

# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

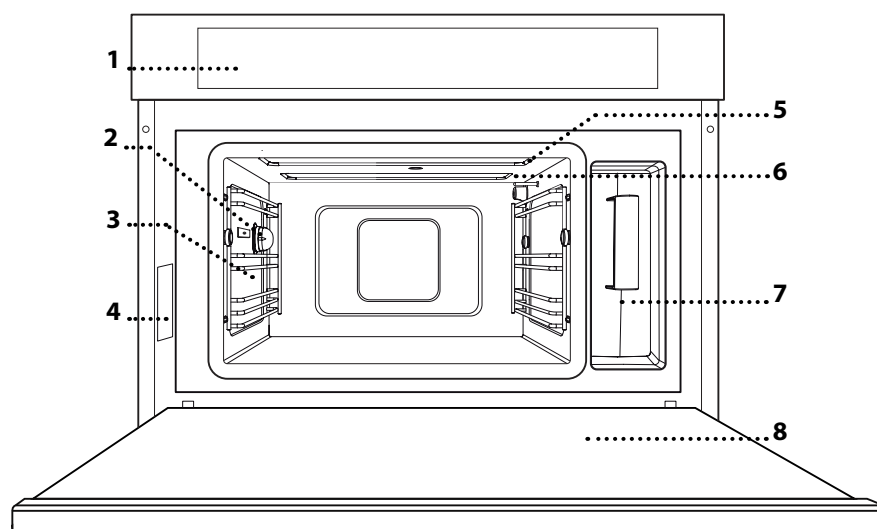


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie  
a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na  
našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)  
a podľa pokynov na zadnej strane tejto  
brožúrky.



Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel

2. Osvetlenie

3. Vodiace lišty

4. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)

5. Teplotný snímač

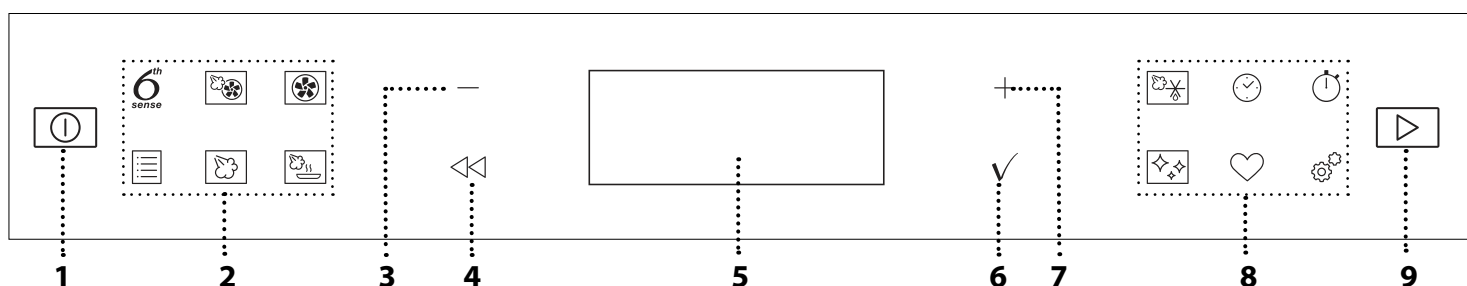
6. Ventil prívodu pary

7. Nádobu na vodu

8. Dvere

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

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



### 1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo  
zastavenie aktívnej funkcie.

### 2. MENU/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám a do  
menu.

### 3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie  
nastavenia alebo hodnôt funkcie.

### 4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce  
zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje  
meniť nastavenia.

### 5. DISPLEJ

### 6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie  
alebo nastavenej hodnoty.

### 7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie  
nastavenia alebo hodnôt funkcie.

### 8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

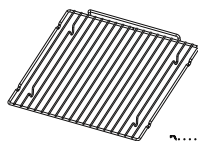
Na rýchly prístup k funkciám,  
nastaveniam a obľúbeným  
položkám.

### 9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím  
špecifických alebo základných  
nastavení.

# 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 ho tiež umiestniť buď priamo na odkvapkávaciu nádobu alebo parnú nádobu na tej istej úrovni.

## PLECH NA PEČENIE



Používa sa ako plech na pečenie pri funkcii „Horúci vzduch“ a „Horúci vzduch + Para“ 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. Možno ho tiež použiť ako nádobu na odkvapkávanie. Keď ho postavíte pod rošt alebo parnú nádobu, zachytáva šťavy.

## PARNÁ MISKA



Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Na zachytávanie šťavy položte odkvapkávaciu nádobu na nižšiu

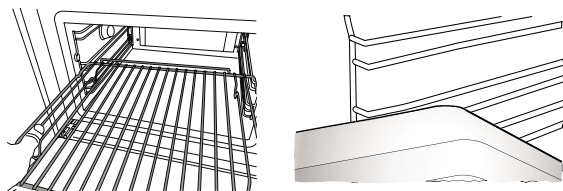
úroveň.

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

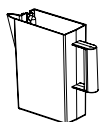
## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádobu na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.



## NÁDOBA NA VODU

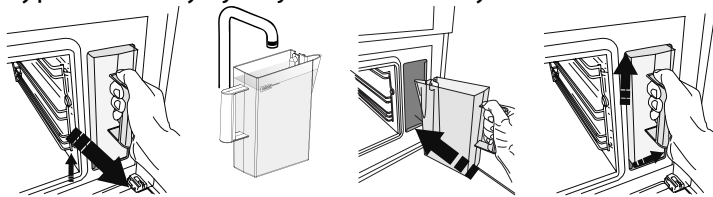


Naplňte ju pitnou vodou zakaždým, keď používate funkcie pary.

Nádobu 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

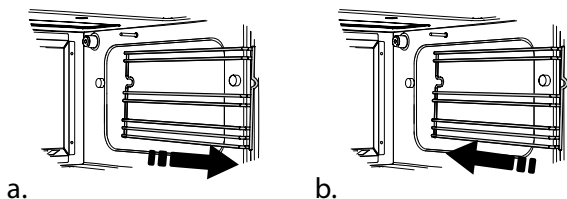


Na odstraňovanie kondenzátu, ktorý sa vytvorí počas pečenia. Nenechávajte ju v nádobe na vodu.

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

### 6<sup>th</sup> SENSE

Na výber jedného z množstva vopred nastavených receptov, ktoré vám umožnia pripravovať cestoviny, ryžu, vegetariánske jedlá, mäso, ryby, hydinu, prílohy, pizze, chlieb, koláče, vajíčka a múčniky efektívnejšie. Tieto funkcie automaticky zvolia najvhodnejšiu teplotu a spôsob prípravy pre všetky typy jedla. Po výzve len označte typ jedla a zvolte čas prípravy z navrhovaného intervalu.





#### HORÚCI VZDUCH + PARA

Funkcia 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.

	°C			
Chlieb	180 – 190	Slabá – stredná	35 – 40	2
Morčacie prsia	200 – 210	Stredná	50 – 60	2 1
Rebierka	160 – 170	Nízka	80 – 90	2 1
Pečené ryby	190 – 200	Nízka	15- 25	2 1
Pečená zelenina	200 – 210	Slabá – silná	20 – 30	2 1

#### HORÚCI VZDUCH




Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obvyčajnej 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.

		°C		
Torty (pečené)	Áno	160	35 – 40	2
Sušienky	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

### ŠPECIÁLNE

#### • UKONČENIE

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 odkvapkávacu nádobu. Teplotu rúry nastavte na konečnú teplotu jedla, ktorú chcete dosiahnuť.

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

#### • KYSNUTIE

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

#### • KONZERVOVANIE

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 odkvapkávacu nádobu a poháre postavte na rošt. Prípadne môžete poháre postaviť rovno na odkvapkávacu nádobu. Aktivujte funkciu. Po skončení napevno utiahnite viečka (ruky si chráňte špeciálnymi rukavicami alebo teplovzdušnou handričkou) a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Upozornenie: Na dôkladné vyčistenie pohárov vám odporúčame použiť funkciu „Dezinfekcia“.

## • 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 privedte do mierného 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. Vydrží 1 – 2 týždne. Do 5 – 7 dní môžete trochu z tohto jogurtu použiť na prípravu ďalšej dávky.

Upozornenie: Nádorie a nádoby na prípravu jogurtu vám odporúčame dôkladne vyčistiť pomocou funkcie „Dezinfekcia“.

## • DEZINFEKCIA

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

## VARENIE V PARE

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 blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu. Pred použitím tejto funkcie musí byť teplota rúry menej ako 100 °C. Ak tomu tak nie je, pred zapnutím nechajte rúru vychladnúť.

Ío	°C	🕒	🔧
Halušky	90 – 100	10 – 15	3 1
Rybacia paštéta	75 – 80	60 – 90	2
Varené vajčička	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

## OHREV 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 odkvapkávaciu nádobu, aby sa pozbierala všetka kvapalina vytekajúca z jedla.

## 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 odkvapkávaciu 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.

	Ío	🕒	🕒	🕒	°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	60
	Filety	500	25 - 30	20 - 25	
	Stehná		30 - 35	25 - 30	
Ryby	Vcelku	600	30 - 40	25 - 30	60
	Filety	300	10 - 15	10 - 15	
	Porcia	400	20 - 25	20 - 25	
Zelenina	Porcia	300	25 - 30	20 - 25	60
	Kusy	400	10 - 15	5 - 10	
Chlieb	Bochník chleba	500	15 - 20	25 - 30	60
	Krajce	250	8 - 12	5 - 10	
	Rožky / zemle		10 - 12	5 - 10	
	Koláč	400	8 - 10	15 - 20	
Ovocie	Zmes	400	10 - 15	5 - 10	60
	Bobuľovité ovocie	250	5 - 8	3 - 5	

## ČASOVAČE

Na funkciu úpravy časových hodnôt.

## ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

## ČISTENIE

### • SMART CLEAN

Na uľahčenie čistenia priestoru na prípravu jedál. Pravidelné používanie tejto funkcie zabraňuje tvorbe usadenín, ktoré by mohli poškodiť povrch.

### • VYPÚŠŤANIE

Na vypustenie vody z ohrievača, čím zaistíte, aby v ňom nezostali zvyšky vody. Táto funkcia sa aktivuje iba vtedy, keď je teplota rúry nižšia ako 60 °C.

### • ODVÁPŇOVANIE

Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne.

## OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

## NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry.








Keď je ECO režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia.


Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvoľte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

## AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam tabuliek:


recepty , či je potrebný predohrev , teplota , úroveň pary , hmotnosť , čas prípravy , čas odstátia 

, príslušenstvo a úroveň  odporúčaná na prípravu jedla.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženíím 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.

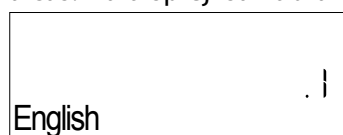
 Rošť,  tortová forma na rošte,  plech na pečenie,

 parná nádoba,  nádoba s vodou

## PRVÉ POUŽITIE


### 1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English“.



Stlačením **+** alebo **-** môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.

Výber potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením .


### 2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.




Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potom stlačte **✓**: Na displeji blikajú dve minútové číslice.

Minúty nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení .

### 3. NASTAVTE BOD VARU

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

Po výzve vyberte špongiu, potom nádobu na vodu opláchnite a naplňte pitnou vodou po značku „MAX“. Vložte nádobu na vodu, zatvorte dvierka a kalibráciu spustíte stlačením ; dbajte aby boli až do konca procesu dvierka rúry zatvorené. Po dokončení kalibrácie nechajte rúru vychladnúť a priestor na prípravu jedál utrite špongiou.

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

### 4. 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.

Odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Horúci vzduch“. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte , čím rúru zapnete: na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

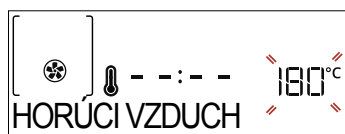
Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Funkciu z menu môžete vybrať stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdiť stlačením **✓**.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

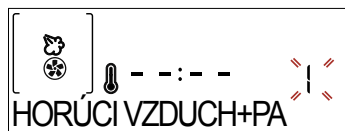
Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte **◀**, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

### TEPLOTA / ÚROVEŇ PARY



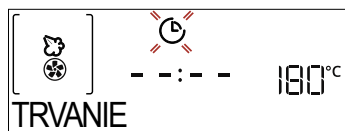
Keď na displeji bliká hodnota, pomocou **+** alebo **-** ju zmeňte, potom potvrdte stlačením **✓** a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).


Pri funkcii „Horúci vzduch + Para“ si môžete vybrať množstvo pary z nasledujúcich hodnôt: 1 (slabá), 2 (stredná), 3 (silná), 4 (extra).





Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu zmeniť pomocou **+** alebo **-**.

### TRVANIE




Keď na displeji bliká ikonka , pomocou **+** alebo **-** nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdte stlačením **✓**.


Upozornenie: Nastavenú dobu prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : zmeňte ju stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdte stlačením **✓**.


Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času). Na potvrdenie stlačte **✓** alebo  a spustíte funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

## ČAS UKONČENIA (ODLOŽENÝ ŠTART)


Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  bliká.





Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením **✓** alebo , potvrdte ho stlačením **✓** a aktivujte funkciu. Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne požadovanú teplotu postupne, čo znamená, že čas prípravy jedla bude trochu dlhší, než sa očakáva. Počas času čakania môžete stlačiť **+** alebo **-** na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť **◀** na zmenu ďalších nastavení. Stlačením  sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

## 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením .

Počas fázy odkladu sa po stlačení  rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením **◀** sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkať do úplného vychladnutia.

#### 4. PREDOHREV

Funkcia ventilátora vyžaduje fázu predhrievania. Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



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

V tejto chvíli otvorte dverka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dverka a začnite pečenie stlačením  alebo .

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dveriek počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou  alebo .

#### 5. ZASTAVIŤ VARENIE / PRIDAŤ ALEBO OBRÁTIŤ JEDLO

##### ZASTAVIŤ

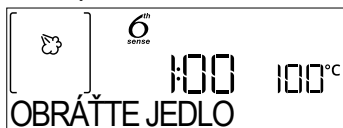
Po otvorení dveriek sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Proces prípravy jedla bude pokračovať, ak zatvoríte dverka a stlačíte .

Upozornenie: Počas funkcií „6<sup>th</sup> Sense“ otvárajte dverka iba po výzve.

##### PRIDAŤ ALEBO OBRÁTIŤ JEDLO

Pri niektorých receptoch 6<sup>th</sup> Sense Varenie treba jedlo vložiť po fáze predhrievania alebo pridať prísady na dovarenie jedla. Rovnako vás rúra vyzve, keď treba jedlo počas varenia obrátiť alebo pomiešať.



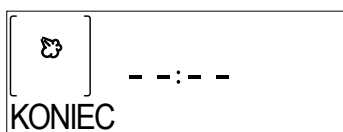
Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

Otvorte dverka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dverka a po stlačení  bude príprava jedla pokračovať.

Upozornenie: Ak je potrebné jedlo obrátiť, po 2 minútach bude rúra pokračovať v príprave jedla, aj keď ste nijaký úkon nevykonali. Fáza PRIDAŤ JEDLO trvá 2 minúty: ak nebude vykonaný žiaden úkon, funkcia sa ukončí.

#### 6. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.



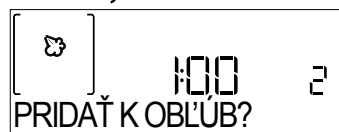
Stlačením  môžete pokračovať v príprave jedla alebo stlačte , ak chcete zmeniť čas prípravy nastavením nového trvania. Parametre varenia sa zachovávajú.

Stlačením  alebo  sa príprava jedla začne znova.

#### . OBLÚBENÉ

Aby sa uľahčilo používanie rúry, môže uložiť až 10 obľúbených funkcií.

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname obľúbených.



Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte .

Hneď ako bolo stlačené , stlačením  alebo  zvolte číselnú pozíciu a potvrdte stlačením .

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte : Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.

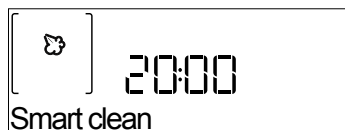




Pomocou  alebo  zvolte funkciu, potvrdte stlačením  a potom aktivujte stlačením .


## . ČISTENIE

### SMART CLEAN

Stlačte  a potom zvolte funkciu Smart Clean.




Funkciu čistenia aktivujete stlačením  : displej vás bude postupne vyzývať na vykonanie úkonov pre začiatkom čistenia. Vždy po vykonaní stlačte .

Po poslednom potvrdení stlačte  a cyklus čistenia sa začne.

Po dokončení dočistite rúru hladkou handričkou a potom vyutierajte dosucha vlhkou mikrovláknovou handričkou alebo špongiou.

### VYPÚŠŤANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v ohrievači. Odporúča sa vždy alebo pravidelne po použití rúry vodu vypúšťať, najmä ak ju pravdepodobne nebudete dlhší čas používať. 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 keď sa to zobrazí na displeji, stlačte  postupujte podľa zobrazených krokov.

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

Upozornenie: Ak je ohrievač príliš horúci, funkcia nebude aktivovaná, kým teplota rúry neklesne pod 100 °C. Funkcia bude aktivovaná automaticky po dosiahnutí tejto teploty v priestore na prípravu jedla.

### ODVÁPŇOVANIE

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


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


Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, odporúčame vám naplniť nádobu na vodu roztokom pitnej vody s bielym octom v rovnakom pomere alebo 250 ml odvápnovacieho prostriedku (informácie o dostupnosti získate od popredajného servisu), ktorý doplníte pitnou vodou, až je nádoba úplne plná.

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

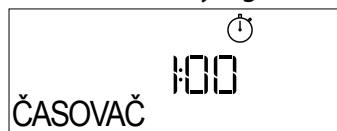
Upozornenie: Na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste túto činnosť robili pravidelne.


## . ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte + alebo - : Na displeji bude blikať ikonka .



Pomocou + alebo - nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením .

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.




Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu. Stlačením  rúru zapnete a potom zvolte požadovanú funkciu.


Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ) , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte  na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

## . ZÁMOK OVLÁDANIA





















Tlačidlá zamknete stlačením a podržaním  aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .



## VARNÁ DOSKA

Kategória potravín / Recepty		Úroveň a príslušnosť	Štandardne nastavené trvanie (min.)	Informácie o varení	
MÁSO	Pečené	Rozbif	2 	40	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Bravčové pečené	2 	60	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Pečené kurča	2 	50	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor
	Mäsové jedlá	Fašírka	2 	35	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu a vtačte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín
		Hot dog	3 	12	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Rezne v pare	3 	25	
		Kúsky kurčťa	3 	25	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte v parnej nádobe s kožou smerom nadol
	RYBY	V celku-pečené	2 	30	Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom
		V celku-v pare	3 	45	
Filety-na pare		3 	14		
Fašírky v pare		3 	16		
ZELENINA	Zemiaky	V celku-v pare	3 	35	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Kúsky	3 	50	
		Gratinovaný	2 	45	
	Vyprážené zemiaky-mrazené	2 	20	Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie	
	Ostatná zelenina	Mrazená zelenina	3 	15	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Mrkva	3 	25	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Brokolica	3 	18	
		Hrášok	3 	25	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Ružičkový kel	3 	25	
		Plnená zelenina	2 	30	
RYŽA A CESTOVINY		Hnedá ryža	3 	25	Pridajte do pekáča slanú vodu a ryžu. Na každú šálku ryže použite 1 a pol šálky vody
	Ryža basmati	3 	25		
	Kuskus	3 	12	Pridajte do pekáča slanú vodu a obilninu. Na každú šálku kuskusu použite 2 šálky vody	
	Lasagne	2 	25	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie	
	Mrazené lasagne	2 	45	Vyberte z obalu a dôkladne odstráňte plastovú fóliu	

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt

Pekáč na rošte

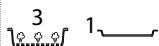
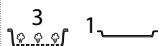
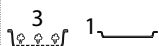







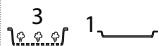








Parná miska



Plech na pečenie



Kategória potravín / Recepty		Úroveň a príslušenstvo	Štandardne nastavené trvanie (min.)	Informácie o varení
VAJÍČKA	Stredne uvarené	 3 1	13	
	Na tvrdo	 3 1	16	Ak sa vajíčka budú jesť studené, okamžite ich opláchnite v studenej vode
	Na mäkko	 3 1	10	
PIZZA A KOLÁČE	Pizza	 2	15	Prípravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvaľkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
	Tenká pizza mrazená	 2	10	
	Hrubá pizza mrazená	 2	15	Vyberte z obalu a dôkladne odstráňte plastovú fóliu
	Chladená pizza	 2	8	
	Slané koláče	 2	35	Rozložte cesto na plech a poprepichujte ho vidličkou. Prípravte zmes quiche lorraine tak, aby ste mohli pripraviť 6 porcií
DEZERTY	Ovocný koláč	 2	30	Prípravte cesto zo 180 g múky, 125 g masla a 1 vajíčka. Rozložte cesto na plech a nakladajte naň 700 – 800 g na plátky narezaného čerstvého ovocia zmiešaného s cukrom a škoricou
	Pečené jablká	 2	20	Odstráňte jadrá a jablká naplňte marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom
	Ovocný kompót	 3 1	12	Ovocie ošúpte a odstráňte jadrá. Nakrájajte na kúsky a rozložte rovnomerne v parnej nádobe
KOLÁČE A CHLIEB	Sendvič vo forme	 2	30	Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie
	Rožky	 2	20	Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Vytvarujte rožky a nechajte nakysnúť. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie
	Mrazené rožky	 2	14	Vyberte z obalu. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Sušienky	 2	12	Prípravte cesto z 250 g múky, 100 g slaného masla, 100 g cukru a 1 vajíčka. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Rozvaľkajte na hrúbku 5 mm, vytvarujte podľa potreby a rovnomerne rozložte na plech
	Mafiny	 2	17	Prípravte cesto na 10 – 12 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Piškót. koláč vo forme	 2	40	Prípravte cesto na piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 700 – 800 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt

Pekáč na rošte



Parná miska



Plech na pečenie



## 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 mikrovlákna. 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 škvrny 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.

### PRÍSLUŠENSTVO

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

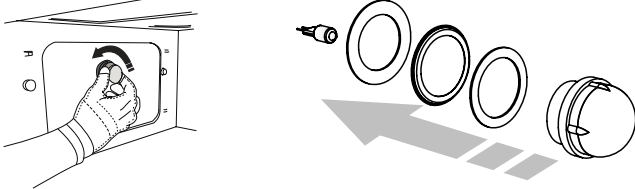
- Nádobu na vodu starostlivo vyčistite pomocou špongie a trošky pH neutrálneho čistiaceho prostriedku. Opláchnite pitnou vodou.

### BOJLER

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

### VÝMENA ŽIAROVKY

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




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.


# 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 problém odstránil.
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.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Chyba softvéru.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

## ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

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

## AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

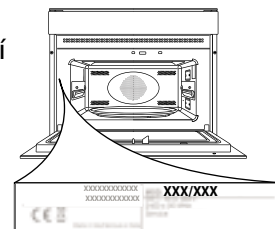
>  Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> 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.



**40001197187**

Vytlačené v Taliansku