

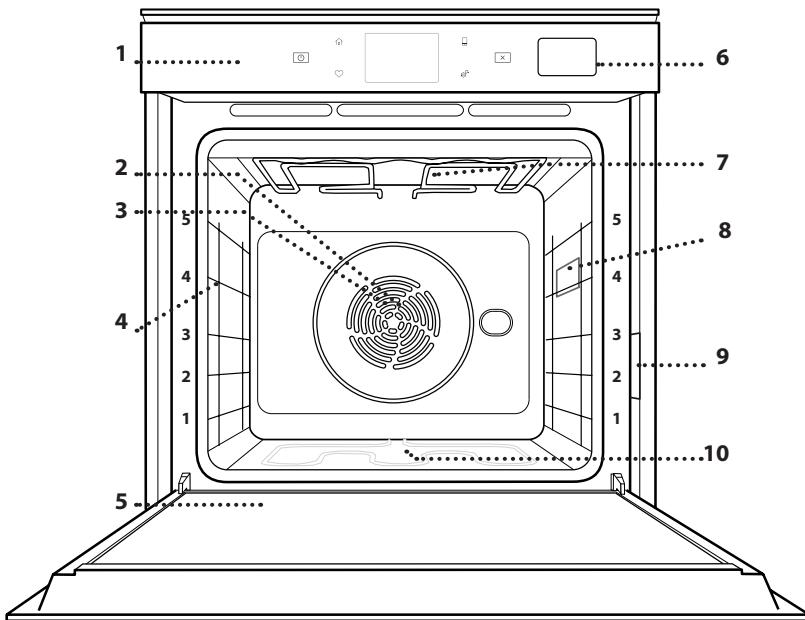
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK****WHIRLPOOL**

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



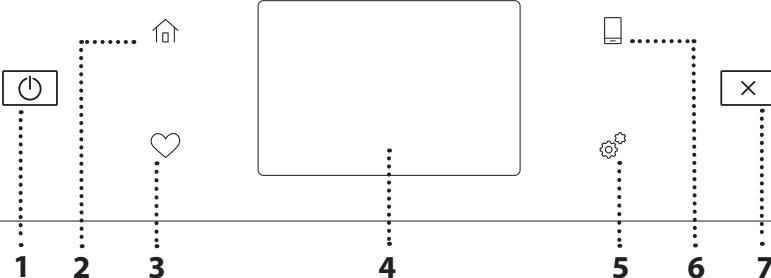
**Prv než spotrebčí začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Výrobný štitok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

**1. ZAP./VYP.**

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBĽÚBENÉ

Na vybranie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLAY**5. NÁSTROJE**

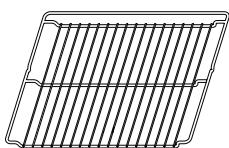
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIEAby 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



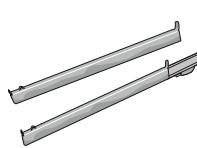
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

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.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

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

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

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

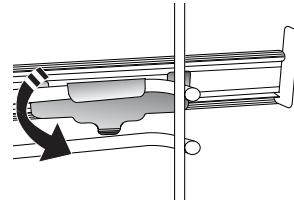
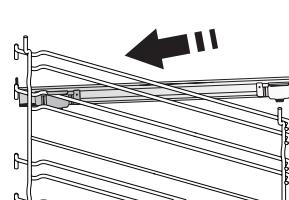
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Vodiacie lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiacie lišty teraz možno vybrať.
- Pri opäťovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokial to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistite 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.

• TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

• GRIL

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

• TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, 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.

• VHÁŇANÝ VZDUCH

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

• VHÁŇANÝ VZDUCH + VARENIE V PARE

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

• 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 pizza (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

• KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» ROZMRAZIŤ

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» UCHOVAŤ TEPLÉ

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» KOMFORT

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» MAXI COOKING

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomenné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času na čas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» EKO VHÁŇANÝ VZDUCH

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

• PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



6th SENSE

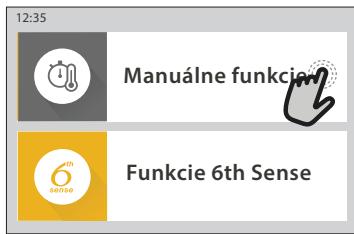
Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ displej



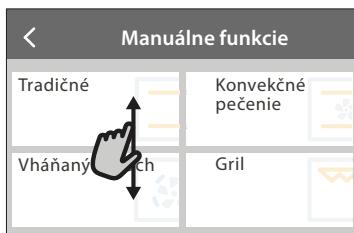
Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvoľte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



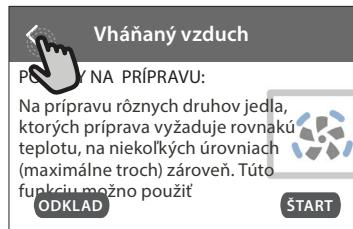
Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.



Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .



PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením ☰, čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYK

Budeťte 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 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 × 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 Wi-Fi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvoľte MANUÁLNE, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami. V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa adresa MAC pre Wi-Fi modul.

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

3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

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

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

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte 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.

DENNÉ 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 MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

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

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvoľte požadovanú.

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

TRVANIE

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

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

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 "START DELAY" a začne sa čas čakania.

- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

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

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

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

6. PREDHRIEVANIE

Ked' 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.

Štandardné nastavenie voliteľnej funkcie predhrievania môžete zmeniť pre funkcie prípravy jedla, ktoré umožňujú urobiť to manuálne.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnite alebo vypnite ťuknutím na ikonu . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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

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

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

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

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia

predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako oblúbenú.

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

9. OBĽÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše oblúbené recepty.

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

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie ju ťuknutím na  uložíte ako oblúbenú. 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

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

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

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcií a prispôsobiť podľa želania.

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

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

- Ťuknite  na funkciu.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

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

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

10. NÁSTROJE

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

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. Po aktivovaní časovača môžete aj zvolať a aktivovať funkciu.

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

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Čuknite na .

Ked' časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak čuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opäťovné nastavenie časovača čuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAC.

OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

PYROLYTICKÉ SAMOČISTENIE

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

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

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

- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líst. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.
- Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné dvierka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.
- Zvolenú funkciu aktivujete čuknutím na ŠTART. Dvierka sa automaticky zamknú a rúra spustí samočistiaci cyklus. Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

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

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

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

• VYPÚŠTANIE

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



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

V prípade potreby je možné proces vypúšťania pozastaviť klepnutím na PAUZA na displeji (napr. ak by bola nádoba už plná vody v priebehu vypúšťania). Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

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

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

• ODVÁPŇOVANIE

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

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

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

ČO ROBIŤ
Odvápenie sa odporúča
Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápenia
15 cyklov prípravy jedla s parou
22 hodín trvania prípravy jedla s parou
20 cyklov prípravy jedla s parou
30 hodín trvania prípravy jedla s parou

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

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

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

» VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

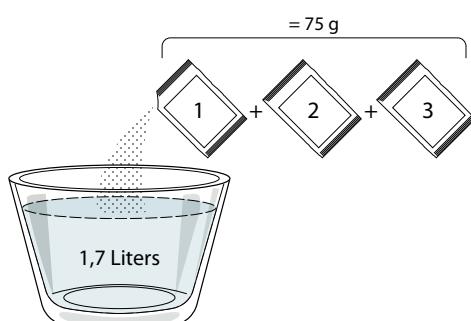
Ked' sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie. Ak nádrž neobsahuje vodu, spotrebič automaticky prejde na KROK 1 Z 8.

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

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

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

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



Po naliatí odvápnovacieho roztoku do zásuvky stlačte START na spustenie hlavného procesu odvápnovania.

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

» KROK 2 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

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

» KROK 3 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

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

Ked' sa na displeji zobrazí <NAPLNTE NÁDRŽ>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí <NÁDRŽ NAPLNENÁ>, potom stlačením START spustite prvé oplachovanie.

KROK 4 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

» KROK 5 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

» KROK 6 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

» KROK 7 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

» KROK 8 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

Po poslednom vypúštaní stlačte CLOSE na dokončenie odvápenia.

Po skončení odvápenia bude možné používať všetky funkcie s parou.

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

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

STLMIT

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

ZÁMOK OVLÁDANIA

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

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu

Na deaktivovanie zámku:

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

ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

WI-FI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	35 – 90	
		Áno	150	20 – 40	
Sušienky / linecké cesto		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Malé torty / Mafin		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	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	
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	

FUNKCIE



Konvenčný



Horúci vzduch



Konvekčné pečenie



Gril



Turbogrill



Maxi pečenie



Cook 4



Eko horúci vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEN GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
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	
Rybne filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebab / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Sušienky		Áno Sušienky	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta		Áno Koláče z krehkého cesta	170	50 – 70	
Okrúhla pizza		Áno Okrúhla pizza	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)		Áno Menu	190	40 – 120	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrevania (kedže sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približne a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.

FUNKCIE



Konvenčný



Horúci vzduch



Konvekčné
pečenie



Gril



Turbogril



Maxi pečenie



Cook 4



Eko horúci
vzduch

Whirlpool

VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Kategórie potravín		Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
DUSENÉ JEDLO A ZÁPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé lasagne		500 – 3 000 g	
	Mrazené lasagne		500 – 3 000 g	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypťte syrom, aby ste dosiahli dokonale zapečenie
MÁSO	Hovädzie		600 – 2 000 g	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Hamburger		1,5 – 3 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 3/5 času prípravy obráťte.
MÄSITÉ POKRYMY	Bravčové		600 – 2 500 g	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút.
	Bravčové rebierka		500 – 2 000 g	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 2/3 času prípravy obráťte
KURČA	Pečené kurča		600 – 3 000 g	Potrite olejom a podľa seba ochutte. Posypťte soľou a korením. Vložte do rúry prasmi smerom nahor
	Filé / prsičká		1 – 5 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 2/3 času prípravy obráťte
RYBY A MORSKÉ PLODY	Kebab		jeden rošt	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 1/2 času prípravy obráťte
	Klobásy a párky		1,5 – 4 cm	Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Po 3/4 času prípravy obráťte
PEČENÉ FILÉ A RYBY	Filé		0,5 - 2,5 cm	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami
	Filé mrazené		0,5 - 2,5 cm	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami
GRILOVANÉ MORSKÉ PLODY	Mušle svätého Jakuba		jeden plech	Obalte v strúhanke a ochutte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
	Mušle		jeden plech	
OPEKANÁ ZELENINA	Krevety		jeden plech	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami
	Garnáty		jeden plech	
ZELENINA	Zemiaky		500 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochutte olejom, soľou a bylinkovou arómou
	Plnená zelenina		100 – 500 g každy	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami
GRATINOVANÁ ZELENINA	Iná zelenina		500 – 1 500 g	
	Zemiaky		1 plech	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochutte olejom, soľou a bylinkovou arómou
	Paradajky		1 plech	Obalte v strúhanke a ochutte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
	Paprika		1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Posypťte syrom, aby ste dosiahli dokonale zhnednutie
	Brokolica		1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypťte syrom, aby ste dosiahli dokonale zapečenie
	Karfiol		1 plech	
	Iné		1 plech	

PRÍSLUŠENSTVO

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

Kategórie potravín	Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
KOLÁČE A ZAKUSKY	Piškót. koláč vo forme		0,5 – 1,2 kg Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystanej a vymastenej formy na pečenie.
	Sušienky		0,2 – 0,6 kg Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochutte ovocnou esenciu. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvalíkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech.
	Odpalované cesto		1 plech Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred použitím nechajte vychladnúť.
	Linecké koláče		0,4 - 1,6 kg Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochutte ovocnou esenciu. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvalíkajte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte.
	Závin		0,4 - 1,6 kg Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastróla trochu masla, posypťte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvalíkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou.
	Plnený ovocný koláč		0,5 – 2 kg Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypťte strúhankou, aby sa absorbovala štava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou.
CHLIEB	SLANÉ KOLÁČE		800 – 1 200 g Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho oblúbeného receptu.
	Pečivo		60 – 150 g každý Pripravte cesto podľa oblúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie.
	Sendvič vo forme		400 – 600 g každý Pripravte cesto podľa oblúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie.
	Veľký chlieb		700 – 2 000 g Pripravte cesto podľa svojho oblúbeného receptu a uložte ho na plech.
PIZZA	Bagety		200 – 300 g každá Pripravte cesto podľa oblúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie.
	Tenká pizza		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. Vyvalíkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarellu a šunku.
	Hrubá pizza		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. Vyvalíkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarellu a šunku.
PRÍSLUŠENSTVO	Mrazená pizza		1 – 4 vrstvy Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na rošt.
	Rošt		
	Pekáč alebo forma na tortu na rošte		
	Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošt		
	Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie		
	Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody		

PRÍSLUŠENSTVO

Rošt

Pekáč alebo forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošt

Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie

Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

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

VONKAJŠIE POVRCHY

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

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

výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.

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

PRÍSLUŠENSTVO

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

BOJLER

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

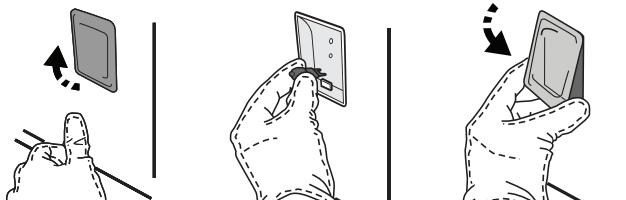
Ked' ste dlhší čas nepoužili funkciu Vháňaný vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnou rúrou s úplne naplnenou nádržou.

VÝMENA ŽIAROVKY

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

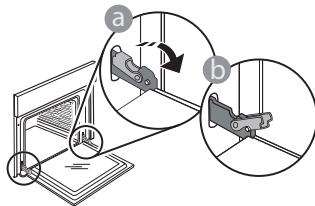
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

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

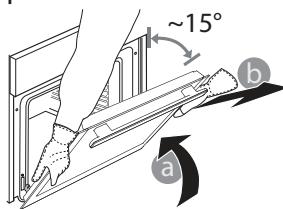


VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

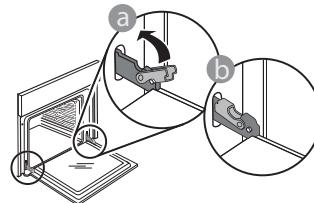


- Zavorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.**

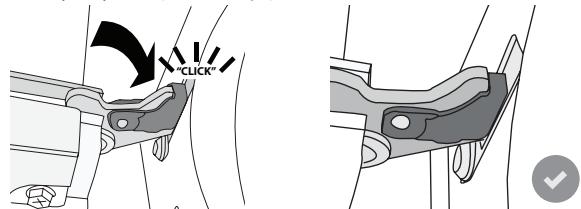


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Dvierka 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.**



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

WiFi nie je k dispozícii v Rusku.

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 cloulové 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 adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte „Nastavenia“, potom ťuknite na ikonku Wi-Fi alebo sa pozrite na svoj spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresu tvorí

kombinácia číslí 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 spotrebiciu?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

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

Ako ďaleko by mal byť router od spotrebiča?

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

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

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

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

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

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

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

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

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, bude 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 adres MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudeť môcť pripojiť svoj spotrebič ku clodu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

Ako môžem skontrolovať, či sa dátá prenášajú?

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

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

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

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

Vymenil som router, čo mám urobiť?

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

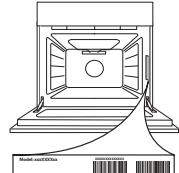
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom 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 uvedte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte , tuknite na a potom zvoľte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Pre zmenu stlačte , zvoľte Ďalšie režimy a potom zvoľte Riadenie výkonu.
Rúra sa nezohriegva.	Je spustený demo režim.	Stlačte , tuknite na Info a na ukončenie potom zvoľte Uložiť režim Demo.
Na displeji sa zobrazí ikona .	Wi-Fi router je vypnutý. Vlastnosti nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Overte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči dobrý. Skúste reštartovať router. Pozri odsek Často kladené otázky o Wi-Fi Ak sa vlastnosti vašej domácej bezdrôtovej siete zmenili, vykonajte spárovanie so sieťou: Stlačte , tuknite na Wi-Fi a zvoľte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Aktivovať diaľkové ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina povoľuje diaľkové ovládanie elektronických spotrebičov.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



Whirlpool



400011593243