

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

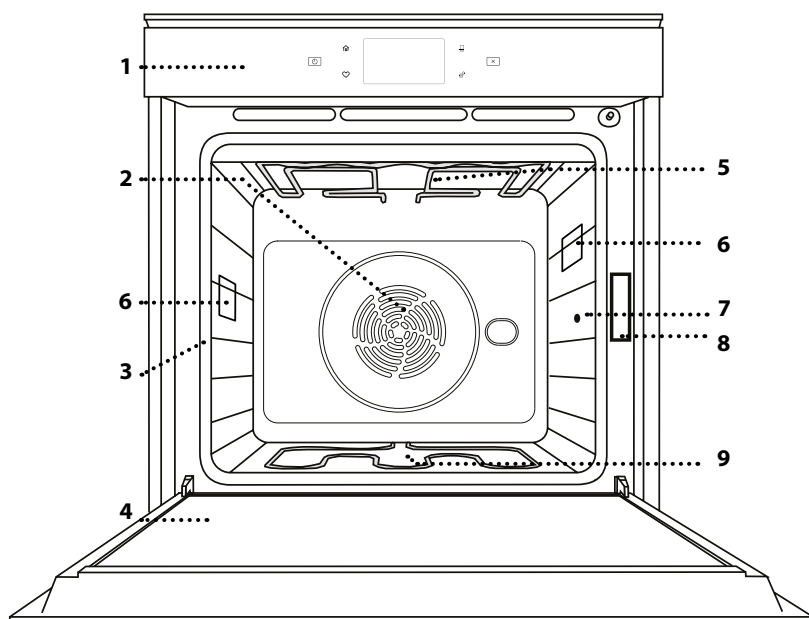


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie
a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej
webovej stránke docs.whirlpool.eu a podľa
pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.



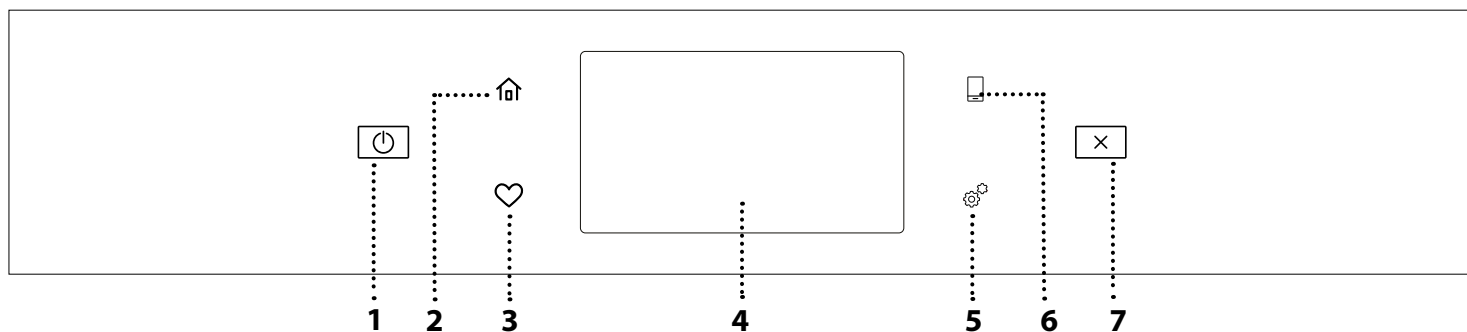
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

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. Miesto zasunutia mäsovej sondy
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP./VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich
oblúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁRADIE

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

6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

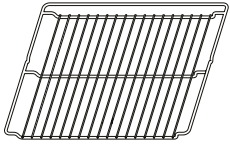
Aby bolo možné používať aplikáciu
Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

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

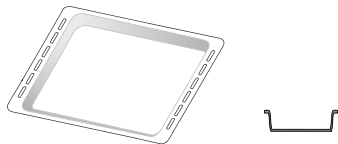
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



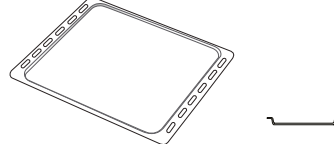
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



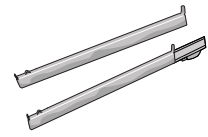
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



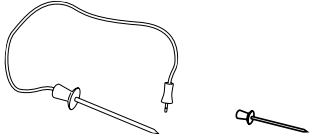
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

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.

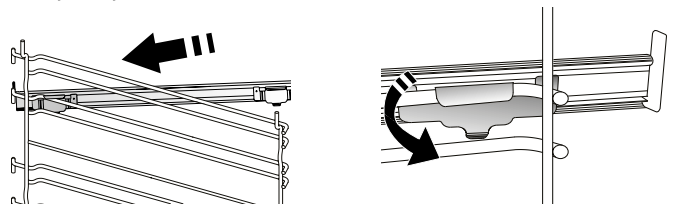
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

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

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



MANUÁLNE FUNKCIE

- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**
Na rýchle predhriatie rúry.
- **KONVENČNÝ**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **GRIL**
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **TURBO GRIL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **HORÚCI VZDUCH**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
- **FUNKCIE COOK 4**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**
 - » **ROZMRAZIŤ**
Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
 - » **UCHOVAŤ TEPLÉ**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
 - » **KYSNUTIE**
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» KOMFORT

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

» MAXI PEČENIE

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

» HORÚCI VZDUCH ECO

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

• PEČENIE MRAZENÉHO

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



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 zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIA.

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

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

1. ZVOĽTE JAZYK

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

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

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

Keď ste si vybrali jazyk, displej vás vyzve, aby ste si vybrali medzi DEMO PREDAJŇA (užitočné pre maloobchod, iba na účely predvážania) 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 pozerat' a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

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

4. Pripojenie na WiFi

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

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvolte 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 nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť automaticky.

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

Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

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

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 zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNE FUNKCIE

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

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.

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

TRVANIE

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

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

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

3. NASTAVENIE FUNKCIE 6th SENSE

Funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

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

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

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 zhnadlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.


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

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

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

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU


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


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

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

PO ULOŽENÍ

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

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

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál.
- Ťuknutím na  sa vám zobrazí aj história funkcií použitých naposledy.
- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

ZMENA NASTAVENÍ



Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov ku každej obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

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

Na obrazovke obľúbených funkcií môžete tiež vymazať tie, ktoré ste uložili:

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

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

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

Každý časový úsek možno kombinovať iba s jedným jedlom.

10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie.

Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

AKTIV. DIALKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 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

Vnútrorné 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.

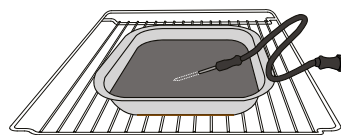
Kábel je čiastočne pevný a možno ho podľa tvarovať tak, aby sa sonda dala zastrčiť do jedla čo najefektívnejšie. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

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

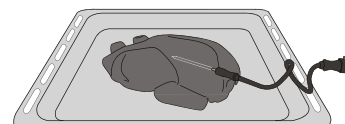
Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhňte sa dutým častiam.

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

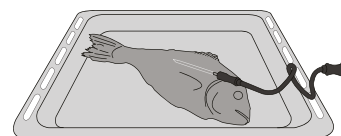
PEČENIE V RÚRE: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle. Ak používate sondu pri príprave jedla s funkciami 6th Sense, pečenie sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu vnútornú teplotu potraviny bez potreby nastavovať teplotu rúry.



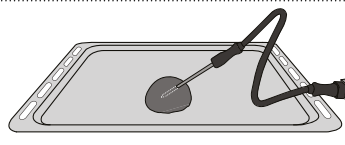
Lasagne



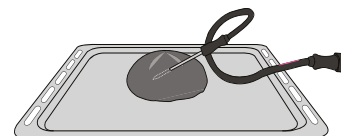
Celé kurča



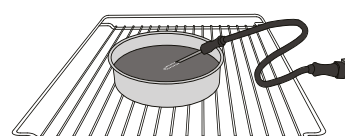
Ryby



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 | |
| | | Áno | 160 | 30 - 50 | |
| | | Áno | 160 | 30 - 50 | |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč) | | Áno | 160 – 200 | 30 - 85 | |
| | | Áno | 160 – 200 | 35 - 90 | |
| Cookies / Linecké cesto | | Áno | 150 | 20 - 40 | |
| | | Áno | 140 | 30 - 50 | |
| | | Áno | 140 | 30 - 50 | |
| | | Áno | 135 | 40 - 60 | |
| Malé torty / Muffin | | Áno | 170 | 20 - 40 | |
| | | Áno | 150 | 30 - 50 | |
| | | Áno | 150 | 30 - 50 | |
| | | Áno | 150 | 40 - 60 | |
| Odpalované cesto | | Áno | 180 – 200 | 30 - 40 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 35 - 45 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 35 - 45 * | |
| Snehové pusinky | | Áno | 90 | 110 - 150 | |
| | | Áno | 90 | 130 - 150 | |
| | | Áno | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / chlieb / focaccia | | Áno | 190 – 250 | 15 - 50 | |
| | | Áno | 190 – 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (tenká, hrubá, focaccia) | | Áno | 220 – 240 | 25 - 50 * | |
| Mrazená pizza | | Áno | 250 | 10 - 15 | |
| | | Áno | 250 | 10 - 20 | |
| | | Áno | 220 – 240 | 15 - 30 | |
| Pikantné koláče (zeleninové, slané) | | Áno | 180 – 190 | 45 - 55 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 45 - 60 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 45 - 70 * | |
| Slané a sladké odpalované cesto | | Áno | 190 – 200 | 20 - 30 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 20 - 40 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 20 - 40 * | |

PRÍSLUŠENSTVO

Rošt

Pekáč alebo forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte

Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie

Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Potravinová sonda

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (min) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|---------|-----------|--------------------------|---------------|----------------------|
| Lasagne / nákyipy / zapekané cestoviny / cannelloni | | Áno | 190 – 200 | 45 - 65 | |
| Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 - 110 | |
| Bravčové pečené s kožou 2 kg | | — | 170 | 110 - 150 | |
| Kurča / Králik / Kačica 1 kg | | Áno | 200 – 230 | 50 - 100 | |
| Morka / Hus 3 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 - 130 | |
| Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé) | | Áno | 180 – 200 | 40 - 60 | |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | | Áno | 180 – 200 | 50 - 60 | |
| Hrianka | | — | 3 (vysoká) | 3 - 6 | |
| Rybie filé / Filety | | — | 2 (stredná) | 20 - 30 ** | |
| Klobásky / kebaby / rebiierka / hamburgery | | — | 2 – 3 (stredná – vysoká) | 15 - 30 ** | |
| Pečené kurča 1 – 1,3 kg | | — | 2 (stredná) | 55 - 70 *** | |
| Jahňacie stehno / Koleno | | — | 2 (stredná) | 60 - 90 *** | |
| Pečené zemiaky | | — | 2 (stredná) | 35 - 55 *** | |
| Gratinovaná zelenina | | — | 3 (vysoká) | 10 - 25 | |
| Cookies | Cookies | Áno | 135 | 50 - 70 | |
| Koláče z krehkého cesta | Koláče | Áno | 170 | 50 - 70 | |
| Okrúhla pizza | Pizza | Áno | 210 | 40 - 60 | |
| Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1) | | Áno | 190 | 40 - 120 * | |
| Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1) | Menu | Áno | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagne s mäso | | Áno | 200 | 50 - 100 * | |
| Mäso a zemiaky | | Áno | 200 | 45 - 100 * | |
| Ryba so zeleninou | | Áno | 180 | 30 - 50 * | |
| Plnené kusy mäsa | | — | 200 | 80 - 120 * | |
| Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa) | | — | 200 | 50 - 100 * | |

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

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

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

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

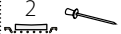
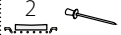

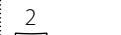
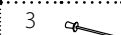
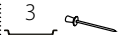




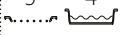
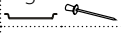
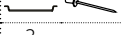





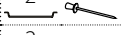

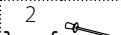
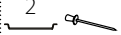
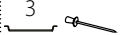


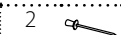
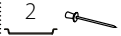



V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

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

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

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

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

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
















































PRÍSLUŠENSTVO


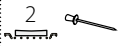
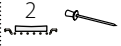
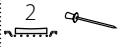







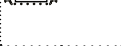
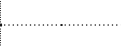



Rošt

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

Potravínová sonda

| | Katégorie potravín | Úroveň a príslušenstvo | Množstvo | Informácie o varení | |
|------------------------|-----------------------|---|---|--|---|
| MÄSO | Pečená morka a hus | Pečená hus | 2  | 600 - 3 000 g * | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. |
| | | Plnená pečená hus | 2  | 600 - 3 000 g * | |
| | | Morčacie kúsky | 3  | 600 - 3 000 g * | |
| | Mäsité pokrmy | 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 |
| | | Kebab | 5  4  | 1 rošt | Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 1/2 času prípravy obráťte |
| | | Údeniny a párky | 5  4  | 1,5 - 4 cm | Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Prepichnete klobásky vidličkou, aby sa predišlo ich puknutiu. Po 2/3 času prípravy obráťte |
| RYBY | Celá pečená ryba | Losos | 3  2  | 0,2 - 1,5 kg * | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami |
| | | Merlúza európska | 3  2  | 0,2 - 1,5 kg * | |
| | | Treska | 3  2  | 0,2 - 1,5 kg * | |
| | | Morský okúň | 3  2  | 0,2 - 1,5 kg * | |
| | | Pražma morská | 3  2  | 0,2 - 1,5 kg * | |
| | | Mugil | 3  2  | 0,2 - 1,5 kg * | |
| | | Celá ryba | 3  2  | 0,2 - 1,5 kg * | |
| | | Ryba v soľnej kruste | 3  | 0,2 - 1,5 kg * | |
| Pečené filé a steaky | Pečený tuniak | 3  2  | 1 - 3 cm | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. | |
| | Steak z lososa | 3  2  | 1 - 3 cm | | |
| | Steak z mečúňa | 3  2  | 0,5 - 3 cm | | |
| | Steak z tresky | 3  2  | 100 - 300 g | | |
| | Filé z morského okúňa | 3  2  | 50 - 150 g | | |
| | Filé z pražmy | 3  2  | 50 - 150 g | | |
| | Ostatné filé | 3  2  | 0,5 - 3 cm | | |
| | Rybíe filé | 3  2  | 0,5 - 3 cm | | |
| Grilované morské plody | Mušle svätého jakuba | 4  | jeden plech | Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom | |
| | Gratinované mušle | 4  | jeden plech | 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 |
| | | Plnená zelenina | 3 | 100 - 500 g každá | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. |
| | | Iná zelenina | 3 | 500 - 1 500 g | |
| | Gratinovaná zelenina | Zemiaky | 3 | 1 plech | Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou |
| | | Paradajky | 3 | 1 plech | Obaľte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom |
| | | Paprika | 3 | 1 plech | Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie |
| | | Brokolica | 3 | 1 plech | Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie |
| | | Karfiol | 3 | 1 plech | |
| | | Iné | 3 | 1 plech | |

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




















PRÍSLUŠENSTVO



Rošt

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

Potravínová sonda

| | Katégorie potravín | Úroveň a príslušenstvo | Množstvo | Informácie o varení |
|---|--------------------------|---|--------------------|---|
| CHLIEB | Pečivo | 3  | 60 - 150 g každý* | Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie |
| | Chlieb strednej veľkosti | 3  | 200 - 500 g každý* | Prípravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech |
| | Sendvič vo forme | 2  | 400 - 600 g každý* | Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie |
| | Veľký chlieb | 2  | 700 - 2 000 g * | Prípravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech |
| | Celozrnná | 2  | 500 - 2 000 g * | |
| | Bagety | 3  | 200 - 300 g každý* | Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie |
| | Špeciálny chlieb | 2  | - | Prípravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech |
| PIZZA | Tenká pizza | 2  | okružla - plech | Prípravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 - 225 g múky, oleja a soli. Nechajte vykysnúť pomocou určenej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku |
| | Hrubá pizza | 2  | okružla - plech | |
| | Mrazená pizza | 2  | 1 - 4 vrstvy | Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. |
| | | 4  1  | | |
| 5  3  1  | | | | |
| 5  4  2  1  | | | | |

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt

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

Potravínová sonda

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

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

VONKAJŠIE POVRCHY

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky

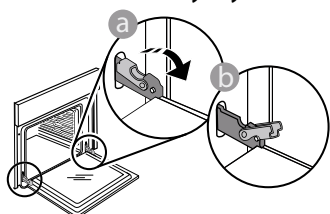
- jedla alebo škvrný spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

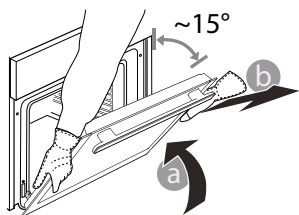
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

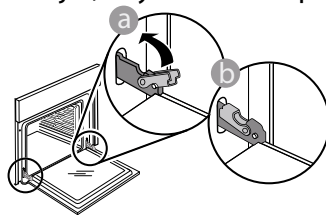


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

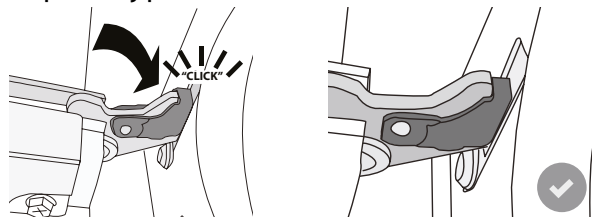


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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



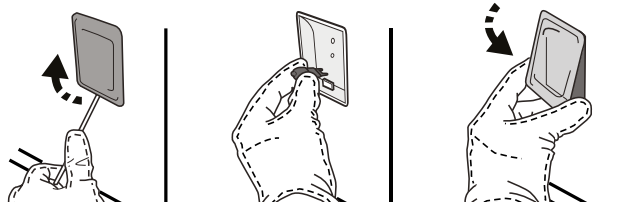
Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



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

VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Vyberte vodiace lišty.
- Pomocou skrutkovača vypáňte kryt svetidla.
- Vymeňte žiarovku.
- Vráťte kryt svetidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
- Znovu nasadíte vodiace lišty.
- Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.



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

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

Často kladené otázky o Wi-Fi

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

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

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

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

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

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

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

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

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



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

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

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

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

Kde nájdem MAC adresu spotrebiča?

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

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

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

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

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

Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

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

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


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

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

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

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

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

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí  alebo rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom? Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

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

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

Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

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

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











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

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


Vymenil som router, čo mám urobiť?

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


RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|--|--|--|
| Rúra nefunguje. | Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila. |
| Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno. | Porucha rúry. | Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , ťuknite na  Info a potom zvolte „Factory Reset“ (Pôvodné nastavenia). Všetky uložené nastavenia budú vymazané. |
| V domácnosti sa vypne prúd. | Nastavenie výkonu je nesprávne. | Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Pre zmenu stlačte  , zvolte  Ďalšie režimy a potom zvolte Riadenie výkonu. |
| Funkcia sa nespúšťa. V demo režime funkcia nie je dostupná. | Je spustený demo režim. | Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte Uložiť režim Demo. |
| Na displeji sa zobrazí ikona  . | Wi-Fi router je vypnutý. Nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované. | Skontrolujte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči silný. Skúste reštartovať router. Pozrite sa do časti Často kladené otázky o Wi-Fi. Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte  , ťuknite na  Wi-Fi a zvolte Pripojenie k sieti. |
| Spojenie nie je podporované. | Vzdialené ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené. | Pred kúpou si overte, či vaša krajina dovoľuje vzdialené ovládanie elektronických spotrebičov. |
| Displej dotykovej obrazovky nefunguje správne. | Dlhé používanie. Preťažný systém. | Stlačte a aspoň na 4 sekundy podržte  . Zapnite rúru a zistite, či problém pretrváva. |

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 [www](http://www.whirlpool.eu) Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke docs.whirlpool.eu

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

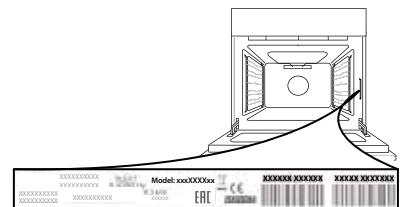
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky docs.whirlpool.eu (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> 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