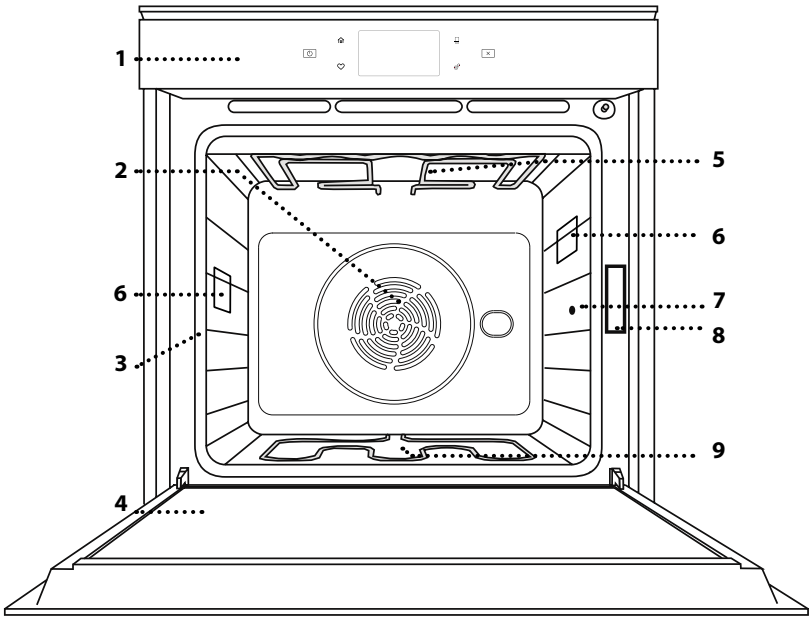
PRÍRUČKA
NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.whirlpool.eu/register**

Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu** a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

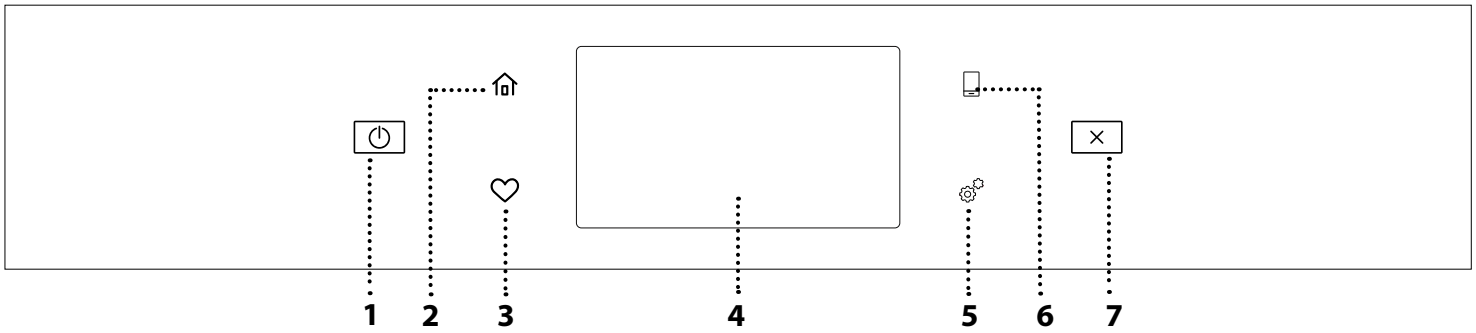
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

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. OBĽÚBENÉ
Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

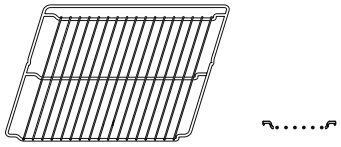
5. NÁRADIE
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

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

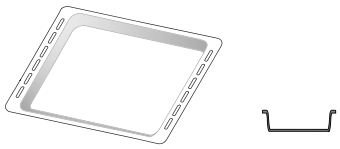
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



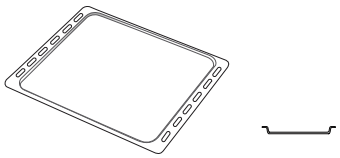
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



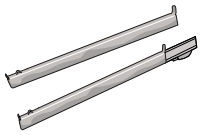
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



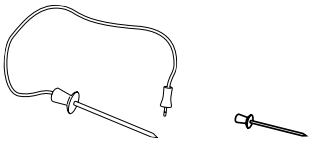
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

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.

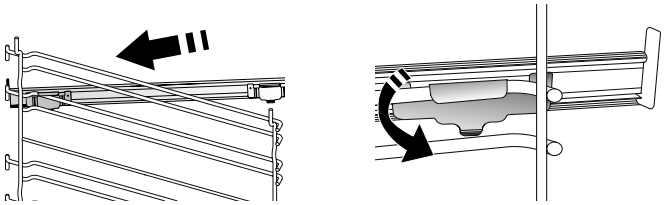
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- 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 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.

6th SENSE

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

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ

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 zvoľte 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 Náradie.

1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

Keď ste si vybrali jazyk, displej vás vyzve, aby ste si vybrali medzi DEMO PREDAJŇA (užitočné pre maloobchod, iba na účely predvádzania) alebo pokračujte ťuknutím na ĎALŠIA.

3. NASTAVENIE WI-FI

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

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

Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

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

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 x 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

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

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

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

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie.
Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Tento jedinečný kód nájdete na identifikačnom štítku pripojenom na spotrebiči.

4. Pripojenie na 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), zvoľte RUČNÝ, 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).

4. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavia 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.

5. 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.

6. 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 6th Sense.

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

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

TRVANIE

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

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

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

3. NASTAVENIE FUNKCIE 6th SENSE

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

- Vyberte si recept zo zoznamu.

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

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

Pri niektorých funkciách 6th 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/KONCA ODKLADU

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

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku alebo konca, ťuknite na ŠTART.
- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na ODLOŽENIE ŠTARTU a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

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

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením ▷ .

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa.

Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením ☒ .

6. PREDHRIATIE

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia.

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

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.
Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví.
Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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

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

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

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

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na ♡+ .
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ak chcete prípravu jedla predĺžiť, ťuknite na ⊕ .

9 . OBĽÚBENÉ

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 zvoľte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽÚBENEJŠIE.

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 prispôsobiť 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 potvrďte 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. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th 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

Vnútorné 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 6th 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

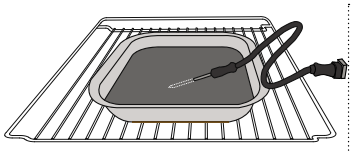
Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

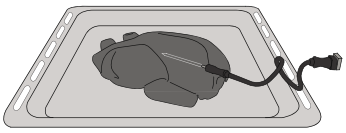
Kábel je čiastočne pevný a možno ho podľa tvarovať tak, aby sa sonda dala zastrčiť do jedla čo najefektívnejšie. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

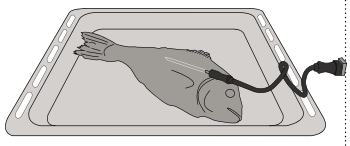
MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

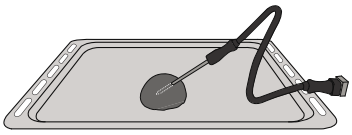
RYBY (celé): Umiestnite hrot do najhrubšej časti, vyhnite sa ostňom.

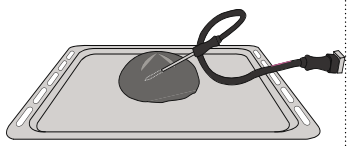
PEČENIE V RÚRE: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle. Ak používate sondu pri príprave jedla s funkciami 6th Sense, pečenie sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu vnútornú teplotu potraviny bez potreby nastavovať teplotu rúry.

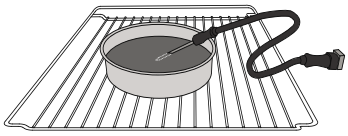

Lasagne


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	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
Cookies / 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

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 / nákypy / zapekané 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
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 - 130	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		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
Cookies	COOK 4 Cookies	Áno	135	50 - 70	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta	COOK 4 Koláče	Áno	170	50 - 70	5 4 3 1
Okrúhla pizza	COOK 4 Pizza	Áno	210	40 - 60	5 4 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 mäso		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		—	200	80 - 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		—	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.

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

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

Kategórie potravín			Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
KOLÁČE A MÚČNIKY	Kysnuté koláče	Koláč z piškótového cesta vo forme	2	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	2	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	2	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	2	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	3	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)	3	jeden plech	Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred podávaním nechajte vychladnúť.
		Croissanty (mrazené)	3	jeden plech	
		Odpaľované cesto	3	jeden plech	
		Snehové pusinky	3	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	3	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	3	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	3	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		2	800 - 1 200 g	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu
	Zeleninový závin		2	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*	Pripravte 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*	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
	Sendvič vo forme	2	400 - 600 g každý*	Pripravte 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 *	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
	Celozrnná	2	500 - 2 000 g *	
	Bagety	3	200 - 300 g každý*	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Špeciálny chlieb	2	-	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
PIZZA	Tenká pizza	2	okrúhla - plech	Pripravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte vykysnúť pomocou určenej funkcie rúry. Vyvaľkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarellu a šunku
	Hrubá pizza	2	okrúhla - 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	Potravinová 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

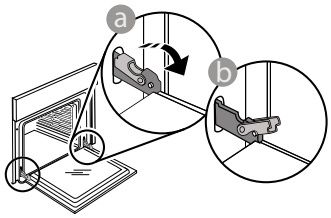
- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

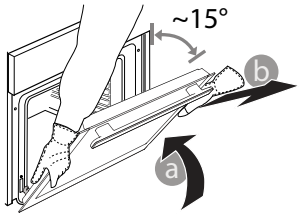
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

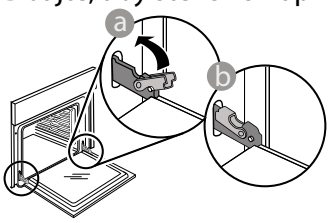


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

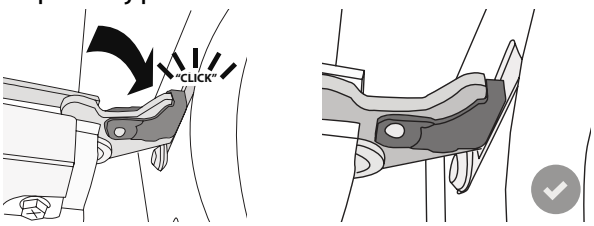


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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



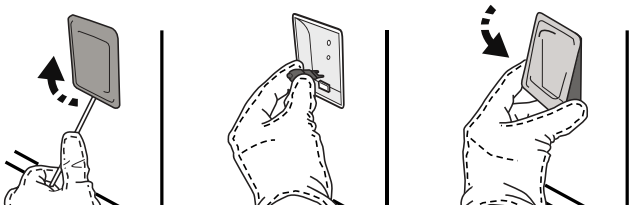
Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



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 vypáčte kryt svietidla.
- Vymeňte žiarovku.
- Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
- Znovu nasaďte 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 skúsite, 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 číslic a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

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

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

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma. Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje 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 zvoľte „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 , zvoľte Ďalšie režimy a potom zvoľte Riadenie výkonu.
Funkcia sa nespúšťa. V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte , ťuknite na Info a na ukončenie potom zvoľte 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 zvoľte 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. Preťažený systém.	Stlačte a aspoň na 4 sekundy podržte . Zapnite rúru a zistite, či problém pretrváva.

ŠTÍTOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

www Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke **docs.whirlpool.eu**

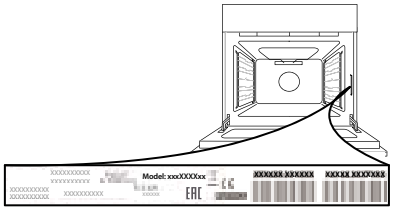
AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

> www Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky **docs.whirlpool.eu** (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.

> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011262023

Vytlačené v Taliansku