

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

Komplexnější podporu získáte registrací
svého produktu na webových stránkách
www.whirlpool.eu/register

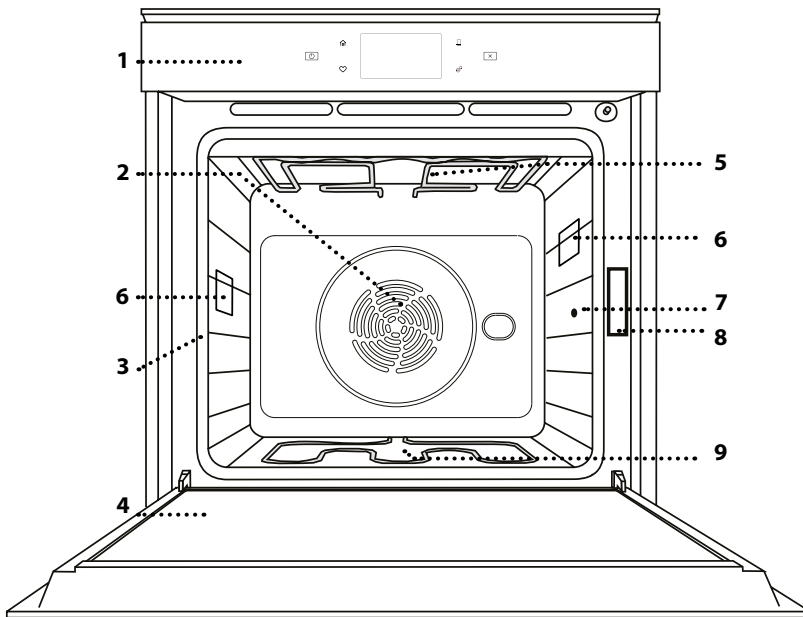


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte pokyny uvedenými na
zadní straně této brožury.



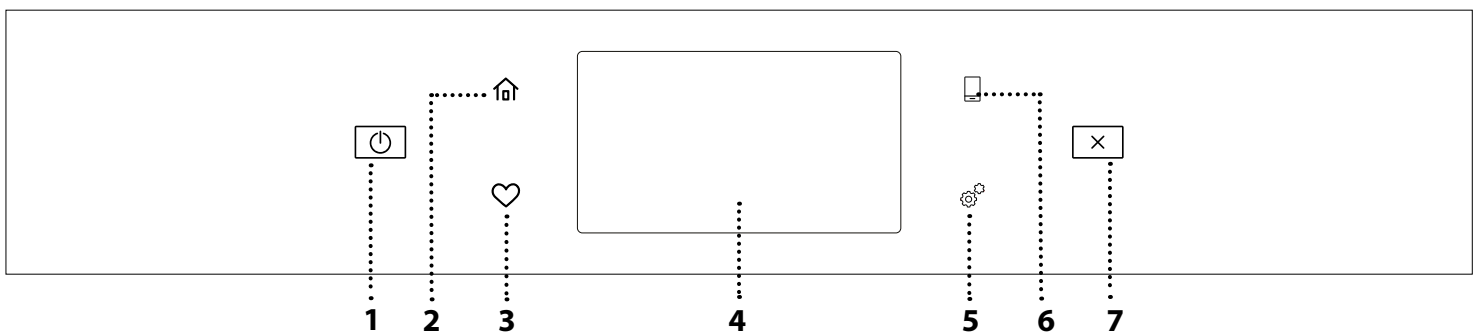
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Žárovka
7. Místo pro vložení teploměru do masa
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

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

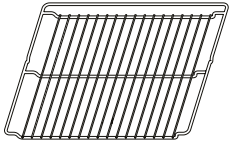
Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

Zrušení všech funkcí trouby kromě funkcí Hodiny, Minutka a Zámek ovládání.

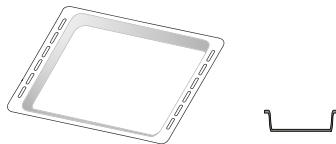
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



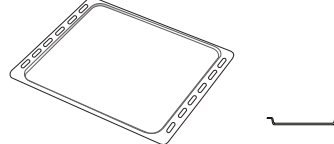
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

ODKAPÁVACÍ PLECH



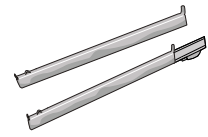
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



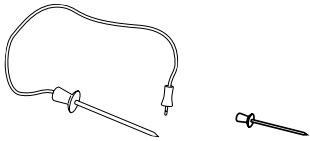
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakožto i k přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

SONDA DO POKRMU



K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky čtyřem snímacím bodům a pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.

* Dostupné pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

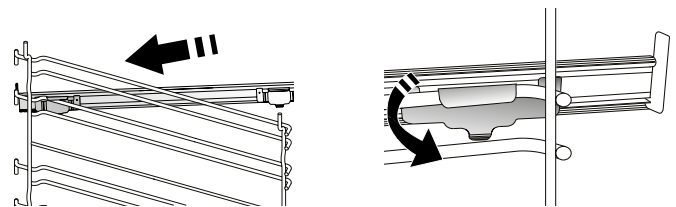
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(JSOU-LI U MODELU)

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Pripevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE PEČENÍ



RUČNÍ FUNKCE

- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**
Pro rychlý předehřev trouby.
- **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **GRIL**
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBOGRIL**
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **HORKÝ VZDUCH**
Pro současnou přípravu různých pokrmů vyžadujících stejnou teplotu na různých policích (maximálně tři). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlý.
- **FUNKCE COOK 4**
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**
 - » **ROZMRAZIT**
Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
 - » **UCHOVAT TEPLÉ**
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
 - » **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.

» POLOTOVARY

Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívát. Dbejte pokynů uvedených na obalu.

» MAXI VAŘENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se moc nevysušilo.

» ECO HORKÝ VZDUCH

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

• PEČENÍ MRAŽENÉHO

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívát.



6th SENSE

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. Troubu nemusíte předehřívát.

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 přístup na další obrazovku:

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“ pokračujte na nastavení 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, zda je signál vaší domácí bezdrátové sítě v blízkosti spotřebiče dostatečně silný.

Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android s rozlišením 1 280 x 720 (nebo vyšším) či iOS.

V obchodě s aplikacemi naleznete informaci o kompatibilitě aplikace s jednotlivými verzemi Android nebo iOS.

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 „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 aktuální 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.

5. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 amperů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 amperů).

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.
- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.

6. 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.

Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

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.

TEPLOTA / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu. Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na  spustit předehřev.

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

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 recept.

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.

Některé z funkcí „6th Sense“ vyžadují použití sondy do jídla. Zapojte ji ještě před výběrem funkce. Pro dosažení nejlepších výsledků při použití sondy se řiďte pokyny v příslušném oddíle.


- Postupujte podle pokynů na obrazovce, které vás provedou procesem pečení.

4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ

Před spuštěním funkce 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 spustěte funkci klepnutím na „START“.

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

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

- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

6. PŘEDHŘÁTÍ

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 přerušuje. Čas pečení fázi předehřátí nezahnuje.

7. 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.
- Proveďte 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“.

8. KONEC PEČENÍ

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

U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.


- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na  prodloužíte dobu pečení.

9. 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.

Klepnutím 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 „Oblíbené“ můžete také vymazat funkce, které jste uložili:


- 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.

10. 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.

MINUTKA



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

Po spuštění bude minutka odpočítávat čas nezávisle, aniž by nějakým způsobem narušovala funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

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

Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Self-Clean“.

Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

- Před aktivací funkce z trouby vyjměte veškeré příslušenství.
- Do spodní části studené trouby nalijte 200 ml pitné vody.
- Funkci čištění aktivujte klepnutím na „START“.

Po zvolení cyklu je možné odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „DELAY“ (odložení) nastavte čas ukončení uvedený v příslušném odstavci.

SONDA

Použití teplotní sondy do masa vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy, abyste dosáhli optimální hodnoty. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty.

Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby.

Klepněte na . Pokud je použití sondy povoleno nebo vyžadováno, můžete si zvolit mezi manuální funkcí (podle metody přípravy pokrmu) nebo funkcí 6th Sense (podle typu pokrmu).

Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena. Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a vyndejte ji také.

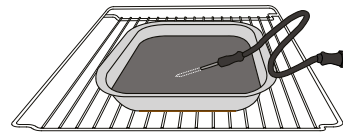
POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby. Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do pokrmu vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

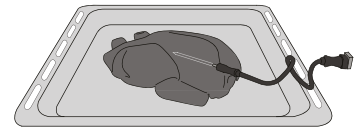
MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, nikoli do páteře.

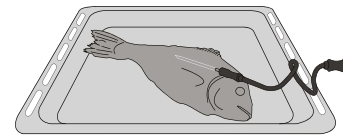
PEČENÍ V TROUBĚ: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pokud používáte sondu při pečení s funkcí 6th Sense, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.



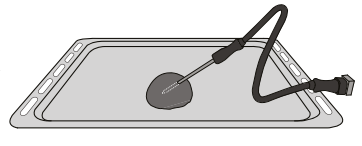
Lasagne



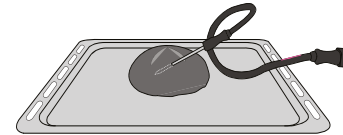
Celé kuře



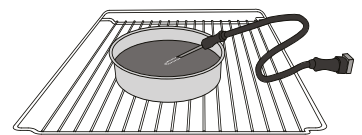
Ryby



Žemle



Velký chléb



Koláč

ZTLUMIT

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

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje uzamknout 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.

VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábosového režimu a přístupu k řízení výkonu.

Šábosový režim (sabbath) udržuje troubu v režimu pečení, dokud ji nevypnete. Šábosový režim (sabbath) využívá tradiční funkci. Všechny ostatní pečicí a čistící cykly jsou deaktivovány. Neuslyšíte žádné tóny a displej nebude indikovat změny teploty. Při otevírání nebo zavírání dvířek trouby se osvětlení trouby nerozsvítí ani nezhasne a topné prvky se ihned nezapnou či nevypnou.

Pro deaktivaci a opuštění šábosového režimu (sabbath) stiskněte nebo a poté po dobu 3 sekund jemně tlačte na displej obrazovky.

PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

WIFI

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.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	30–50	
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	
		Ano	160–200	35–90	
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20–40	
		Ano	140	30–50	
		Ano	140	30–50	
		Ano	135	40–60	
Koláčky / muffiny		Ano	170	20–40	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	40–60	
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	
		Ano	180–190	35–45	
		Ano	180–190	35–45 *	
Pusinky		Ano	90	110–150	
		Ano	90	130–150	
		Ano	90	140–160 *	
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	
		Ano	190–230	20–50	
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	
Mražená pizza		Ano	250	10–15	
		Ano	250	10–20	
		Ano	220–240	15–30	
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	
		Ano	180–190	45–60	
		Ano	180–190	45–70 *	
Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	
		Ano	180–190	20–40 *	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštu



Odkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení
na roštu



Odkapávací plech /
plech na pečení



Odkapávací plech
s 500 ml vody



Sonda do pokrmu

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Husa/krocán 3 kg		Ano	190–200	80–130	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	
Topinky/toasty		-	3 (vysoké)	3–6	
Rybí filé / řízky		-	2 (střední)	20–30 **	
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70 ***	
Jehněčí kýta / kýty		-	2 (střední)	60–90 ***	
Pečené brambory		-	2 (střední)	35–55 ***	
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	
Sušenky	Sušenky	Ano	135	50–70	
Ovocné koláče	Ovocné koláče	Ano	170	50–70	
Kulatá pizza	Pizza	Ano	210	40–60	
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	Nabídka	Ano	190	40–120 *	
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	
Nadívané maso		-	200	80–120 *	
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)		-	200	50–100 *	

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU







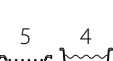




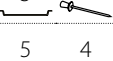
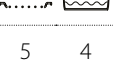






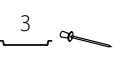




Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte.

Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

Kategorie potravin		Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne 	500–3 000 g *	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu posypejte sýrem.
		Cannelloni 	500–3 000 g *	
	Mražené	Lasagne 	500–3 000 g	
		Cannelloni 	500–3 000 g	
MASO	Hovězí	Rostbíf 	600–2 000 g *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat
		Telecí pečeně 	600–2 500 g *	
		Steak 	2–4 cm	Potřete olejem s rozmarýnem. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
		Hamburger 	1,5–3 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 3/5 doby pečení obraťte.
		Pomalá příprava 	600–2 000 g *	
		Vepřové	Vepřová pečeně 	600–2 500 g *
	Vepřové koleno 		500–2 000 g *	
	Vepřová žebra 		500–2 000 g	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
	Slanina 		250 g	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Po uplynutí 3/4 doby pečení obraťte
	Jehněčí	Jehněčí pečeně 	600–2 500 g *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat
		Jehněčí žebra 	500–2 000 g *	
		Jehněčí Kýta 	500–2 000 g *	
	Kuře	Pečené kuře 	600–3 000 g *	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
		Pečené kuře s nádivkou 	600–3 000 g *	
		Kousky kuřete 	600–3 000 g *	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na odkapávací plech stranou s kůží dolů
		Kuřecí fileť / prsa 	1–5 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
	Pečená kachna	Pečená kachna 	600–3 000 g *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Pečená kachna s nádivkou 	600–3 000 g *	
		Kachní kousky 	600–3 000 g *	
		Kachní plátek / Prsa 	1–5 cm	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte

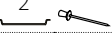
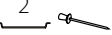
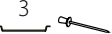




















































PŘÍSLUŠENSTVÍ

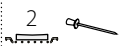
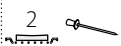

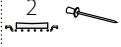












Rošt

Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštuOdkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení
na roštuOdkapávací plech /
plech na pečeníOdkapávací plech
s 500 ml vody

Sonda do pokrmu

	Kategorie potravin	Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení		
MASO	Pečená krůta / husa	Pečená husa	2 	600–3 000 g *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami	
		Pečená husa s nádivkou	2 	600–3 000 g *		
		Kousky krůty	3 	600–3 000 g *		
	Masová jídla	Filet / prsa	5  4 	1–5 cm	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte	
			Kebaby	5  4 	1 mřížka	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 1/2 doby pečení obraťte
			Párky & wurstel	5  4 	1,5–4 cm	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
RYBY	Pečená ryba v celku	Losos	3  2 	0,2–1,5 kg *	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami	
		Hejk	3  2 	0,2–1,5 kg *		
		Treska	3  2 	0,2–1,5 kg *		
		Mořský okoun	3  2 	0,2–1,5 kg *		
		Pražma	3  2 	0,2–1,5 kg *		
		Parmice	3  2 	0,2–1,5 kg *		
		Celá ryba	3  2 	0,2–1,5 kg *		
		Ryba v solné krustě	3 	0,2–1,5 kg *		
RYBY	Rybí filety/řízky	Tuňákový steak	3  2 	1–3 cm	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami	
		Lososový steak	3  2 	1–3 cm		
		Steak z mečouna	3  2 	0,5–3 cm		
		Steak z tresky	3  2 	100–300 g		
		Mořský okoun file	3  2 	50–150 g		
		File pražma	3  2 	50–150 g		
		Jiné druhy filé	3  2 	0,5–3 cm		
		Rybí filé	3  2 	0,5–3 cm		
ZELENINA	Grilované mořské plody	Mušle	4 	jeden plech	Posypejte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou	
		Gratinované hlemýždi	4 	jeden plech		
		Garnáty	4  3 	jeden plech	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami	
		Krevety	4  3 	jeden plech		
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	3 	500–1 500 g	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami	
		Plněná zelenina	3 	100–500 g každý	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami	
		Jiná zelenina	3 	500–1 500 g		
	Gratinovaná zelenina	Brambory	3 	1 plech	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami	
		Rajčata	3 	1 plech	Posypejte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou	
		Papriky	3 	1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu posypejte sýrem.	
		Brokolice	3 	1 plech		
		Květák	3 	1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu posypejte sýrem.	
		Jiné	3 	1 plech		

	Kategorie potravin	Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení	
KOLÁČE A PEČIVO	Kynuté koláče	Piškot ve formě	 2	500–1 200 g *	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	 2	500–1 200 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	 2	500–1 200 g *	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
		Piškot na plechu	 2	500–1 200 g *	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
	Pečivo a plněné koláče	Sušenky	 3	200–600 g	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech
		Croissanty (čerstvé)	 3	jeden plech	Rovnoměrně rozložte na pečicí plech. Před podáváním nechte vychladnout
		Croissanty (mražené)	 3	jeden plech	
		Zákusky z odpalovaného těsta	 3	jeden plech	
		Pusinky	 3	10–30 g každý	Ušlehejte 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandlovým výtažkem. Vytvarujte 20–24 kousků, které pokládejte na vymazaný plech.
		Ovocný koláč ve formě	 3	400–1 600 g	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte
		Jablečný závin	 3	400–1 600 g	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte
		Plněný ovocný koláč	 3	500–2 000 g	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí
	SLANÉ KOLÁČE	Slaný koláč	 2	800–1 200 g	Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu
		Zeleninový závin	 2	500–1 500 g	Připravte si směs krájené zeleniny. Pokapejte olejem a připravujte na pánvi po dobu 15–20 minut. Nechejte vychladnout. Přidejte čerstvý sýr a dochuťte solí, balzamikovým octem a kořením. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštu



Odkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení
na roštu






















Odkapávací plech /
plech na pečení



Odkapávací plech
s 500 ml vody



Sonda do pokrmu

	Kategorie potravin	Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
CHLĚB	Žemle	3 	60–150 g každý *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Střední velikost chléb	3 	200–500 g každý *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech
	Sendvičový bochník ve formě	2 	400–600 g každý *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Velký chléb	2 	700–2 000 g *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech
	Celozrnné	2 	500–2 000 g *	
	Bagety	3 	200–300 g každý *	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru bagety. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Speciální chléb	2 	—	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech
PIZZA	Pizza slabá	2 	kulatý plech	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Nechte jej nakynout pomocí příslušné funkce trouby. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Pizza silná	2 	kulatý plech	
	Mražená pizza	2 	1–4 vrstvy	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na mřížku
		4  1 		
	5  3  1 			
	5  4  2  1 			

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštuOdkapávací plech /
hluboký plech
nebo plech na pečení
na roštuOdkapávací plech /
plech na pečeníOdkapávací plech
s 500 ml vody

Sonda do pokrmu

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.
Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.
Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré

usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.

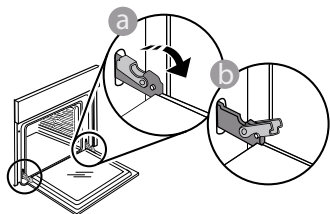
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

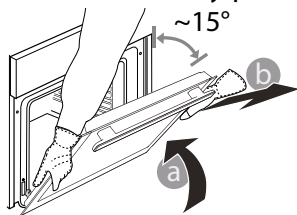
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvajte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

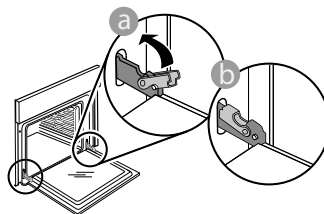


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

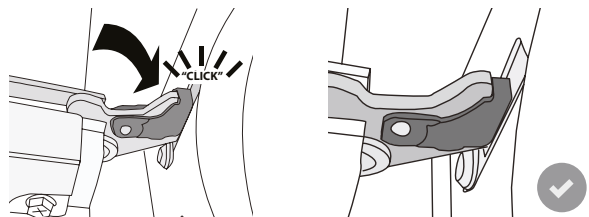


Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

3. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



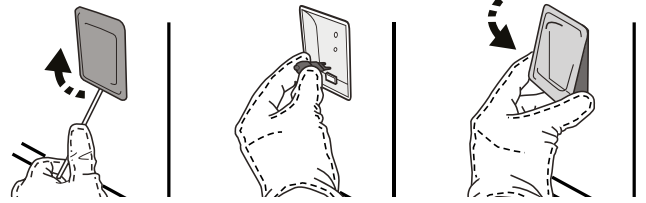
Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



4. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Vyměňte boční vodící mřížky.
- Pomocí šroubováku sejměte kryt žárovky.
- Vyměňte žárovku.
- Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
- Instalujte zpět boční vodící mřížky.
- Znovu připojte troubu k elektrické síti.



Veźměte prosĭm na vědomĭ: Používejte pouze halogenově žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Źárovka, kterou je spotřebiě vybaven, je speciálně navrřena pro domáěí spotřebiěe a není vhodná pro vřeobecně osvětlení mĭstnoscĭ v domáěnostech (směrnice EU 244/2009). Źárovky lze zakoupit v servisnĭm stědisku.

Se žárovkami nemanipulujte holěma rukama, neboť otisky prstě je mohou pořkodat. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaněho krytu žárovky.

ĀASTO KLADENĚ OTÁZKY K WI-FI

Kterě Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

Instalovaný adaptěr Wi-Fi podporuje Wi-Fi b/g/n pro evropskě země.

Jaká nastavenĭ je těeba nakonfigurovat ve směrovaěi?

Jsou vyřadována následujĭcĭ nastavenĭ směrovaěe: povoleno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, aktivováno DHCP a NAT.

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyřřĭ. Ověrte v dokumentaci ke směrovaěi.

Existujĭ nějakě rozdĭly mezi pouříváním chytrěho telefonu (nebo tabletu) s operaěnĭm systěmem Android nebo iOS?

Měžete pouřít libovolně operaěnĭ systěm, kterěmu dáváte pěednost.

Mohu pouřít sdĭlení mobilnĭho internetu 3G namĭsto směrovaěe?

Ano, ale cloudově sluřby jsou navrřeny pro trvale pěipojená zařĭzení.

Jak mohu zkontrolovat, zda funguje domáěí pěipojenĭ k internetu a zda jsou povoleny funkce bezdrátověho pěipojenĭ?

Vařĭ sĭť měžete vyřledávat pěstřednictvĭm svěho inteligentnĭho zařĭzení. Pěed pokusem deaktivujte vřechna ostatnĭ datová pěipojenĭ.

Jak mohu zkontrolovat, zda je spotřebiěĭ pěipojen k moĭĭ domáěí bezdrátově sĭti?

Otevěrete konfiguraci vařeho směrovaěe (viz pěřruěka ke směrovaěi) a zkontrolujte, zda je MAC adresa spotřebiěe uvedena na stránce pěipojeněch bezdrátověch zařĭzení.

Kde najdu MAC adresu spotřebiěe?

Stiskněte a potě klepněte na „WiFi“, popěřipadě se podĭvejte na svěj spotřebiěĭ: je na něm řtĭtek s adresami SAID a MAC. Adresa MAC se skládá z kombinace ěĭslic a pĭsmen zaěnĭjĭcĭ „88:e7“.

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiěe povolena?

Pomocĭ chytrěho zařĭzení a aplikace 6th Sense Live zkontrolujte, zda je sĭť spotřebiěe viditelná a pěipojena do cloudu.

Existuje něco, co měže zabrěnit tomu, aby se signál dostal ke spotřebiěi?

Zkontrolujte, zda zařĭzení, která jste pěipojili, nevyuřívají celou dostupnou řĭřku pěasma. Ujistěte se, ře vaře zařĭzení s povolenou sĭtĭ Wi-Fi nepěekraćujĭ maximální poćet povoleně směrovaěem.

Jak daleko by měl bĭt směrovać od trouby?

Obvykle je signál Wi-Fi dostatećně silně, aby pokryl několik mĭstnoscĭ, ale velmi to zavisĭ na materiálu stěn. Sĭlu signálu měžete zkontrolovat umĭstěnĭm chytrěho zařĭzení vedle spotřebiěe.

Co mohu dělat, kdyř spotřebićĭ není v dosahu bezdrátověho pěipojenĭ?

K rozřĭření pokrytĭ domáěí sĭtĭ Wi-Fi měžete pouřít speciální zařĭzení, jako jsou pěřstupově body, opakovaće Wi-Fi a pěemostěnĭ pěstřednictvĭm elektrickě sĭtĭ (nejsou dodávána se spotřebićem).

Jak zjistĭm jměno a heslo pro svou bezdrátovou sĭť?

Podĭvejte se do dokumentace ke směrovaěi. Na směrovaěi je obvykle řtĭtek s informacemi, které potěbujete k pěřstupu na stránku nastavenĭ zařĭzení pěstřednictvĭm pěipojeněho zařĭzení.

Co měm dělat, kdyř měj směrovać pouřívá kanál sousednĭ sĭtĭ Wi-Fi?

Nastavte směrovać tak, aby pouříval kanál vařĭ domáěí sĭtĭ 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 k 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 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.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 amperů. Pro tuto úpravu stiskněte  , zvolte  „Více módů“ a poté „Řízení výkonu“.
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.
Dotykový displej nefunguje správně.	Delší používání. Přetížení systému.	Stiskněte a podržte  po dobu alespoň 4 sekund. Zapněte troubu a ověřte, zda problém přetrvává.

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

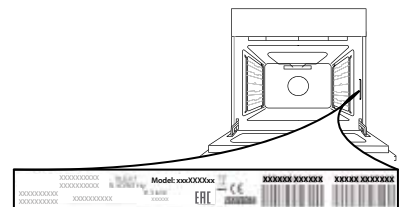
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte přitom obchodní kód produktu.



> 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.



400011262023

Vytisknuto v Itálii