



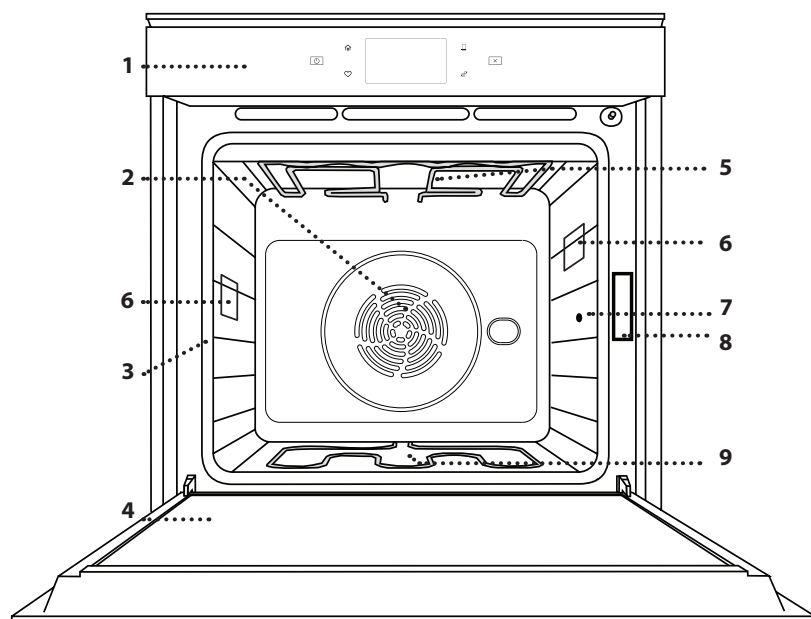
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

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



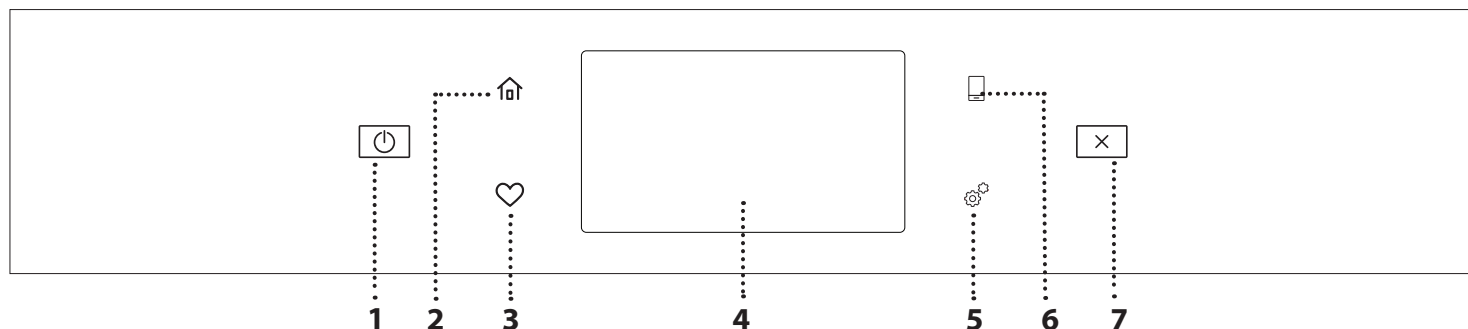
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok  
(nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty  
(úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvere
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Osvetlenie
7. Bod zasunutia testovacej sondy
8. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
9. 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 obľúbených funkcií.

### 4. DISPLEJ

### 5. NÁRADIE

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

### 6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

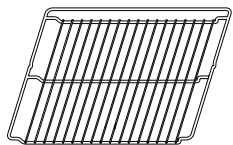
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ZRUŠIŤ

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

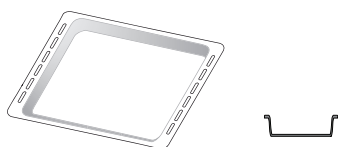
# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



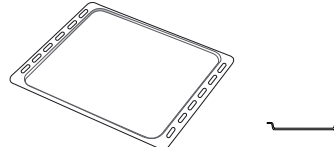
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



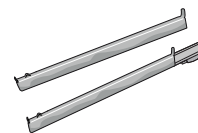
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE



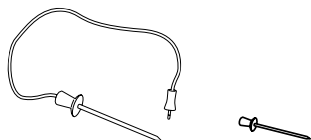
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

## POTRAVINOVÁ SONDA



Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka štyrom snímacím bodom a pevnej podpere ju možno používať na mäso i ryby, ale aj na chlieb, koláče a pečené zákusky.

\*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.

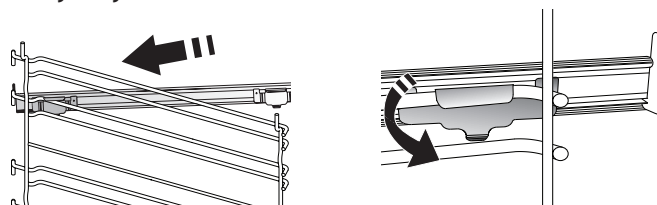
## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

- 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 nasadíte 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

- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**  
Na rýchle predhriatie rúry.
- **KONVENČNÝ**  
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **GRIL**  
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.
- **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.
- **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.
- **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 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.

## » HORÚCI VZDUCH ECO

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.

## • PEČENIE MRAZENÉHO

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



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



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

**Návrat na predchádzajúcu obrazovku:**

Ťuknite na < .

**Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:**

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIA.

## 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.

#### 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 WiFi 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 pozeráť 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 WiFi

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 RÚČNÝ, potom ťuknite na Nastavenie WPS:

Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami.

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

Kód SAID sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa MAC adresa pre WiFi modul.

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

### 3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

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

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

Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

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

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

### 4. 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. VYBERTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek 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 MANUÁLNE FUNKCIE

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 číslo.
- 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.

Pri niektorých funkciách 6<sup>th</sup> Sense sa vyžaduje použitie potravinovej sondy. Zastrčte ju pred voľbou funkcie. Najlepšie výsledky so sondou dosiahnete, ak sa budete riadiť odporúčaniami v príslušnej časti.


- Pokyny na displeji vás povedú procesom prípravy jedla.

## 4. NASTAVENIE ČASU ZAČIATKU

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

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku, 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.

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 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 ukončená.

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.
- Ak chcete prípravu jedla predĺžiť, ťuknite na .

## 9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

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

### AKO ULOŽIŤ FUNKCIU


Po skončení funkcie môžete ťuknúť na  a uložíte ju ako obľúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.


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

### PO ULOŽENÍ

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

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

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál.

Ťuknutím na  sa vám zobrazí aj história funkcií použitých naposledy.

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

## ZMENA NASTAVENÍ



Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov ku každej obľúbenej funkcii a 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 funkcií môžete tiež vymazať tie, ktoré ste uložili:

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

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

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

Každý časový úsek možno kombinovať iba s jedným jedlom.

## 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 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.

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

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

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

Keď časomer 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 je možné odložiť spustenie automatického čistenia. Ťuknite na ODLOŽIŤ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnom odseku.

## SONDA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri jedla počas jeho prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty.

Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dvierka rúry.

Ťuknite na . Ak je použitie sondy dovolené alebo vyžadované, môžete si vybrať medzi manuálnymi funkciami (podľa metódy prípravy jedla) a funkciami 6<sup>th</sup> Sense (podľa typu jedla).

Ak bola funkcia prípravy jedla spustená, po vybratí sondy sa zruší. Keď jedlo vyberáte z rúry, sondu vždy vytiahnite zo zásuvky a vyberte.

### POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

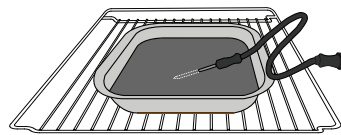
Kábel je čiastočne pevný a možno ho podľa tvarovať tak, aby sa sonda dala zastrčiť do jedla čo najefektívnejšie. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

**MÄSO:** Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a masným častiam.

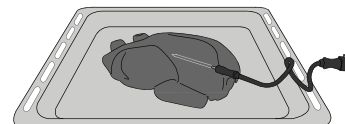
Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

**RYBY** (celé): Umiestnite hrot do najhrubšej časti, vyhnite sa oštnom.

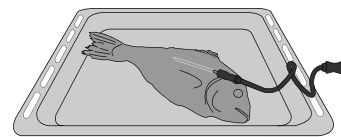
**PEČENIE V RÚRE:** Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle. Ak používate sondu pri príprave jedla s funkciami 6<sup>th</sup> Sense, pečenie sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu vnútornú teplotu potraviny bez potreby nastavovať teplotu rúry.



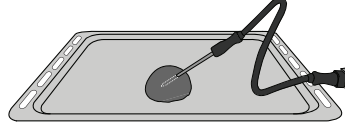
Lasagne



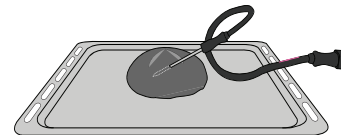
Celé kurča



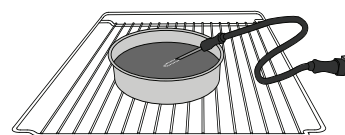
Ryby



Pečivo



Veľký chlieb



Koláč

## 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 .

Deaktivovanie zámku:

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

## ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.

Sviatočný režim udržiava rúru v režime pečenia, až kým ho nedeaktivujete. Sviatočný režim využíva funkciu tradičného pečenia. Všetky ostatné cykly prípravy jedla a čistenia sú deaktivované. Zvukové signály sú vypnuté a displej nebude zobrazovať zmeny teploty. Keď sa dvierka rúry otvoria alebo zatvoria, osvetlenie rúry sa nezapne a nevypne a výhrevné články sa nebudú okamžite zapínať a vypínať.

Ak chcete deaktivovať alebo zatvoriť Sviatočný režim, stlačte  alebo , potom stlačte a na 3 sekundy podržte obrazovku displeja.

## PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

## WIFI

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)	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	
Cookies / Linecké cesto		Áno	150	20 - 40	
		Áno	140	30 - 50	
		Áno	140	30 - 50	
		Áno	135	40 - 60	
Malé torty / Muffin		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 *	

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

Potravinová sonda



RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / nákyipy / zapekané cestoviny / cannelloni		Áno	190 – 200	45 - 65	
Jahňacie / Teľacie / 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 / Filety		—	2 (stredná)	20 - 30 **	
Klobásky / kebaby / rebiierka / 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	
Cookies	 Cookies	Áno	135	50 - 70	
Koláče z krehkého cesta	 Koláče	Áno	170	50 - 70	
Okrúhla pizza	 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 s 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 ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

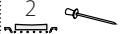
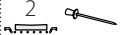

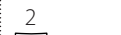
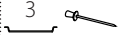
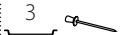




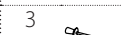
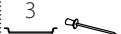
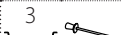

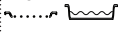

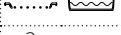
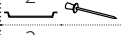
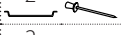
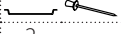
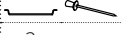
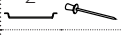
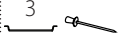


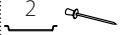
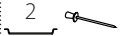
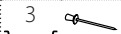


V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

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 použijete najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.

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

	Katégorie potravín	Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
DUŠENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé	Lasagne 	500 - 3000 g *	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Mrazené	Lasagne 	500 - 3 000 g	
		Cannelloni 	500 - 3 000 g	
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso 	600 - 2 000 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstať aspoň 15 minút
		Pečená teľacina 	600 - 2 500 g *	
		Steak  	2 - 4 cm	Potrite olejom a rozmarínom. Posypte soľou a čiernym korením. Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Po 2/3 času prípravy obráťte
		Hamburger  	1,5 - 3 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 3/5 času prípravy obráťte.
		Pomalé varenie 	600 - 2 000 g *	
	Bravčové	Pečená bravčovina 	600 - 2 500 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstať aspoň 15 minút
		Bravčové koleno 	500 - 2 000 g *	
		Bravčové rebierka  	500 - 2 000 g	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 2/3 času prípravy obráťte
		Slanina  	250 g	Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Po 3/4 času prípravy obráťte
	Jahňacie	Pečená jahňacina 	600 - 2 500 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstať aspoň 15 minút
		Jahňacie karé 	500 - 2 000 g *	
		Jahňacie stehno 	500 - 2 000 g *	
	Kurča	Opekané kura 	600 - 3 000 g *	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor
		Plnené opekané kura 	600 - 3 000 g *	
		Kuracie kúsky 	600 - 3 000 g *	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte v odkvapkávacej nádobe s kožou smerom nadol
		Kuracie filé/prsia  	1 - 5 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 2/3 času prípravy obráťte
Pečené kačacie	Pečená kačka 	600 - 3 000 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami.	
	Plnená pečená kačka 	600 - 3 000 g *		
	Kačacie kúsky 	600 - 3 000 g *		
	Kačacie filé/prsia  	1 - 5 cm		Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po 2/3 času prípravy obráťte
























































PRÍSLUŠENSTVO


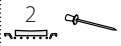
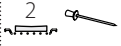
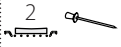












Rošt

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

Potravínová sonda

	Katégorie potravín	Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
MÄSO	Pečená morka a hus	Pečená hus	2 	600 - 3 000 g *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami.
		Plnená pečená hus	2 	600 - 3 000 g *	
		Morčacie kúsky	3 	600 - 3 000 g *	
		Filé / prsíčka	5  4 	1 - 5 cm	
Mäsité pokrmy	Kebab	5  4 	1 rošt	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 1/2 času prípravy obráťte	
		Údeniny a párky	5  4 	1,5 - 4 cm	Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Prepichnete klobásky vidličkou, aby sa predišlo ich puknutiu. Po 2/3 času prípravy obráťte
RYBY	Celá pečená ryba	Losos	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami
		Merlúza európska	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Treska	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Morský okúň	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Pražma morská	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Mugil	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Celá ryba	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Ryba v soľnej kruste	3 	0,2 - 1,5 kg *	
Pečené filé a steaky	Pečený tuniak	3  2 	1 - 3 cm	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami.	
		Steak z lososa	3  2 		1 - 3 cm
		Steak z mečúňa	3  2 		0,5 - 3 cm
		Steak z tresky	3  2 		100 - 300 g
		Filé z morského okúňa	3  2 		50 - 150 g
		Filé z pražmy	3  2 		50 - 150 g
		Ostatné filé	3  2 		0,5 - 3 cm
		Rybíe filé	3  2 		0,5 - 3 cm
Grilované morské plody	Mušle svätého jakuba	4 	jeden plech	Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom	
		Gratinované mušle	4 		jeden plech
		Krevety	4  3 		jeden plech
		Garnáty	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 každá	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba 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 zapečenie
		Brokolica	3 	1 plech	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu.
		Karfiol	3 	1 plech	Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
		Iné	3 	1 plech	

	Katégorie potravín	Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
KOLÁČE A MÚČNIKY	Kysnuté koláče	Koláč z piškótového cesta vo forme 	500 - 1 200 g *	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
		Kysnutý ovocný koláč vo forme 	500 - 1 200 g *	Pripravte cesto na koláč podľa svojho obľúbeného receptu s nastrúhaným alebo nakrájaným čerstvým ovocím. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
		Kysnutý čokoládový koláč vo forme 	500 - 1 200 g *	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
		Koláč z piškótového cesta na plechu na pečenie 	500 - 1 200 g *	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlaného a namazaného plechu na pečenie
	Múčniky a plnené koláče	Cookies 	200 - 600 g	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Cookies rozložte na plech
		Croissanty (čerstvé) 	jeden plech	
		Croissanty (mrazené) 	jeden plech	Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred podávaním nechajte vychladnúť.
		Odpalované cesto 	jeden plech	
		Snehové pusinky 	10 - 30 g každá	Pripravte dávku z 2 bielkov, 80 g cukru a 100 g strúhaného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandľovou esenciou. Vytvaruje do 20 – 24 kúskov na vymastenom plechu na pečenie
		Koláč z krehkého cesta vo forme 	400 - 1 600 g	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte
		Závin 	400 - 1 600 g	Pripravte 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
	Koláč plnený ovocím 	500 - 2 000 g	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou	
	SLANÉ KOLÁČE	Slaný koláč 	800 - 1 200 g	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu
		Zeleninový závin 	500 - 1 500 g	Pripravte zmes nakrájanej zeleniny. Polejte olejom a varte v panvici 15 – 20 minút. Nechajte vychladnúť. Pridajte čerstvý syr a ochuťte soľou, balzamikovým octom a korením. Rozvaľkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou

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



Potravinová sonda

	Kategórie potravín	Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
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
	Chlieb strednej veľkosti	3	200 - 500 g každý*	Prípravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
	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
	Celozrnná	2	500 - 2 000 g *	
	Bagety	3	200 - 300 g každý*	Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Špeciálny chlieb	2	-	Prípravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
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. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
	Hrubá pizza	2	okružla - plech	
	Mrazená pizza	2 4  1 5  3  1 5  4  2  1	1 - 4 vrstvy	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na drôtený rošt.

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

Potravínová sonda

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.  
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

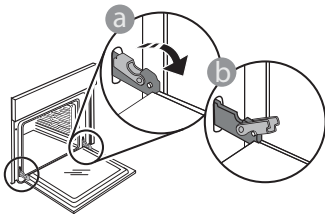
- jedla alebo škvrný spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

## PRÍSLUŠENSTVO

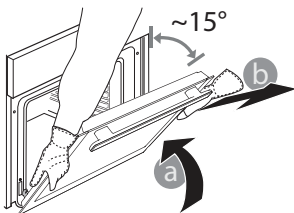
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

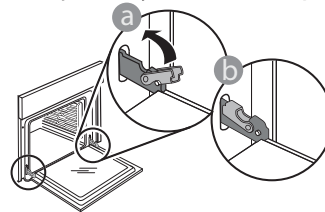


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

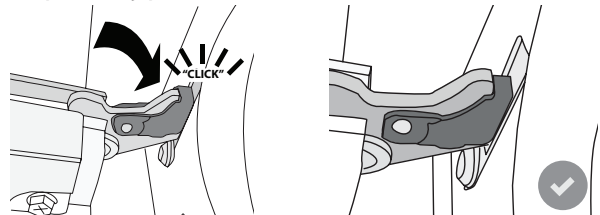


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

3. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



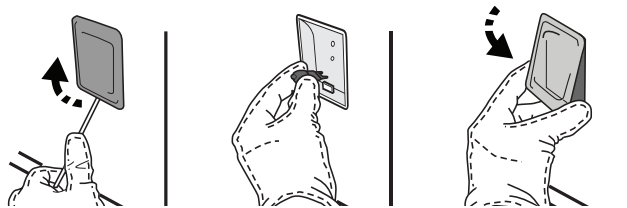
Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



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

## VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Vyberte vodiace lišty.
- Pomocou skrutkovača vypäčte kryt svetidla.
- Vymeňte žiarovku.
- Vráťte kryt svetidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
- Znovu nasadíte vodiace lišty.
- 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.

Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## Často kladené otázky o Wi-Fi

### Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

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

### Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

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

### Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

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

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

### Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

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



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

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

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

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

### Kde nájdem MAC adresu spotrebiča?

Stlačte , potom ťuknite na  WiFi 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 6<sup>th</sup> Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku cloudu.

### Môže niečo zabráňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

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

### Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

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

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

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


### Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

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

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

Nastavte na pevno router, 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 MAC adries, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. MAC adresa zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

**Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?**

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

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

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











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

**Vymenil som router, čo mám urobiť?**

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



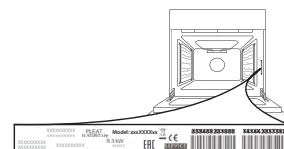
# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , ťuknite na  Info a potom zvolte „Factory Reset“ (Pôvodné nastavenia). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
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.
Funkcia sa nespúšťa. V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte Uložiť režim Demo.
Na displeji sa zobrazí ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Skontrolujte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči silný. Skúste reštartovať router. Pozrite sa do časti Často kladené otázky o Wi-Fi. Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte  , ťuknite na  Wi-Fi a zvolte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Vzdialené ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina dovoľuje vzdialené ovládanie elektronických spotrebičov.
Displej dotykovej obrazovky nefunguje správne.	Dlhé používanie. Preťažný systém.	Stlačte a aspoň na 4 sekundy podržte  . Zapnite rúru a zistite, či problém pretrváva.



## 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



400011627156