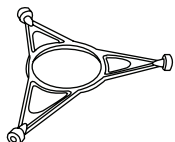
OTOČNÝ TANIER



Sklenený otočný tanier, umiestnený na držiaku, sa môže používať pri všetkých spôsoboch prípravy jedla. Otočný tanier sa vždy musí používať ako základ pre všetky iné nádoby

alebo príslušenstvo, s výnimkou pravouhlého plechu na pečenie.

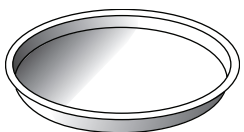
DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



Používajte len držiak pre otočný tanier.

Na držiak nekladte iné príslušenstvo.

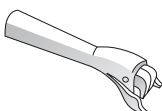
TANIER CRISP



Používajte iba s určenými funkciami. Tanier Crisp sa musí vždy umiestniť do stredu skleneného otočného taniera a ak je prázdny, môže sa predhriať pomocou špeciálnej

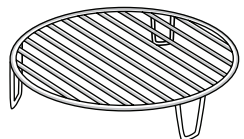
funkcie len na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier.

RUKOVÄŤ PRE TANIER CRISP



Užitočná na vyberanie horúceho taniera Crisp z rúry.

DRÔTENÝ ROŠŤ



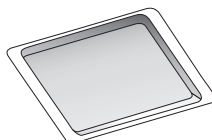
Tento umožňuje, aby ste dali jedlo bližšie ku grilu na dokonalé vyprážanie vášho pokrmu a aby vzduch optimálne cirkuloval.

Musí sa používať ako podstavec pre tanier Crisp pri niektorých funkciách „6th Sense Crisp Fry“.

Položte rošť na otočný tanier, uistite sa, že neprichádza do kontaktu s inými povrchmi.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRAVOUHLY PLECH NA PEČENIE

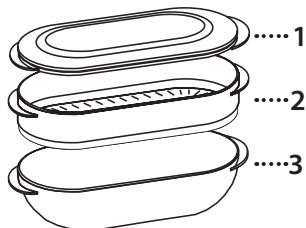


Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami.

Plech vkladajte vodorovne, spočívajúc na rošte v priestore pečenia.

Upozornenie: Pri použití pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

PARÁK



1 Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary.

Ak chcete variť potraviny ako sú zemiaky, cestoviny, ryža alebo cereálie, dajte ich rovno naspodok paráka (košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte.

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1).

Parák položte vždy na sklenený otočný tanier a používajte ho len s príslušnými funkciami prípravy jedla alebo s mikrovlnnými funkciami.

Dno paráka bolo navrhnuté aj na používanie v kombinácii so špeciálnou funkciou čistenia parou.

Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka príslušenstva. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach a odolné voči teplotám v rúre.

Kovové nádoby na potraviny alebo nápoje sa nikdy nesmú počas prípravy jedál v mikrovlnnej rúre používať.

Vždy zaistite, aby potraviny a príslušenstvo neprišli do kontaktu s vnútornými stenami rúry.

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča. Dávajte pozor, aby ste pri vkladaní a vyberaní ďalšieho príslušenstva nezhodili otočný tanier.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



MANUÁLNE FUNKCIE

• MIKROVLNÝ

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

Výkon (W)	Odporúčané na
900	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody.
750	Príprava zeleniny.
650	Príprava mäsa a rýb.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.

Činnosť	Potraviny	Výkon (W)	Trvanie (min.)
Ohrev	2 šálky	900	1 – 2
Ohrev	Zemiaková kaša (1 kg)	900	10 – 12
Rozmrazovanie	Mleté mäso 500 g	160	15 – 16
Varenie	Piškótový koláč	750	7 – 8
Varenie	Vaječný krém	500	16 – 17
Varenie	Sekaná	750	20 – 22

• CRISP

Na dokonalé zhnednutie jedla zvrchu i zospodu. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.

Potraviny	Trvanie (min.)
Piškótový koláč	7 – 10
Hamburger	8 – 10 *

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

Potrebné príslušenstvo: tanier Crisp, rukoväť na tanier Crisp

• HORÚCI VZDUCH

Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obyčajnej rúry.

Na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúry.

Potraviny	Teplota (°C)	Trvanie (min.)
Suflé	175	30 – 35
Syrová tortička	170 *	25 – 30
Sušienky	175 *	12 – 18

* Je potrebné predhriať

Odporúčané príslušenstvo: Obdĺžnikový plech na pečenie/ drôtený rošt

• CIRKULÁCIA HORÚCEHO VZDUCHU + MW

Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase.

Na optimalizáciu cirkulácie vzduchu sa odporúča použiť rošt.

Potraviny	Výkon (W)	Teplota (°C)	Trvanie (min.)
Pečenie	350	170	35 – 40
Mäsový koláč	160	180	25 – 35

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• GRIL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte.

Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Potraviny	Úroveň grilu	Trvanie (min.)
Hrianka	Vysoká	5 – 6
Garnáty	Stredne uvarené	18 – 22

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• GRIL + MW

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

Potraviny	Výkon (W)	Úroveň grilu	Trvanie (min.)
Gratinované zemiaky	650	Stredne uvarené	20 – 22
Zemiaky pečené v šupke	650	Vysoká	10 – 12

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Potraviny	Úroveň grilu	Trvanie (min.)
Kurací kebab	Vysoká	25 – 35

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneďa s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vháňaného vzduchu.

Potraviny	Výkon (W)	Úroveň grilu	Trvanie (min.)
Mrazené cannelloni	650	Vysoká	20 – 25
Bravčové kotlety	350	Vysoká	30 – 40

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Na rýchle ohriatie rúry pred cyklom varenia.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» UCHOVAŤ TEPLÉ

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmázaných jedál alebo koláčov.

» KYSNUTIE

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

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.

• ROZMRAZOVANIE SO 6th SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadaním jeho hmotnosti. Potraviny vždy uložte priamo na sklenený otočný tanier, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA

Táto špeciálna funkcia Whirlpool vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzeráť ako čerstvo upečený. Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov. Pri tejto funkcii sa musí používať tanier Crisp.

Potraviny	Hmotnosť
 CHRUMKAVÉ ROZMRAZOVANIE CHLEBA	50 – 800 g
MÄSO	100 – 2 000 g
HYDINA	100 – 3 000 g
RYBY	100 – 2 000 g
ZELENINA	100 – 2 000 g
CHLIEB	100 – 2 000 g

• 6th SENSE ZOHRIEVANIE

Na ohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu. Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal. Ak na konci procesu zohrievania necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok, najmä pri mrazených jedlách.

Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

• PRÍPRAVA NA PARE S FUNKCIOU 6th SENSE

Na varenie potravín v pare, ako je zelenina alebo ryby pomocou paráka z výbavy. Prípravná fáza automaticky generuje paru tak, že sa naspodok paráka naleje voda a uvedie do varu. Časovanie pre túto fázu sa môže líšiť. Rúra potom pokračuje vo varení jedla v pare podľa časového nastavenia.

Nastavte 1 – 4 minúty pre mäkkú zeleninu, ako je brokolica a pór, alebo 4 – 8 minút pre tvrdšiu zeleninu, ako je mrkva a zemiaky.

Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

Potrebné príslušenstvo: Parák

• 6th SENSE CRISP FRY

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážané jedlo chrumkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Je možné vyprážať rôzne predvolené čerstvé aj zmrazené potraviny.

Podľa nasledujúcej tabuľky používajte v nej indikované príslušenstvo na dosiahnutie najlepších výsledkov prípravy každého typu potravín (čerstvých alebo zmrazených*).

Potraviny	Hmotnosť / Porcie
FILÉ V CESTÍČKU NA VYPRÁŽANIE Pred prípravou zľahka naolejajte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	100 – 500 g
KARBONÁTKY Pred prípravou zľahka naolejajte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 800 g
RYBA A HRANOLČEKY* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	1 – 3 porcie
USTRICE V CESTÍČKU* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
KRÚŽKY KALAMÁRE V CESTÍČKU* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
RYBIE PRSTY V CESTÍČKU* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Po výzve obráťte	100 – 500 g
VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY * Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	200 – 500 g
VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY Zemiaky ošúpte a pokrájajte na kúsky. Na 30 minút namočte do studenej osolenej vody. Osušte utierkou a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Po výzve obráťte	200 – 500 g
ZEMIAKOVÉ KROKETY Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 600 g
BAKLAŽÁN Nakrájajte, posolte a nechajte odstáť 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Po výzve obráťte	200 – 600 g
PAPRIKA Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 500 g
CUKINY Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 500 g
ZEMIAKOVÉ PLACKY Ošúpte a postrúhajte. Na 30 minút namočte do studenej osolenej vody. Osušte utierkou a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Pridajte a po výzve otočte	100 – 600 g
KURACIE NUGETY* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 600 g
OBALOVANÝ SYR* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	100 – 400 g
FALAFEL Mierne namažte tukom tanier Crisp. Pridajte a po výzve jedlo otočte	100 – 400 g
ZMIEŠANÉ VYPRÁŽANÉ RYBY* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
CIBULOVÉ KRÚŽKY* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	100 – 500 g

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:
Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:


Ťuknite na < .

Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

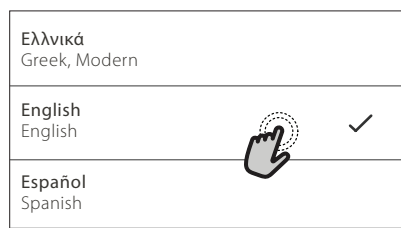
1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.



- Ťuknite na požadovaný jazyk.



Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6th Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Pripojenie nastavíte ťuknutím na NASTAVIŤ HNEĎ.



Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet.

Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android 4.3 (alebo vyššia verzia) s obrazovkou s rozlíšením 1 280 x 720 (alebo vyšším) alebo iOS 8 (alebo vyššia verzia).

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6th Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6th Sense Live si môžete stiahnuť z iTunes Store alebo Google Play Store.

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Tento jedinečný kód nájdete na identifikačnom štítku pripojenom na spotrebiči.

4 Pripojenie na Wi-Fi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvolte MANUÁLNE, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami.

V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

Kód SAID sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa MAC adresa pre WiFi modul.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť automaticky.

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

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, ideálne pomocou funkcie „Rýchle predhrievanie“.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

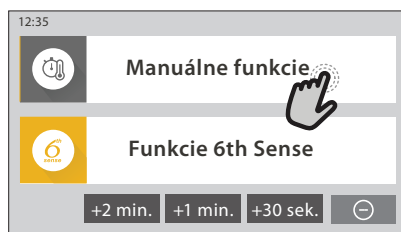
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

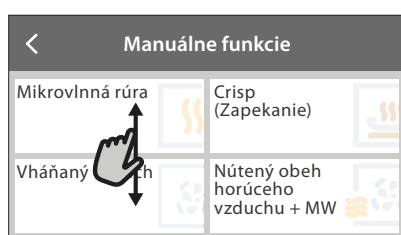
- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6th Sense.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.



- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.



- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.

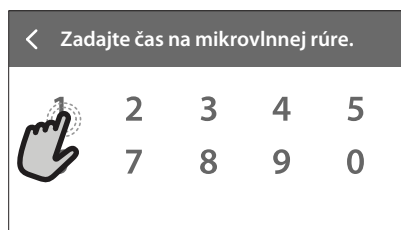


Pri funkcii Horúci vzduch môžete ťuknutím na  aktivovať predhrievanie.

TRVANIE

Pri mikrovlnných funkciách a funkciách s kombináciou mikrovln vždy musíte nastaviť čas prípravy jedla.

- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na DALŠIE.

Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví. Ak používate funkcie bez mikrovln, čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť prípravu jedla manuálne.

- Nastavovanie trvania začnete ťuknutím na „Nastaviť dobu varenia“.



Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte STOP.

3. NASTAVENIE FUNKCIE 6th SENSE

Funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte zo zoznamu typ prípravy jedla.
- Zvolte funkciu.

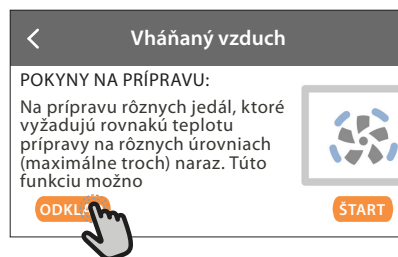
Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6th SENSE JEDLO (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke LIFESTYLE.

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA


Pred spustením funkcie bez mikrovln môžete varenie odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie.



- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na „START DELAY“ a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

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.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa.

Mikrovlnné funkcie sú vybavené ochranou spustenia. Pred spustením funkcie treba dvierka otvoriť a zatvoriť.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Ťuknite na ŠTART.

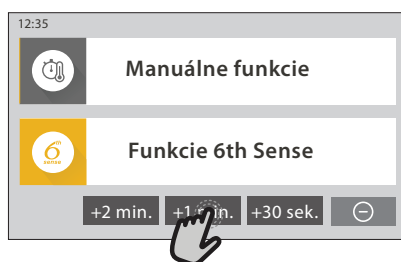
Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením  .

6. JET START

Na spodku východiskového zobrazenia je lišta, ktorá zobrazuje tri rôzne trvania. Ťuknutím na jednu z nich spustíte prípravu jedla s mikrovlnnou funkciou nastavenou na plný výkon (900 W).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Ťuknite na čas prípravy, ktorý chcete.



7. PREDHRIATIE


Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhrievania.

Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnete alebo vypnete ťuknutím na ikonku  . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

8. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

Pred ukončením prípravy jedla vás rúra môže vyzvať, aby ste rovnakým spôsobom jedlo skontrolovali.

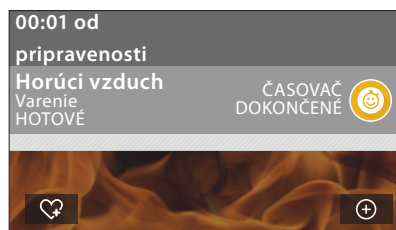
Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.



- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

9. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.




- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na  .
- Ak chcete prípravu jedla predĺžiť, ťuknite na  .

10. OBLÚBENÉ

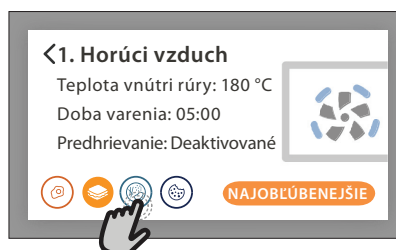
Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky zistí funkcie, ktoré používate najčastejšie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie môžete ťuknúť na  a uložíte ju ako obľúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení. Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.



- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽÚBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ

Keď ste funkcie uložili ako obľúbené, na hlavnej obrazovke sa zobrazia funkcie, ktoré máte nastavené na aktuálny čas dňa.



Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte ♥: Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál.



Ťuknutím na 🍷 sa vám zobrazí aj história funkcií použitých naposledy.

- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov ku každej obľúbenej funkcii a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite ♥ na relevantnej funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

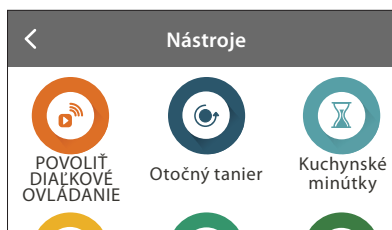
Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte ⚙️.
- Zvoľte 📄 Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Každý časový úsek možno kombinovať iba s jedným jedlom.

11. NÁSTROJE

Stlačením ⚙️ kedykoľvek otvoríte ponuku „Nástroje“. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

OTOČNÝ TANIER

Táto možnosť zastaví rotáciu otočného taniera, aby ste mohli použiť veľké a štvorcové nádoby vhodné do mikrovlnných rúr, ktoré nemôžu v rúre voľne rotovať.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte ⚙️.
- Ťuknite na 🕒.

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

SAMOČISTENIE

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte na dno priloženého paráka (3) alebo do nádoby vhodnej do mikrovlnných rúr šálku pitnej vody a aktivujte funkciu.

Potrebné príslušenstvo: Parák


STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

ZÁMOK OVLÁDANIA

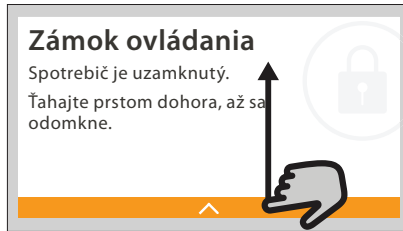
Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

WI-FI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

UŽITOČNÉ TIPY

MIKROVLNNÉ VARENIE

Mikrovlny preniknú do jedla iba do určitej hĺbky, takže keď pripravujete niekoľko vecí naraz, čo najviac ich rozložte, aby bola mikrovlnám vystavená čo najväčšia plocha.

Malé kúsky sa uvaria rýchlejšie než veľké: Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Väčšina potravín sa bude ďalej variť aj po ukončení pôsobenia mikrovln. Preto vždy nechajte nejaký čas jedlo odstáť, aby sa dovarilo.

Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovln odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania. Preto môžu náhle vykypieť. Aby ste tomu zabránili, nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom, pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.

Po zahriatí tekutinu znova opatrne premiešajte predtým, než vyberiete nádobu z mikrovlnnej rúry.

MRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame vždy rozmrazovať na otočnom odkvapkávacom podnose. V prípade potreby je možné použiť ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate. Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddelíte jednotlivé kúsky: Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu. Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídete riziku obarenia či popálenia.

Pred ohrevom vždy skontrolujte, či je vybraté viečko a cumlík.

KOLÁČE A CHLIEB

Na koláče a pekárenské výrobky sa odporúča použiť funkciu „Horúci vzduch“. Druhá možnosť, aby sa znížil čas prípravy, je použiť Nútený obeh Nútený obeh horúceho vzduchu + MW, s mikrovlnným výkonom nastaveným na hodnotu do 160 W, aby potravinové výrobky zostali mäkké a voňavé.

S funkciou „Horúci vzduch“ používajte tmavé kovové formy a vždy ich položte na dodaný rošt.

Alternatívne na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby vhodné do rúr na prípravu jedál, ako sú sušienky alebo chlebové pečivo.

Ak používate funkciu „Nútený obeh horúceho vzduchu + MW“, používajte iba nádoby vhodné do mikrovlnných rúr a položte ich na dodaný rošt.

Ak chcete skontrolovať, či je pokrm, ktorý pečiete, hotový, vložte špajdlu do stredu: ak bude po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevmastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

PIZZA

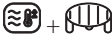




Aby ste dosiahli rovnomerné upečenie a chrumkavý základ pizze za krátky čas, odporúča sa používať funkciu „Crisp“ spolu so špeciálnym dodaným príslušenstvom.

Prípadne pri veľkých pizzách je možné použiť hranatý plech na pečenie spolu s funkciou „Horúci vzduch“: V tom prípade rúru prehrejte na 200 °C a rozložte mozzarellu na pizzu po dvoch tretinách času pečenia.

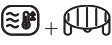




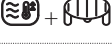



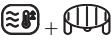















MÄSO A RYBY

Aby povrch pekne zhnedol za krátky čas a mäso alebo ryby pritom zostali vnútri mäkké a šťavnaté, odporúča sa používať funkcie, ktoré kombinujú funkciu vháňaného vzduchu s mikrovlnami, napríklad Turbo gril + MW alebo Vháňaný vzduch + MW.

Najlepšie výsledky pri príprave jedla dosiahnete, ak mikrovlnný výkon nastavíte na úroveň 350 W.

Kategórie potravín		Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Lasagne		4 – 10 porcií	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie	
	Cannelloni		400 – 1 500 g		
	Lasagne *		500 – 1 200 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal	
	Cannelloni *		400 – 1 500 g		
RYŽA, CESTOVINY A CEREÁLIE	RYŽA A CESTOVINY		Ryža	100 – 400 g ◐•	Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte slanú vodu a ryžu, a zakryte vekom. Na každú šálku ryže použite 2 – 3 šálky vody.
			Ryžová kaša	2 – 4 porcie ◐•	Na dno paráka pridajte vodu a ryžu a zakryte vekom. Po výzve rúry pridajte mlieko. Na 2 porcie použite 75 ml ryže, 200 ml vody a 300 ml mlieka.
			Cestoviny	1 – 4 porcie ◐•	Nastavte odporúčaný čas varenia cestovín. Pridajte cestoviny, keď vás vyzve rúra a varte prikryté. Na každých 100 g cestovín použite približne 750 ml vody
	SEMIENKA A CEREÁLIE	Bulgur		100 – 400 g	Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku bulguru použite 2 šálky vody
		Mrlík čílsky			Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku quinoj použite 2 šálky vody
		Proso			Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku prosa použite 3 šálky vody
		Amarant			Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku amarantu použite 3 – 4 šálky vody
		Špalda			Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku špaldy použite 3 – 4 šálky vody
		Jačmeň			Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku jačmeňa použite 3 – 4 šálky vody
		Pohánka			Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku pohánky použite 3 šálky vody
		Kuskus			Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku kuskusu použite 2 šálky vody
	Ovsená kaša		1 – 2 porcie ◐•	Do nádoby s vysokými okrajmi pridajte slanú vodu a ovsené vločky, premiešajte a vložte do rúry	

* Mrazené ◐• Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
MÄSO	HOVÄDZIE	Pečené hovädzie mäso	 800 – 1 500 g	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Pečené teľacie	 2 – 6 ks	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Steak	 2 – 6 ks	Potrite olejom a rozmarínom. Posypte soľou a čiernym korením. Rozložte rovnomerne na rošt grilu
		Hamburger	 2 – 6 ks	Pred prípravou pomastite olejom a osolte
		Hamburger *	 100 – 500 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom
	BRAVČOVÉ	Pečená bravčovina	 800 – 1 500 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Rebierka	 2 – 6 ks	Potrite olejom a rozmarínom. Posypte soľou a čiernym korením. Rozložte rovnomerne na rošt grilu
		Rebierka	 700 – 1 200 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kožou smerom nadol
		Slanina	 50 – 150 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	JAHŇACIE	Pečená jahňacina	 1 000 – 1 500 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou, korením a nasekaným cesnakom. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Kotleta	 2 – 8 ks	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte na rošte
	KURČA	Pečené kurča	 800 – 2 500 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor
		Kuracie kúsky	 400 – 1 200 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kožou smerom nadol
		Kuracie filé/prsia	 300 – 1 000 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom
	KAČICA	Pečená kačka	 800 – 2 000 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou, korením a paprikou. Vložte do rúry prsiami smerom nadol
		Kačacie kúsky	 400 – 1 400 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kožou smerom nadol
	MÄSO VARENÉ V PARE	Kuracie filé	 300 – 800 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Morčacie filé	 4 – 8 kusov	Na dno paráka vložte Hot dog a zalejte vodou. Varte nezakryté
		Hot Dog	 4 – 8 kusov	Na dno paráka vložte Hot dog a zalejte vodou. Varte nezakryté
	MÄSITÉ POKRMY	Sekaná	 4 – 8 porcií	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu a vtlačte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín
Mäsový koláč		 1 dávka	Prípravte zmes mäsovej omáčky na 6 – 9 jednotlivých servírovacích formičiek. Vyložte vymastenú tortovú formu lineckým cestom, naplňte mäsovou omáčkou a uzatvorte navrchu lístkovým cestom	
Kebab		 400 – 1 200 g	Potrite olejom a ochuťte bylinkami. Rozložte rovnomerne na rošt grilu	
Filé v cestíčku na vyprážanie		 100 – 500 g	Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	
Údeniny a párky		 200 – 800 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom. Prepichnete klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu	
Karbonátky		 200 – 800 g	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu a vytvarujte do guľiek s hmotnosťou po cca 30 – 40 g. Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	

PRÍSLUŠENSTVO


Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Spodok + veko)



Parák (spodok)



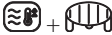


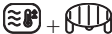





Drôtený rošt




















Pravouhlý plech na pečenie



Tanier Crisp

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
RYBY A MORSKÉ PLODY	CELÁ RYBA	Celá pečená ryba	 600 – 1 200 g	Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom	
		Celá ryba varená v pare	 600 – 1 200 g		
	FILÉ A STEAKY VARENÉ V PARE	Pečený tuniak		300 – 800 g [•]	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Steak z lososa			
		Steak z mečúňa			
		Filé z morského okúňa			
		Filé z pražmy			
		Iné filety			
		Filé zo pstruha			
	Ostatné steaky				
	GRATINOVANÉ RYBY	Gratinované ryby		500 – 1 200 g	Obaľte v strúhanke a obložte kúskami masla
		Gratinované ryby *		600 – 1 200 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	MORSKÉ PLODY VARENÉ V PARE	Mušle svätého Jakuba		1 – 6 ks	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Mušle		400 – 1 000 g	Pred varením ochuťte olejom, korením, citrónom, cesnakom a petržlenom. Dobre premiešajte
		Krevety		100 – 600 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
	VYPRÁŽANÉ RYBY A MORSKÉ PLODY	Ryba a hranolčeky *		1 – 3 porcie	Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybie filé a zemiaky
		Ustrice v cestíčku *		100 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
		Krúžky kalamáre v cestíčku *			
		Rybie prsty v cestíčku *			
		Zmiešané vyprážené ryby *			
Rybí steak		300 – 800 g			

* Mrazené [•] Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dverka.

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
ZELENINA	OPEKANÁ ZELENINA	Zemiaky	 + 	300 – 1 200 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Plnená zelenina		600 – 2 200 g	Vydlabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkami.
		Vegetariánsky burger *		2 – 6 ks	Tanier Crisp zľahka vymastite
		Zemiaky pečené v šupke		200 – 1 000 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Zemiak navrchu krížom narežte a polejte kyslou smotanou alebo vašou obľúbenou polevou.
		Zemiak, štvrtky		300 – 800 g	Nakrájajte na štvrtky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
	GRATINOVANÁ ZELENINA	Zemiaky	 + 	4 – 10 porcií	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
		Brokolica		600 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
		Karfiol	 + 	600 – 1 500 g	
		Zemiakové placky		100 – 500 g	Ošúpte a postrúhajte. Namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Vysušte utierkou a vytlačte nadbytočnú vodu. Ochuťte soľou, čiernym korením, kajenskou paprikou a paprikou. Rovnomerne rozložte na vymastený tanier Crisp
		Zelenina *		400 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	ZELENINA VARENÁ V PARE	Kúsky zemiakov		300 – 1 000 g ◐	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte na dno paráka
		Hrášok		200 – 500 g ◐	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Mrkva			
		Brokolica		200 – 500 g ◐	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Karfiol			
		Špargľa		200 – 500 g ◐	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Tekvica		200 – 500 g ◐	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Ružičkový kel		200 – 500 g ◐	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Kukurličné klasy		300 – 1 000 g ◐	
		Paprika		200 – 500 g ◐	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
Iná zelenina			Rozložte rovnomerne v parnej nádobe		
MRAZENÁ ZELENINA VARENÁ V PARE	Hrášok *				
	Brokolica *				
	Ružičkový kel *		300 – 800 g ◐	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
	Mrkva *				
	Špargľa *				
	Iná zelenina *				

PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Spodok + veko)



Parák (spodok)


















Drôtený rošt







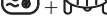

















Pravouhlý plech na pečenie



Tanier Crisp

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
ZELENINA	Vyprážené zemiaky*		200 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Vyprážené zemiaky		200 – 500 g	Zemiaky ošúpte a pokrájajte na kúsky. Namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchých zemiakov. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Zemiakové krokety		100 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Baklažán		200 – 600 g	Nakrájajte a namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchého baklažánu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Paprika	 + 	200 – 500 g	Nakrájajte na plátky a zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchej papriky. Posoľte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Cukiny		200 – 500 g	Nakrájajte na plátky, odvážte a zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchej cukety. Ochuťte soľou a čiernym korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
SLANÉ KOLÁČE	Lotrinský slaný koláč		1 dávka	Rozložte cesto na tanier Crisp a poprepichujte ho vidličkou. Pripravte zmes quiche lorraine tak, aby ste mohli pripraviť 8 porcií
	Lotrinský slaný koláč *		200 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Slaný koláč	 + 	1 dávka	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Naplňte cesto podľa svojho obľúbeného receptu
	Zeleninový závin		800 – 1 500 g	Pripravte zmes nakrájanej zeleniny. Polejte olejom a varte v panvici 15 – 20 minút. Nechajte vychladnúť. Pridajte čerstvý syr a ochuťte soľou, balzamikovým octom a korením. Rozvalkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou
	Rožky		1 dávka	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie
CHLIEB	Rožky *		1 dávka	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech
	Sendvič vo forme		1 – 2 ks	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Pečivo predpečené		1 dávka	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech
	Scones		1 dávka	Vytvarujte do jedného väčšieho alebo na menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený tanier Crisp
	Pečivo konzervované		1 dávka	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech
	PIZZA	Pizza		2 – 6 porcie
Tenká pizza *			250 – 500 g ◦•	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
Hrubá pizza *			300 – 800 g ◦•	
Chladená pizza			200 – 500 g	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
KOLÁČE A MÚČNIKY	Koláč z piškótového cesta vo forme		1 dávka	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
	Kysnutý ovocný koláč vo forme	 + 	900 – 1 900 g	Pripravte cesto na koláč podľa svojho obľúbeného receptu s nakrájaným čerstvým ovocím. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
	Kysnutý čokoládový koláč vo forme		600 – 1 200 g	Pripravte čokoládovo-kakaové cesto podľa svojho obľúbeného receptu. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie

* Mrazené ◦• Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
KOLÁČE A MÚČNIKY	MÚČNIKY A PLNENÉ KOLÁČE	Cookies	 1 dávka	Prípravte cesto z 250 g múky, 100 g slaného masla, 100 g cukru a 1 vajíčka. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Vytvaruje do 10 – 12 pásov na vymastenom plechu na pečenie
		Čokoládové cookies	 1 dávka	Vytvorte cesto z 250 g múky, 150 g masla, 100 g cukru, 1 vajíčka, 25 g kakaového prášku, soli a prášku do pečiva. Pridajte vanilkovú esenciou. Nechajte vychladnúť. Roztiahnite na hrúbku 5 mm, vytvarujte podľa potreby a rovnomerne rozložte na tanier Crisp
		Croissanty *	 1 dávka	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Pred podávaním nechajte vychladnúť.
		Snehové pusinky	 1 dávka	Prípravte dávku z 2 bielkov, 80 g cukru a 100 g strúhaného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandľovou esenciou. Vytvaruje do 20 – 24 kúskov na vymastenom plechu na pečenie
		Koláč plnený ovocím	 800 – 1 500 g	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou
		Ovocný koláč	 1 dávka	Prípravte cesto zo 180 g múky, 125 g masla a 1 vajíčka. Rozložte cesto na tanier Crisp a naukladajte naň 700 – 800 g na plátky narezaného čerstvého ovocia zmiešaného s cukrom a škoricou
		Ovocný koláč *	 300 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
MAFINY A CUPCAKES	Mafiny	 1 dávka	Prípravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech	
	Suflé	 2 – 6 porcie	Prípravte zmes na suflé s citrónom, čokoládou alebo ovocím a vlejte ju do nádoby s vysokými okrajmi vhodnej do rúry	
	Syrová tortička	 1 dávka	Prípravte zmes na 12 – 15 kúskov z nastrúhaného mäkkého syra a slaniny alebo šunky nakrájanej na kocky. Naplňte do formičiek na mafiny.	
DEZERTY	Ovocný kompót	 300 – 800 ml	Ovocie ošúpte a odstráňte jadrá. Nakrájajte na kúsky a vložte do paráka	
	Pečené jablká	 4 – 8 kúskov	Odstráňte jadrá a jablká naplňte marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom	
	Horúca čokoláda	 2 – 8 porcie	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ochuťte vanilkou alebo škoricou. Pridajte kukuričný škrob na zahustenie	
	Brownie sušienky	 1 dávka	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Roztiahnite cesto na pekáč pokrytý papierom na pečenie	
VAJCIA	Praženica	 2 – 10 ks	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby	
	Torta Bulls Eye	 1 – 6 ks	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom	
	Omeleta	 1 dávka		
	Vajčkový krém	 1 – 2 dávky	Prípravte dávku z 0,5 l mlieka, 4 žĺtkov, 100 g cukru a 40 g múky. Nalejte mlieko do nádoby a vložte do rúry. Keď vás rúra vyzve, opatrne nalejte horúce mlieko do zmesi žĺtkov, múky a cukru a pokračujte vo varení	
OBČERSTVENIE	Popcorn	-	90 – 100 g	Vrečko položke vždy priamo na sklený otočný tanier. Naraz pripravujte iba jedno vrečko
	Kuracie kridla *	 300 – 600 g	200 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Kuracie nugety *			
	Obalovaný syr *	 100 – 400 g	Pred prípravou potrite syr malým množstvom oleja. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	
	Falafel	 100 – 400 g	Tanier Crisp zľahka vymastite. Pred pečením potrite falafel olejom	
	Cibuľové krúžky *	100 – 500 g	50 – 200 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Pečené orechy			

PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Spodok + veko)



Parák (spodok)



Drôtený rošt



Pravouhlý plech na pečenie



Tanier Crisp

ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou. Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VNÚTORNÉ A VONKAJŠIE PLOCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- V pravidelných intervaloch, alebo v prípade rozliatia, vyberte otočný tanier a jeho držiak, aby ste vyčistili spodok rúry a odstránili všetky zvyšky jedál.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Samočistenie“.

- Gril nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo spáli všetky nečistoty. Používajte túto funkciu pravidelne.

PRÍSLUŠENSTVO

Všetky prvky príslušenstva sa dajú umývať v umývačke a výnimkou taniera Crisp.

Tanier Crisp je potrebné čistiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľnú nečistotu jemne vytrite handričkou. Tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

Často kladené otázky o Wi-Fi

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.



Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte , potom ťuknite na  Wi-Fi alebo pozrite na spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresu tvorí kombinácia číslíc a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou smart zariadenia a aplikácie 6th Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku cloudu.

Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma. Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

Čo môžem urobiť, ak môj router využíva Wi-Fi kanál zo susedstva?

Nastavte router tak, aby používal váš domáci Wi-Fi kanál.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo spotrebič nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia routera: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových služieb pevne stanovil počet adries MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča. Zvoľte cyklus alebo inú možnosť a skontrolujte stav v aplikácii.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.








Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

Vymenil som router, čo mám urobiť?

Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

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 porucha odstránila.
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“. Stlačte  , ťuknite na  Info a potom zvolte „Factory Reset“ (Pôvodné nastavenia). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.
Funkcia sa nespúšťa. V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte „Uložiť režim Demo“.
Na displeji sa zobrazí ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Skontrolujte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči silný. Skúste reštartovať router. Pozrite sa do časti Často kladené otázky o Wi-Fi. Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte  , ťuknite na  Wi-Fi a zvolte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Vzdialené ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina dovoľuje vzdialené ovládanie elektronických spotrebičov.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku 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.

