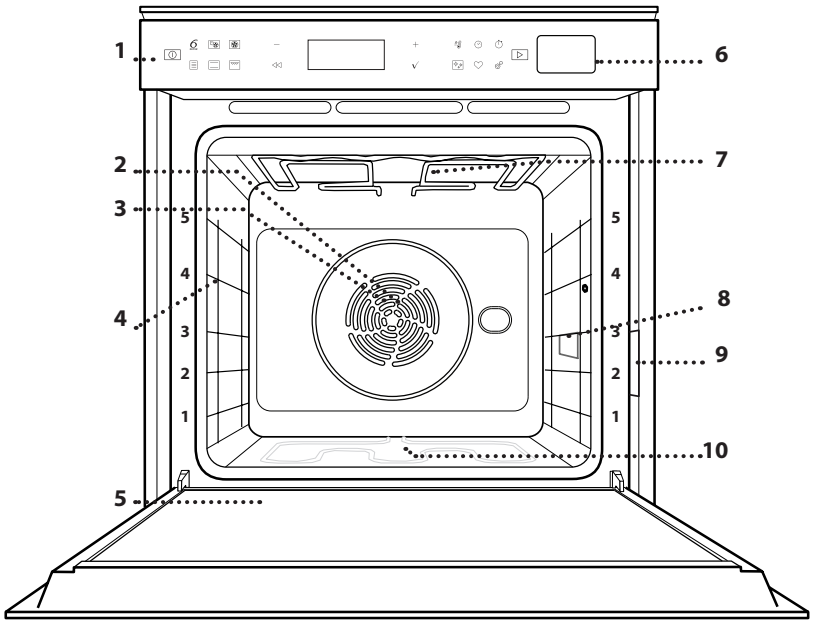
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.whirlpool.eu/register**

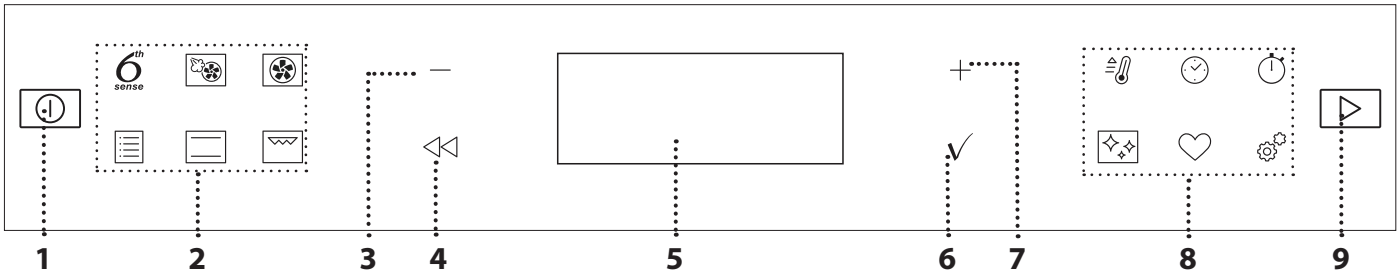
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

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

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP
Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM
Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS
Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ
Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.
Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ
Na okamžité spustenie funkcie.

6. POTVRDIŤ
Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

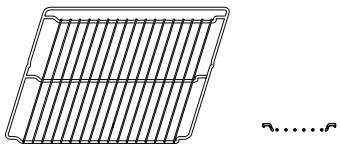
7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS
Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART
Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

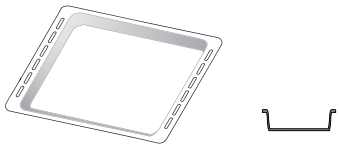
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



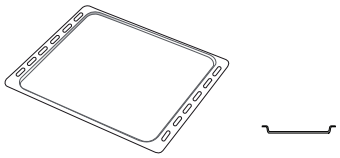
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



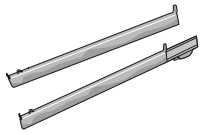
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

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.

*K dispozícii len na niektorých modeloch
Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

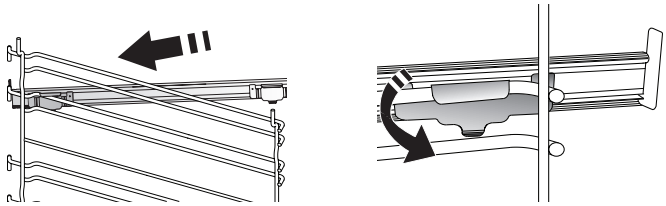
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte 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 hociktorej úrovni.

FUNKCIE

6th SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza).

Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

HORÚCI VZDUCH + PARA

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté 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.

HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

TRADIČNÉ FUNKCIE

- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
  Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **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.
- **TURBO GRIL**
  Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **MRAZENÉ JEDLÁ**
  Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**
  - » **MAXI PEČENIE**
    Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
  - » **KYSNUTIE**
    Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.
  - » **ROZMRAZOVANIE**
    Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
  - » **UDRŽIAV. V TEPLE**
    Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
  - » **ECO HORÚCI VZDUCH**
    Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

GRILL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.

ČASOVAČE

Na funkciu úpravy časových hodnôt.

ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

ČISTENIE

- **PYROLYTICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY**
  Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.
- **VYPÚŠŤANIE**
  Na automatické vypúšťanie vody z ohrievača na prípravu jedla, aby v spotrebiči nezostávala zvyšková voda, keď sa nejaký čas nepoužíva.
- **ODVÁPŇOVANIE**
  Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne. Ak sa tak nestane, na displeji sa objaví správa s pripomienkou, aby ste rúru vyčistili.

NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry.

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

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

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

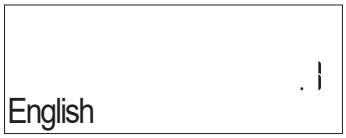
OBĽÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

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

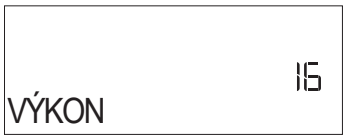


Stlačením + alebo — môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný. Výber potvrďte stlačením ✓.

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

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

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



Stlačením + alebo — zvoľte 16 „Vysoký" alebo 13 „Nízky" a potvrďte stlačením ✓.

3. NASTAVTE ČAS

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

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

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

4. ZOHREJTE RÚRU

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

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch" alebo „Konvekčné pečenie").

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

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

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

2. NASTAVENIE FUNKCIE

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

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY

Keď na displeji bliká hodnota, pomocou + alebo — ju zmeňte, potom potvrďte stlačením ✓ a pokračujte

Whirlpool

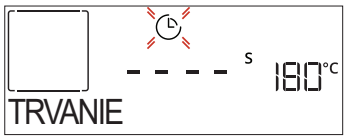
zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

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

Pri funkcii „Vháňaný vzduch + Para“ si môžete vybrať množstvo pary z nasledujúcich hodnôt: 1 (nízke), 2 (stredné), 3 (vysoké).

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

TRVANIE



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

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením ⏲: zmeňte ju stlačením + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

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

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

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

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

. 6th SENSE

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

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

HMOTNOSŤ / VÝŠKA / PIZZA (OKRÚHLA-PLECH-VRSTVY)

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

STUPEŇ VARENIA / ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.

Po výzve stlačte + alebo — na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ⏯ a spustite funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia nízku (-1) a vysokú (1).

.VARENIE POMOCOU PARY

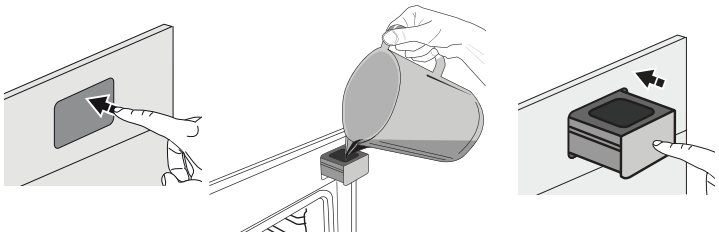
Po zvolení funkcie Vháňaný vzduch + Para alebo jedného z receptov priradených k 6th Sense je možné pripravovať akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary. Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre tradičné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchovávajú cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky.

Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naplniť nádrž v rúre s použitím zásuvky na ovládacom paneli. Keď sa na displeji zobrazí výzva PRIDAJTE VODU alebo NAPLNIŤ ZÁSUVKU, ľahkým zatlačením na zásuvku ju otvorte.

Pomaly nalejte pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí PLNÁ NÁDRŽ. Maximálna kapacita nádrže je cca 1,5 litra.

Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Zásuvka musí vždy byť zatvorené, ak do nej práve nenalievate vodu.



Vodu treba priliať iba vtedy, keď nádrž nie je dostatočne plná na dokončenie prípravy jedla. Nenapĺňajte nádrž, keď je rúra vypnutá ale kým sa na

displeji nezobrazí výzva.

3. SPUSTENIE FUNKCIE

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

Počas fázy odkladu sa po stlačení ▷ rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

Stlačením ⏻ môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

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

4. PREDOHREV

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

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

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

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

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

5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

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

Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dvierka.

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.

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

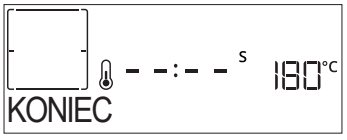
Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a po stlačení ▷ alebo ✓ bude varenie pokračovať.

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

6. UKONČENIE PEČENIA

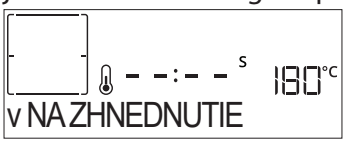
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



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

ZAPEKANIE

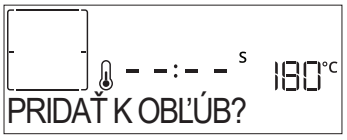
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



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

. OBĽÚBENÉ

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

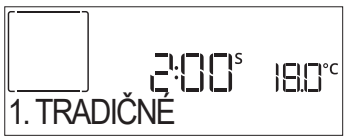


Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte ✓, inak požiadavku ignorujte a stlačte ◁◁.

Hneď po stlačení ✓, stlačením + alebo — zvoľte číselnú pozíciu a potvrďte stlačením ✓.

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

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



Pomocou + alebo — zvoľte funkciu, potvrďte stlačením ✓ a potom aktivujte stlačením ▷.

. ČISTENIE

- **AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE**

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

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté. Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte ⁂ a na displeji sa zobrazí „Pyro“.

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

Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dvierka a stlačte ▷: rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji za 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.

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 stlačte ▷ a 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 možno proces vypúšťania zastaviť stlačením tlačidiel BACK (späť) alebo STOP (napr. ak by bola nádoba už plná 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 HORÚCA - PROSÍM, POČKAJTE“.

• ODVÁPŇOVANIE

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

Na displeji sa zobrazí správa <PROSÍM, ODVÁPNIŤ> 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 odvápňovania (pozri tabuľku ďalej).

SPRÁVA „PROSÍM, ODVÁPNIŤ“ SA ZOBRAZÍ PO	ČO ROBIŤ
15 cyklov prípravy jedla s parou	Odvápnenie sa odporúča
22 hodín trvania prípravy jedla s parou	
20 cyklov prípravy jedla s parou	Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia
30 hodín trvania prípravy jedla s parou	

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.

» **FÁZA 1: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

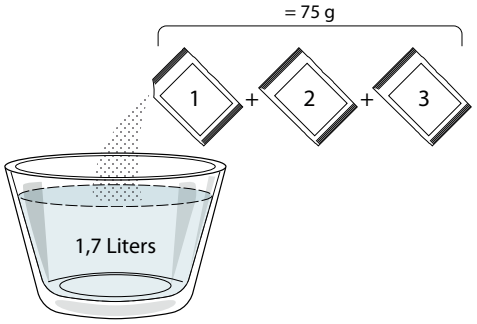
Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD DÝZU>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

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 HORÚCA - PROSÍM, POČKAJTE“.

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

» **FÁZA 2: ODVÁPŇOVANIE (~120 min.)**

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 1.7 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápňovací roztok. Odporúčame pripraviť si odvápňovací roztok pridaním **3** vrecúšok (zodpovedá 75 g) špeciálneho odvápňovača Oven WPRO* v **1,7 litra** pitnej vody, ktorá má teplotu okolia.



Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky stlačte ▷ na spustenie hlavného procesu odvápňovania. Pri fáze odvápňovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

» **FÁZA 3: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD DÝZU>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

» **FÁZA 4: OPLACHOVANIE (~20 min.)**

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

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE VODU NA VYPLÁCHNUTIE>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“, potom stlačením ▷ spustite prvé oplachovanie.

» **FÁZA 5: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

» **FÁZA 6: OPLACHOVANIE (~20 min.)**

» **FÁZA 7: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

» **FÁZA 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)**

» **FÁZA 9: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)**

Po poslednom vypúšťaní stlačte OK pre dokončenie odvápňovania.

Po skončení odvápňovania bude možné používať všetky funkcie s parou.

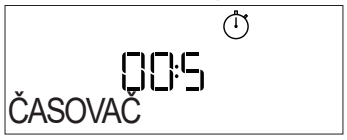
*Odvápňovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na ***www.whirlpool.eu***

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

. ČASOVAČ

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

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



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

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

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Stlačením ⏻ rúru zapnete a potom zvoľte požadovanú funkciu.

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

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

. ZÁMOK OVLÁDANIA

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

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

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (z času prípravy)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
LASAGNE	–		0,5 – 3 kg	–	2
MÄSO	Hovädzie pečené	Pečenie (stupeň dovarenia 0)	0,6 – 2 kg	–	3
		Hamburgery (stupeň dovarenia 0)	1,5 – 3 cm	3/5	5 4
	Bravč. prepečené	Pečenie	0,6 – 2,5 kg	–	3
		Klobásy a párky	1,5 – 4 cm	2/3	5 4
	Prepečené kurča	Vcelku	0,6 – 3 kg	–	2
		Plátky a prsia	1 – 5 cm	2/3	5 4
	Kebab		jeden rošt	1/2	5 4
RYBY	Filety		0,5 – 3 (cm)	–	3 2
	Filety mrazené		0,5 – 3 (cm)	–	3 2
ZELENINA	Pečená zelenina	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	3
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg	–	3
		Pečená zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	3
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	jeden plech	–	3
		Paradajky	jeden plech	–	3
		Papriky	jeden plech	–	3
		Brokolica	jeden plech	–	3
		Karfiol	jeden plech	–	3
		Iné	jeden plech	–	3
KOLÁČE A ZÁKUSKY	Kysnuté koláče vo forme	Piškótový koláč	0,5 – 1,2 kg	–	3
	Zákusky a plnené koláče	Sušienky	0,2 – 0,6 kg	–	3
		Odpaľované cesto	jeden plech	–	3
		Koláčiky	0,4 – 1,6 kg	–	3
		Závin	0,4 – 1,6 kg	-	3
		Koláč plnený ovocím	0,5 – 2 kg	–	3
SLANÉ KOLÁČE	–		0,8 – 1,2 kg	–	2
CHLIEB	Rožky		60 – 150 g každý	–	3
	Sendvič vo forme		400 – 600 g každý	–	2
	Veľký chlieb		0,5 - 2,0 kg	–	2
	Bagety		200 – 300 g každá	–	3
PIZZA	Tenká		okrúhla – plech	–	2
	Hrubá		okrúhla – plech	–	2
	Mrazené		1 – 4 vrstvy	–	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

TABUĽKA PRÍPRAVY VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Linecké cesto/ Sušienky	NÍZKY	Áno	140 – 150	35 – 55	3
Malá torta / Muffin	NÍZKY	Áno	160 – 170	30 – 40	3
Kysnuté koláče	NÍZKY	Áno	170 – 180	40 – 60	2
Piškótový koláč	NÍZKY	Áno	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	NÍZKY	Áno	200 – 220	20 – 40	3
Bochník chleba	NÍZKY	Áno	170 – 180	70 – 100	3
Malý chlieb	NÍZKY	Áno	200 – 220	30 – 50	3
Bageta	NÍZKY	Áno	200 – 220	30 – 50	3
Pečené zemiaky	STRED	Áno	200 – 220	50 – 70	3
Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	Áno	180 – 200	60 – 100	3
Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	Áno	160 – 180	60 – 80	3
Krvavý rozbíf 1 kg	STRED	Áno	200 – 220	40 – 50	3
Krvavý rozbíf 2 kg	STRED	Áno	200	55 – 65	3
Jahňacie pečené	STRED	Áno	180 – 200	65 – 75	3
Dusené bravčové kolená	STRED	Áno	160 – 180	85 – 100	3
Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg	STRED	Áno	200 – 220	50 – 70	3
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	STRED	Áno	200 – 220	55 – 65	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	Áno	180 – 200	25 – 40	3
Rybie filety	VYSOKÁ	Áno	180 – 200	15 – 30	3

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky / Linecké cesto		Áno	150	20 – 40	3
		Áno	140	30 – 50	4
		Áno	140	30 – 50	4 1
		Áno	135	40 – 60	5 3 1
Malé torty /Muffin		Áno	170	20 – 40	3
		Áno	150	30 – 50	4
		Áno	150	30 – 50	4 1
		Áno	150	40 – 60	5 3 1
Odpaľované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
		Áno	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKCIE

Tradičné

Horúci vzduch

Konvekčné pečenie

Grill

Turbo Grill

Maxi Cooking

Cook 4

ECO Horúci vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg	XL	–	170	110 – 150	2
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Moriak/Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, vcelku)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / Filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	4 3
Klobásky / kebaby/ rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5 4
Pečené kurča 1– 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Sušienky	COOK 4 Sušienky	Áno	135	50 – 70	5 4 3 1
Linecké koláče	COOK 4 Linecké koláče	Áno	170	50 – 70	5 3 2 1
Okrúhla pizza	COOK 4 Pizza	Áno	210	40 – 60	5 3 2 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	COOK 4 Menu	Áno	190	40 – 120 *	5 4 2 1
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 100 *	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4 1
Plnené kusy mäsa	e	–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	e	–	200	50 – 100 *	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.
** V polovici pečenia jedlo obráťte.
*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje).

Teploty a časy prípravy jedál sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.

Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.
Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

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 vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.
- 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.

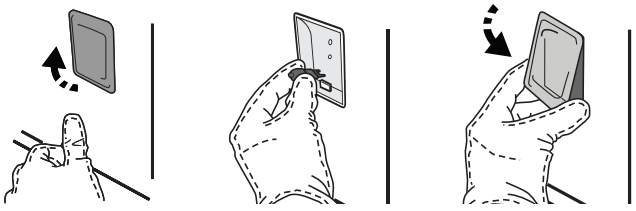
BOJLER

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 prázdnou 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 nasaďte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

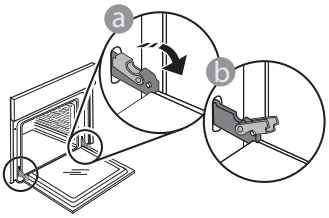


Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

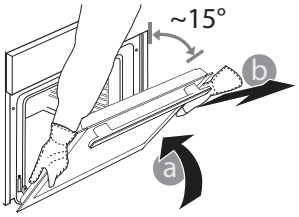
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

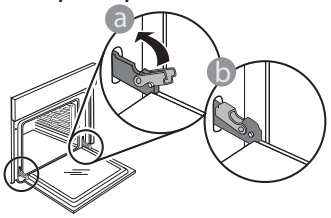
1. **Ak chcete dvierka vybrať**, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



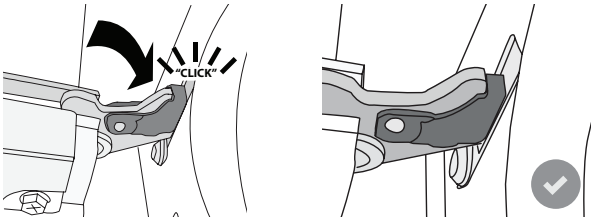
2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



3. **Dvierka opäť nasadíte tak,** že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



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

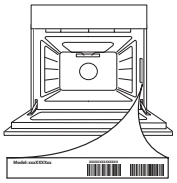


5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Rúra sa nezohrieva. Funkcia sa nespúšťa.	Je spustený demo režim.	DEMO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný Eco režim.	ECO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.

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.



Whirlpool

400011535012