



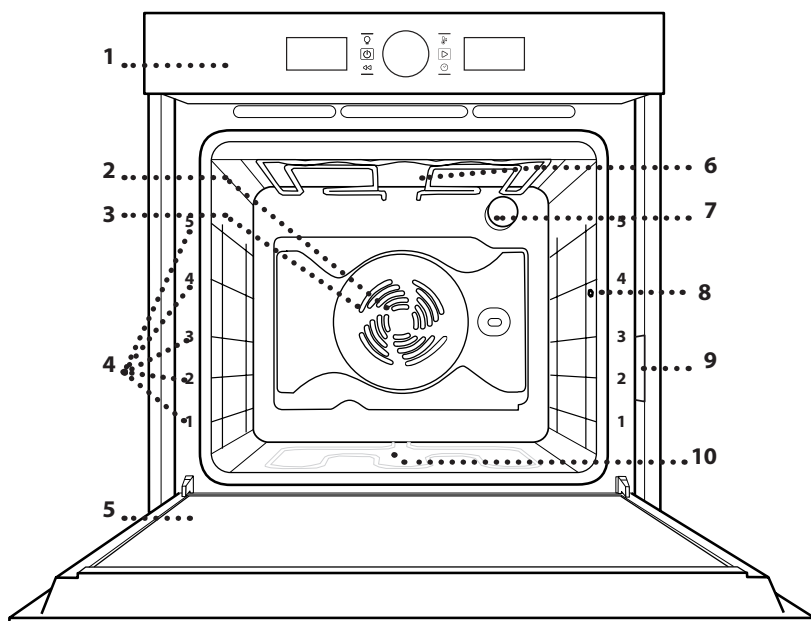
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

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



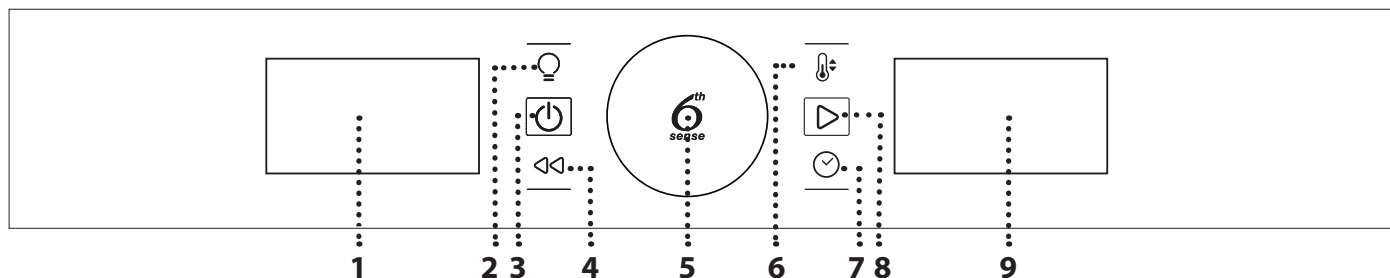
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## 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. Žiarovka
8. Bod vloženia mäsovej sondy (ak  
je k dispozícii)
9. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok  
(nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. ĽAVÝ DISPLEJ

### 2. SVĚTLO

Zapnutie/vypnutie svetla.

### 3. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry  
alebo zastavenie aktívnej funkcie  
kedykoľvek.

### 4. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho  
menu pri konfigurácii nastavení.

### 5. OTOČNÝ GOMBÍK/TLAČIDLO 6TH SENSE

Otočením ovládača nastavíte  
funkcie a všetky parametre  
prípravy jedla. Stisknutím  
provedete výber, nastavení,  
nalezení a potvrzení funkcí nebo  
hodnot, a také můžete spustit  
program tepelné úpravy potravin.

### 6. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

### 7. HODINY

Na nastavenie alebo zmenu času  
na hodinách a nastavenie doby  
prípravy jedla.

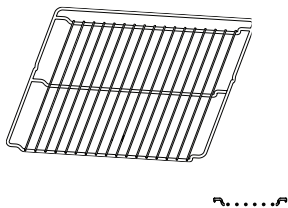
### 8. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie  
nastavení.

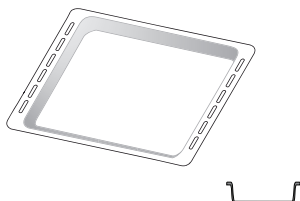
### 9. PRAVÝ DISPLEJ

# PRÍSLUŠENSTVO

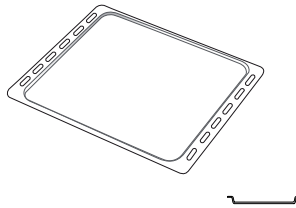
## ROŠT



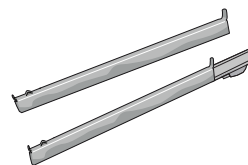
## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



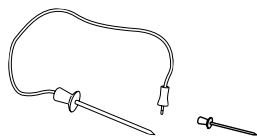
## PLECH NA PEČENIE



## POSUVNÉ BEŽCE\* (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



## MÄSOVÁ SONDA (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

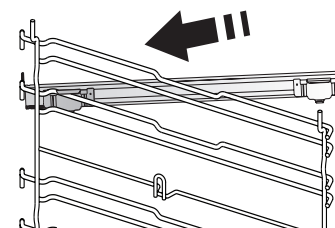
## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

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.

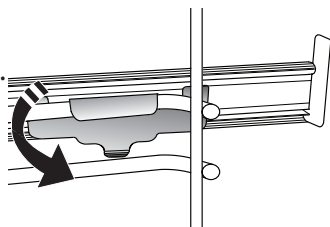
## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.














Upozornění: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

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

. Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišŤ ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

# FUNKCIE

	<b>KONVENČNÉ</b> Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
	<b>GRIL</b> 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.
	<b>VHÁŇANÝ VZDUCH</b> 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.
	<b>TRADIČNÉ PEČENIE</b> Na pečenie mäsa, koláčov s plnkou alebo pečenie plnenej zeleniny iba na jednej úrovni. Táto funkcia používa miernu, prerušovanú cirkuláciu vzduchu, aby sa zabránilo nadmernému vysušovaniu jedla.
 <b>FUNKCIE 6<sup>TH</sup> SENSE</b>	
	<b>DUSENÉ JEDLÁ</b> Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.
	<b>MÄSO</b> Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.
	<b>MAXI PEČENIE</b> 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.
	<b>CHLIEB</b> Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.
	<b>PIZZA</b> Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.
	<b>SLADKÉ KOLÁČE</b> Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.



## SPECIÁLNI FUNKCE PEČENÍ



### RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry. Po skončení predohrevu rúra automaticky použije funkciu „Konvenčné“. Jedlo vložte do rúry až po ukončení predohrevu.



### TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočnú ražen (ak je priložený).



### EKO S VENTILÁTOROM\*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje 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.



### UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.



### KYSNUTIE

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



### AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

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

\* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

## 1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikáť číslice označujúce hodiny. Otáčaním ovládača nastavte hodinu a potvrďte stlačením



Začnú blikáť číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrďte stlačením

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

## 2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu (°C) a menovitý prúd (16 A).

Keď je rúra vypnutá, stlačte a podržte aspoň na 5 sekúnd.



Otočte knoflíkom volby na jednotku merania, poté stisknite pro potvrzení.



Otočte knoflíkom volby na požadovaný jmenovitý proud a poté stiskněte pro potvrzení.

Upozornenie: 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).

## 3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Približne na jednu hodinu zahrejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkuláciou vzduchu (napr. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“). Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornění: Po prvom použití spotřebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas. Rúru zapnete stlačením a podržaním

Otáčajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvolte a stlačte



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvolte hlavnú funkciu, potvrďte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



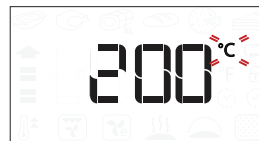
Otáčajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvolte a potvrďte stlačením

## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

### TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Keď na displeji bliká ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrďte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).



Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

#### TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavenú dobu prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrdte stlačením .

#### NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.

Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bliká.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením a spustíte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte 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 doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením alebo zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po dokončení potvrdíte stiskem .

### 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

### 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.



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou gombíka.

### 5. UKONČENIE PEČENIA

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

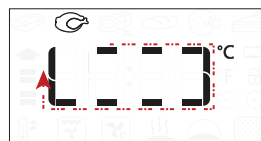


Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

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

#### OBNOVENIE TEPLoty

Ak teplota vo vnútri rúry počas cyklu pečenia klesne, lebo boli otvorené dvierka, automaticky sa aktivuje špeciálna funkcia, ktorá obnoví pôvodnú teplotu. Počas obnovovania teploty sa na displeji zobrazí animácia „had“, až kým sa nedosiahne nastavená teplota.



Kým prebieha naprogramovaný cyklus pečenia, čas pečenia sa predĺži podľa toho, ako dlho boli otvorené dvierka, aby boli zaručené najlepšie výsledky.

## . ŠPECIÁLNE FUNKCIE

### AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE


Pred spustením Pyro cyklu vyberte z rúry všetko

**Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.**

príslušenstvo, vrátane vodiacich lišt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.

Abyste dosáhli optimálnych výsledkov čistenia, pred použitím funkcie Pyro odstráňte z vnútrku trouby hrubé nečistoty a očistíte vnútorné sklo dvírek. Funkciu Pyro používajte, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Otvorte špeciálne funkcie  a otočením gombíka vyberte v menu , potom potvrdte stlačením .

Na okamžité spustenie funkcie čistenia stlačte , prípadne otočte ovládačom a vyberte skrátenejší cyklus (ECO).

Stlačením  sa ihneď spustí cyklus čistenia alebo stlačením  nastavte čas ukončenia/odložený štart.

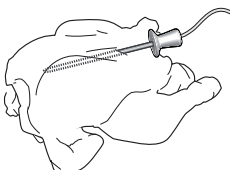
Rúra spustí čistiaci cyklus a dvierka sa automaticky uzamknú.

V priebehu pyrolytického čistenia nemožno dvierka rúry otvoriť: Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

Upozornenie: Čas trvania a teplotu čistiaceho cyklu nemožno nastaviť.

## . POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)

Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia. Použitie teplotnej sondy do mäsa je povolené len pri niektorých funkciách pečenia („Konvenčné“, „Horúci vzduch“, „Tradičné pečenie“, „Turbogrill“, „6th Sense – Mäso“ a „6th Sense – Maxicooking“ (pečenie veľkých kusov mäsa)).





Precízne umiestnenie sondy je veľmi dôležité na dosiahnutie bezchybných výsledkov pečenia. Sondu zapichnete do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá z boku do stredu prs, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti. Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec



sondy pripojte do otvoru na pravej stene priestoru rúry. Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa



rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cieľová teplota.





Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy. Stlačením  spustíte nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením  potvrdíte.




Otáčaním gombíka nastavte teplotu priestoru rúry. Stlačením  alebo  potvrdíte a spustíte cyklus prípravy jedla.

Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cieľová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“. Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením  alebo  potvrdíte a znovu spustíte cyklus prípravy jedla.

Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením  nastavte teplotu priestoru rúry. Mäsovú sondu je možné zapichnetť kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.

Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak. V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte  na nastavenie inej funkcie. Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.


## . ZÁMOK

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na 5 sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Zámok klávesov možno aktivovať aj v priebehu pečenia.

Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

## UŽITOČNÉ TIPY

### AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

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

### PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Pomocí funkcie „Horký vzduch“ môžete najednou pečiť rôzná jidla, ktorá vyžadujú stejnú teplotu pečeni (napríklad: ryby a zeleninu), na rôznych úrovniach drážek. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

### MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciú nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby obráťte.

### DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

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

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie. Pri zákusoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.















































































### PIZZA

Plech zľahka vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

### KYNUTÍ

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
<b>Kysnuté koláče / Piškótové koláče</b>		-	170	30 – 50	2 
		Áno	160	30 – 50	2 
		Áno	160	30 – 50	4 1  
<b>Plnené koláče</b> (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1  
<b>Sušienky / Malé zákusky</b>		-	160 – 170	20 – 40	3 
		Áno	150 – 160	20 – 40	3 
		Áno	150 – 160	20 – 40	4 1  
<b>Odpalované cesto</b>		-	180 – 200	30 – 40	3 
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1  
		Áno	180 – 190	35 – 45*	5 3 1   
<b>Snehové pusinky</b>		Áno	90	110 – 150	3 
		Áno	90	130 – 150	4 1  
		Áno	90	140 – 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (tenká, hrubá, focaccia)		-	220 – 250	20 – 40	2 
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1  
		Áno	220 – 240	25 – 50*	5 3 1   
<b>Pecť chleba</b> 0,5 kg		-	180 – 220	50 – 70	2 
<b>Malý chlieb</b>		-	180 – 220	30 – 50	3 
<b>Chlieb</b>		Áno	180 – 220	30 – 60	4 1  
<b>Mrazená pizza</b>		-	250	10 – 20	2 
		Áno	250	10 – 20	4 1  
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 – 190	45 – 60	2 
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1  
		Áno	180 – 190	45 – 70*	5 3 1   
<b>Slané a sladké odpalované cesto</b>		Áno	190 – 200	20 – 30	3 
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1  
		Áno	180 – 190	20 – 40*	5 3 1   
<b>Lasagne / Pudingové koláče</b>		-	190 – 200	40–65	3 



RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky		-	190 – 200	25 – 45	3 
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3 
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110 – 150	2 
Kuře/králík/kachna 1 kg		-	200 – 230	50 – 80 **	3 
Krůta/husa 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	2 
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		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 / Filety		-	2 (stredná)	20 – 30***	4 3 
Klobásky / Špízy / Reberka / Hamburgery		-	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30***	5 4 
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70**	2 1 
Krvavé pečené mäso 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50**	3 
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 – 90**	3 
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55**	3 
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3 
Úplné jedlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3)/ maso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120*	5 3 1 
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 120*	4 1 
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 120*	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 – 120*	3 

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

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

\*\*\* V polovici pečenia jedlo obráťte.

Upozornenie: Funkcia „Sladké koláče“ 6th Sense využíva iba horný a dolný ohrevný článok bez cirkulácie vŕhnaného vzduchu. Nevyžaduje si predohrev.

FUNKCIE						
	Tradičné	Grill	Turbo Grill	Vŕhnaný vzduch	Tradičné pečenie	Eko vŕhnaný vzduch
AUTOMATICKÉ FUNKCIE						
	Dusené jedlá	Mäso	Maxi pečenie	Chlieb	Pizza	Sladké koláče
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/ Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	

# ÚDRŽBA A ČISTENIE

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.**

**Nepoužívajte parné čističe.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

**Používajte ochranné rukavice.**

## 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 vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla

s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.
- 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.

## VÝMENA ŽIAROVKY

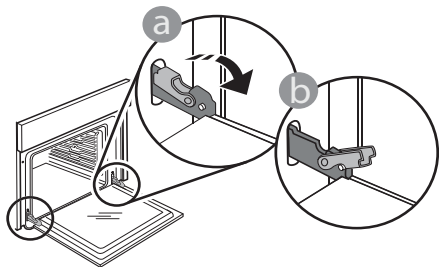
- 1.** Odpojte rúru od elektrického napájania.
- 2.** Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
- 3.** Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

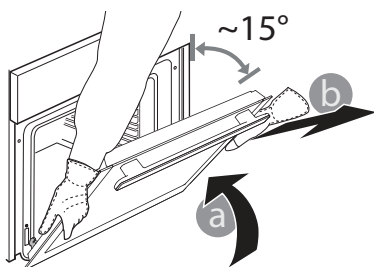
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.
2. Zatvorte dverka, pokiaľ to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkaväť.

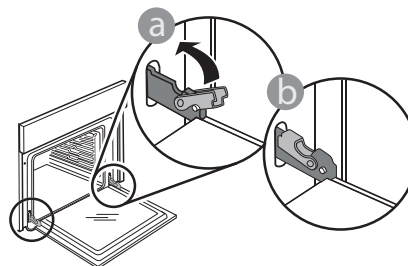


Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

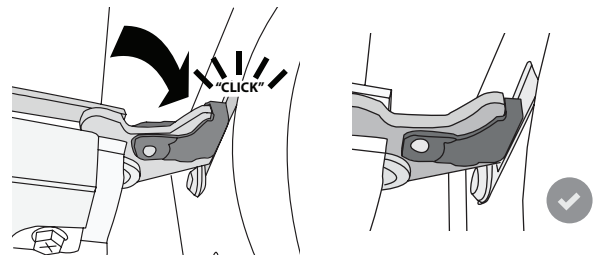


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



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

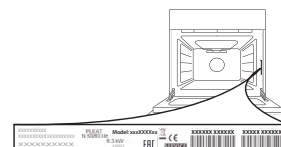
# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	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.
Dvierka sa neotvárajú.	Chyba zámky na dvierkach. Prebieha cyklus čistenia.	Rúru vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva. Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.



## Zásady, standardní dokumentaci a další informace k produktu najdete:

- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu prosím uveďte kódy na identifikačnom štítku produktu.



Whirlpool



400011131980