

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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



Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

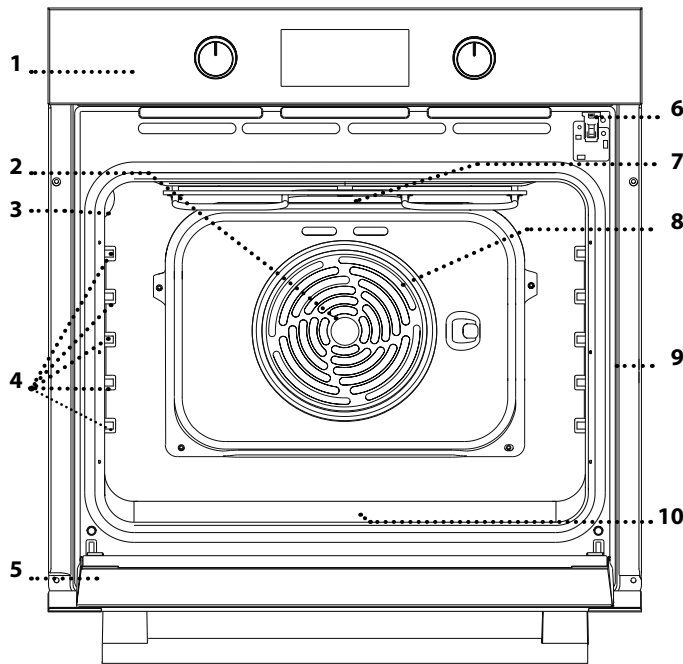


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a ošetrovanie spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.



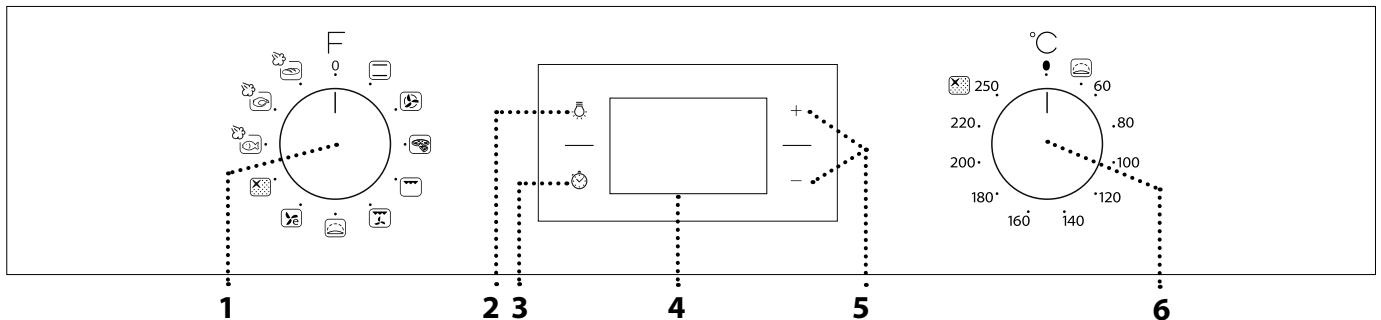
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvere
6. Zámok dverí (uzamkne dvere, keď prebieha automatické čistenie, a po ňom)
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. **STEAM** nádobu na pitnú vodu


OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0.

2. OSVETLENIE

Keď je rúra zapnutá, stlačením  zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomeru. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

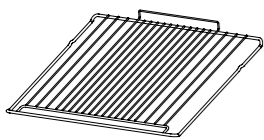
Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla.

6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

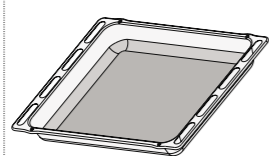
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



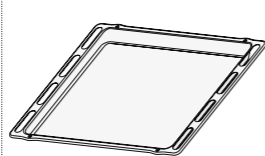
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



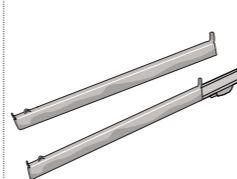
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



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

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

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

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

. Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

. Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

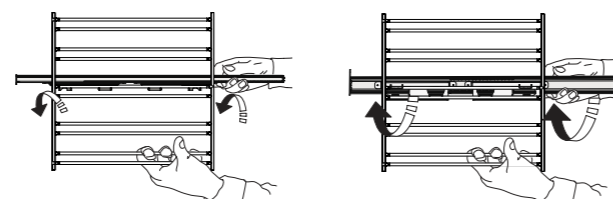
Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.

Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasunúť oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasunúť podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty. Odpojte kotviace svorky bežca z vodiacej lišty, najprv na spodnej časti.

Ak chcete posuvné bežce znova nasadiť, ukotvite vrchnú svorku bežca k vodiacej lište, potom spustíte na miesto druhú svorku. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Znovu nasadte vodiace lišty.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociakú úroveň.

FUNKCIE

KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

VHÁŇANÝ VZDUCH

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

PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba.

Pri grilovaní mäsa používajte odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociakú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

TURBO GRIL


Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociakú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

KYSNUTIE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Aby ste túto funkciu zapli, otočte gombík termostatu na ikonku.

EKO VHÁŇANÝ VZDUCH

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla.


Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie pripálených zvyškov s pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote (vyššie 400 °C).



STEAM

- RYBY 
- MÄSO 
- CHLIEB 



Funkcie **STEAM**  zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvolte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla. **Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.**


PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas. Stláčajte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a dve číslice označujúce hodiny.





Pomocou + alebo - nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo - nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

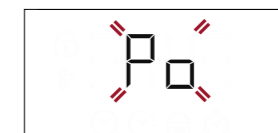
Upozornenie: Keď blikať ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.


2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na činnosť pri výkone menej ako 2,9 kW („Lo“): Ak chcete používať rúru pri výkone kompatibilnom s dodávkou energie do domácnosti, ktoré prekračuje 3 kW („Hi“), budete musieť zmeniť nastavenia.

Do ponuky zmeny sa dostanete otočením voliaceho gombíka na , potom naspäť na .

Bezprostredne potom stlačte a podržte + a - na 5 sekúnd.



Pomocou + alebo - zmeňte nastavenie, potom na potvrdenie aspoň na 5 sekúnd stlačte a podržte .

3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

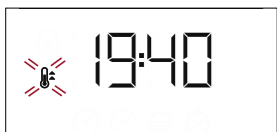
Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie. Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.



2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom* *termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.



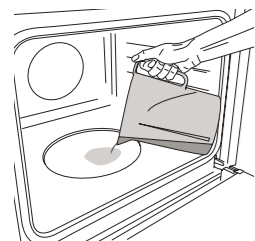
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením *voliaceho gombíka* alebo upraviť teplotu otočením *gombíka* *termostatu*. Funkcia sa nespustí, ak bude *gombík* *termostatu* na 0. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

KYSNUTIE

Na spustenie funkcie „Kysnutie“ otočte *gombík* *termostatu* na príslušný symbol; ak je rúra nastavená na inú teplotu, funkcia sa nespustí.

Upozornenie: Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

STEAM



Až keď je rúra studená, nalejte do otvoru množstvo pitnej vody odporúčané v príslušnej tabuľke prípravy jedla. Vložte jedlo do rúry. Nastavte a aktivujte funkciu **STEAM**. Na konci opatrne otvorte dvierka a pomaly paru vypustite.

Upozornenie: Ak budete otvárať dvierka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

3. PREDOHREV

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiacia ikonka na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat ikonka a „00:00“.

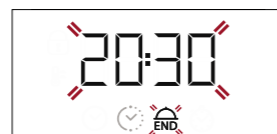


Pomocou + alebo – nastavte požadovanú dobu pečenia a potom stlačte na potvrdenie. Funkciu aktivujete otočením *gombíka* *termostatu* na požadovanú teplotu. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Upozornenie: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat ikonka , potom pomocou – resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia. Stláčajte , kým na displeji nezačne blikat ikonka a aktuálny čas.



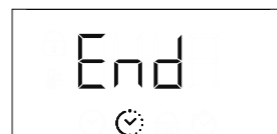
Pomocou + alebo – nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka* *termostatu* na požadovanú teplotu. Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením *voliaceho gombíka* do polohy 0.

UKONČENIE PEČENIA

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



Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy 0, čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

. NASTAVENIE ČASOMERU

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat ikonka „00:00“ a „00:00“.



Pomocou + alebo – nastavte požadovaný čas a stlačte na potvrdenie. Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním , až kým ikonka nezačne blikat, potom pomocou – resetujte čas na „00:00“.

. FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA – PYRO

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

Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnú dosku sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.

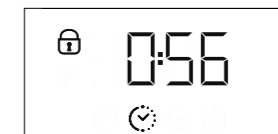
Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou.

Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa.

Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Na aktivovanie funkcie automatického čistenia otočte *voliaci gombík* a *gombík* *termostatu* na ikonu .

Funkcia sa aktivuje automaticky, dvierka sa zamknú a osvetlenie rúry vypne. Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.



Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	3
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	40 – 60	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	150	35 – 45	4 2
Odpalované cesto		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	3
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2
Lístkové cesto /odpalované cesto		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1
		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 2
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	180 – 190	20 – 40	5 3 1
		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	3
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	3

FUNKCIE						
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/ Odkvapávací nádobu alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkavanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie/ Plech na pečenie s 200 ml vody	

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybíe filé/plátky		-	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Klobásy/kebaby/rebierka/ hamburgery		-	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		Áno	200 – 210	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55	2
Gratinovaná zelenina		-	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 2
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Pečené mäso/plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 – 150	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte

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

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať

v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

STEAM						
RECEPT	FUNKCIA	VODA (ml)	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Rybíe filety/rezne 0,5 – 2 cm		250	-	190 – 210	15 – 25	3
Ryby vcelku (300 g – 600 g)		250	-	190 – 210	15 – 30	3
Ryby vcelku (600 g – 1,2 kg)		250	-	180 – 200	25 – 45	3
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg		250	-	170 – 190	60 – 100	3
Krvavý roastbeef 1 kg		250	-	190 – 210	40 – 55	3
Jahňacia nožička 500 g – 1,5 kg		250	-	170 – 190	60 – 75	2
Kurča/perlička/kačka vcelku 1 – 1,5 kg		250	-	200 – 220	55 – 75	2
Kurča/perlička/kačka Kúsky 500 g – 1,5 kg		250	-	200 – 220	40 – 60	3
Kurča/králik/kačica vcelku 3 kg		250	-	160 – 180	100 – 140	2
Malý chlieb 80 – 100 g		200	-	200 – 220	30 – 45	3
Bochník sendviča vo forme 300 – 500 g		250	-	170 – 190	45 – 60	3
Pecť chleba 500 g – 2 kg		250	-	160 – 170	50 – 100	2
Bagety 200 – 300 g		250	-	200 – 220	30 – 45	3

Uvedený čas je vrátane fázy predhrievania. Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť čas prípravy jedla, keď spúšťate funkciu.

FUNKCIE									
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Nádoba na odkvapkavanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie/ Plech na pečenie	Ryby	Mäso	Chlieb

