

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

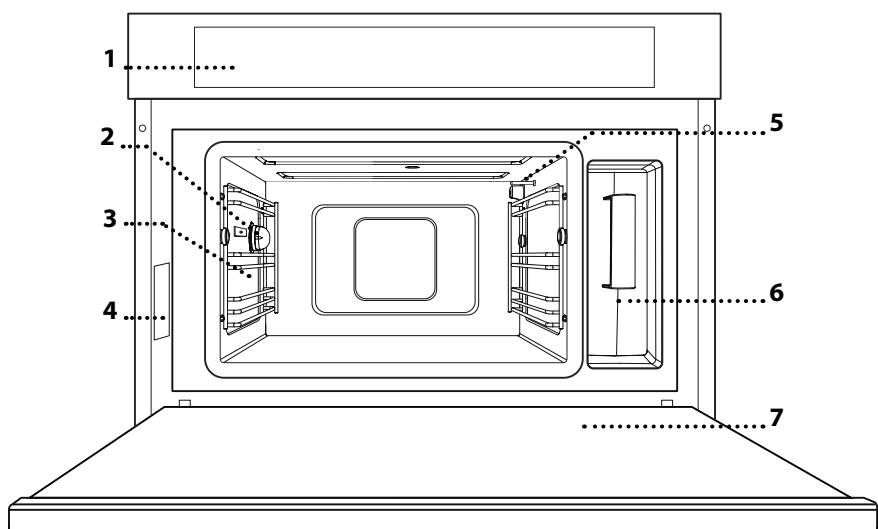


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

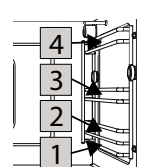


Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



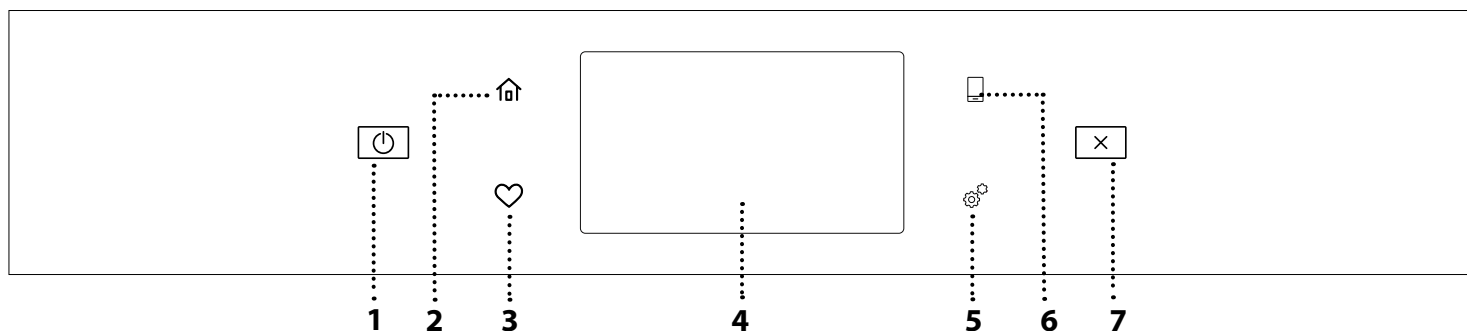
1. Ovládací panel
2. Osvetlenie
3. Vodiace lišty



Úrovne, na ktoré možno položiť príslušenstvo, sú očíslované, pričom 1 je najnižšia a 4 najvyššia.

4. Výrobný štítok (neodstraňujte)
5. Teplotný snímač
6. Nádobna na vodu
7. Dvere

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ON/OFF

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁRADIE

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

6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

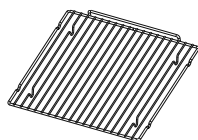
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

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

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



Umožňuje efektívnu cirkuláciu horúceho vzduchu. Jedlo položte priamo na rošt alebo naň položte plech na pečenie alebo plechové či iné teplovzdorné nádoby. Pri

príprave jedál priamo na rošte na nižšiu úroveň podeň umiestnite nádobu na odkvapkávanie. Možno ju tiež umiestniť buď na plech alebo parnú nádobu na tej istej úrovni.

PLECH NA PEČENIE



Používa sa ako plech na pečenie pri funkcii „Horúci vzduch“ a „Horúci vzduch + varenie v pare“ na prípravu mäsa, rýb, zeleniny alebo rôznych druhov chleba a sladkého pečiva.

Hodí sa aj ako podložka pod teplovzdorné nádoby, aby ste ich nemuseli položiť na dno rúry. Keď ho postavíte pod rošt alebo parnú nádobu, zachytáva šťavy.

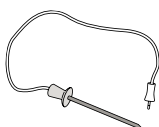
PARNÁ MISKA



Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Umiestnite pod ňu plech na pečenie na zachytenie

šťavy z pečenia.

POTRAVINOVÁ SONDA

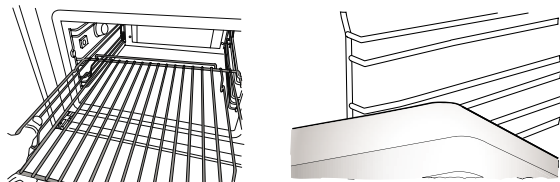


Na meranie teploty vnútri jedál počas pečenia.

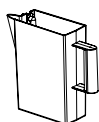
Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

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



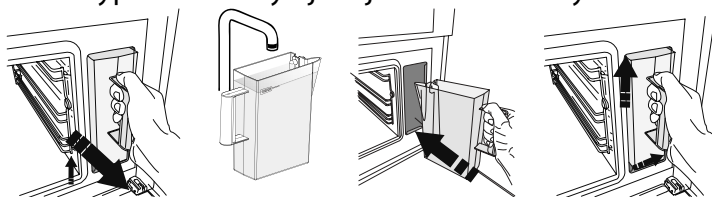
NÁDOBA NA VODU



Naplňte ju pitnou vodou zakaždým, keď používate funkcie pary.

Nádoba na vodu je ľahko prístupná po otvorení dvierok. Vyberiete ju tak, že ju trochu nadvihnete a potiahnete k sebe.

Pred umiestnením nádoby na vodu do držiaka zabezpečte, aby bola vodovodná rúrka v správnej polohe v dutine na hornom okraji nádoby na vodu. Naplňte nádobu na vodu až po značku „MAX“ a vložte ju do držiaka. Vrchná a pravá strana nádoby na vodu by sa mala dotýkať bokov držiaka. Nádobu na vodu úplne zasunúť do držiaka a potom zatlačiť dolu, až zapadne na miesto. Po každom použití nádobu na vodu vyprázdniť. Vylejte aj vodu z trubičky.



ŠPONGIA

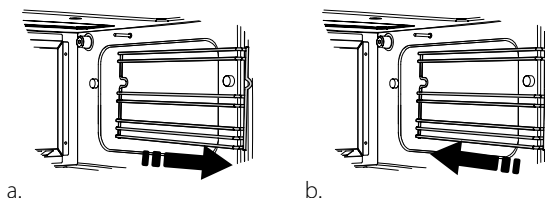


Na odstraňovanie kondenzátu, ktorý sa vytvorí počas pečenia. Nenechávajte ju v nádobe na vodu.

Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

- Ak chcete vodiace lišty vybrať, vysuňte ich dopredu, potiahnite k sebe a vyberte z držiakov. (a)
- Pri vsádzaní ich nasadte do držiakov opatrným zatlačením nadol, až zapadnú na miesto. (b)



Pred kúpou ďalšieho príslušenstva, ktoré je v ponuke na trhu, sa presvedčte, či sú nádoby teplovzdorné a vhodné na parenie.

Medzi vrchom nádoby a stenami priestoru na prípravu jedál musí byť medzera najmenej 30 mm, aby mohla para dostatočne prúdiť.

FUNKCIE



MANUÁLNE FUNKCIE

• PARA

Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanširovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu.

Obj	°C	☀	🔥
Halušky	90 – 100	10 – 15	3 1
Rybacia paštéta	75 – 80	60 – 90	2
Smažené vajíčka	90	20 – 25	3
Cvikla	100	50 – 60	3 1
Červená kapusta	100	30 – 35	3 1
Biela kapusta	100	25 – 30	3 1
Biela fazuľa	100	75 – 90	3 2/1

• HORÚCI VZDUCH

Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obyčajnej rúry. Pri tejto funkcii vám odporúčame používať rošt, pretože umožňuje efektívnu cirkuláciu vzduchu. Prípadne môžete pri niektorých jedlách, ako sú sušienky alebo rožky použiť plech na pečenie.

Obj	☑	°C	☀	🔥
Torty (Koláč)	Áno	160	35 – 40	2
Cookies	Áno	150 – 165	12 – 15	2
Odpaľované cesto	Áno	190 – 200	25 – 30	2
Rolády	Áno	230	7 – 8	2
Slané koláče	Áno	180 – 190	35 – 40	2
Krehké pečivo	Áno	180 – 190	15 – 20	2
Mraz. pikant. krídla	Áno	190 – 200	15 – 18	2

• HORÚCI VZDUCH + VARENIE V PARE

Na prípravu jedál, ktoré sú zvonka chrumkavé, ale vnútri mäkké a šťavnaté. Je vhodná predovšetkým na pečenie kusov mäsa alebo hydiny, rýb, zemiakov, mrazených hotových jedál, zákuskov a dezertov.

Obj	°C	☀	☀	🔥
Chlieb	180 – 190	Slabá – stredná	35 – 40	2
Morčacie prsíčka	200 – 210	Stredná	50 – 60	2 1
Rebierka	160 – 170	Nízka	80 – 90	2 1
Pečená ryba	190 – 200	Nízka	15 – 25	2 1
Opekaná zelenina	200 – 210	Stredná – vysoká	20 – 30	2 1

• ŠPECIÁLNE

» ROZMRAZOVANIE PAROU

Na rozmrazovanie akýchkoľvek potravín. Potraviny, ako je mäso a ryby, vkladajte do parnej misky bez obalu na 3. úroveň. Na nižšiu úroveň pod ne podložte odkvapávaciu misku na zberanie vody. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, nerozmrazujte potraviny úplne, ale nechajte rozmrazenie dokončiť počas odstátia. Odporúčame uchovávať chlieb zabalený, aby sa zabránilo jeho prílišnému zmäknutiu.

	Obj	🔥	☀	☀	°C
Mäso	Mleté	500	25 – 30	30 – 35	60
	Nakrájané			20 – 25	
	Párky	450	10 – 15	10 – 15	
Hydina	Vcelku	1 000	60 – 70	40 – 50	
	Filé	500	25 – 30	20 – 25	
	Stehná		30 – 35	25 – 30	
Ryby	Vcelku	600	30 – 40	25 – 30	
	Filé	300	10 – 15	10 – 15	
	Porcia	400	20 – 25	20 – 25	
Zelenina	Porcia	300	25 – 30	20 – 25	
	Kúsky	400	10 – 15	5 – 10	
Chlieb	Bochník chleba	500	15 – 20	25 – 30	
	Plátky	250	8 – 12	5 – 10	
	Pečivo / žemle		10 – 12	5 – 10	
	Koláč	400	8 – 10	15 – 20	
Ovocie	Zmes	400	10 – 15	5 – 10	
	Bobuľovité ovocie	250	5 – 8	3 – 5	

» OHREV S PAROU

Na ohrev hotových jedál, ktoré sú zmrazené, vychladené alebo majú izbovú teplotu. Táto funkcia využíva paru na jemné ohriatie jedla bez vysušenia, čím sa zachová jej pôvodná chuť. Výsledok bude lepší, keď sa jedlo nechá niekoľko minút odstáť. Odporúčame umiestniť menšie alebo tenšie kusy jedla v strede a väčšie a hrubšie kusy okolo vonkajšieho okraja. Ak použijete parnú nádobu, dajte pod ňu plech na pečenie na zachytávanie tekutín vytekajúcich z jedla.

» KYSNUTIE

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

» KONZERVÁCIA

Na zaváranie ovocia a zeleniny.

Odporúčame používať iba čerstvé, kvalitné ovocie a zeleninu. Naplňte poháre ovocím alebo zeleninou (podľa možnosti predvarenými) a zalejte konzervovacím nálevom, cca 2 cm od horného okraja pohára. Potom voľne nasadte viečka bez utiahnutia.

Rošt položte na úroveň 2, podeň dajte plech na pečenie a poháre postavte na rošt. Prípadne môžete poháre postaviť rovno na plech na pečenie. Aktivujte funkciu. Po skončení napevno utiahnite viečka (ruky si chráňte špeciálnymi rukavicami alebo teplovzdornou handričkou) a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

» JOGURT

Na prípravu jogurtu. Pred aktivovaním funkcie pridajte cca 100 g čerstvého plnotučného jogurtu dostupného na trhu na jeden liter plnotučného mlieka izbovej teploty.

Upozornenie: Ak použijete nepasterizované mlieko, najprv ho priveďte do mierneho varu a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Nalejte zmes do teplovzdorných pohárov, prikryte ich teplovzdornými viečkami alebo fóliou a potom uložte na rošt uložený na úrovni 2. Zvoľte funkciu a nastavte dobu prípravy na päť hodín (teplotu nemožno meniť). Po skončení funkcie nechajte jogurt pred podávaním niekoľko hodín vychladnúť v chladničke.

» DEZINFEKCIA

Na dezinfekciu detských fľašiek alebo nádob parou. Položte rošt alebo plech na pečenie na 1. úroveň a fľašky alebo nádoby položte naň tak, aby bolo medzi nimi dosť priestoru a para sa dostala ku všetkým častiam.

» DOKONČOVANIE

Na optimalizáciu prípravy hotových jedál, aby zostali mäkké a šťavnaté. Táto funkcia umožňuje, aby sa hotové alebo čiastočne predvarené jedlá, ako sú pečené kusy mäsa, rýb a gratinované jedlá znovu rovnomerne ohriali. Odporúčame uložiť jedlo do nádoby na rošt na 3. úrovni alebo priamo do parnej nádoby na 3. úroveň a pod to umiestniť plech na pečenie. Teplotu rúry nastavte na konečnú teplotu jedla, ktorú chcete dosiahnuť.

	10l	°C	☺	☺
Hotové jedlá		100	18 – 25	3 2/1 12.2.2f
Polievka / vývar		100	20 – 25	3 12.2.2f
Zelenina		100	20 – 25	3 2/1 12.2.2f
Ryža / cestoviny		100	15 – 20	3 2/1 12.2.2f
Zemiaky		100	20 – 25	3 2/1 12.2.2f
Mäsové rezne		100	15 – 20	3 2/1 12.2.2f
Mäso v omáčke		100	25 – 30	3 12.2.2f
Rybie filé		100	10 – 15	3 2/1 12.2.2f

6th
sense

6th SENSE

Na varenie niekoľkých druhov jedla a rýchle a ľahké dosiahnutie optimálnych výsledkov. Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách:



recepty 10l, ak je potrebné predhriatie ☺, teplota °C, úroveň pary ☺, hmotnosť 12.2.2f, čas prípravy ☺, čas odstátia ☺, príslušenstvo a úroveň 12.2.2f navrhované na prípravu.

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

Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

..... Rošt, 12.2.2f tortová forma na rošte, 12.2.2f plech na pečenie, 12.2.2f parná nádoba, 12.2.2f nádoba s vodou

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 nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo DALŠIA.

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

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

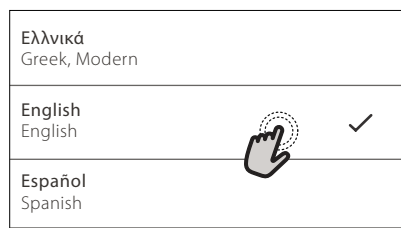
1. ZVOĽTE JAZYK

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

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.



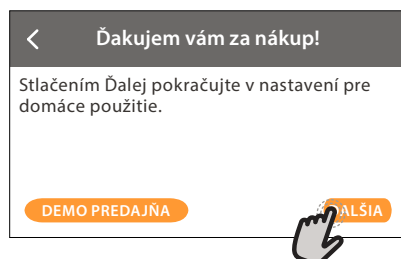
- Ťuknite na požadovaný jazyk.



Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

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



3. NASTAVENIE WIFI

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.

- Pripojenie nastavíte ťuknutím na NASTAVIŤ HNEĎ.



Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

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

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 x 720 (alebo vyšším) alebo iOS. V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

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

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

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

2. Vytvorte si účet

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

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Je to jedinečný kód, číslo za slovom SERVICE na výrobnom štítku umiestnenom na výrobku.

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).

NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

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


- 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.

4. NASTAVENIE BODU VARU

Pred použitím na prípravu jedál je potrebné rúru kalibrovať, aby mohla para prúdiť efektívne.

Po naplnení nádoby na vodu a vložení na miesto stlačte, zvolte  Ďalšie režimy a potom zvolte Kalibrácia bodu varu.

Kalibráciu spustíte stlačením ŠTART; dbajte pritom, aby boli až do konca procesu dvierka rúry zatvorené.

Upozornenie: Pri tomto procese sa môže vytvoriť veľké množstvo pary: Je to úplne normálne.

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.

Zohrejte rúru na 200 °C, ideálne pomocou funkcie „Horúci vzduch“.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

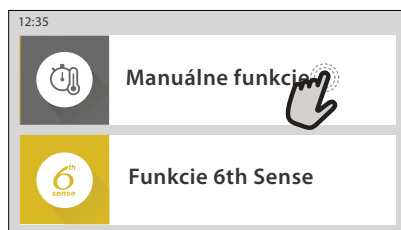
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

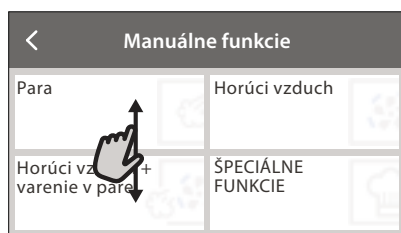
- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykem kdekoľvek na displeji.

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 PARY

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.



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



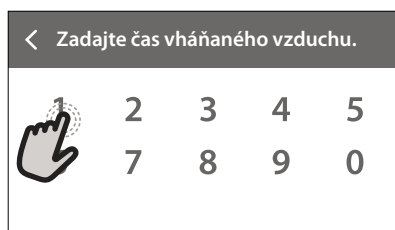
TRVANIE

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

- Nastavovanie trvania začnete ťuknutím na „Nastaviť dobu varenia“.



- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na DALŠIA.

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 zo zoznamu typ prípravy jedla.
- Zvoľte funkciu.

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 potravinu (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

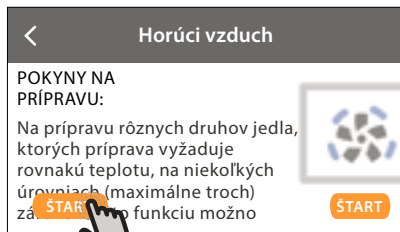
Pri niektorých funkciách 6th Sense sa vyžaduje použitie potravinovej sondy. Zastrčte ju pred voľbou funkcie. Najlepšie výsledky so sondou dosiahnete, ak sa budete riadiť odporúčaniami v príslušnej časti.

- 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.

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

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

- 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 začne sa príprava jedla.

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.

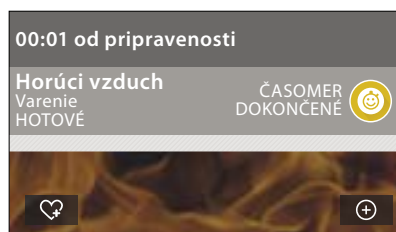
7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA



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

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

Niektoré funkcie môžete po skončení prípravy jedla uložiť ako obľúbené a v budúcnosti ich rýchlo použiť s uchovaním tých istých nastavení alebo predĺžiť prípravu jedla.




- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na .
- 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

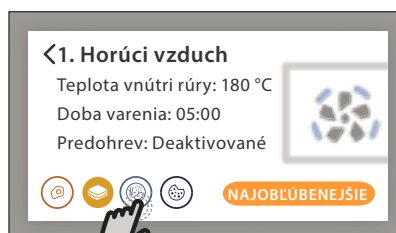
Po skončení funkcie môžete ťuknúť na  a uložíte ju ako obľúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

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 **NAJOBĽÚBENEJŠIE**.



PO ULOŽENÍ

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



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

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál



Ťuknutím na sa vám zobrazí aj história funkcií použitých naposledy.

- Prejdite prstom po 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 DALŠIA: 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.

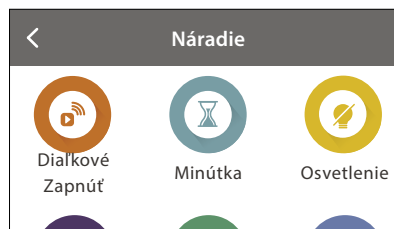
Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

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

Každý časový úsek možno kombinovať iba s jedným jedlom.

10. NÁRADIE

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



AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Po aktivovaní časovača môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

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

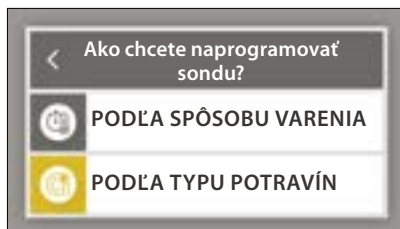
Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

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 dverka 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

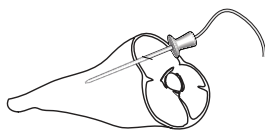
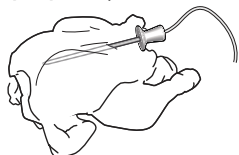
Používanie potravinovej sondy vám umožňuje merať teplotu vo vnútri jedla počas jeho prípravy.

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

Hydina: Zasuňte špičku do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

Kusy mäsa alebo stehná: Zasuňte špičku do najhrubšej časti.

Ryby (vcelku): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, ale vyhnite sa chrbtici.



SAMOČISTENIE

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla.

VYPUSTIŤ

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v ohrievači. Odporúča sa vypustiť ju po každom použití rúry. Displej zobrazí, kedy treba ohrievač úplne vypustiť. Po určitom počte použití bude tento úkon povinný a funkcia pary sa nebude dať spustiť, kým ho nedokončíte.

Po zvolení funkcie Vypúšťanie alebo na výzvu na displeji ťuknite na ŠTART a postupujte podľa zobrazených úkonov.

Po skončení vylejte vodu a vypláchnite nádobu na vodu pitnou vodou.

Upozornenie: Ak je ohrievač príliš horúci, funkcia sa neaktivuje.

ODVÁPNIŤ

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

Celá funkcia trvá v priemere okolo 240 minút.

Funkcia je rozdelená na niekoľko fáz: vypúšťanie, odvápnovanie, oplachovanie. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov zobrazených na displeji a po skončení ťuknite na ŠTART, aby ste prešli na ďalšiu fázu.

Pre lepšie výsledky odporúčame naplniť nádrž produktom, ktorý vám poskytne popredajný servis (postupujte podľa pokynov uvedených na výrobku).

Až do skončenia rúry nevypínajte. Funkcie prípravy jedla nemožno aktivovať počas cyklu čistenia.

Upozornenie: Na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste túto činnosť robili pravidelne.


STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

ZÁMOK OVLÁDANIA

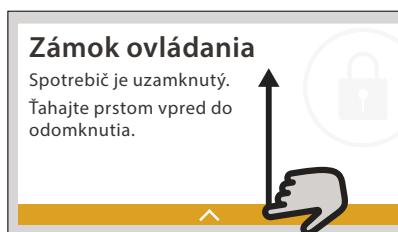
Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Deaktivovanie zámku:

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



ĎALŠIE REŽIMY

Na nastavenie Kalibrácie bodu varu

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.

UŽITOČNÉ TIPY

KOLÁČE A CHLIEB

Odporúčame použiť funkciu „Horúci vzduch“ na koláče a „Horúci vzduch + varenie v pare“ na chlebové výrobky.

Používajte kovové formy tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt.

Alternatívne, na pečenie určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúr, ako sú sušienky alebo sendviče.

Ak chcete skontrolovať, či je pokrm, ktorý pečiete, hotový, vložte špajdlu do stredu: ak bude po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

PIZZA

Plech mierne vmažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok.

KYSNUTIE

Zakryte nádobu na pečenie s obsahom cesta vlhkou handričkou a položte ju na plech na pečenie. Toto dajte do rúry na úroveň 1 alebo 2.

Odporúčame kysnutie cesta v rúre, pretože tá poskytuje konštantnejšiu teplotu ako okolitý vzduch. Napriek tomu je vhodné skontrolovať cesto včas (zhruba po uplynutí tretiny celkovej doby kysnutia), inak by sa mohol zdvihnúť príliš veľa.

Môžete tiež dať kysnúť natahnuté alebo narezané cesto, ktoré sa už čiastočne zdvihlo: Zakryte plech na pečenie handričkou a položte ho na úroveň 2 alebo 3. Čas potrebný na to bude približne polovica normálnej doby kysnutia. Čas na vykysnutie pre pizzu začína približne jednu hodinu pre 1 kg cesta.

ÚSPORA ENERGIE

Zabezpečte, aby dvierka rúry boli úplne zatvorené, keď je rúra zapnutá, a majte ich počas prípravy jedla čo najviac zatvorené.







































Ak je to možné, položte potraviny priamo na dodané príslušenstvo a nepoužívajte ďalšie nádoby na varenie.

Nikdy nepredhrievajte rúru pred prípravou jedla, ak to nie je nutné.

Narezaním potravín na malé, rovnako veľké kusy vám umožní skrátiť dobu prípravy jedla a následkom toho šetriť energiou.

Pri príprave jedla dlhší čas (t.j. viac ako 30 minút) odporúčame znížiť teplotu počas konečnej fázy: Zvyškové teplo v rúre bude dostatočné na to, aby sa pokračovalo v príprave jedla.

Využite toto zvyškové teplo na zohriatie iných potravín.

Kategória potravín / Recepty	Úroveň a príslušenstvo	Informácie o varení
DUŠENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Lasagne 	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
	Lasagne* 	Vyberte z obalu a dôkladne odstráňte plastovú fóliu
RYŽA A CEREÁLIE	Biela ryža 	Pridajte do pekáča slanú vodu a ryžu. Na každú šálku ryže použite 1 a pol šálky vody
	Nelúpaná ryža 	
	Ryža basmati 	
	Bulgur 	
	Kuskus 	
MÄSO	Pečené hovädzie mäso  	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstať aspoň 15 minút
	Pečené teľacie  	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstať aspoň 15 minút
	Pečené bravčové  	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstať aspoň 15 minút
	Pečená jahňacina  	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou, korením a nasekaným cesnakom. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstať aspoň 15 minút
	Pečené kurča  	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor
	Kuracie kúsky  	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte v parnej nádobe s kožou smerom nadol
	Pečená kačka  	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou, korením a paprikou. Vložte do rúry prsiami smerom nadol
	Rezne v pare  	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
	Hot dog  	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
	Sekaná 	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu a vtačte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín
RYBY A MORSKÉ PLODY	Celá pečená ryba 	Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom
	Celá ryba varená v pare  	
	Rybie filé na pare  	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
	Kotlety z rýb na pare  	
	Gratinované ryby 	Vyberte z obalu a dôkladne odstráňte plastovú fóliu
	Mušle  	Pred varením ochuťte olejom, korením, citrónom, cesnakom a petržlenom. Dobre premiešajte
Krevety  	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Plech na pečenie








































Parná miska



Potravínová sonda

*Mrazené

Kategória potravín / Recepty	Úroveň a príslušnosť	Informácie o varení	
ZELENINA	Opekaná zelenina	Pečené zemiaky  2	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Vyprážené zemiaky*  2	Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie
		Vyprážené zemiaky  2	Ošúpte a pokrájajte zemiaky na kúsky. Namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchých zemiakov. Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie
		Plnená paprika  2	Papriky prekrojte na polovice a odstráňte semienka. Vyčistené naplňte zmesou mletého mäsa, strúhanky a nastrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkovou príchuťou
		Plnená tekvica  2	Tekvicu vydlabte a nasekajte dužinu. Zmiešajte tekvicové kocky, strúhanku a nastrúhaný syr. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkovou príchuťou
		Plnený baklažán  2	Vydlabte baklažán a dužinu uvarte do mäčka. Nechajte vychladnúť. Potom naplňte zmesou uvarenej dužiny z baklažánu s mletým mäsom, vajíčka, strúhanky a nastrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkovou príchuťou
		Plnené paradajky  2	Odrežte vrch paradajok a odložte nabok. Vydlabte dužinu paradajok a uvarte s ryžou. Ochuťte bylinkami, prípadne bujónom. Keď je ryža mäkká, nechajte ju vychladnúť a hojne naplňte paradajky rizotom. Pre pečenie uzatvorte paradajky odrezanými vrchmi
	Gratinovaná zelenina	Gratinované zemiaky  2	Nakrájajte na kúsky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
		Gratinovaná zelenina*  2	Vyberte z obalu a dôkladne odstráňte plastovú fóliu
	Zelenina varená v pare	Celé zemiaky  3  1	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Kúsky zemiakov  3  1	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Hrášok  3  1	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Mrkva  3  1	
		Brokolica  3  1	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
Karfiol  3  1			
Špargľa  3  1		Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
Tekvica  3  1		Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
Artičoky  3  1		Prerežte napoly. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
Ružičková kapusta  3  1		Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
Kukuričné klasy  3  1		Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
Paprika  3  1		Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
Zelenina varená v pare*  3  1		Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
SLANÉ KOLÁČE	Lotrinský slaný koláč  2	Rozložte cesto na plech a poprepichujte ho vidličkou. Pripravte zmes quiche lorraine tak, aby ste mohli pripraviť 6 porcií	
	Lotrinský slaný koláč*  2	Vyberte z obalu a dôkladne odstráňte plastovú fóliu	

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Plech na pečenie































Parná miska



Potravinová sonda

*Mrazené

Kategória potravín / Recepty	Úroveň a príslušnosť	Informácie o varení		
CHLIEB	Pečivo	2 	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie	
	Pečivo *	2 		
	Sendvič vo forme	2 		Vyberte z obalu. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Predpečené pečivo	2 		
	Scones	2 		Vytvarujte do jedného väčšieho alebo na menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený plech na pečenie
	Pečivo konzervované	2 		Vyberte z obalu. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
PIZZA	Pizza	2 	Pripravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku	
	Tenká pizza *	2 		
	Hrubá pizza *	2 		Vyberte z obalu a dôkladne odstráňte plastovú fóliu
	Chladená pizza	2 		
KOLÁČE A MÚČNIKY	Koláč z piškótového cesta vo forme	2 	Pripravte cesto na piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 700 – 800 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie	
	Cookies	2 	Pripravte cesto z 250 g múky, 100 g slaného masla, 100 g cukru a 1 vajíčka. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Rozvalkajte na hrúbku 5 mm, vytvarujte podľa potreby a rovnomerne rozložte na plech	
	Snehové pusinky	2 	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	
	Ovocný koláč	2 	Pripravte cesto zo 180 g múky, 125 g masla a 1 vajíčka. Rozložte cesto na plech a naukladajte naň 700 – 800 g na plátky narezaného čerstvého ovocia zmiešaného s cukrom a škoricou	
	Ovocný koláč *	2 		
	Mafiny	2 	Pripravte cesto na 10 – 12 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie	
	Suflé	2 	Pripravte zmes na suflé s citrónom, čokoládou alebo ovocím a vlejte ju do nádoby s vysokými okrajmi vhodnej do rúry	
DEZERTY	Pečené jablká	2 	Odstráňte jadrá a jablká naplňte marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom	
	Ovocný kompót	3  1 	Ovocie ošúpte a odstráňte jadrá. Nakrájajte na kúsky a rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
	Crème Brulée	3  1 		
VAJCIA	Vajce na polotvrdo	3  1 	Ak sa vajíčka budú jesť studené, okamžite ich opláchnite v studenej vode	
	Vajce na tvrdo	3  1 		
	Vajce na mäkko	3  1 		

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Plech na pečenie














Parná miska



Potravínová sonda

*Mrazené

Kategória potravín / Recepty		Úroveň a príslušenstvo	Informácie o varení
PRÍPRAVA VO VÁKUUI VARENIE	Mäso vcelku	2 	Rovnomerne rozložte balíčky okolo stredu roštu. Dbajte, aby boli balíčky vákuované
	Sekané mäso	2 	
	Hydina	2 	
	Ryby	2 	
	Mäkkýše	2 	
	Mäkkýše	2 	
	Zelenina	2 	
	Ovocie	2 	
	Sladká smotana	2 	
	Smotana na varenie	2 	
	OHREV	Mrazená	
Chladené		2 	

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt

Pekáč alebo forma na
tortu
na rošte

Plech na pečenie



Parná miska



Potravinová sonda

*Mrazené

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Ak nebudete spotrebič pravidelne čistiť, môže sa povrch spotrebiča znehodnotiť. To môže následne skrátiť životnosť spotrebiča a spôsobiť vznik nebezpečných situácií.

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

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

Pred začatím údržby musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.

Používajte ochranné rukavice.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvryny od zvyškov jedla.

- Vlhkosť vytvorenú varením v pare odstránite, ak necháte rúru vychladnúť a potom priestor na prípravu jedla utriete handričkou alebo priloženou špongiou. Odporúčame pravidelne používať funkciu čistenia parou.

VÝMENA ŽIAROVKY

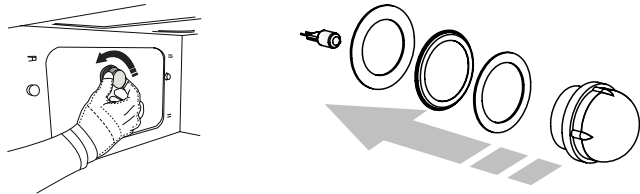
- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Odskrutkujte kryt žiarovky a opatrne vyberte tesnenia a podložku.
- Vymeňte žiarovku a kryt znova naskrutkujte a pritom dbajte na správne nasadenie tesnení a podložky.
- Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

PRÍSLUŠENSTVO

- Väčšinu príslušenstva možno umývať v umývačke, vrátane vodiacich líšt.

- Nádobu na vodu starostlivo vyčistite pomocou špongie a trošky pH neutrálneho čistiaceho prostriedku. Opláchnite pitnou vodou.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 10 W/12 V typu G4, 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 WiFi

Ktoré WiFi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný WiFi adaptér podporuje WiFi 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 zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou WiFi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

Za normálnych okolností je WiFi 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 WiFi, ako sú prístupové body, WiFi 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 WiFi kanál zo susedstva?

Nastavte na pevno router, aby používal váš domáci WiFi 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.

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“.
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.
Rúra nevytvára paru.	Nádoba na vodu nie je vložená správne. Nádoba na vodu je prázdna.	Skontrolujte, či je nádoba na vodu v správnej polohe a či je naplnená pitnou vodou až po značku „MAX“, potom znova spustíte požadovanú funkciu.
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  .	WiFi 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 WiFi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál WiFi pri spotrebiči silný. Skúste reštartovať router Pozrite sa do časti Často kladené otázky o WiFi. Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte  , ťuknite na  WiFi 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.

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 [www](http://www.docs.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

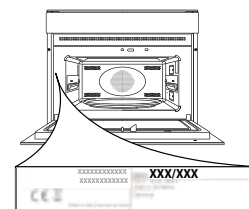
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky docs.whirlpool.eu (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> 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.



400011320066

Vytlačené v Taliansku