

# PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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



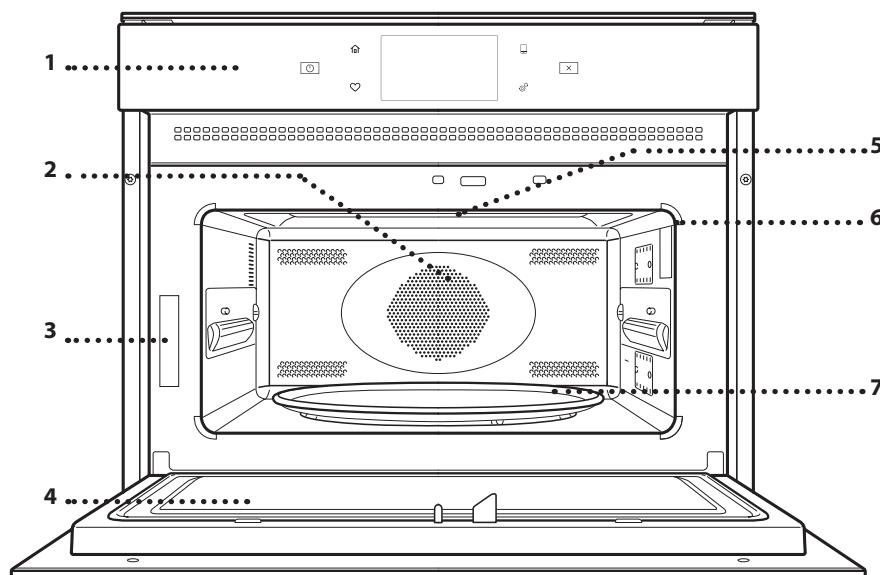
Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adrese [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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.

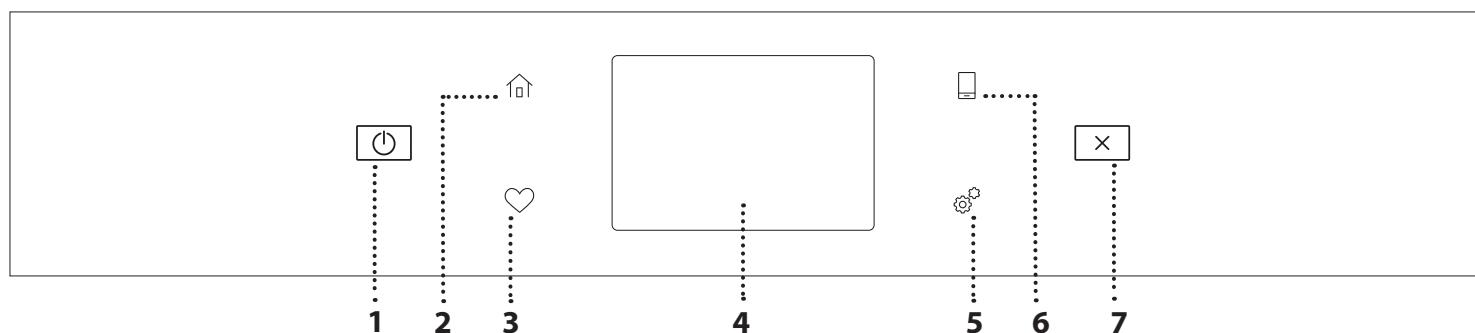
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Výrobný štítok (neodstraňujte)
4. Dvere
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Svetlo
7. Otočný tanier

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



- 1. ZAP./VYP**  
Na zapnutie a vypnutie rúry.

- 2. DOMOV**  
Na rýchly prístup do hlavného menu.

- 3. OBĽÚBENÉ**  
Na vybranie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

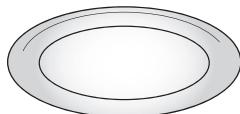
- 4. displej**  
**5. NÁRADIE**  
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení a preferencií

- 6. VZDIALENÉ OVLÁDANIE**  
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

- 7. ZRUŠIŤ**  
Na zastavenie hodkorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

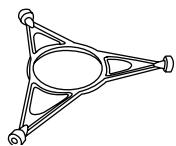
# PRÍSLUŠENSTVO

## OTOČNÝ TANIER



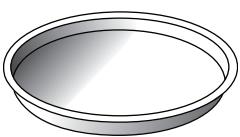
Sklenený otočný tanier, umiestnený na držiaku, sa môže používať pri všetkých spôsoboch prípravy jedla. Otočný tanier sa vždy musí používať ako základ pre všetky iné nádoby alebo príslušenstvo, s výnimkou pravouhlého plechu na pečenie.

## DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



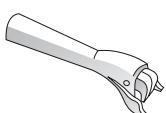
Používajte len držiak pre otočný tanier.  
Na držiak nekladte iné príslušenstvo.

## TANIER CRISP



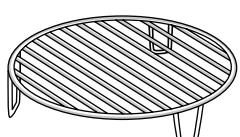
Používajte iba s určenými funkciami. Tanier Crisp sa musí vždy umiestniť do stredu skleneného otočného taniera a ak je prázdny, môže sa predhriať pomocou špeciálnej funkcie len na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier.

## RUKOVÄŤ PRE TANIER CRISP



Užitočná na vyberanie horúceho taniera Crisp z rúry.

## DRÔTENÝ ROŠT



Tento umožňuje, aby ste dali jedlo bližšie ku grilu na dokonalé vyprážanie vášho pokrmu a aby vzduch optimálne cirkuloval.

Musí sa používať ako podstavec pre tanier Crisp pri niektorých funkciách „6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry“.

Položte rošt na otočný tanier, uistite sa, že neprihádzza do kontaktu s inými povrchmi.

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

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka príslušenstva. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach a odolné voči teplotám v rúre.

Kovové nádoby na potraviny alebo nápoje sa nikdy nesmú počas prípravy jedál v mikrovlnnej rúre používať.

## PRAVOUHLÝ PLECH NA PEČENIE

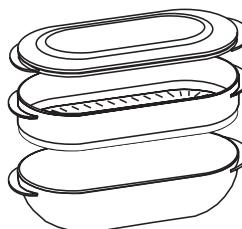


Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami.

Plech vkladajte vodorovne, spočívajúc na rošte v priestore pečenia.

Upozornenie: Pri použíti pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

## PARÁK



.....1 Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary.

Ak chcete variť potraviny ako sú zemiaky, cestoviny, ryža alebo cereália, dajte ich rovno naspodok paráka (košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte.

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1).

Parák položte vždy na sklenený otočný tanier a používajte ho len s príslušnými funkciemi prípravy jedla alebo s mikrovlnnými funkciemi.

Dno paráka bolo navrhnuté aj na používanie v kombinácii so špeciálnou funkciou čistenia parou.

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

**Vždy zaistite, aby potraviny a príslušenstvo neprišli do kontaktu s vnútornými stenami rúry.**

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier volne otáča. Dávajte pozor, aby ste pri vkladaní a vyberaní ďalšieho príslušenstva nezhodili otočný tanier.

# FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



## MANUÁLNE FUNKCIE

### • MIKROVLNNÁ RÚRA

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

| Výkon (W) | Odporník na   |
|-----------|---|
| 900       | Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody.   |
| 750       | Príprava zeleniny.  |
| 650       | Príprava mäsa a rýb.  |
| 500       | Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirogov alebo zapekaných cestovín. |
| 350       | Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.   |
| 160       | Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.  |
| 90        | Zmäkčovanie zmrzlín.  |

| ČINNOSŤ       | Potraviny             | Výkon (W) | Trvanie (min.) |
|---------------|-----------------------|-----------|----------------|
| Zohrievanie   | 2 šálky               | 900       | 1 - 2          |
| Zohrievanie   | Zemiaková kaša (1 kg) | 900       | 10 - 12        |
| Rozmrazovanie | Mleté mäso 500 g      | 160       | 15 - 16        |
| Varenie       | Piškotový koláč       | 750       | 7 - 8          |
| Varenie       | Vajíčkový krém        | 500       | 16 - 17        |
| Varenie       | Sekaná                | 750       | 20 - 22        |

### • CRISP

Na dokonalé vypráženie jedla, zhora aj zospodu potraviny. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.

| Potraviny       | Trvanie (min.) |
|-----------------|----------------|
| Piškotový koláč | 7 - 10         |
| Hamburger       | 8 - 10 *       |

\* V polovici prípravy jedlo obráťte.

Potrebné príslušenstvo: tanier Crisp, rukoväť na tanier Crisp

### • HORÚCI VZDUCH

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

Na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúr.

| Potraviny       | Teplota (°C) | Trvanie (min.) |
|-----------------|--------------|----------------|
| Suflé           | 175          | 30 - 35        |
| Syrová tortička | 170 *        | 25 - 30        |
| Cookies         | 175 *        | 12 - 18        |

\* Je potrebné predhriatie

Odporník na: Obdĺžnikový plech na pečenie/ drôtený rošt

### • NÚTENÝ OBEH HORÚCEHO VZDUCHU + MW

Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase. Na optimalizáciu cirkulácie vzduchu sa odporúča použiť rošt.

| Potraviny    | Výkon (W) | Teplota (°C) | Trvanie (min.) |
|--------------|-----------|--------------|----------------|
| Pečenie      | 350       | 170          | 35 - 40        |
| Mäsový koláč | 160       | 180          | 25 - 35        |

Odporník na: Drôtený rošt

### • GRIL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

| Potraviny | Úroveň grilu    | Trvanie (min.) |
|-----------|-----------------|----------------|
| Hrianka   | Vysoká          | 5 - 6          |
| Garnáty   | Stredne uvarené | 18 - 22        |

Odporník na: Drôtený rošt

### • GRIL + MW

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

| Potraviny              | Výkon (W) | Úroveň grilu    | Trvanie (min.) |
|------------------------|-----------|-----------------|----------------|
| Gratinované zemiaky    | 650       | Stredne uvarené | 20 - 22        |
| Zemiaky pečené v šupke | 650       | Vysoká          | 10 - 12        |

Odporník na: Drôtený rošt

### • TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

| Potraviny    | Úroveň grilu | Trvanie (min.) |
|--------------|--------------|----------------|
| Kurací kebab | Vysoká       | 25 - 35        |

Odporník na: Drôtený rošt

### • TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneda s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vháňaného vzduchu.

| Potraviny          | Výkon (W) | Úroveň grilu | Trvanie (min.) |
|--------------------|-----------|--------------|----------------|
| Mrazené cannelloni | 650       | Vysoká       | 20-25          |
| Bravčové rebiera   | 350       | Vysoká       | 30-40          |

Odporník na: Drôtený rošt

### • RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Na rýchle ohriatie rúry pred cyklom varenia.

### • ŠPECIÁLNE FUNKCIE

#### » UCHOVÁŤ TEPLÉ

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmážaných jedál alebo koláčov.

#### » KYSNUTIE

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



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

Umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste túto funkciu využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.

### • ROZMRAZOVANIE SO 6<sup>th</sup> SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadáním jeho hmotnosti. Potraviny vždy uložte priamo na sklenený otočný tanier, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

#### CHRUMKAVÉ ROZMRAZOVANIE CHLEBA

Táto špeciálna funkcia Whirlpool vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzerat ako čerstvo upečený. Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov. Pri tejto funkcií sa musí používať tanier Crisp.

| Potraviny                      | Hmotnosť      |
|--------------------------------|---------------|
| CHRUMKAVÉ ROZMRAZOVANIE CHLEBA | 50 – 800 g    |
| MÄSO                           | 100 – 2 000 g |
| HYDINA                         | 100 – 3 000 g |
| RYBY                           | 100 – 2 000 g |
| ZELENINA                       | 100 – 2 000 g |
| CHLIEB                         | 100 – 2 000 g |

### • OHREV SO 6<sup>th</sup> SENSE

Na ohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu. Vyberte z obalu a odstráňte prípadný allobal. Ak na konci procesu zohrievania necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok, najmä pri mrazených jedlách.

Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

### • PARA 6<sup>th</sup> SENSE

Na varenie potravín v pare, ako je zelenina alebo ryby pomocou paráka z výbavy. Prípravná fáza automaticky generuje paru tak, že sa naspodok paráka naleje voda a uvedie do varu. Časovanie pre túto fázu sa môže lísiť. Rúra potom pokračuje vo varení jedla v pare podľa časového nastavenia.

Nastavte 1 – 4 minúty pre mäkkú zeleninu, ako je brokolica a pór, alebo 4 – 8 minút pre tvrdšiu zeleninu, ako je mrkva a zemiaky.

Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

Potrebné príslušenstvo: Parák

### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážané jedlo chrumpkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Umožňuje smažiť rôzne jedlá, buď čerstvé alebo mrazené.

Pri používaní príslušenstva sa držte nasledujúcej tabuľky a pre každý typ jedla (čerstvého alebo mrazeného\*) získejte najlepšie výsledky.

| Potraviny   | HMOTNOSŤ / PORCIE |
|---|-------------------|
| FILÉ V CESTÍČKU NA VYPRÁŽANIE   | 100 – 500 g       |
| Pred prípravou zláhka naolejujte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt  |                   |
| KARBONÁTKY  | 200 – 800 g       |
| Pred prípravou zláhka naolejujte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt  |                   |
| RYBA A HRANOLČEKY *   | 1 – 3 porcie      |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |                   |
| ZMIEŠANÉ VYPRÁŽANÉ RYBY *   | 100 – 500 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |                   |
| USTRICE V CESTÍČKU *  | 100 – 500 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |                   |
| KRÚŽKY KALAMÁRE V CESTÍČKU *  | 100 – 500 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |                   |
| RYBIE PRSTY V CESTÍČKU *  | 100 – 500 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Po výzve obráťte   |                   |
| VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY *   | 200 – 500 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |                   |
| VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY   | 200 – 500 g       |
| Zemiaky ošípte a pokrájajte na kúsky. Na 30 minút namočte do studenej osolenej vody. Osuňte utierkou a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Po výzve obráťte |                   |
| ZEMIAKOVÉ KROKETY   | 100 – 600 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |                   |
| BAKLAŽÁN  | 200 – 600 g       |
| Nakrájajte, posoľte a nechajte odstáť 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Po výzve obráťte                                       |                   |
| PAPRIKA   | 200 – 500 g       |
| Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt   |                   |
| CUKINY  | 200 – 500 g       |
| Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt   |                   |
| KURACIE NUGETY *  | 200 – 600 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt  |                   |
| OBAĽOVANÝ SYR *   | 100 – 400 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt  |                   |
| CIBUĽOVÉ KRÚŽKY *   | 100 – 500 g       |
| Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt  |                   |

# AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ displej



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

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



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

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

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .

Na potvrdenie 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 vráťte na predchádzajúcu obrazovku.

### 2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

Ked' 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 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.

- 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 1280x720 (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 6<sup>th</sup> Sense Live

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

#### 2. Vytvorte si účet

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

pozerať a ovládať na diaľku.

#### 3. Zaregistrujte svoj spotrebič

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

#### 4. Pripojenie na WiFi

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

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvoľte RUČNÝ, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami.

V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie sieti).

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 nastavia automaticky. Inak ich musíte nastaviť automaticky.

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

Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

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

#### 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.

Zohrejte rúru na 200 °C, ideálne pomocou funkcie „Rýchle predhrievanie“.

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 6<sup>th</sup> Sense.
- Čuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
  - Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
  - Čuknutím zvolte požadovanú funkciu.

## 2. NASTAVENIE MANUÁLNE FUNKCIE

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

### VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.

Pri funkcií Horúci vzduch môžete čuknutím na  aktivovať predhrievanie.

### TRVANIE

Pri mikrovlnných funkciách a funkciách s kombináciou mikrovln vždy musíte nastaviť čas prípravy jedla.

- Na nastavenie požadovaného času prípravy čuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte čuknutím na DALŠIA.

Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

Ak používate funkcie bez mikrovln, čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť prípravu jedla manuálne.

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

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

## 3. NASTAVENIE FUNKCIE 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcie 6<sup>th</sup> 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.
- Zvolte funkciu.

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

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

## 4. NASTAVENIE ČASU ZAČIATKU/KONCA ODKLADU

Pred spustením funkcie bez mikrovln môžete varenie odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku alebo konca, čuknite na ŠTART.
- Po nastavení požadovaného odkladu čuknite 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 čuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

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

Mikrovlnné funkcie sú vybavené ochranou spustenia. Pred spustením funkcie treba dvierka otvoriť a zatvoriť.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Čuknite na ŠTART.

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

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

## 6. JET START

Na spodku východiskového zobrazenia je lišta, ktorá zobrazuje tri rôzne trvania. Čuknutím na jednu z nich spustíte prípravu jedla s mikrovlnou funkciou nastavenou na plný výkon (900 W).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Čuknite na čas prípravy, ktorý chcete.

## 7. PREDOHREV

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

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

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

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

## 8. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciách 6<sup>th</sup> 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.
  - Zavorte dvierka, potom pokračujte vo varení.
- 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.
  - Zavorte dvierka, potom pokračujte vo varení.

## 9. 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 alebo funkciu uložiť ako oblúbenú.

- Ak ju chcete uložiť ako oblúbenú, ťuknite na  .
- Ak chcete varenie predĺžiť, ťuknite na  .

## 10. OBLÚBENÉ

Funkcia Oblúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše oblúbené recepty.

Rúra automaticky zistí funkcie, ktoré používate najčastejšie.

Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi oblúbené.

### AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie môžete ťuknúť na  a uložíte ju ako oblúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení. Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

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

## PO ULOŽENÍ

Ked' ste funkcie uložili ako oblúbené, na hlavnej obrazovke sa zobrazia funkcie, ktoré máte nastavené na aktuálny čas dňa.

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

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

### ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke oblúbených môžete pridať obrázok alebo názov ku každej oblúbenej funkcií a prispôsobiť 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 potvrdte ťuknutím na ULOŽIŤ.

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

- Ťuknite na  na relevantnej funkcií.
- 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.

## 11. 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 6<sup>th</sup> Sense Live.

### OTOČNÝ TANIER

Táto možnosť zastaví rotáciu otočného taniera, aby ste mohli použiť veľké a štvorcové nádoby vhodné do mikrovlnných rúr, ktoré nemôžu v rúre voľne rotovať.

### MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

Po spustení bude časovač ďalej odpočítávať 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  .
- Čelným tlačidlom  .

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

- Ak tuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opäťovné nastavenie časovača tuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

## SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

## SAMOČISTENIE

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie špinu a zvyškov jedla. Nalejte na dno priloženého paráka (3) alebo do nádoby vhodnej do mikrovlnných rúr šálku pitnej vody a aktivujte funkciu.

Potrebné príslušenstvo: Parák

## STLMIT

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

## ZÁMOK OVLÁDANIA

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

Aktivovanie zámku:

- Čelným tlačidlom  .

Dezaktivovanie zámku:

- Čelným tlačidlom  .
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.

## PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

## WI-FI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

## INFO

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

# UŽITOČNÉ TIPY

## MIKROVLNNÉ VARENIE

Mikrovlny preniknú do jedla iba do určitej hĺbky, takže keď pripravujete niekoľko vecí naraz, čo najviac ich rozložte, aby bola mikrovlnám vystavená čo najväčšia plocha.

Malé kúsky sa uvaria rýchlejšie ako veľké kusy: Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Väčšina potravín sa bude ďalej variť aj po ukončení pôsobenia mikrovln. Na dokončenie tepelnej úpravy teda vždy nechajte jedlo určitý čas odstáť.

Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovln odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

## TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania. Preto môžu náhle vykypieť. Aby ste tomu zabránili, nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom, pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.

Po zahriatí tekutinu znova opatrne premiešajte predtým, než vyberiete nádobu z mikrovlnnej rúry.

## MRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame vždy rozmrzovať na otočnom odkvapkávacom podnose. V prípade potreby je možné použiť ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrzajú lepšie, ak ich počas rozmrzovania občas miešate. Oddelte jednotlivé kusy, keď sa začínajú rozmrzovať: Oddelené porcie sa rozmrzia rýchlejšie.

## JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrevaní jedla pre deti alebo tekutín vo fláši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu. Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídeť riziku obarenia či popálenia.

Pred ohrevom vždy skontrolujte, či je vybraté viečko a cumlík.

## KOLÁČE A CHLIEB

Na koláče a pekárenské výrobky sa odporúča použiť funkciu „Horúci vzduch“. Druhá možnosť, aby sa znížil čas prípravy, je použiť Nútený obeh Nútený obeh horúceho vzduchu + MW“, s mikrovlnným výkonom nastaveným na hodnotu do 160 W, aby potravinové výrobky zostali mäkké a voňavé.

S funkciou „Horúci vzduch“ používajte kovové formy tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt.

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

Ak používate funkciu „Nútený obeh horúceho vzduchu + MW“, používajte iba nádoby vhodné do mikrovlnných rúr a položte ich na dodaný rošt.

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 „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnnejšie.

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

## PIZZA

Aby ste dosiahli rovnomerné upečenie a chrumkavý základ pizze za krátke čas, odporúča sa používať funkciu „Crisp“ spolu so špeciálnym dodaným príslušenstvom.

Pri väčších pizzách môžete použiť obdĺžnikový plech na pečenie spolu s funkciou „Horúci vzduch“: V tom prípade rúru prebrejte na 200 °C a rozložte mozarella na pizzu po dvoch tretinách času pečenia.

## MÄSO A RYBY

Aby ste získali dokonale hnedy povrch za krátky čas a mäso alebo ryba zostali pritom vo vnútri mäkké a šťavnaté, odporúča sa používať funkcie, pri ktorých sa kombinuje vháňaný vzduch s mikrovlnami, ako sú „Turbo gril + mikrovlnná rúra“ alebo „nútený obeh horúceho vzduchu + mikrovlnná rúra“.

Najlepšie výsledky pri príprave jedla dosiahnete, ak mikrovlnný výkon nastavíte na úroveň 350 W.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| Kategórie potravín                | Príslušenstvo | Množstvo   | Informácie o varení  |
|-----------------------------------|---------------|--|--|
| DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA | Lasagne       | 4 - 10 porcií<br> +  | Pripravte podľa svojho oblúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonale zapečenie                          |
|                                   | Cannelloni    | 400 – 1 500 g  |  |
|                                   | Lasagne*      | 500 – 1 200 g  |  |
|                                   | Cannelloni*   | 400 – 1 500 g  | Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal  |
| RYŽA A CESTOVINY                  | Ryža          | 100 – 400 g ●  | Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte slanú vodu a ryžu, a zakryte vekom. Na každú šálku ryže použite 2 – 3 šálky vody.             |
|                                   | Ryžová kaša   | 2 – 4 porcie ●   | Na dno paráka pridajte vodu a ryžu a zakryte vekom. Po výzve rúry pridajte mlieko. Na 2 porcie použite 75 ml ryže, 200 ml vody a 300 ml mlieka.            |
|                                   | Cestoviny     | 1 – 4 porcie ●   | Nastavte odporúčaný čas varenia cestovín. Pridajte cestoviny, keď vás vyzve rúra a varte prikryté. Na každých 100 g cestovín použite približne 750 ml vody |
| SEMIEŃKA A CEREALIE               | Bulgur        | 100 – 400 g  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku bulguru použite 2 šálky vody   |
|                                   | Mrlík čílsky  |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku quinoy použite 2 šálky vody  |
|                                   | Proso         |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku prosa použite 3 šálky vody   |
|                                   | Amarant       |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku amarantu použite 3 – 4 šálky vody  |
|                                   | Špalda        |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku špaldy použite 3 – 4 šálky vody  |
|                                   | Jačmeň        |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku jačmeňa použite 3 – 4 šálky vody   |
|                                   | Pohánka       |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku pohánky použite 3 šálky vody   |
|                                   | Kuskus        |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku kuskusu použite 2 šálky vody   |
|                                   | Ovsená kaša   | 1 – 2 porcie ●   | Do nádoby s vysokými okrajmi pridajte slanú vodu a ovsené vločky, premiešajte a vložte do rúry   |

\* Mrazené ● Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.

| Kategórie potravín | Príslušenstvo                 | Množstvo | Informácie o varení  |
|--------------------|-------------------------------|----------|--|
| HOVÄDZIE           | Pečené hovädzie mäso          |          | Potrite olejom a posype soľou a korením. Podľa seba ochutte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút   |
|                    | Pečené teľacie                |          | Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posype soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút                     |
|                    | Steak                         |          | Potrite olejom a rozmarínom. Posype soľou a čiernym korením. Rozložte rovnomerne na rošt grilu   |
|                    | Hamburger                     |          | Pred prípravou pomastite olejom a osolte   |
|                    | Hamburger*                    |          | Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom   |
| BRAVČOVÉ           | Pečená bravčovina             |          | Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posype soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút                     |
|                    | Rebierka                      |          | Potrite olejom a rozmarínom. Posype soľou a čiernym korením. Rozložte rovnomerne na rošt grilu   |
|                    | Rebierka                      |          | Potrite olejom a podľa seba ochutte. Posype soľou a korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kostou smerom nadol                               |
|                    | Slanina                       |          | Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  |
| JAHŇACIE           | Pečená jahňacia               |          | Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posype soľou, korením a nasekaným cesnakom. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút |
|                    | Kotleta                       |          | Potrite olejom a posype soľou a korením. Rovnomerne rozložte na rošte  |
| KURČA              | Pečené kurča                  |          | Potrite olejom a podľa seba ochutte. Posype soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor   |
|                    | Kuracie kúsky                 |          | Potrite olejom a podľa seba ochutte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kožou smerom nadol  |
|                    | Kuracie filé/prsia            |          | Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom   |
| MĀSO VARENÉ V PARE | Kuracie filé                  |          | Rozložte rovnomerne v parnej nádobe  |
|                    | Hot Dog                       |          | Na dno paráka vložte Hot dog a zalejte vodou. Varte nezakryté  |
| MĀSITÉ POKRMY      | Sekaná                        |          | Pripriavte podľa svojho oblúbeného receptu a vtláčte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín                        |
|                    | Kebab                         |          | Potrite olejom a ochutte bylinkami. Rozložte rovnomerne na rošt grilu  |
|                    | Filé v cestíčku na vyprážanie |          | Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  |
|                    | Údeniny a párky               |          | Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom. Prepichnite klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu                                 |
|                    | Karbonátky                    |          | Pripriavte podľa svojho oblúbeného receptu a vytvarujte do guliek s hmotnosťou po cca 30 – 40 g. Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp |

## PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Spodok + veko)



Parák (spodok)



Drôtený rošt



Pravouhlý plech na pečenie



Tanier Crisp

| Kategórie potravín                  |                              | Príslušenstvo | Množstvo      | Informácie o varení   |
|-------------------------------------|------------------------------|---------------|---------------|---|
| CELÁ RYBA                           | Celá pečená ryba             |               | 600 – 1 200 g | Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom  |
|                                     | Celá ryba varená v pare      |               | 600 – 1 200 g |   |
| FILÉ A STEAKY<br>VARENÉ<br>V PARE   | Steak                        |               | 300 – 800 g   | Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|                                     | Filé                         |               | –             |   |
| GRATINOVANÉ<br>RYBY                 | Gratinované ryby             |               | 500 – 1 200 g | Obalte v strúhanke a obložte kúskami masla  |
|                                     | Gratinované ryby *           |               | 600 – 1 200 g |   |
| MORSKÉ<br>PLODY<br>VARENÉ<br>V PARE | Mušle svätého jakuba         |               | 1 – 6 ks      | Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|                                     | Mušle                        |               | 400 – 1000 g  | Pred varením ochutte olejom, korením, citrónom, cesnakom a petržlenom. Dobre premiešajte                        |
|                                     | Krevety                      |               | 100 – 600 g   | Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
| RYBY A MORSKÉ PLODY                 | Ryba a hranolčeky *          |               | 1 – 3 porcie  | Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybie filé a zemiaky  |
|                                     | Ustrice v cestíčku *         |               |               |   |
|                                     | Krúžky kalamáre v cestíčku * |               |               |   |
|                                     | Rybne prsty v cestíčku *     |               | 100 – 500 g   | Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |
|                                     | Zmiešané vyprážané ryby *    |               |               |   |
|                                     | Rybí steak                   |               | 300 – 800 g   | Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom. Rybie steaky ochutte olejom a pokryte sezamovými semenami |

\* Mrazené \*\* Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.

| Kategórie potravín             | Príslušenstvo          | Množstvo | Informácie o varení  |
|--------------------------------|------------------------|----------|--|
| OPEKANÁ ZELENINA               | Kúsky zemiakov         |          | 300 – 1 200 g<br>Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou   |
|                                | Zemiak. štvrtky        |          | 300 – 800 g<br>Nakrájajte na štvrtky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou   |
|                                | Plnená zelenina        |          | 600 – 2 200 g<br>Vydlaňte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkami.   |
|                                | Vegetariánsky burger * |          | 2 – 6 ks<br>Tanier Crisp zláhka vymastite  |
|                                | Zemiaky pečené v šúpke |          | 200 – 1 000 g<br>Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Zemiak navrchu krížom narežte a polejte kyslou smotanou alebo vašou obľúbenou polevou.  |
| GRATINOVANÁ ZELENINA           | Zemiaky                |          | 4 - 10 porcií<br>Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom   |
|                                | Brokolica              |          | 600 – 1 500 g<br>Nakrájajte na kúsky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom  |
|                                | Karfiol                |          | 600 – 1 500 g<br>Nakrájajte na kúsky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom  |
|                                | Zelenina *             |          | 400 – 800 g<br>Vyberte z obalu a odstráňte prípadný albal  |
| ZELENINA VARENÁ V PARE         | Kúsky zemiakov         |          | 300 – 1 000 g ●●● Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte na dno paráka   |
|                                | Hrášok                 |          | 200 – 500 g ●●● Rozložte rovnomerne v parnej nádobe  |
|                                | Mrkva                  |          | 200 – 500 g ●●● Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|                                | Brokolica              |          | 200 – 500 g ●●● Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|                                | Karfiol                |          | 200 – 500 g ●●● Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|                                | Tekvica                |          | 200 – 500 g ●●● Rozložte rovnomerne v parnej nádobe  |
|                                | Kukuričné klasy        |          | 300 – 1 000 g ●●● Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
| MRAZENÁ ZELENINA VARENÁ V PARE | Paprika                |          | 200 – 500 g ●●● Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|                                | Iná zelenina           |          | 200 – 500 g ●●● Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
| VYPRÁŽANÁ ZELENINA             | Zelenina varená v pare |          | 300 ●●● Rozložte rovnomerne v parnej nádobe  |
|                                | Vyprážané zemiaky *    |          | 200 – 500 g Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  |
|                                | Vyprážané zemiaky      |          | 200 – 500 g Zemiaky ošípte a pokrájajte 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. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp |
|                                | Zemiakové krokety      |          | 100 – 600 g Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  |
|                                | Baklažán               |          | 200 – 600 g Nakrájajte a namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchého baklažánu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp                         |
|                                | Paprika                |          | 200 – 500 g Nakrájajte na plátky a zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchej papriky. Posolte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  |
|                                | Cukiny                 |          | 200 – 500 g Nakrájajte na plátky, odvážte a zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchej cukety. Ochutte solou a čiernym korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  |

## PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Spodok + veko)



Parák (spodok)



Drôtený rošt



Pravouhlý plech na pečenie



Tanier Crisp

| Kategórie potravín      | Príslušenstvo   | Množstvo      | Informácie o varení  |
|-------------------------|---|---------------|--|
| SLANÉ KOLÁČE            |    | 1 dávka       | Rozložte cesto na tanier Crisp a poprepichujte ho vidličkou. Pripravte zmes quiche lorraine tak, aby ste mohli pripraviť 8 porcií.   |
| Lotrinský slaný koláč * |   | 200 – 800 g   | Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal  |
| Slaný koláč             |   | 1 dávka       | Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Naplňte cesto podľa svojho obľúbeného receptu  |
| Zeleninový závin        |   | 800 – 1 500 g | Pripravte zmes nakrájané zeleniny. Polejte olejom a varte v panvici 15 – 20 minút. Nechajte vychladnúť. Pridajte čerstvý syr a ochutte soľou, balzamikovým octom a korením. Rozvaľkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou   |
| Pečivo                  |   | 1 dávka       | Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie   |
| Pečivo *                |   | 1 dávka       | Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech  |
| CHLIEB                  |    | 1 – 2 ks      | Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie  |
| Sendvič vo forme        |   | 1 dávka       | Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech  |
| Pečivo predpečené       |   | 1 dávka       | Vytvárajte do jedného väčšieho alebo na menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený tanier Crisp   |
| Scones                  |    | 1 dávka       | Vytvárajte do jedného väčšieho alebo na menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený tanier Crisp   |
| Pečivo konzervované     |   | 1 dávka       | Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech  |
| PIZZA                   |   | 2 – 6 porcie  | 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. Vyvalíkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarellu a šunku |
| Pizza                   |    | 250 – 500 g ☺ | Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal  |
| Tenká pizza *           |   | 300 – 800 g ☺ | Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal  |
| Hrubá pizza *           |   | 200 – 500 g   | Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |
| Chladená pizza          |    | 1 dávka       | Pripravte piškotový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystanej a vymastenej formy na pečenie   |
| KOLÁČE A MÚČNIKY        |   | 900 – 1 900 g | Pripravte cesto na koláč podľa svojho obľúbeného receptu s nakrájaným čerstvým ovocím. Nalejte do vystanej a vymastenej formy na pečenie   |
| KYSNUTÉ KOLÁČE          |   | 600 – 1 200 g | Pripravte čokoládovo-kakaové cesto podľa svojho obľúbeného receptu. Nalejte do vystanej a vymastenej formy na pečenie  |

\* Mrazené ☺ Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.

|                   | Kategórie potravín  | Príslušenstvo | Množstvo       | Informácie o varení   |
|-------------------|---------------------|---------------|----------------|---|
| KOLÁČE A MUČNÍKY  | Cookies             |               | 1 dávka        | Pripravte cesto z 250 g múky, 100 g slaného masla, 100 g cukru a 1 vajíčka. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Vytvarujete do 10 – 12 pásikov na vymastenom plechu na pečenie   |
|                   | Čokoládové cookies  |               | 1 dávka        | Vytvorte cesto z 250 g múky, 150 g masla, 100 g cukru, 1 vajíčka, 25 g kakaového prášku, soli a prášku do pečiva. Pridajte vanilkovú esenciu. Nechajte vychladnúť. Roztiahnite na hrúbku 5 mm, vytvarujte podľa potreby a rovnomerne rozložte na tanier Crisp |
|                   | Snehové pusinky     |               | 1 dávka        | 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 plnený ovocím |               | 800 – 1 500 g  | Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypejte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou  |
|                   | Ovocný koláč        |               | 1 dávka        | Pripravte cesto zo 180 g múky, 125 g masla a 1 vajíčka. Rozložte cesto na tanier Crisp a naukladajte naň 700 – 800 g na plátky narezanej čerstvej ovoci zmiestaného s cukrom a škoricou   |
| MAFINY A CUPCAKES | Ovocný koláč *      |               | 300 – 800 g    | Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal   |
|                   | Mafiny              |               | 1 dávka        | Pripravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech   |
|                   | Suflé               |               | 2 – 6 porcie   | Pripravte zmes na suflé s citrónom, čokoládou alebo ovocím a vlejte ju do nádoby s vysokými okrajmi vhodnej do rúry   |
| DEZERTY           | Syrová tortička     |               | 1 dávka        | Pripravte zmes na 12 – 15 kúskov na nastrúhaného mäkkého syra a slaniny alebo šunku nakrájanej na kocky. Naplňte do formičiek na mafiny.  |
|                   | Ovocný kompot       |               | 300 – 800 ml ☺ | Ovocie ošípte a odstráňte jadrá. Nakrájajte na kúsky a vložte do paráka   |
|                   | Pečené jablká       |               | 4 – 8 kúskov   | Odstráňte jadrá a jablká naplňte marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom   |
|                   | Horúca čokoláda     |               | 2 – 8 porcie   | Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ochuťte vanilkou alebo škoricou. Pridajte kukuričný škrob na zahustenie   |
| VAJČIA            | Brownie sušienky    |               | 1 dávka        | Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Roztiahnite cesto na pekáč pokrytý papierom na pečenie   |
|                   | Praženica           |               | 2 – 10 ks      | Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby  |
|                   | Torta Bulls Eye     |               | 1 – 6 ks       |   |
|                   | Omeleta             |               | 1 dávka        | Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom  |
| OBČERSTVENIE      | Vajíčkový krém      |               | 1 – 2 dávky    | Pripravte dávku z 0,5 l mlieka, 4 žltkov, 100 g cukru a 40 g múky. Nalejte mlieko do nádoby a vložte do rúry. Keď vás rúra vyzve, opatrne nalejte horúce mlieko do zmesi žltkov, múky a cukru a pokračujte vo varení  |
|                   | Popcorn             | -             | 90 – 100 g ☺   | Vrecko položte vždy priamo na sklený otočný tanier. Naraz pripravujte iba jedno vrecko  |
|                   | Kuracie krídla *    |               | 300 – 600 g ☺  |   |
|                   | Kuracie nugety *    |               | 200 – 600 g    | Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |
|                   | Obaľovaný syr *     |               | 100 – 400 g    | Pred prípravou potrite syr malým množstvom oleja. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |
|                   | Cibuľové krúžky *   |               | 100 – 500 g    | Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   |
|                   | Pečené orechy       |               | 50 – 200 g     |   |

## PRÍSLUŠENSTVO

Nádoba vhodná  
do mw/rúryParák  
(Kompletnej)Parák  
(Spodok + veko)Parák  
(spodok)

Drôtený rošt

Pravouhlý plech  
na pečenie

Tanier Crisp

## **ČISTENIE**

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

**Nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou.  
Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

### **VNÚTORNÉ A VONKAJŠIE PLOCHY**

- Povrhy čistite vlhkou utierkou z mikrovlnky. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- V pravidelných intervaloch, alebo v prípade rozliatia, vyberte otočný tanier a jeho držiak, aby ste vyčistili spodok rúry a odstránili všetky zvyšky jedáľ.
- Vnútorné povrhy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Samočistenie“.

- Gril nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo spáli všetky nečistoty. Používajte túto funkciu pravidelne.

### **PRÍSLUŠENSTVO**

Všetky prvky príslušenstva sa dajú umývať v umývačke a výnimkou taniera Crisp.

Tanier Crisp je potrebné čistiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Čažko odstráňte línú nečistotu jemne vytrrite handričkou. Tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

## 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 clouдовé 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 skúsите, 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 najdem MAC adresu spotrebiča?

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

### Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

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

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

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásmá. 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 pokrycia 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 spotrebič nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácom routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, 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 adres, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudeš môcť pripojiť svoj spotrebič ku clodu. 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?

Bud' 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.<br>Odpojenie od elektrickej siete.   | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.   |
| Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.   | Porucha rúry.   | Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uvedte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , tuknite na  Info a potom zvoľte „Factory Reset“ (Pôvodné nastavenia). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.  |
| Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.  | Chladiaci ventilátor je aktivovaný.   | Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.   |
| Funkcia sa nespúšta. V demo režime funkcia nie je dostupná.  | Je spustený demo režim.   | Stlačte  , tuknite na  Info a na ukončenie potom zvoľte „Uložiť režim Demo“.   |
| Na displeji sa zobrazí ikona  . | Wi-Fi router je vypnutý.<br>Nastavenia routera sa zmenili.<br>Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou.<br>Spojenie nie je podporované. | Skontrolujte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu.<br>Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči silný.<br>Skúste reštartovať router.<br>Pozrite sa do časti Často kladené otázky o Wi-Fi.<br>Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte  , tuknite na  Wi-Fi a zvoľte Pripojenie k sieti. |
| Spojenie nie je podporované.   | Vzdialé ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.   | Pred kúpou si overte, či vaša krajina dovoľuje vzdialé ovládanie elektronických spotrebičov.   |
| Displej dotykovnej obrazovky nefunguje správne.  | Dlhé používanie.<br>Preťažený systém.   | Stlačte a podržte  aspoň na 4 sekundy. Zapnite rúru a zistite, či problém pretrváva.  |

## 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)

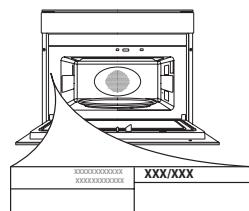
## AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

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

> Prípadne kontaktujte nás klientsky popredajný servis.

## KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

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



400011293609

Vytlačené v Taliansku