



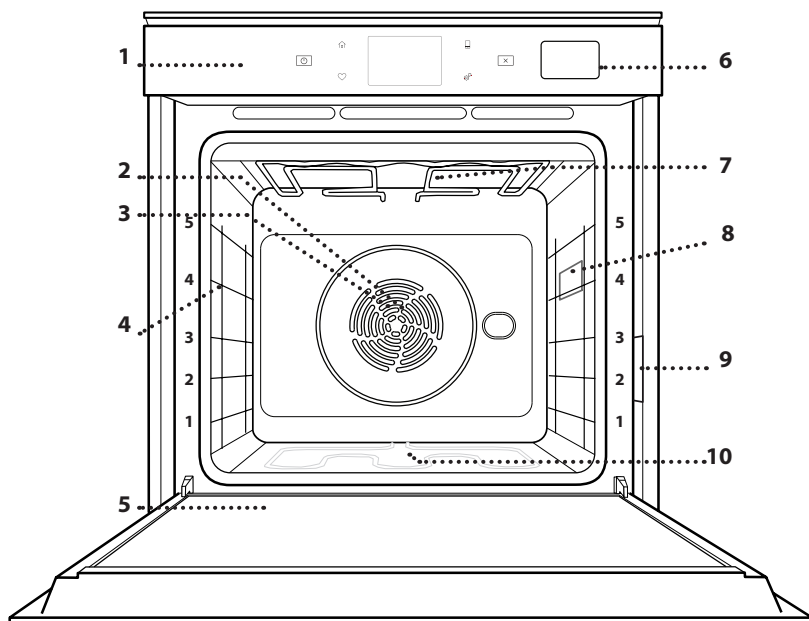
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

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



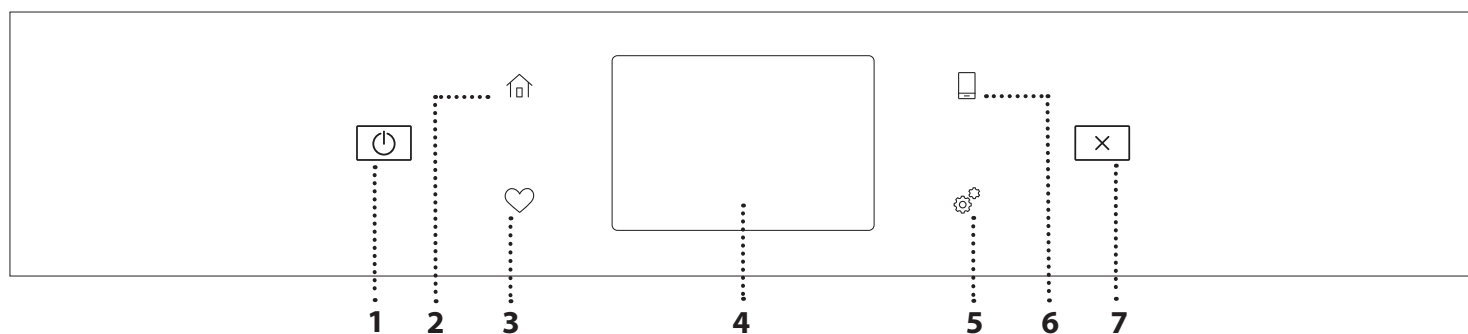
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## 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. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok  
(nie je viditeľný)

## 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  
oblúbených funkcií.

### 4. DISPLEJ

### 5. NÁSTROJE

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

### 6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

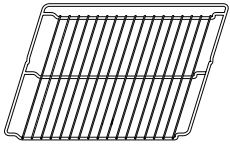
Aby bolo možné používať aplikáciu  
Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ZRUŠIŤ

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

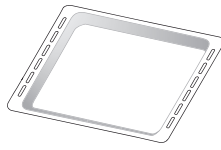
# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



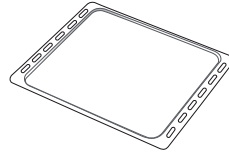
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



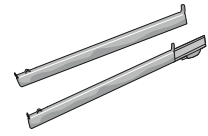
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## 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.

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch

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

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

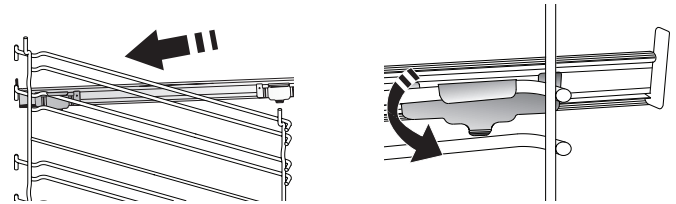
## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete 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 zasuniete do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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

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



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

## FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



### MANUÁLNE FUNKCIE

- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**  
Na rýchle predhriatie rúry.
- **KONVENČNÉ**  
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.
- **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.
- **VHÁŇANÝ VZDUCH**  
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
- **VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA**  
Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnedené zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.
- **FUNKCIE 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.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**  
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**
  - » **ROZMRAZIŤ**  
Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
  - » **UCHOVAŤ TEPLÉ**  
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.
- » **KOMFORT**  
Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.
- » **MAXI COOKING**  
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnedenutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
- » **EKO VHÁŇANÝ VZDUCH**  
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.
- **PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL**  
Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

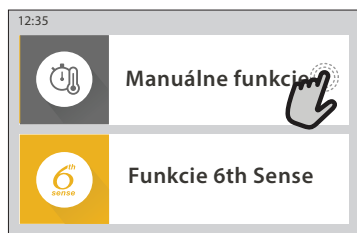


### 6<sup>th</sup> SENSE

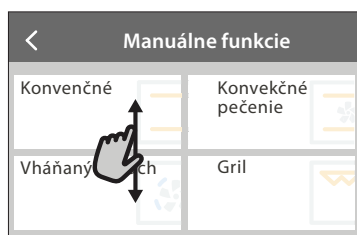
Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

# AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ

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



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



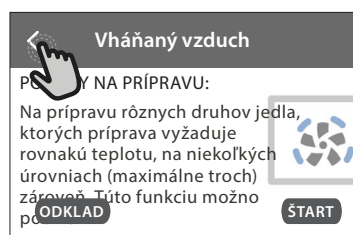
**Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:**

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.



**Návrat na predchádzajúcu obrazovku:**

Ťuknite na < .



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

- Ak chcete pokračovať s nastavením pripojenia, ťuknite na NASTAVIŤ HNEĎ.

Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

Ak bývate v Ázii, ťuknite na PRESKOČIŤ, pretože vo vašom regióne mobilné aplikácie nie sú dostupné.

## 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 s rozlíšením displeja 1 280 x 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

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

### 1. Stiahnite si aplikáciu 6<sup>th</sup> Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6<sup>th</sup> Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6<sup>th</sup> 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).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa adresa MAC pre Wi-Fi 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 manuálne.

- 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. 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 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

### 5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.


Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 1. VÝBER FUNKCIE

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekkoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6<sup>th</sup> 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.

#### TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte tú požadovanú.

Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na , čím sa aktivuje predhriatie.

#### TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Pre nastavenie trvania ťuknite na Nastaviť čas pečenia.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALEJ.

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

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

Funkcie 6<sup>th</sup> 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 si recept zo zoznamu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6<sup>th</sup> 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 ZAČIATKU/KONCA ODKLADU

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku alebo konca, ťuknite na „ODKLAD“.
- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na „ODKLAD ŠTARTU“ 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. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .


## 6. PREDHRIEVANIE

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. 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 ikonu . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

## 7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

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, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „HOTOVO“ 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 „HOTOVO“ pokračujte v príprave jedla.

## 8. 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, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.


- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na .
- Päťminútový cyklus na zhnedenie spustíte zvolením funkcie Extra zhnedenie.
- Ťuknite  na uloženie predĺženia prípravy jedla.

## 9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.


Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

### AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

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

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽÚBENEJŠIE.

### PO ULOŽENÍ

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


- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál
- 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 k obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

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

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


- Ťuknite  na funkcii.
- Ťuknite na „ODSTRÁNIŤ TO“.

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.

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

## 10. NÁSTROJE

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

### VZDIALENÁ AKTIVÁCIA

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 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“.

### SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

### PYROLYTICKÉ SAMOČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii máte tri samočistiace cykly s rozdielnou dĺžkou trvania: vysoká, stredná, nízka. Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

**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 aktivovaním tejto 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 dvierka zvnútra.
- Zvoľte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.
- Zvolenú funkciu aktivujete ťuknutím na ŠTART. Dvierka sa automaticky uzamknú a rúra spustí samočistiaci cyklus: Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

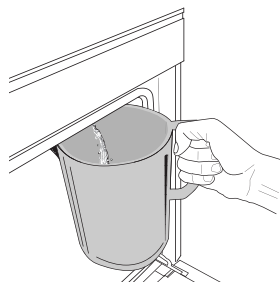
Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

Po zvolení cyklu môžete odložiť štart automatického čistenia. Ťuknite na „ODKLAD“ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnej časti.

Upozornenie: Pyrolytický cyklus možno aktivovať, aj keď je v nádrži voda.

### • VYPÚŠŤANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Pre optimálne používanie spotrebiča sa odporúča vypúšťať vodu po každom použití rúry s parným cyklom.



Po zvolení funkcie vypúšťania postupujte podľa uvedených pokynov: Otvorte dvierka a pod vypúšťaciu dýzu na spodnej pravej strane panelu postavte veľkú nádobu. Nádobu musíte nechať na mieste, až kým sa vypúšťanie nedokončí. Vypúšťanie plnej nádrže trvá v priemere asi tri

minúty.

V prípade potreby je možné proces vypúšťania pozastaviť klepnutím na PAUZA na displeji (napr. ak by bola nádoba už plná vody v priebehu vypúšťania).

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA: POČKAJTE, KÝM TEPLOTA NEKLESNE“.

Dôležité: Ak sa nádrž pravidelne nevypúšťa, po niekoľkých dňoch od posledného naplnenia spotrebič o to požiada zobrazením správy <JE POTREBNÝ CYKLUS VYPÚŠŤANIA>. Túto žiadosť nemožno ignorovať a výrobok bude možné ďalej používať až po vypustení vody.

### • ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať nádrž a parný okruh v najlepšom stave.

Na displeji sa zobrazí správa <JE POTREBNÝ CYKLUS ODVÁPŇOVANIA>, aby vám pripomenula, že máte túto operáciu pravidelne vykonávať.

Požiadavku na odvápnenie vyvolá počet niekoľkých cyklov prípravy jedla s parou alebo počet pracovných hodín výrobníka pary od posledného cyklu odvápnovania (pozri tabuľku ďalej).

| Správa „ODVÁPNIŤ“ sa zobrazí po   | ČO ROBIŤ   |
|---|--|
| 15 cyklov prípravy jedla s parou<br>22 hodín trvania prípravy jedla s parou | Odvápnenie sa odporúča   |
| 20 cyklov prípravy jedla s parou<br>30 hodín trvania prípravy jedla s parou | Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia |

Odvápňovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie nádrže a vnútorného parného okruhu.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 180 minút. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápňovania sa musí zopakovať od začiatku.

#### » VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

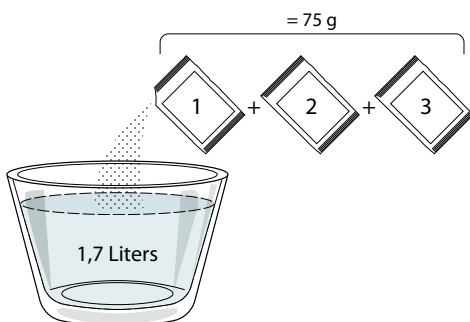
Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začinite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie. Ak nádrž neobsahuje vodu, spotrebič automaticky prejde na KROK 1 Z 8.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA: POČKAJTE, KÝM TEPLOTA NEKLESNE“.

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

#### » KROK 1 Z 8: ODVÁPŇOVANIE (~120 MIN.)

Po zobrazení výzvy na prípravu odvápňovacieho roztoku si pripravte odvápňovací roztok pridaním 3 vrecúšok (zodpovedá 75 g) špeciálneho odvápňovača Oven WPRO\* do 1,7 litra pitnej vody, ktorá má teplotu okolia.



Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky stlačte **START**, aby sa začal proces odvápňovania.

Počas odvápňovacích krokov nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každého kroku zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalším krokom.

#### » KROK 2 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začinite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

#### » KROK 3 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

Pre vyčistenie nádrže a parného okruhu treba vykonať aj cyklus oplachovania.

Keď sa na displeji zobrazí <NAPLNĚTE NÁDRŽ>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí <NÁDRŽ NAPLNENÁ>, potom stlačením **START** spustíte prvé oplachovanie.

#### KROK 4 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

##### » KROK 5 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

##### » KROK 6 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

##### » KROK 7 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

##### » KROK 8 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

Po poslednom vypúšťaní stlačte **CLOSE** na dokončenie odvápňovania.

Po skončení odvápňovania bude možné používať všetky funkcie s parou.

Odvápňovač \*WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



#### STLMÍŤ

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.



#### ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.



#### 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.



# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT   | FUNKCIA   | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA | 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       |     |
| Sušienky / linecké cesto                                 |    | Áno       | 150                              | 20 – 40       |    |
|  |    | Áno       | 140                              | 30 – 50       |    |
|  |    | Áno       | 140                              | 30 – 50       |     |
|  |    | Áno       | 135                              | 40 – 60       |          |
| Malé torty / Mafin                                       |    | 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 odpalované cesto                          |  | Áno       | 190 – 200                        | 20 – 30       |    |
|  |  | Áno       | 180 – 190                        | 20 – 40       |     |
|  |  | Áno       | 180 – 190                        | 20 – 40 *     |    |
| Lasagne / Náky / Zapečené cestoviny / Cannelloni         |  | Áno       | 190 – 200                        | 45 – 65       |    |
| Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg            |  | Áno       | 190 – 200                        | 80 – 110      |    |
| Bravčové pečené s kožou 2 kg                             |  | –         | 170                              | 110 – 150     |    |

FUNKCIE



Konvenčné



Vháňaný vzduch



Konvekčné pečenie



Gril



Turbogrill



Maxi pečenie



Cook 4



Eko vháňaný vzduch

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

\* 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 obrátiť.

#### AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie. 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. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.

Ak je hladina vody v nádrži príliš nízka, parný cyklus sa nespustí. Na spustenie všetkých parných funkcií je potrebná plná nádrž vody alebo cca 1,7 l. Keď voda v nádrži dosiahne maximum, na displeji sa zobrazí „Nádrž na vodu je plná“. Ak je kedykoľvek hladina vody príliš nízka, cyklus sa zastaví a na displeji sa zobrazí „Dolejte vodu“. Pre najlepšie výsledky odporúčame rúru nepredhrievať. Ak je rúra horúca, odporúčame použiť manuálny cyklus Vháňaný vzduch + Para alebo počkať, kým rúra vychladne.

FUNKCIE



Konvenčné



Vháňaný vzduch



Konvekčné pečenie



Gril



Turbogrill



Maxi pečenie



Cook 4



Eko vháňaný vzduch




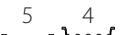





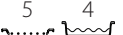



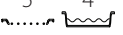

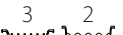

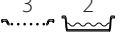



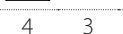

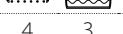




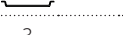
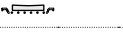

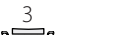

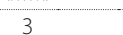
Whirlpool

## VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

| Recept   | Úroveň pary | Predohrev | Teplota (°C) | Čas pečenia (Min.) | Úroveň a príslušenstvo |
|--|-------------|-----------|--------------|--------------------|------------------------|
| Linecké cesto/ Sušienky                        | NÍZKA       | -         | 140 – 150    | 35 – 55            | 3                      |
|  | NÍZKA       | -         | 140          | 30 – 50            | 4 1                    |
|  | NÍZKA       | -         | 140          | 40 – 60            | 5 3 1                  |
| Malá torta / Mafin                             | NÍZKA       | -         | 160 – 170    | 30 – 40            | 3                      |
|  | NÍZKA       | -         | 150          | 30 – 50            | 4 1                    |
|  | NÍZKA       | -         | 150          | 40 – 60            | 5 3 1                  |
| Kysnuté koláče                                 | NÍZKA       | -         | 170 – 180    | 40 – 60            | 2                      |
| Piškótovej koláč                               | NÍZKA       | -         | 160 – 170    | 30 – 40            | 2                      |
| Focaccia                                       | NÍZKA       | -         | 200 – 220    | 20 – 40            | 3                      |
| Bochník chleba                                 | NÍZKA       | -         | 170 – 180    | 70 – 100           | 3                      |
| Malý chlieb                                    | NÍZKA       | -         | 200 – 220    | 30 – 50            | 3                      |
| Bageta   | NÍZKA       | -         | 200 – 220    | 30 – 50            | 3                      |
| Pečené zemiaky                                 | STREDNÁ     | -         | 200 – 220    | 50 – 70            | 3                      |
| Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg             | STREDNÁ     | -         | 180 – 200    | 60 – 100           | 3                      |
| Telacie, hovädzie, bravčové (kúsky)            | STREDNÁ     | -         | 160 – 180    | 60 – 80            | 3                      |
| Krvavý rozbif 1 kg                             | STREDNÁ     | -         | 200 – 220    | 40 – 50            | 3                      |
| Krvavý rozbif 2 kg                             | STREDNÁ     | -         | 200          | 55 – 65            | 3                      |
| Jahňacie pečené                                | STREDNÁ     | -         | 180 – 200    | 65 – 75            | 3                      |
| Dusené bravčové kolená                         | STREDNÁ     | -         | 160 – 180    | 85 – 100           | 3                      |
| Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg             | STREDNÁ     | -         | 200 – 220    | 50 – 70            | 3                      |
| Kurča / perlička/ kačka (kúsky)                | STREDNÁ     | -         | 200 – 220    | 55 – 65            | 3                      |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | STREDNÁ     | -         | 180 – 200    | 25 – 40            | 3                      |
| Rybie filety                                   | VYSOKÁ      | -         | 180 – 200    | 15 – 30            | 3                      |

## AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie. 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. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne. Ak je hladina vody v nádrži príliš nízka, parný cyklus sa nespustí. Na spustenie všetkých parných funkcií je potrebná plná nádrž vody alebo cca 1,7 l. Keď voda v nádrži dosiahne maximum, na displeji sa zobrazí „Nádrž na vodu je plná“. Ak je kedykoľvek hladina vody príliš nízka, cyklus sa zastaví a na displeji sa zobrazí „Dolejte vodu“. Pre najlepšie výsledky odporúčame rúru nepredhrievať. Ak je rúra horúca, odporúčame použiť manuálny cyklus Vháňaný vzduch + Para alebo počkať, kým rúra vychladne.

| Kategoríe potravín                   |   | Úroveň a príslušnosť  | Množstvo  | Informácie o varení   |  |
|--------------------------------------|---|---|---|---|--|
| DUSENÉ JEDLO<br>A ZAPEKANÁ CESTOVINA | Čerstvé lasagne   |  2 | 500 – 3 000 g   | Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie |  |
|                                      | Mrazené lasagne   |  2 | 500 – 3 000 g   |   |  |
| MÄSO                                 | Hovädzie  | Pečené hovädzie mäso  |  3   | 600 – 2 000 g   | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút  |
|                                      |   | Hamburger   |  5  4     | 1,5 – 3 cm  | Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 3/5 času prípravy obráťte.  |
|                                      | Bravčové  | Pečené bravčové   |  3   | 600 – 2 500 g   | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút. |
|                                      |   | Bravčové rebierka   |  5  4     | 500 – 2 000 g   | Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 2/3 času prípravy obráťte   |
|                                      | Kurča   | Pečené kurča  |  2   | 600 – 3 000 g   | Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor   |
|                                      |   | Filé / prsička  |  5  4     | 1 – 5 cm  | Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 2/3 času prípravy obráťte   |
|                                      | Mäsité pokrmy   | Kebab   |  5  4     | jeden rošt  | Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 1/2 času prípravy obráťte   |
|                                      |   | Klobásy a párky   |  5  4 | 1,5 – 4 cm  | Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Po 3/4 času prípravy obráťte  |
| RYBY A MORSKÉ PLODY                  | Pečené filé a ryby  | Filé  |  3  2 | 0,5 - 2,5 cm  | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami  |
|                                      |   | Rybíe filé mrazené  |  3  2 | 0,5 - 2,5 cm  | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami  |
|                                      | Grilované morské plody  | Mušle svätého Jakuba  |  4   | jeden plech   | Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom  |
|                                      |   | Mušle   |  4   | jeden plech   | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami  |
|                                      |   | Garnáty   |  4  3 | jeden plech   |  |
|                                      |   | Krevety   |  4  3 | jeden plech   |  |
| ZELENINA                             | Opekaná zelenina  | Zemiaky   |  3   | 500 – 1 500 g   | Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou  |
|                                      |   | Plnená zelenina   |  3   | 100 – 500 g každý   | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami  |
|                                      |   | Iná zelenina  |  3   | 500 – 1 500 g   |  |
|                                      | Gratinovaná zelenina  | Zemiaky   |  3   | 1 plech   | Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou  |
|                                      |   | Paradajky   |  3   | 1 plech   | Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom  |
|                                      |   | Paprika   |  3   | 1 plech   | Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zhnednutie   |
|                                      |   | Brokolica   |  3   | 1 plech   | Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie                              |
|                                      |   | Karfiol   |  3   | 1 plech   |  |
| Iné                                  |  3 | 1 plech   |   |   |  |

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

|                  | Kategória potravín     | Úroveň a príslušenstvo   | Množstvo          | Informácie o varení   |
|------------------|------------------------|--|-------------------|---|
| KOLÁČE A ZÁKUSKY | Piškót. koláč vo forme |  2  | 0,5 – 1,2 kg      | Prípravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie   |
|                  | Sušienky               |  3  | 0,2 – 0,6 kg      | Prípravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajícok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech                                      |
|                  | Odpaľované cesto       |  3  | 1 plech           | Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred použitím nechajte vychladnúť.  |
|                  | Linecké koláče         |  3  | 0,4 - 1,6 kg      | Prípravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajícok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte.  |
|                  | Závin                  |  3  | 0,4 - 1,6 kg      | Prípravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastróla trochu masla, posypte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvaľkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou  |
|                  | Plnený ovocný koláč    |  2  | 0,5 – 2 kg        | 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 škoricom  |
|                  | <b>SLANÉ KOLÁČE</b>    |  2  | 800 – 1 200 g     | Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu   |
| CHLIEB           | Pečivo 🍞               |  3  | 60 – 150 g každý  | Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie   |
|                  | Sendvič vo forme 🍞     |  2  | 400 – 600 g každý | Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie   |
|                  | Veľký chlieb 🍞         |  2   | 700 – 2 000 g     | Prípravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech  |
|                  | Bagety 🍞               |  3  | 200 – 300 g každá | Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie   |
| PIZZA            | Tenká pizza            |  2  | okružla – plech   | Prípravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte vykysnúť pomocou určenej funkcie rúry. Vyvaľkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku |
|                  | Hrubá pizza            |  2  | okružla – plech   |   |
|                  | Mrazená pizza          |  2<br> 4  1<br> 5  3  1<br> 5  4  2  1 | 1 – 4 vrstvy      | Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na rošt  |

Ak je hladina vody v nádrži príliš nízka, parný cyklus sa nespustí. Na spustenie všetkých parných funkcií je potrebná plná nádrž vody alebo cca 1,7 l. Keď voda v nádrži dosiahne maximum, na displeji sa zobrazí „Nádrž na vodu je plná“. Ak je kedykoľvek hladina vody príliš nízka, cyklus sa zastaví a na displeji sa zobrazí „Dolejte vodu“.

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

# 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 mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvŕny 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.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

## PRÍSLUŠENSTVO

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

## BOJLER

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie“ a „Odvápňovanie“.

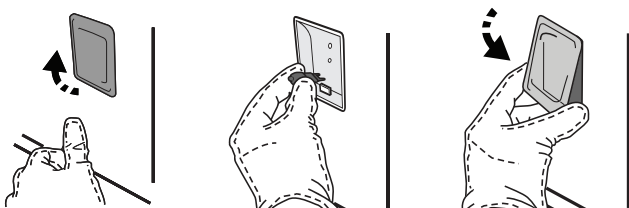
Keď ste dlhší čas nepoužili funkciu Vháňaný vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnu rúrou s úplne naplnenou nádržou.

## VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte vodiace lišty.
3. Odstráňte kryt žiarovky.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasadte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

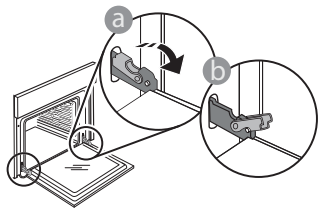
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

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

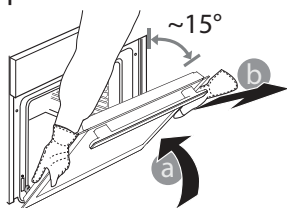


## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

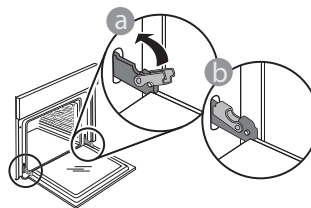


- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

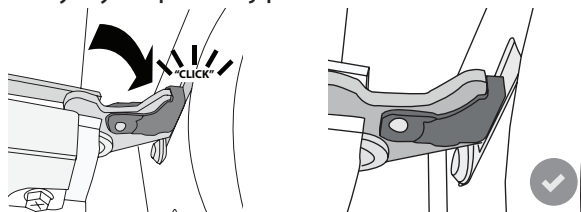


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- 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.



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

## Často kladené otázky o Wi-Fi

WiFi nie je k dispozícii v Rusku

### 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 „Nastavenia“, potom ťuknite na ikonku Wi-Fi alebo sa pozrite na svoj 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 6<sup>th</sup> 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 spotrebiča?

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 spotrebič, počkajte 20 sekúnd a zapnite ho. Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča.

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.

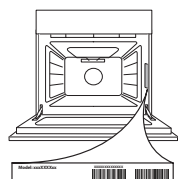
## RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém  | Možná príčina   | Riešenie   |
|--|---|--|
| Rúra nefunguje.  | Výpadok prúdu.<br>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“.<br>Stlačte  , ťuknite na  a potom zvolte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby).<br>Všetky uložené nastavenia budú vymazané.  |
| 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. Pre zmenu stlačte  , zvolte  Ďalšie režimy a potom zvolte Riadenie výkonu.  |
| Rúra sa nezohrieva.  | 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.<br>Vlastnosti nastavenia routera sa zmenili.<br>Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič.<br>Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou.<br>Spojenie nie je podporované. | Overte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu.<br>Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči dobrý.<br>Skúste reštartovať router.<br>Pozri odsek Často kladené otázky o Wi-Fi<br>Ak sa vlastnosti vašej domácej bezdrôtovej siete zmenili, vykonajte spárovanie so sieťou: Stlačte  , ťuknite na  Wi-Fi a zvolte Pripojenie k sieti. |
| Spojenie nie je podporované.   | Aktivovať diaľkové ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.  | Pred kúpou si overte, či vaša krajina povoľuje diaľkové ovládanie elektronických spotrebičov.  |



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- 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 uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool



400011666541