



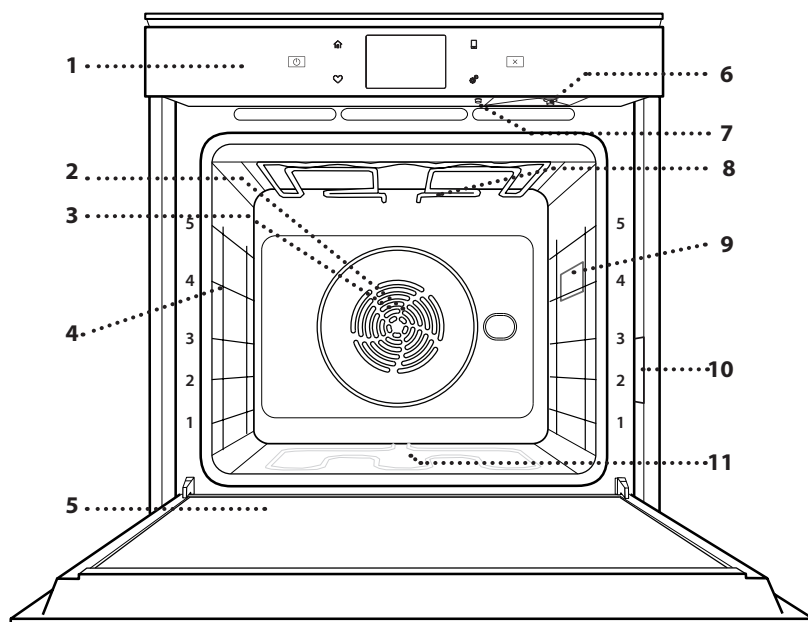
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

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



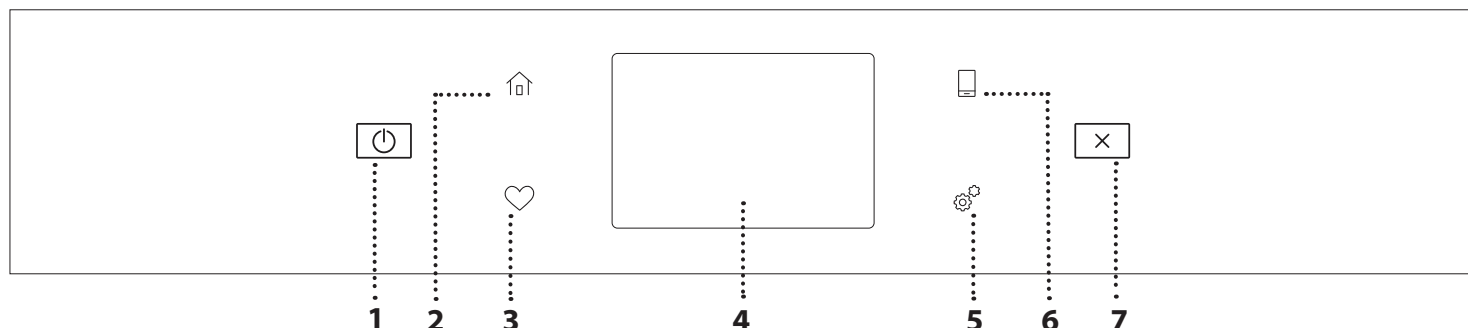
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej
časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvná dýza vstupného
potrubia
7. Vypúšťacia dýza
8. Horný ohrevný článok/gril
9. Žiarovka
10. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
11. 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

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

5. NÁRADIE

6. DIALKOVÉ OVLÁDANIE

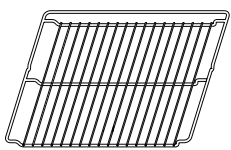
Aby bolo možné používať aplikáciu
Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

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

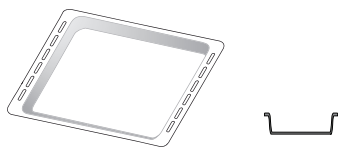
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



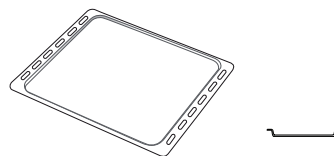
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



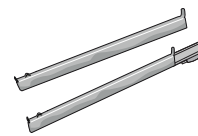
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



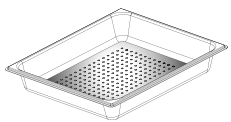
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



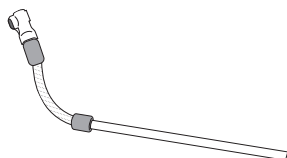
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PARNÁ MISKA



Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Na nižšiu úroveň pod ňu podložte odkvapávaciu misku na zachytávanie šťavy.

VSTUPNÉ POTRUBIE



Pripojte k špeciálnej dýze na čerpanie vody do zásobníka. Po použití vypláchnite a dôkladne vysušte a potom uložte na chladné a suché miesto.

* 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 servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

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

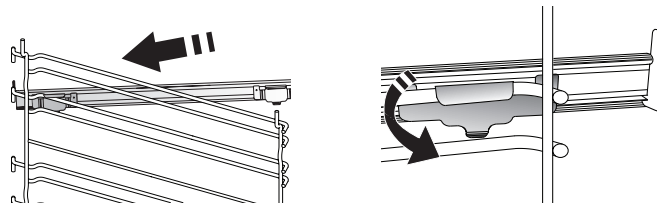
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

- 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 nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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

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



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



MANUÁLNE FUNKCIE

- **KONVENČNÝ**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **HORÚCI VZDUCH**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
- **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.
- **TURBOGRIL**
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.
- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**
Na rýchle predhriatie rúry.
- **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.
- **PARA**
 - » **PRÍPRAVA NA PARE**
Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu.
 - » **HORÚCI VZDUCH + PRÍPRAVA V PARE**
Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnedenuté 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.

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.
- » **UDRŽIAVANIE 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.
- » **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 PEČENIE**
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.
- » **ECO HORÚCI 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.
- **MRAZENÉ POTRAVINY**
Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

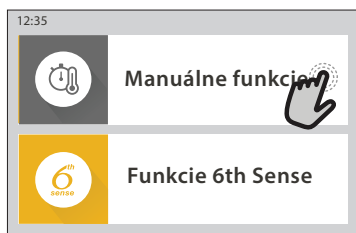


6th SENSE

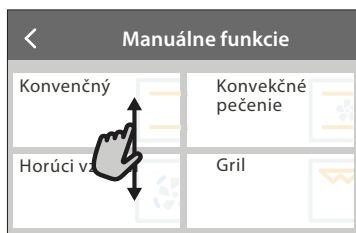
Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

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.



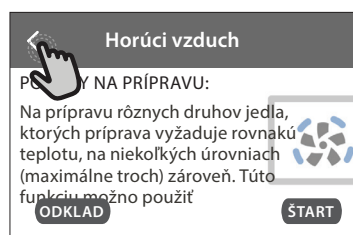
Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

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 **Náradie**.

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. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

Po zvolení jazyka vás displej vyzve, aby ste si vybrali **DEMO PREDAJŇA** (iba pre maloobchod na účely predvedenia) alebo budete pokračovať ťuknutím na **ĎALŠIE**.

3. NASTAVENIE WI-FI

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

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

Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na **PRESKOČIŤ**.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android 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 6th Sense Live

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

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.

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.

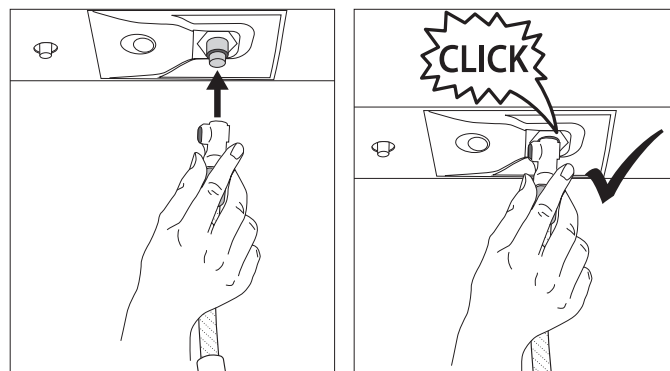
Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

6. NAPLNĚTE ZÁSOBNÍK

Aby bolo možné počas pečenia vypúšťať paru, prístroj je vybavený zásobníkom (nie je ho vidieť).

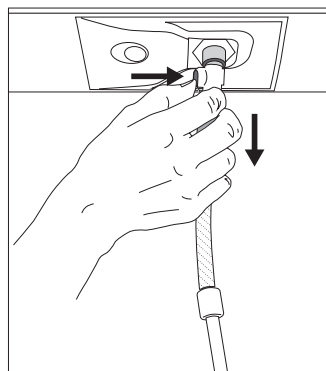
Pri výbere receptu alebo cyklu, pri ktorom je potrebná para, sa na displeji zobrazí požiadavka, aby ste vložili vstupnú rúrku pre naplnenie vodou, a LED pri vstupnej časti sa rozsvieti.

Pripojte rúrku bez stlačenia tlačidla. Keď je rúrka celkom zasunutá, ozve sa kliknutie.



Upozornenie: Existuje iba jeden spôsob, ako rúrku správne pripojiť podržaním tlačidla na ľavej strane.

Koniec rúrky potom umiestnite do krčahu/nádoby, do ktorej sa zmestí aspoň 1,7 litra pitnej vody. Pre optimálne fungovanie parnej funkcie sa odporúča naplniť zásobník vodou s teplotou okolia. Ak umiestnite zásobník na dvierka spotrebiča, dávajte pozor, aby ste ho uložili opatrne a nepoškodili pri tom sklo na dvierkach.



Po spustení sa proces zastaví automaticky, keď sa zásobník naplní.

Na konci vás displej vyzve, aby ste odpojili rúrku stlačením tlačidla na jej ľavej strane a miernym potiahnutím nadol.


Upozornenie: Aby nedošlo k vytečeniu vody, odporúča sa odpojiť plniace príslušenstvo, kým je ešte vo vypúšťacej nádobe; potom ho vyberte a zatvorte dvierka.

Teraz je možné spustiť cyklus prípravy jedla alebo vybraný recept.

Ak ste funkciu pary dlhšie nepoužívali, veľmi sa odporúča aktivovať cyklus prípravy jedla s parou s prázdnu rúrou s úplným naplnením nádrže.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. ZVOĽTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

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


- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

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

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.

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

TRVANIE

Dobu 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 6th SENSE

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

- Vyberte si recept zo zoznamu.

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


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

4. NASTAVENIE ČASU 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 ŠTART.
- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na ODLOŽENIE 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. PREDHRIATIE

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.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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



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

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

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

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 zhnadlo, 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 Oblúbené 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 jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

- Ťuknutím na ikony zvolíte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽÚBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ

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


- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál
- 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 prispôsobiť podľa želania.

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

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


- Ťuknite  na funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá.

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

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

10. NÁRADIE

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

AKTIV. DIALKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

KUCHYNSKÉ MINÚTKY

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.

SAMOČISTENIE

Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie Samočistenie.

Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

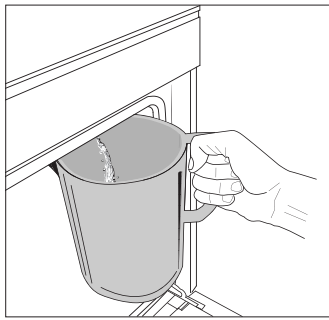
- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Keď je rúra studená, nalejte na dno 200 ml pitnej vody.
- Funkciu čistenia aktivujete ťuknutím na ŠTART.

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

VYPUSTIŤ

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustenie vody v zásobníku. Pravidelným vypúšťaním vody zo zásobníka najlepšie zabezpečíte, aby bola voda čerstvá, preto sa odporúča pravidelne po každom parnom cykle zásobník vypúšťať.

Ak sa zásobník pravidelne nevypúšťa, po niekoľkých dňoch od posledného parného cyklu si to spotrebič vyžiada. Túto žiadosť nemožno ignorovať a spotrebič sa bude dať normálne používať iba po vypustení zásobníka.



Po zvolení funkcie Vypustiť alebo po požiadavke zobrazenej na displeji spustíte funkciu a postupujte podľa zobrazených pokynov. Otvorte dvierka a vložte veľký krčah (aspoň 2-litrový) pod odtokový otvor naspodku panela, vľavo od vstupnej dýzy. V prípade potreby

možno proces vypúšťania zastaviť na ovládacom paneli a potom ho obnoviť (napr. ak by bol krčah už plný v priebehu vypúšťania).

Zásobník možno vypustiť 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 klesne >.

ODVÁPNIŤ

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

Na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste túto činnosť robili pravidelne.

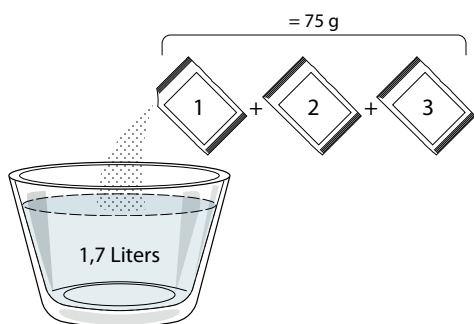
Na začiatku môžete tieto výzvy vynechať, ale od určitého bodu musíte vykonávať odvápnenie, inak sa funkcie s parou nebudú dať používať.

Funkcia je rozdelená na niekoľko fáz: vypúšťanie, odvápnovanie, oplachovanie. Celá funkcia trvá v priemere asi 185 minút (odvápnovanie ~120 min., oplachovanie ~ 65 min.). Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

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

» ODVÁPŇOVACÍ ROZTOK

Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, odporúčame pripraviť si odvápnovací roztok pridaním 3 vrecúšok (zodpovedá 75 g) špeciálneho odvápnovača Oven WPRO v 1,7 litra pitnej vody. Pre optimálne fungovanie odvápnovania sa odporúča pripraviť si odvápnovací roztok vo vode s teplotou okolia.



Odvápnovač 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

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.

Funkcie prípravy jedla nemožno aktivovať počas cyklu čistenia.


STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

ZÁMOK OVLÁDANIA

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

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

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

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 *	  

FUNKCIE



Konvenčný



Horúci vzduch

Konvekčné
pečenie

Gril



Turbogrill



Maxi pečenie



Cook 4

Eko horúci
vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Tefacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		-	170	110 – 150	
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	
Rybie 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 / Kolená		-	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	
Sušienky	 Sušienky	Áno	135	50 – 70	
Torty	 Torty	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 obráťte.

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	Parná miska

PRÍPRAVA NA PARE

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo	
Čerstvá zelenina (vcelku)	-	100	30 – 80	 2 	 1 
Čerstvá zelenina (kúsky)	-	100	15 – 40	 2 	 1 
Mrazená zelenina	-	100	20 – 40	 2 	 1 
Celá ryba	-	90	40 – 50	 2 	 1 
Rybie filé	-	90	20 – 30	 2 	 1 
Kuracie filé	-	100	15 – 50	 2 	 1 
Vajcia	-	100	10 – 30	 2 	 1 
Ovocie (vcelku)	-	100	15 – 45	 2 	 1 
Ovocie (kúsky)	-	100	10 – 30	 2 	 1 

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt

Pekáč alebo forma na
tortu na rošteNádoba na
odkvapkávanie /
plech na pečenie
alebo pekáč na rošteNádoba na
odkvapkávanie/plech
na pečenieNádoba na
odkvapkávanie
s 500 ml vody

Parná miska




















































HORÚCI VZDUCH + PRÍPRAVA V PARE

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept		Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo			
Dusené mäso so zeleninou / Zapekané cestoviny	Čerstvé lasagne	500 – 3 000 g	-	2 	1 		
	Mrazené lasagne	500 – 3 000 g	-	2 	1 		
	Mrazené cannelloni	500 – 3 000 g	-	2 	1 		
Ryža a cereálie	Ryža 	Biela ryža	100 – 500 g	-	2 	1 	
		Nelúpaná hnedá ryža	100 – 500 g	-	2 	1 	
		Celozrnná ryža	100 – 500 g	-	2 	1 	
	Semienka a cereálie 	Quinoa	100 – 300 g	-	2 	1 	
		Proso	100 – 300 g	-	3 	1 	
		Špalda	100 – 300 g	-	3 	1 	
		Jačmeň	100 – 300 g	-	3 	1 	
Mäso	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	600 – 2 000 g	-	3 	1 	
		Steak	2 – 4 cm	-	5 	4 	
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	5 	4 	
	Bravčové	Bravčové	600 – 2 500 g	-	3 	1 	
		Bravčové rebierka	500 – 2 000 g	2/3	5 	1 	
		Slanina	0,5 – 1,5 cm	-	5 	4 	
	Pečené kurča	Vcelku	600 – 3 000 g	-	2 	1 	
		Filé / prsíčka	1 – 5 cm	2/3	5 	1 	
		Pečené kačacie	Kačacie filé/prsia	1 – 5 cm	-	5 	4 
			Pečená morka a hus	Filé / prsíčka	1 – 5 cm	5 	4 
		Mäsité pokrmy	Kebab	jeden rošt	1/2	2 	1 
			Údeniny a párky	1,5 – 4 cm	2/3	5 	1 
Mäso varené v pare 	Kuracie filé	1 – 5 cm	-	2 	1 		
	Morčacie filé	1 – 5 cm	-	2 	1 		

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



Parná miska

Recept		Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo		
Ryby a morské plody	Pečené filé a steaky	Pečený tuniak	1 – 3 cm		3  2 	
		Steak z lososa	1 – 3 cm		3  2 	
		Steak z mečúňa	0,5 – 2,5 cm		3  2 	
		Filety tresky	100 – 300 g		3  2 	
		Filé z morského okúňa	50 – 150 g		3  2 	
		Filé z pražmy	50 – 150 g		3  2 	
		Ostatné filé	0,5 – 2,5 cm	-	5 	
		Filé mražené	0,5 – 2,5 cm	-	4 	
	Filé a steaky varené v pare 	Rybíe filé/plátky	0,5 – 2,5 cm	-	3  2 	
		Filé mražené	0,5 – 2,5 cm	-	3  2 	
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	-	4 	
		Gratinované	jeden plech	-	4 	
		Krevety	jeden plech	-	4  3 	
		Garnáty	jeden plech	-	4  3 	
	Morské plody varené v pare 	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	-	2  1 	
		Mušle	jeden plech	-	2  1 	
		Krevety	jeden plech	-	2  1 	
		Garnáty	jeden plech	-	2  1 	
		Kalamár	100 – 500 g	-	2  1 	
		Chobotnica	500 – 2 000 g	-	2  1 	

Recept		Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo
Zelenina	Opekaná zelenina	Zemiaky	500 – 1 500 g	- 3
		Plnená zelenina	100 – 500 g	- 3
		Iná zelenina	500 – 1 500 g	- 3
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	jeden plech	- 3
		Paradajky	jeden plech	- 3
		Paprika	jeden plech	- 3
		Brokolica	jeden plech	- 3
		Karfiol	jeden plech	- 3
		Iné	jeden plech	- 3
	Zelenina varená v pare 🖐️	Celé zemiaky	100 – 300 g *	- 2 1
		Zemiaky malé / kúsky	100 – 300 g *	- 2 1
		Hrášok	200 – 3 000 g	- 2 1
		Mrkva	200 – 2 000 g	- 2 1
		Brokolica	200 – 2 000 g	- 2 1
		Karfiol	200 – 2 000 g	- 2 1
		Cukiny	200 – 2 000 g	- 2 1
		Iná zelenina	200 – 2 000 g	- 2 1
	Mrazená zelenina na pare 🖐️	Kúsky zemiakov	200 – 3 000 g	- 2 1
		Hrášok	200 – 3 000 g	- 2 1
		Brokolica	200 – 3 000 g	- 2 1
	Slané koláče		800 – 1 200 g	- 2
Koláče a zákusky	Koláč z piškótového cesta vo forme	500 – 1 200 g	- 2	
	Sušienky	200 – 600 g	- 3	
	Croissanty	jeden plech	- 3	
	Odpalované cesto	jeden plech	- 3	
	Koláč z krehkého cesta vo forme	400 – 1 600 g	- 3	
	Závin	400 – 1 600 g	- 3	
	Koláč plnený ovocím	500 – 2 000 g	- 2	

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



Parná miska

	Recept	Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo
Chlieb	Pečivo 🍞	60 – 150 g každá	-	3
	Sendvič vo forme 🍞	400 – 600 g každý	-	2
	Veľký chlieb 🍞	700 – 2 000 g	-	2
	Bagety 🍞	200 – 300 g každá	-	3
Pizza	Mrazené	1 – 4 vrstvy	-	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
	Tenká	okružla – plech	-	2
	Hrubá	okružla – plech	-	2
Ovocie na pare 🍷	Vcelku	100 – 500 g	-	2 1
	Kúsky	-	-	2 1
Vajcia na pare	Prepelica	-	-	2 1
	Kurča	50 – 80 g každá	-	2 1

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch

spotrebiča. Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistíte, 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.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie Samočistenie.
- 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 jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

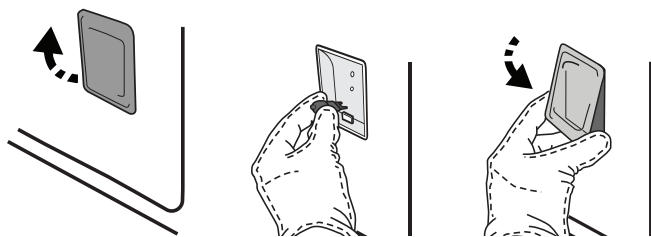
ZÁSObNÍK

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 Vhánaný 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 svetidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasadte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

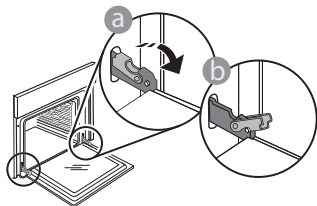


Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

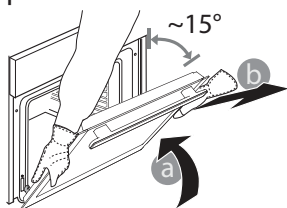
Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

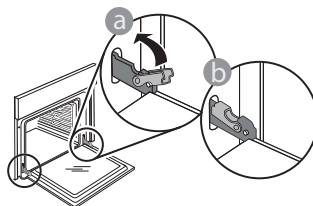


- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

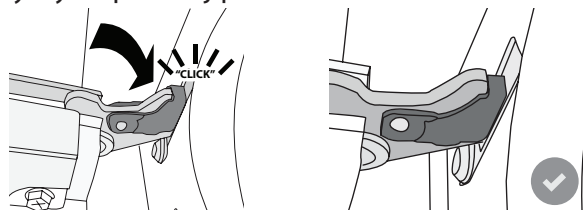


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- 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

Wi-Fi nie je k dispozícii v Rusku a na Ukrajine

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, Wi-Fi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

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

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

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

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



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

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

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

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

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

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

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

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

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

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje smerovač.

Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

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

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

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

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

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

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

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

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

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

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

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

Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča.

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










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

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

Vymenil som router, čo mám urobiť?

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , ťuknite na  a potom zvolte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). 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. Vlastnosti nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Overte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči dobrý. Skúste reštartovať router. Pozri odsek Často kladené otázky o Wi-Fi 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.
Zo vstupnej rúrky netečie voda	Rúrka nie je správne zasunutá. Rúrka je upchatá.	Odpojte rúrku. Skontrolujte, či rúrka nie je upchatá. Rúrku znova zasunúť a dávajte pritom pozor, aby ste to urobili správne (skontrolujte orientáciu rúrky: tlačidlo musí byť vľavo, a nie je stlačené, a po úplnom zasunutí musíte počuť kliknutie).
Počas funkcie vypúšťania sa na displeji zobrazuje ERROR (chyba).	Funkcia vypúšťania nefunguje správne	Zavolajte servis



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

