

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**
Podrobnější informace a podporu získáte
registrací produktu na adrese
www.whirlpool.eu/register

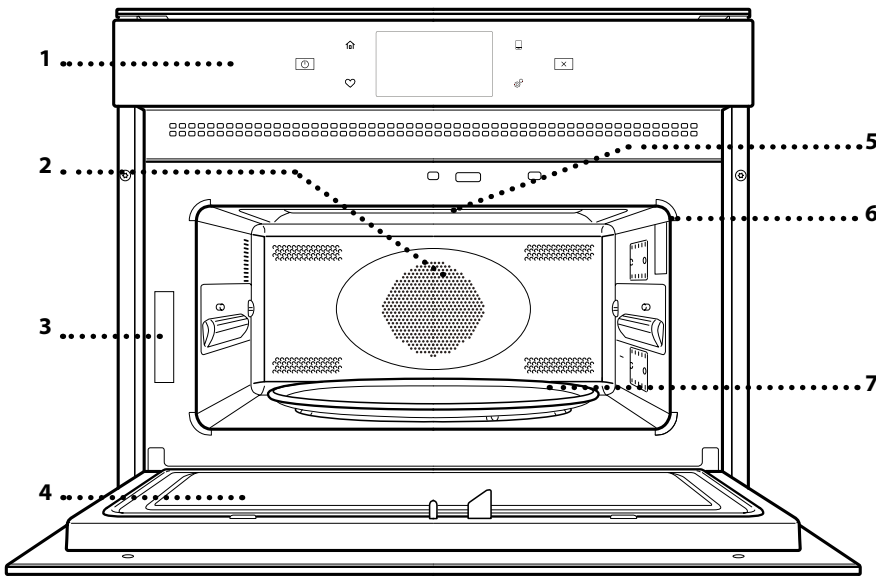


Návod k použití a údržbě a bezpečnostní
pokyny si můžete stáhnout na našich
webových stránkách docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte i pokyny uvedenými na
zadní straně této příručky.



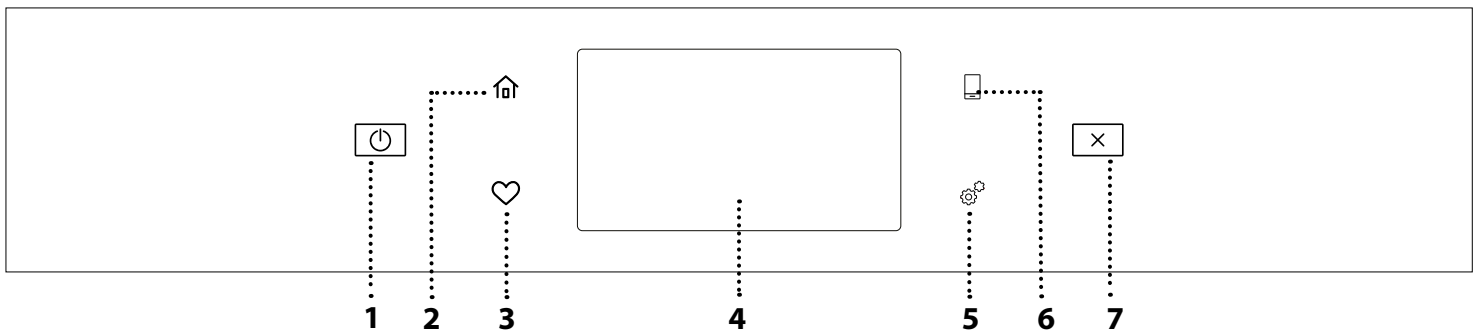
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso
(není vidět)
3. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Světlo
7. Otočný talíř

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



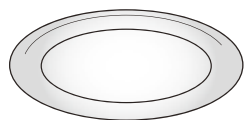
1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)
Pro zapnutí a vypnutí trouby.
2. DOMŮ
Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ
Pro vyvolání seznamu oblíbených
funkcí.
4. DISPLEJ
5. NÁSTROJE
Volba z několika možností a také
změna nastavení a preferencí
k troubě

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ
Povolení použití aplikace 6th Sense
Live Whirlpool.
7. ZRUŠIT
Zrušení všech funkcí trouby kromě
funkcí Hodiny, Minutka a Zámek
ovládání.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

OTOČNÝ TALÍŘ

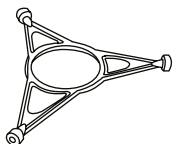


Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení.

S výjimkou plechu na pečení je otočné sklo nutné používat vždy

jako podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

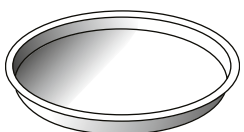
DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře.

Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

TALÍŘ CRISP

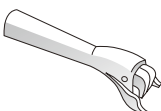


Pouze pro použití s určenou funkcí.

Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed otočného skleněného podstavce a je-li prázdný, lze jej předehřívat, a to použitím speciální

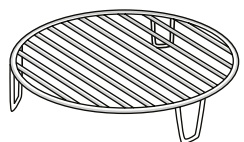
funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř crisp.

RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP



Je užitečná při vyndávání horkého talíře Crisp z trouby.

ROŠT



Umožní umístit jídlo blíže ke grilu za účelem dokonalého opečení a zajistí optimální cirkulaci vzduchu.

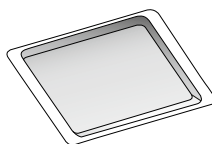
U některých funkcí „6th Sense Crisp Fry“ je nutné ji používat jako základ

pro talíř Crisp.

Mřížku umístěte na otočný talíř a ujistěte se, že se nedotýká jiných ploch.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

OBDELNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ

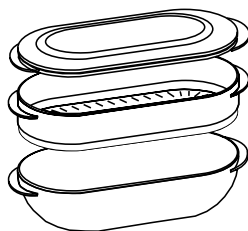


Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami.

Talíř ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu pro pečení.

Upozornění: Při použití plechu je nutné vyjmout otočný talíř a jeho podstavec.

PAŘÁK



Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry.

Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potraviny, kterou vaříte.

Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1).

Pařák pokládejte vždy na otočný skleněný talíř a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

Dno pařáku bylo navrženo i pro použití v kombinaci se speciální funkcí čištění pomocí páry.

Další příslušenství, jež není součástí výbavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že dané příslušenství je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a že je odolné vůči teplotám uvnitř trouby.

Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje by se neměly nikdy používat při vaření pomocí mikrovln.

Vždy se ujistěte o tom, že se potraviny ani příslušenství trouby nedostanou do styku s vnitřními stěnami trouby.

w

Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Při vkládání nebo vyjímání jiného příslušenství buďte opatrní, abyste omylem nevyasadili otočný talíř z jeho držáku.

FUNKCE PEČENÍ



RUČNÍ FUNKCE

• MIKROVLNNÁ TROUBA

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

Příkon (W)	Doporučeno pro
900	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody.
750	Příprava zeleniny.
650	Příprava masa a ryb.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.

Činnost	Jídlo	Příkon (W)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Ohřev	2 hrnky	900	1 - 2
Ohřev	Bramborová kaše 1 kg	900	10 - 12
Rozmrazování	Mleté maso 500 g	160	15 - 16
Vaření	Piškotový moučník	750	7 - 8
Vaření	Vaječný krém	500	16 - 17
Vaření	Sekaná	750	20 - 22

• CRISP

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem „Crisp“.

Jídlo	DOBA TRVÁNÍ (min)
Moučník z kynutého těsta	7-10
Hamburger	8 - 10 *

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

Požadované příslušenství: talíř Crisp, rukojeť pro talíř Crisp

• HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. K přípravě určitých pokrmů lze použít pekáč na pečení nebo jiné nádoby vhodné pro použití v troubě.

Jídlo	Tepl. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Souflé	175	30 - 35
Sýrový košíček	170 *	25 - 30
Sušenky	175 *	12 - 18

* Předehřev nutný

Doporučené příslušenství: Obdélníkový plech na pečení / mřížka

• HORKÝ VZDUCH + MW

K rychlé přípravě jídla v troubě. Za účelem optimalizace cirkulace vzduchu doporučujeme použít mřížku.

Jídlo	Příkon (W)	Tepl. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Pečeně	350	170	35 - 40
Masový koláč	160	180	25 - 35

Doporučené příslušenství: Rošt

• GRIL

Pro hnědnutí, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Jídlo	Grill-úrov.výk.	Doba trvání (min)
Topinky/toasty	Vysoká	5 - 6
Krevety	Střední	18 - 22

Doporučené příslušenství: Rošt

• GRIL + MW

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Jídlo	Příkon (W)	Grill-úrov.výk.	Doba trvání (min)
Gratinované brambory	650	Střední	20 - 22
Pečené brambory ve slupce	650	Vysoká	10 - 12

Doporučené příslušenství: Rošt

• TURBO GRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Jídlo	Grill-úrov.výk.	Doba trvání (min)
Kuřecí kebab	Vysoká	25 - 35

Doporučené příslušenství: Rošt

• TURBO GRIL + MW

Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dozlatova díky kombinaci mikrovln, grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby.

Jídlo	Příkon (W)	Grill-úrov.výk.	Doba trvání (min)
Mražené cannelloni	650	Vysoká	20-25
Kotlety	350	Vysoká	30-40

Doporučené příslušenství: Rošt

• RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Pro rychlé předehřátí trouby před zahájením cyklu pečení.

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» UCHOVAT TEPLÉ

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.

» KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.


Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

• 6th SENSE ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti. Pro dosažení co nejlepších výsledků pokládejte jídlo vždy přímo na skleněný otočný talíř.

ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP

Tato exkluzivní funkce Whirlpool vám umožní rozmrazit chléb. Díky kombinaci technologií rozmrazování a úpravy do křupava bude váš chléb chutnat jako čerstvě upečený. Tuto funkci používejte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget a croissantů. Tato funkce vyžaduje použití talíře Crisp.

Jídlo	Váha
ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP 	50–800 g
MASO	100–2 000 g
DRŮBEŽ	100–3 000 g
RYBY	100–2 000 g
ZELENINA	100–2 000 g
CHLÉB	100–2 000 g

• OHŘÁTÍ FUNKCÍ 6th SENSE

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby. Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Lepších výsledků, zvláště u zmrazených potravin, dosáhnete, pokud je na konci fáze ohřevu ponecháte ještě 1–2 minuty odpočívat.

Pokud je tato funkce aktivní, neotevírejte dvířka.

• 6th SENSE PÁRA

Pro vaření jídel v páře, jako je například zelenina nebo ryby, použijte pařák, který je součástí příslušenství. Ve fázi přípravy se automaticky tvoří pára tak, že voda nalitá na dno pařáku dosáhne bodu varu. Časování se u této fáze může lišit. Trouba pokračuje v přípravě jídla v páře podle nastavené doby.

Nastavte 1–4 minuty pro měkkou zeleninu, jako je například brokolice a pórek, nebo 4–8 minut pro tvrdší zeleninu jako mrkev nebo brambory.

Pokud je tato funkce aktivní, neotevírejte dvířka.

Požadované příslušenství: Pařák

• 6th SENSE CRISP FRY

Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy dokřupava s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje docílit křupavosti a chutných výsledků smažení na výrazně nižším množství oleje v porovnání s tradičním způsobem přípravy. V některých receptech lze olej dokonce i úplně vynechat. Možnosti spočívají ve smažení různých druhů přednastavených jídel, a to jak čerstvých, tak mražených.

Řiďte se následující tabulkou pro použití příslušenství a při přípravě obou typů potravin (čerstvých či mražených *) pak dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Jídlo	Hmotnost / Porce
FILÉ OBALOVANÉ VE STROUHANCE Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	100–500 g
MASOVÉ KULIČKY Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–800 g
SMAŽENÁ RYBA S HRANOLKY * Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	1–3 porce
KREVETY OBALOVANÉ VE STROUHANCE * Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	100–500 g
KALAMÁROVÉ KROUŽKY OBALOVANÉ VE STROUHANCE * Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	100–500 g
RYBÍ PRSTY OBALOVANÉ VE STROUHANCE * Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Po výzvě obraťte	100–500 g
HRANOLKY * Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	200–500 g
HRANOLKY Olupejte a nakrájejte na hranolky. Namočte na 30 minut do studené vody. Osušte utěrkou a zvažte. Potřete olivovým olejem (5 %). Rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku. Při vyzvání otočte	200–500 g
BRAMBOROVÉ KROKETY Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	100–600 g
LILEK Rozkrájejte, osolte a nechejte 30 minut odpočívat. Opláchněte, osušte a zvažte. Potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku. Po výzvě obraťte	200–600 g
PAPRIKA Nakrájejte na plátky, zvažte a potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–500 g
CUKETY Nakrájejte na plátky, zvažte a potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–500 g
HAŠÉ Olupejte a rozemelte. Namočte na 30 minut do studené vody. Osušte utěrkou a zvažte. Potřete olivovým olejem (5 %). Rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku. Po výzvě přidejte a obraťte	100–600 g
KUŘECÍ NUGETY * Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–600 g
OBALOVANÝ SÝR * Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	100–400 g
FELAFEL Talíř crisp lehce pomastěte. Přidejte po výzvě a pokrm obraťte	100–400 g
SMAŽENÁ RYBÍ SMĚS * Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	100–500 g
CIBULOVÉ KROUŽKY * Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	100–500 g

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



Pro volbu či potvrzení:
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro návrat na předchozí zobrazení:


Klepněte na < .

Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

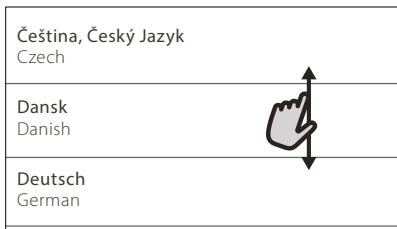
Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

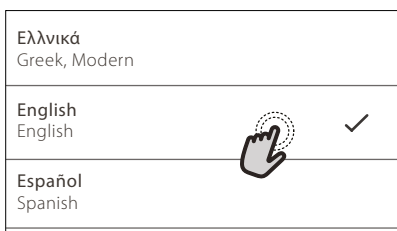
1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.



- Klepněte na požadovaný jazyk.



Klepnutím na tlačítko < se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. VOLBA REŽIMU NASTAVENÍ

Po výběru jazyka se na displeji zobrazí výzva k volbě režimu „STORE DEMO“ (určené pro prodejce, pouze pro vystavené zboží) nebo k pokračování stisknutím tlačítka „DALŠÍ“.



3. NASTAVENÍ WI-FI

Funkce 6th Sense Live vám umožňuje troubu obsluhovat vzdáleně přes mobilní zařízení. Aby bylo možné spotřebič ovládat dálkově, musíte nejdříve úspěšně dokončit postup nastavení připojení. Tento postup je nutný pro registraci spotřebiče a připojení k vaší domácí síti.

- Klepnutím na „NASTAVIT NYNÍ“ nastavte připojení.



Chcete-li produkt připojit později, klepněte na „PŘESKOČIT“.

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

Abyste mohli používat tuto funkci, budete potřebovat: chytrý telefon nebo tablet a bezdrátový router připojený k internetu.

Pomocí chytrého zařízení zkontrolujte, že je signál vaší domácí bezdrátové sítě v blízkosti spotřebiče dostatečně silný.

Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android 4.3 (nebo vyšší) s rozlišením displeje 1 280 x 720 (nebo vyšším), popřípadě iOS 8 (nebo vyšší).

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

1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

Prvním krokem k připojení spotřebiče je stažení aplikace na vaše mobilní zařízení. Aplikace 6th Sense Live vás provede všemi kroky, které jsou zde uvedeny. Aplikaci 6th Sense Live si můžete stáhnout z iTunes Store nebo Google Play Store.

2. Vytvořte si účet

Pokud jste tak ještě neučinili, vytvořte si účet. Umožní vám připojit spotřebiče do sítě, sledovat je i vzdáleně ovládat.

3. Zaregistrujte svůj spotřebič

Řiďte se pokyny v aplikaci a zaregistrujte svůj spotřebič. K dokončení registračního procesu budete potřebovat číslo Smart Appliance Identifier (SAID). Tento jedinečný kód najdete na identifikačním štítku připevněném na spotřebiči.

4. Připojte se k Wi-Fi

Postupujte podle pokynů k nastavení připojení pomocí skenu. Aplikace vás provede procesem připojení vašeho spotřebiče k bezdrátové síti u vás doma.

Pokud váš router podporuje WPS 2.0 (nebo vyšší), zvolte „RUČNÍ“ a poté klepněte na „Nastavení WPS“: Na bezdrátovém routeru stiskněte tlačítko WPS, abyste vytvořili připojení mezi oběma zařízeními.

V případě potřeby můžete produkt připojit i ručně pomocí možnosti „Search for a network“ (Vyhledat síť).

SAID kód se používá k synchronizaci vašeho chytrého zařízení se spotřebičem.

Adresa MAC se zobrazuje pro modul Wi-Fi.

Proces připojení budete muset provést znovu, pouze pokud dojde ke změně nastavení routeru (např. název sítě či heslo nebo poskytovatele sítě).

4. NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.


Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Předehřejte troubu na 200 °C, ideálně pomocí funkce „Rychlé předehřátí“.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

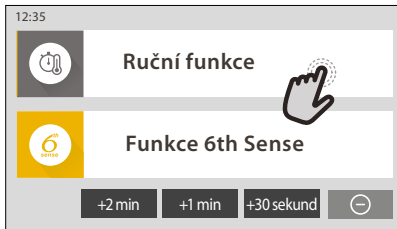
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

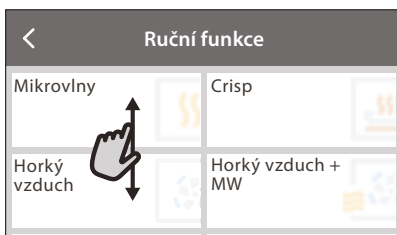
- Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko  nebo se dotkněte obrazovky v kterémkoli místě.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními funkcemi nebo funkcemi „6th Sense“.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.



- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.



- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze měnit.

VÝKON / TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK.

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.



U funkce „Horký vzduch“ můžete klepnutím na  aktivovat předehřev.

DOBA TRVÁNÍ

U funkcí mikrovlny a kombinované mikrovlny je nutné nastavit dobu přípravy.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.



- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne. U funkcí, které nevyužívají mikrovlny, nemusíte čas pečení nastavovat v případě, že chcete pečení řídit ručně.

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.



Chcete-li během pečení zrušit nastavenou dobu přípravy a pečení ukončit ručně, klepněte na nastavenou dobu pečení a poté zvolte „STOP“.

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6th SENSE

Funkce 6th Sense vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

- Ze seznamu si vyberte způsob přípravy.
- Zvolte funkci.

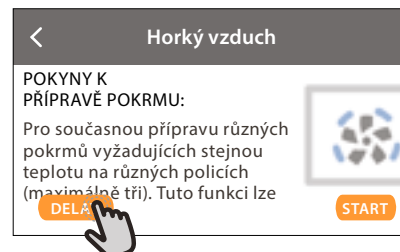
Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „JÍDLO SE 6th SENSE“ (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „LIFESTYLE“.

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ


Před spuštěním funkce bez mikrovln můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v čase, který předem nastavíte.

- Klepnutím na „DELAY“ (odložení) nastavte požadovaný čas spuštění nebo ukončení.



- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START“ a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko .

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE


- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva.

Funkce mikrovlny je vybavena ochranou při spuštění. Před spuštěním funkce je nutné otevřít a zavřít dvířka.

- Otevřete dvířka.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- Klepněte na „START“.

Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

6. JET START

Ve spodní části domovské obrazovky najdete lištu se třemi různě dlouhými dobami trvání. Klepnutím na jednu z nich se spustí vaření s funkcí mikrovln nastavené na plný výkon (900 W).

- Otevřete dvířka.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- Klepněte na požadovanou dobu přípravy.



7. PŘEDEHŘÁTÍ

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.

Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Pro spuštění pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

8. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

- Otevřete dvířka.
- Provedte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Před skončením pečení vás může trouba vyzvat ke kontrole pokrmu stejným způsobem.

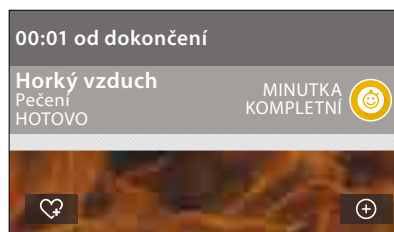
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.



- Zkontrolujte pokrm.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

9. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

U některých funkcí je možné po dokončení přípravy dobu pečení prodloužit či si funkci uložit mezi oblíbené.




- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Klepnutím na  prodloužíte dobu pečení.

10. OBLÍBENÉ

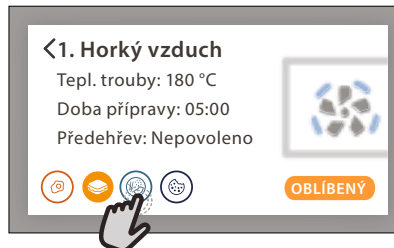
Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky detekuje funkce, které používáte nejčastěji. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po skončení funkce můžete klepnout na  a uložit si ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením. Displej vám umožní uložit funkci až pro čtyři oblíbené pokrmy dne včetně snídaně, oběda, svačiny a večeře.

- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.



- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.

PO ULOŽENÍ

Po uložení funkcí mezi oblíbené se na hlavní obrazovce zobrazí uložené funkce pro aktuální denní dobu.



Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte : funkce budou rozděleny podle jednotlivých pokrmů dne a uvidíte několik návrhů.

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu.



Klepnutí na vám rovněž umožní prohlížet historii vámi naposledy použitých funkcí.

- Procházejte zobrazeným seznamem.
- Klepněte na požadovaný recept nebo funkci.
- Pečení aktivujete klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy, a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „UPRAVIT“.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „DALŠÍ“: Na displeji se zobrazí nové vlastnosti.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:

- Klepněte na ikonu na dané funkci.
- Klepněte na „ODSTRANIT“.

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

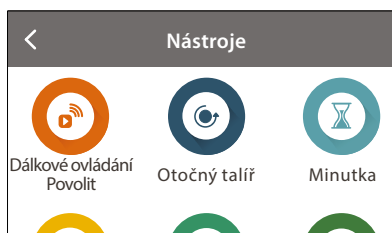
- Stiskněte .
- Zvolte „Preference“.
- Zvolte „Časy a data“.
- Klepněte na „Vaše časy jídel“.
- Procházejte seznamem a klepněte na příslušný čas.
- Klepněte na příslušný pokrm a upravte jej.

Jeden časový úsek je možné zkombinovat pouze s jedním pokrmem.

11. NÁSTROJE

Klepnutím na si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“.

Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.



AKTIV. DÁLKOVÉ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

OTOČNÝ TALÍŘ

Tato funkce umožňuje zastavit otáčení otočného talíře v případě, že používáte velkou nebo hranatou nádobu, která je odolná mikrovlnám, ale nemůže se v troubě volně otáčet.

MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Klepnutím na „ODMÍTNOUT“ minutku zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „NASTAVIT NOVOU MINUTKU“ minutku znovu nastavíte.

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SAMOČIŠTĚNÍ

Působení páry, která se uvolňuje při tomto speciálním čistícím cyklu, umožňuje snadné odstranění nečistot a zbytků jídla. Pouze do dna dodaného pařáku nalijte hrnek pitné vody (3), popřípadě do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a zapněte funkci.

Požadované příslušenství: Pařák


ZTLUMIT

Klepnutím na tuto ikonu můžete ztlumit nebo zrušit ztlumení všech zvuků a výstrah.

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

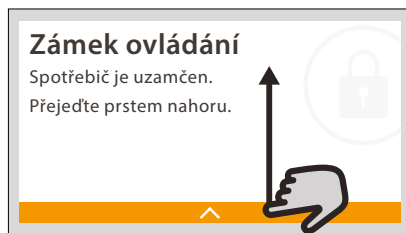
„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu  .

Pro deaktivaci zámku:

- Klepněte na displej.
- Potáhněte prstem směrem nahoru přes zobrazenou zprávu.



PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

WI-FI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFO

Slouží k vypnutí „Uložit Demo režim“, resetu produktu a získání dalších informací o produktu.

UŽITEČNÉ RADY

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Mikrovlny prostoupí jídlem pouze do určité hloubky. Pokud tedy připravujete najednou větší množství jídla, co nejvíce jej rozprostřete, abyste dosáhli co největší plochy a tím i vystavení mikrovlnám.

Malé kousky jsou hotové rychleji než velké: aby se jídlo uvařilo/propeklo rovnoměrně, nakrájejte je na stejně velké kousky.

Většina pokrmů po ukončení mikrovlnného ohřevu ještě „dochází“. Pro dokonalou tepelnou úpravu proto vždy nechte po dokončení ohřevu pokrm ještě chvíli stát.

Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků.

Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal tak během přípravy nepraskl tlakem nahromaděné páry.

TEKUTINY

Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly. Následně může dojít k náhlému vyvření horkých tekutin. Nepoužívejte proto nádoby s úzkým hrdlem, tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.

Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

ZMRAŽENÉ JÍDLO

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na skleněném talíři. V případě potřeby lze použít rovněž lehkou plastovou nádobu vhodnou pro mikrovlnné trouby.

Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte. Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé části od sebe: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

JÍDLO PRO DĚTI

Při ohřívání jídla nebo nápojů ve skleničce pro příkrmy nebo kojenecké lahvi musíte pokrm nebo tekutinu protřepat či zamíchat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.

Před ohříváním sejměte z nádoby víčko a z kojenecké láhve dudlík.

DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLÉB A PEČIVO

Pro přípravu moučníků a pečiva doporučujeme používat funkci „Horký vzduch“. Přejete-li si zkrátit dobu přípravy, můžete vybrat současně funkce „Horký vzduch + MW“ s tím, že výkon mikrovln nastavíte maximálně na 160 W. Jídlo tak zůstane měkké a voňavé.

Při použití funkce „Horký vzduch“ používejte tmavě zbarvené kovové pečicí formy, které vždy pokládejte na dodaný rošt.

K pečení určitých pokrmů, jako jsou např. sušenky nebo rohlíky, je případně možné použít obdélníkový pekáč nebo jiné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.

Při současném použití funkcí „Horký vzduch + MW“ používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby, které položte na rošt.

Abyste zjistili, zda je připravovaný pokrm dopečený, zapíchněte do jeho středu špejli: Pokud ji vytáhnete čistou, je moučník nebo chléb upečený.

Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

PIZZA






Pro rychlé a rovnoměrné propečení a křupavost korpusu na pizzu doporučujeme používat funkci „Crisp“ a speciální dodané příslušenství.

Pro pečení pizzy větších rozměrů používejte případně obdélníkový pečicí plech a zapněte funkci „Horký vzduch“: v tomto případě předehřejte troubu na 200 °C a po uplynutí dvou třetin doby přípravy pokladte pizzu plátky mozzarely.

MASO A RYBY

Aby byl povrch pokrmu z masa či ryb dokonale a přitom rychle opečený, zatímco jeho vnitřek zůstal měkký a šťavnatý, doporučujeme používat funkce, které kombinují oběh horkého vzduchu s mikrovlnami, jako například „Turbogril + mikrovlny“ nebo „Horký vzduch + mikrovlny“.

Za účelem dosažení co nejlepších výsledků nastavte výkon mikrovln na 350 W.

Kategorie potravin		Příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení	
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Lasagne	 + 	4–10 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	
	Cannelloni		400–1 500 g		
	Lasagne*		500–1 200 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii	
	Cannelloni*		400–1 500 g		
RÝŽE, TĚSTOVINY A CEREÁLIE	RÝŽE A TĚSTOVINY		Rýže	100–400 g ∞•	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete rýži a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek rýže použijte 2–3 hrnky vody.
			Rýžová kaše	2–4 porce ∞•	Na dno pařáku nalijte vodu, nasypete rýži a přikryjte pokličkou. Když vás trouba vyzve, přidejte mléko. Na 2 porce použijte 75 ml rýže, 200 ml vody a 300 ml mléka.
			Těstoviny	1–4 porce ∞•	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Když vás trouba vyzve, přidejte těstoviny a vařte zakryté. Na každých 100 g těstovin použijte přibližně 750 ml vody
	SEMENA A CEREÁLIE	Burghul		100–400 g	Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek bulguru použijte 2 hrnky vody
		Quinoa			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek quinoj použijte 2 hrnky vody
		Proso			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek prosa použijte 3 hrnky vody
		Amarant			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek amarantu použijte 3-4 hrnky vody
		Špalda			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek špaldy použijte 3-4 hrnky vody
		Ječmen			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek ječmene použijte 3-4 hrnky vody
		Pohanka			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek pohanky použijte 3 hrnky vody
		Cous Cous			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek kuskusu použijte 2 hrnky vody
		Ovesná kaše			

* Mražené ∞• Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

	Kategorie potravin	Příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
HOVĚZÍ	Rostbíf		800–1 500 g	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat
	Telecí pečeně			Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat
	Steak		2–6 kusů	Potřete olejem s rozmarýnem. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku
	Hamburger		2–6 kusů	Před pečením potřete olejem a osolte
	Hamburger*		100–500 g	Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte
VEPŘOVÉ	Vepřová pečeně		800–1 500 g	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat
	Kotlety		2–6 kusů	Potřete olejem s rozmarýnem. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku
	Žebírka		700–1 200 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp stranou s kostí dolů
	Slanina		50–150 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
JEHNĚČÍ	Jehněčí pečeně		1 000–1 500 g	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí, pepřem a nasekaným česnekem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat
	Kotletka		2–8 kusů	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně na mřížku
KUŘE	Pečené kuře		800–2 500 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
	Kousky kuřete		400–1 200 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp stranou s kůží dolů
	Kuřecí fileť / prsa		300–1 000 g	Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte
KACHNA	Pečená kachna		800–2 000 g	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí, pepřem a paprikou. Vložte do trouby prsním svalem dolů
	Kachní kousky		400–1 400 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp stranou s kůží dolů
MASO V PÁŘE	Kuřecí řízky		300–800 g	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Krůtí řízky			
	Párek v rohlíku		4–8 kusů	Na dno pařáku vložte párek a zalijte vodou. Ohřívejte odkryté
MASOVÁ JÍDLA	Sekaná		4–8 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu a pro vytvarování použijte nádobu na chléb. Na hmotu tlačte, aby se zabránilo tvorbě vzduchových kapes
	Masový koláč		1 dávka	Připravte omáčku z masové směsi v množství 6–9 porcí (servírovacích formiček). Vymazané koláčkové formy vyložte křehkým těstem, naplňte masovou směsí a uzavřete pomocí těsta
	Kebab		400–1 200 g	Potřete olejem a dochutěte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na mřížku
	Filé obalované ve strouhance		100–500 g	Potřete olejem. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
	Párky & wurstel		200–800 g	Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou
	Masové kuličky		200–800 g	Připravte dle svého oblíbeného receptu a vytvarujte do kuliček o hmotnosti asi 30–40 g. Potřete olejem. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nádoba urč. do mw trouby

Pařák (kompletní)

Pařák (spodní část + poklička)

Pařák (spodní část)














Rošt



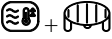




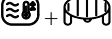

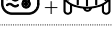






Obdélníkový plech na pečení



Talíř Crisp

	Kategorie potravin	Příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení	
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	RYBA V CELKU	Pečená ryba v celku	 + 	600–1 200 g	Potřete olejem. Ochuťte citronovou šťávou, česnekem a petrželkou
		Ryba v celku v páře		600–1 200 g	
	FILETY A ŘÍZKY V PÁŘE	Tuňákový steak		300–800 g ^{o•}	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
		Lososový steak			
		Steak z mečouna			
		Mořský okoun file			
		File pražma			
		Plátek jiného druhu			
		Filé ze pstruha			
		Jiný druh steaku			
	GRATINOVANÁ RYBA	Gratinovaná ryba	 + 	500–1 200 g	Posypte strouhankou a hoblinkami másla
		Gratinovaná ryba *		600–1 200 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	MOŘSKÉ PLODY V PÁŘE	Mušle		1–6 kusů	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
		Slávky		400–1 000 g	Před tepelnou úpravou ochuťte olejem, pepřem, citronovou šťávou, česnekem a petrželkou. Dobře promíchejte
		Garnáty		100–600 g	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	SMAŽENÉ RYBY A MOŘSKÉ PLODY	Smažená ryba s hranolky *		1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp a střídejte rybí filety s bramborami
		Krevety obalované ve strouhance *		100–500 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Kalamárové kroužky obalované ve strouhance *			
		Rybí prsty obalované ve strouhance *			
		Smažená rybí směs *			
Rybí steak		300–800 g			

* Mražené ^{o•} Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

Kategorie potravin		Příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
PEČENÁ ZELEININA	Brambory		300–1 200 g	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
	Plněná zelenina		600–2 200 g	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drčeného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.
	Vegetariánský hamburger *		2–6 kusů	Lehce vymastěte talíř Crisp
	Pečené brambory ve slupce		200–1 000 g	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Na horní straně brambor udělejte křížek a zalijte zakysanou smetanou a ochuťte podle svých preferencí.
	Americké brambory		300–800 g	Nakrájejte na klínky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
GRATINOVANÁ ZELEININA	Brambory		4–10 porcí	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
	Brokolice		600–1 500 g	Nakrájejte na kousky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
	Květák		600–1 500 g	
	Hašé		100–500 g	Oloupejte a rozemelte. Vložte na 30 minut do studené osolené vody. Osušte utěrkou a vymačkejte veškerou přebytečnou tekutinu. Ochuťte solí a černým pepřem, kajenským pepřem a paprikou. Rovnoměrně rozložte na vymazaný talíř „Crisp“
	Zelenina *		400–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
ZELENINA V PÁŘE	Kousky brambor		300–1 000 g ∞•	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
	Hrášek		200–500 g ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Mrkve			
	Brokolice		200–500 g ∞•	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Květák			
	Chřest		200–500 g ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Tykev		200–500 g ∞•	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Růžičková kapusta		200–500 g ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Kukuřičný klas		300–1 000 g ∞•	
	Papriky		200–500 g ∞•	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Jiná zelenina		200–500 g ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
MRAŽENÁ ZELEININA V PÁŘE	Hrášek *			
	Brokolice *			
	Růžičková kapusta *		300–800 g ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Mrkve *			
	Chřest *			
	Jiná zelenina *			

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nádoba urč. do
mw trouby
















Pařák (kompletní)

Pařák
(spodní část +
poklička)Pařák
(spodní část)

Rošt

Obdélníkový
plech na pečení

Talíř Crisp

	Kategorie potravin	Příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení	
ZELENINA	SMAŽENÁ ZELEENINA	Hranolky *	200–500 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	
		Hranolky		200–500 g	Oloupejte a nakrájejte na hranolky. Vložte na 30 minut do studené osolené vody. Opláchněte, osušte a zvažte. Promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou syrovou 200g bramboru. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Bramborové krokety		100–600 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Lilek		200–600 g	Rozkrájejte a na 30 minut vložte do studené osolené vody. Opláchněte, osušte a zvažte. Promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každý 200g suchý lilek. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Paprika	 + 	200–500 g	Nakrájejte na plátky, zvažte a promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou syrovou 200g papriku. Osolte. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Cukety		200–500 g	Nakrájejte na plátky, zvažte a promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou syrovou 200g cuketu. Ochutte solí a černým pepřem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
SLANÉ KOLÁČE	Quiche Lorraine		1 dávka	Těsto umístěte do talíře Crisp a propíchejte je vidličkou. Připravte směs na „Quiche lorraine“ na 8 porcí	
	Quiche Lorraine *		200–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii	
	Slaný koláč	 + 	1 dávka	Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu	
	Zeleninový závin		800–1 500 g	Připravte si směs krájené zeleniny. Pokapejte olejem a připravujte na pánvi po dobu 15–20 minut. Nechejte vychladnout. Přidejte čerstvý sýr a dochutte solí, balzamikovým octem a kořením. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte	
	Žemle		1 dávka	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí	
CHLÉB	Žemle *		1 dávka	Vyjměte z obalu. Rozložte rovnoměrně na plech	
	Sendvičový bochník ve formě		1–2 kusy	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí	
	Pečivo předpečené		1 dávka	Vyjměte z obalu. Rozložte rovnoměrně na plech	
	Lívance		1 dávka	Vytvarujte jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný talíř Crisp	
	Trvanlivé pečivo		1 dávka	Vyjměte z obalu. Rozložte rovnoměrně na plech	
PIZZA	Pizza		2–6 porcí	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou	
	Slabá pizza *		250–500 g ◦•	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii	
	Silná pizza *		300–800 g ◦•		
	Chlazená pizza		200–500 g	Vyjměte z obalu. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	
KOLÁČE A PEČIVO	KYNUTÉ KOLÁČE	Piškot ve formě	1 dávka	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech	
		Ovocný kynutý koláč ve formě	 + 	900–1 900 g	Připravte těsto na koláč podle svého oblíbeného receptu za použití strouhaného nebo nasekaného čerstvého ovoce. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
		Čokoládový kynutý koláč ve formě		600–1 200 g	Připravte těsto na čokoládový dort podle svého oblíbeného receptu. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech

* Mražené ◦• Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

	Kategorie potravin	Příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
KOLÁČE A PEČIVO	PEČIVO A PLNĚNÉ KOLÁČE	Sušenky		1 dávka Vypracujte těsto z 250 g mouky, 100 g soleného másla, 100 g cukru a 1 vejce. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Vytvarujte do 10–12 proužků na vymazaném plechu
		Čokoládové sušenky		1 dávka Udělejte lité těsto z 250 g mouky, 150 g másla, 100 g cukru, 1 vejce, 25 g kakaového prášku, soli a prášku do pečiva. Přidejte vanilkovou esenci. Nechejte vychladnout. Rozlijte do požadovaného tvaru tak, aby tloušťka byla 5 mm, a rovnoměrně umístěte na talíř Crisp
		Croissanty *		1 dávka Rovnoměrně rozložte na talíř „Crisp“. Před podáváním nechte vychladnout
		Pusinky		1 dávka Ušlehejte 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu. Ochutěte vanilkou a mandlovým výtažkem. Vytvarujte do 20–24 proužků na vymazaném plechu
		Plněný ovocný koláč	+	800–1 500 g Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí
		Ovocný koláč		1 dávka Vypracujte těsto z 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce. Vložte těsto do talíře Crisp a naplňte 700–800 g čerstvého ovoce nakrájeného na plátky smíchané s cukrem a skořicí
		Ovocný koláč *		300–800 g Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
MUFFINY A VDOLKY	Muffiny		1 dávka Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rozložte rovnoměrně na plech	
	Souflé	+	2–6 porcí Připravte těsto na bublaninu s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ho nádoby vhodné do trouby s vysokým okrajem	
	Sýrový košíček		1 dávka Připravte směs na 12–15 dílů se strouhaným měkkým sýrem a na kostičky nakrájenou slaninou nebo šunkou. Naplňte jednotlivé servírovací formičky na muffiny.	
DEZERTY	Ovocný kompot		300–800 ml ☉ Ovoce oloupejte a vypeckujte. Nakrájejte na kousky a rozložte na napařovací mřížku	
	Pečená jablka		4–8 kusů Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem	
	Horká čokoláda		2–8 porcí Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu. Ochutěte vanilkou nebo skořicí. Pro zahuštění přidejte kukuřičný škrob	
	Brownies		1 dávka Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozprostřeme na pečicí plech vyložený pečicím papírem	
VEJCE	Míchaná		2–10 kusů Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu	
	Volské oko		1–6 kusů Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte	
	Omeleta		1 dávka Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte	
	Vaječný krém		1–2 dávky Jednu várku připravíte z 0,5 litru mléka, 4 vaječných žloutků, 100 g cukru a 40 g mouky. Mléko nalijte do nádoby a vložte ji do trouby. Až vás trouba vyzve, opatrně vlijte horké mléko do směsi žloutků, mouky a cukru a pokračujte v přípravě	
SVAČINA	Popcorn	–	90–100 g ☉ Sáček vždy pokládejte přímo na skleněný otočný talíř. Vždy připravujte jen jeden sáček	
	Kuřecí křídla *		300–600 g ☉ Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	
	Kuřecí nugety *	+	200–600 g Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	
	Obalovaný sýr *		100–400 g Před přípravou sýr potřete troškou oleje. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	
	Felafel		100–400 g Talíř „Crisp“ lehce vymastěte. Před pečením felafel potřete olejem	
	Cibulové kroužky *	+	100–500 g Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	
	Pražené ořechy		50–200 g Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nádoba urč. do mw trouby

Paňák (kompletní)

Paňák (spodní část + poklička)

Paňák (spodní část)

Rošt

Obdélníkový plech na pečení

Talíř Crisp

ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že spotřebič vychladl.

Nikdy nepoužívejte parní čistič.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovláken. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- V pravidelných intervalech nebo v případě rozlití odstraňte otočný talíř i s držákem, abyste vyčistili dno trouby a odstranili veškeré zbytky jídla.
- Spusťte funkci samočištění „Self Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů.

- Gril není třeba čistit, neboť intenzivní teplotou se veškeré nečistoty vypalují. Tuto funkci používejte pravidelně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Veškeré příslušenství s výjimkou talíře Crisp lze mýt v myčce nádobí.

Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY K WI-FI

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

Instalovaný adaptér Wi-Fi podporuje Wi-Fi b/g/n pro evropské země.

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

Jsou vyžadována následující nastavení směrovače: povoleno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, aktivováno DHCP a NAT.

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

Existují nějaké rozdíly mezi používáním chytrého telefonu (nebo tabletu) s operačním systémem Android nebo iOS?

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

Ano, ale cloudové služby jsou navrženy pro trvale připojená zařízení.



Jak mohu zkontrolovat, zda funguje domácí připojení k internetu a zda jsou povoleny funkce bezdrátového připojení?

Vaši síť můžete vyhledávat prostřednictvím svého inteligentního zařízení. Před pokusem deaktivujte všechna ostatní datová připojení.

Jak mohu zkontrolovat, zda je spotřebič připojen k mojí domácí bezdrátové síti?

Otevřete konfiguraci vašeho směrovače (viz příručka ke směrovači) a zkontrolujte, zda je adresa spotřebiče MAC uvedena na stránce připojených bezdrátových zařízení.

Kde najdu adresu spotřebiče MAC?

Stiskněte  a poté klepněte na  Wi-Fi nebo se podívejte na svůj spotřebič: je na něm štítek s adresami SAID a MAC. Adresa MAC se skládá z kombinace číslic a písmen začínající „88:e7“.

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

Pomocí chytrého zařízení a aplikace 6th Sense Live zkontrolujte, zda je síť spotřebiče viditelná a připojena do cloudu.

Existuje něco, co může zabránit tomu, aby se signál dostal ke spotřebiči?

Zkontrolujte, zda zařízení, která jste připojili, nevyužívají celou dostupnou šířku pásma. Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí Wi-Fi nepřekračují maximální počet povolený směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

Obvykle je signál Wi-Fi dostatečně silný, aby pokryl několik místností, ale velmi to závisí na materiálu stěn. Sílu signálu můžete zkontrolovat umístěním chytrého zařízení vedle spotřebiče.

Co mohu dělat, když spotřebič není v dosahu bezdrátového připojení?

K rozšíření pokrytí domácí sítě Wi-Fi můžete použít speciální zařízení, jako jsou přístupové body, opakovače Wi-Fi a přemostění prostřednictvím elektrické sítě (nejsou dodávána se spotřebičem).

Jak zjistím jméno a heslo pro moji bezdrátovou síť?

Podívejte se do dokumentace ke směrovači. Na směrovači je obvykle štítek s informacemi, které potřebujete k přístupu na stránku nastavení zařízení prostřednictvím připojeného zařízení.

Co mám dělat, když můj směrovač používá kanál sousední sítě Wi-Fi?

Nastavte směrovač tak, aby používal kanál vaší domácí sítě Wi-Fi.

Co mám dělat, pokud se na displeji objeví nebo spotřebič nemůže vytvořit stabilní spojení s mým domácím směrovačem?

Spotřebič může být úspěšně připojen k směrovači, ale nemá přístup k internetu. Pokud chcete spotřebič připojit k internetu, musíte zkontrolovat nastavení směrovače a/nebo operátora.

Nastavení směrovače: Zapnutý NAT, správně nakonfigurovaný firewall a DHCP. Podporovaná šifrování hesla: WEP, WPA, WPA2. Pokud chcete vyzkoušet jiný typ šifrování, nahlédněte prosím do příručky ke směrovači.

Nastavení operátora: Pokud váš poskytovatel internetových služeb určil počet adres MAC, které se mohou připojit k internetu, pravděpodobně nebudete moci připojit váš spotřebič do cloudu. Adresa MAC zařízení je jeho jedinečný identifikátor. Požádejte svého poskytovatele internetových služeb o připojení jiných zařízení než počítačů k internetu.

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

Po nastavení sítě vypněte napájení, počkejte 20 sekund a zapněte troubu: Zkontrolujte, zda aplikace zobrazuje stav uživatelského rozhraní spotřebiče. Zvolte cyklus nebo jinou možnost a poté v aplikaci zkontrolujte její stav.

Některá nastavení trvají několik sekund, než se v aplikaci zobrazí.








Jak mohu změnit svůj účet Whirlpool, ale ponechat své spotřebiče připojené?

Můžete si vytvořit nový účet, ale nezapomeňte odebrat vaše spotřebiče ze starého účtu před jejich přesunutím na váš nový účet.


Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. Stiskněte  , klepněte na  „Info“ a poté zvolte „Factory Reset“ (Obnovit tovární nastavení). Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Funkce se nespustí. Tato funkce není v režimu demo k dispozici.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte  , klepněte na  „Info“ a poté zvolte „Uložit Demo režim“ a opusťte nabídku.
Na displeji je zobrazena ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Nastavení routeru se změnilo. Bezdrátové připojení nedosahuje ke spotřebiči. Trouba nemůže navázat stabilní připojení k domácí síti. Konektivita není podporována.	Zkontrolujte, zda je Wi-Fi router připojený k internetu. Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál Wi-Fi. Zkuste provést restart routeru. Viz oddíl „Často kladené otázky k Wi-Fi“. Pokud se změnilo nastavení vaší bezdrátové domácí sítě, připojte se k síti: Stiskněte  , klepněte na  „Wi-Fi“ a poté zvolte „Připojení k síti“.
Konektivita není podporována.	Vzdálené ovládání není ve vaší zemi povoleno.	Před nákupem ověřte, že je ve vaší zemi povoleno vzdálené ovládání elektronických zařízení.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Informační list výrobku s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich webových stránek docs.whirlpool.eu

JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

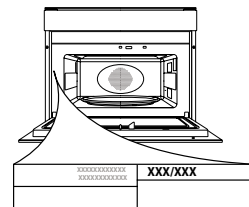
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte přitom obchodní kód produktu.



> Případně se obraťte na naše centrum poprodejních služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



400011280054

Vytisknuto v Itálii