

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

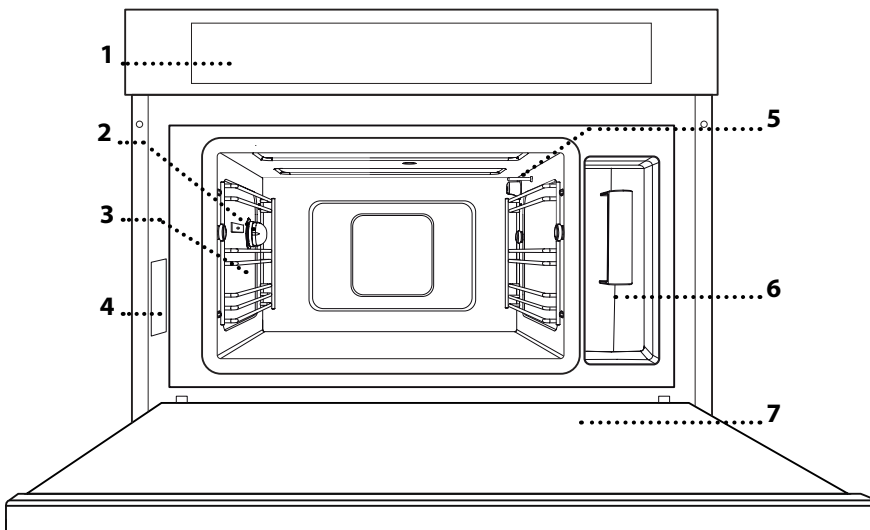


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte pokyny uvedenými na
zadní straně této brožury.

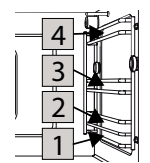


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS VÝROBKU



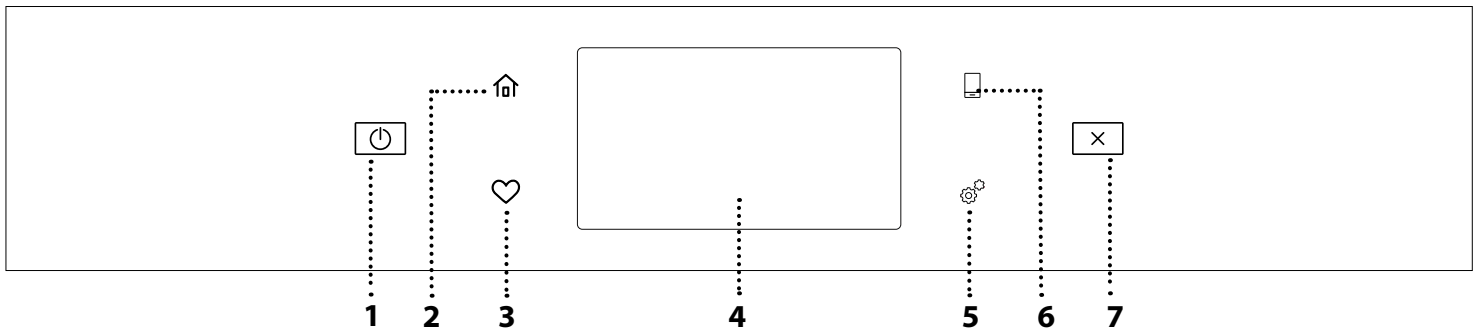
1. Ovládací panel
2. Světlo
3. Vodicí rošt



Úrovně, na které se rošt
a další příslušenství ukládá,
jsou očíslované, přičemž 1
je nejnižší a 4 nejvyšší.

4. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
5. Tepelné čidlo
6. Nádržka
7. Dvířka

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

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

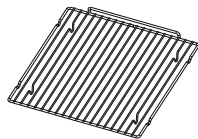
Povolení použití aplikace
6th Sense Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

MŘÍŽKA



Umožňuje efektivní cirkulaci horkého vzduchu. Jídlo položte přímo na mřížku nebo ji použijte jako podporu pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné žáruvzdorné

nádobí. Při přípravě jídla přímo na mřížce umístěte o úroveň níže pečicí plech. Může být umístěn rovněž i na pečicím nebo napařovacím plechu na stejné úrovni.

PLECH NA PEČENÍ



Používá se jako plech na pečení s funkcemi „Horký vzduch“ a „Horký vzduch + pára“ k přípravě masa, ryb, zeleniny nebo různých druhů chlebě a pečiva. Je také užitečný jako

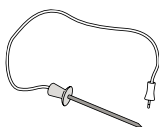
podpora žáruvzdorného nádobí, takže nemusíte pokládat předměty na dno trouby. Pokud je umístěn pod rošt nebo napařovací plech, slouží k zachytávání šťávy z pokrmů.

NAPAŘOVACÍ PLECH



Uspodňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Umístěte pod něj pečicí plech, který bude zachycovat uvolňující se šťávy.

SONDA DO POKRMU



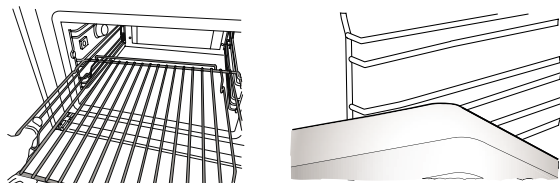
Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu během pečení.

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

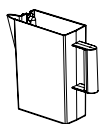
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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



NÁDRŽKA

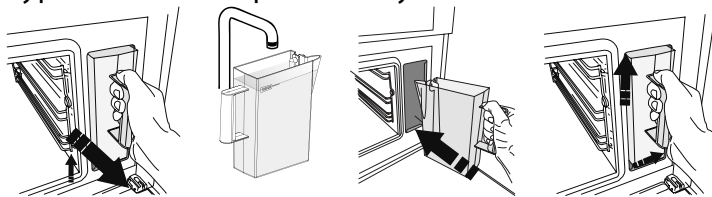


Naplňte pitnou vodou pokaždé, když hodláte použít parní funkci.

Nádržka je snadno přístupná po otevření dvířek. Vyjmete ji mírným přizvednutím a tahem směrem k sobě. Před vložením

nádržky do držáku se ujistěte, že hadička je správně umístěna v otvoru nacházejícím se na horní hraně nádržky.

Naplňte nádržku až po značku „MAX“ a umístěte ji do držáku: Horní a pravá část nádržky by se měla dotýkat stěn držáku. Vložte nádržku zcela dozadu a poté ji zatlačte směrem dolů, dokud se cvaknutím nezajistí ve svém usazení. Po každém použití nádržku vyprázdněte. Nezapomeňte vylít vodu také z trubice.



HOUBA

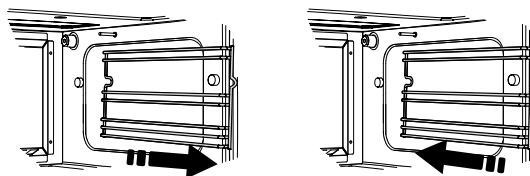


Pro odstranění veškerého kondenzátu, který se vytvořil během pečení. Nenechávejte kondenzát v nádrže.

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

- Přejete-li si vyjmout vodicí rošty, posuňte je dopředu a táhněte směrem k sobě, aby se odjistily z držáků. (a)
- Pokud chcete vodicí rošty instalovat zpět, zahákněte je do držáků mírným tlakem směrem dolů, dokud se s cvaknutím nezajistí na svém místě. (b)



Před nákupem dalšího příslušenství, které je na trhu k dispozici, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro přípravu jídla v páře.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby a stěnami pečicího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

FUNKCE



RUČNÍ FUNKCE

• PÁRA

Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvláště vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie.

| 📏 | 🌡️°C | 🕒 | 🔧 |
|--------------|--------|-------|-------|
| Gnocchi | 90–100 | 10–15 | 3 1 |
| Rybí terina | 75–80 | 60–90 | 2 |
| Vařená vejce | 90 | 20–25 | 3 |
| Červená řepa | 100 | 50–60 | 3 1 |
| Červené zelí | 100 | 30–35 | 3 1 |
| Bílé zelí | 100 | 25–30 | 3 1 |
| Bílé fazole | 100 | 75–90 | 3 2/1 |

• HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. S touto funkcí doporučujeme používat mřížku, protože ta umožňuje efektivní cirkulaci vzduchu. Pečicí plech lze použít i k přípravě určitých druhů pečiva, jako například sušenek nebo rohlíků.

| 📏 | 🔧 | 🌡️°C | 🕒 | 🔧 |
|-------------------------|-----|---------|-------|---|
| Zdobené dorty | Ano | 160 | 35–40 | 2 |
| Sušenky | Ano | 150–165 | 12–15 | 2 |
| Odpalované pečivo | Ano | 190–200 | 25–30 | 2 |
| Švýcarská roláda | Ano | 230 | 7–8 | 2 |
| Slané koláče | Ano | 180–190 | 35–40 | 2 |
| Listové těsto | Ano | 180–190 | 15–20 | 2 |
| Mražená kuřecí křídélka | Ano | 190–200 | 15–18 | 2 |

• HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Funkce pro přípravu pokrmů, které jsou na povrchu křupavé a uvnitř měkké a šťavnaté. Je vhodná zejména pro pečení kuřecího a rybího masa, brambor, hotových zmrazených jídel, koláčů, dortů a moučnicků.

| 📏 | 🌡️°C | 🔧 | 🕒 | 🔧 |
|-----------------|---------|----------------|-------|-----|
| Chléb | 180–190 | Nízká–střední | 35–40 | 2 |
| Krůtí prsa | 200–210 | střední | 50–60 | 2 1 |
| Žebírka | 160–170 | Nízký | 80–90 | 2 1 |
| Pečená ryba | 190–200 | Nízký | 15–25 | 2 1 |
| Pečená zelenina | 200–210 | Střední–Vysoká | 20–30 | 2 1 |

• SPECIÁLNÍ

» ROZMRAZENÍ PAROU

Pro rozmrazování jakéhokoli typu potravin. Potraviny jako například maso a ryby položte na napařovací plech na úroveň 3 a sejměte z nich veškerý obalový materiál. Odkapávací plech zasuňte na spodní úroveň, aby do něj mohla stékat rozmrazená voda. Nejlepších výsledků dosáhnete, když jídlo nerozmrazíte úplně, ale necháte proces dokončit během doby odpočívání. Aby chléb příliš nezměkkl, doporučujeme jej uchovávat zabalený.

| | 📏 | 🔧 | 🕒 | 🕒 | 🌡️°C |
|----------|------------------|------|-------|-------|------|
| Maso | Mleté | 500 | 25–30 | 30–35 | 60 |
| | Na plátky | | | 20–25 | |
| | Klobása | 450 | 10–15 | 10–15 | |
| Drůbež | Celá | 1000 | 60–70 | 40–50 | |
| | Filety | 500 | 25–30 | 20–25 | |
| | Stehna | | 30–35 | 25–30 | |
| Ryby | Celá | 600 | 30–40 | 25–30 | |
| | Filety | 300 | 10–15 | 10–15 | |
| | Porce | 400 | 20–25 | 20–25 | |
| Zelenina | Porce | 300 | 25–30 | 20–25 | |
| | Kusy | 400 | 10–15 | 5–10 | |
| Chléb | Bochník chleba | 500 | 15–20 | 25–30 | |
| | Plátky | 250 | 8–12 | 5–10 | |
| | Rohlíky / žemle | | 10–12 | 5–10 | |
| | Koláč | 400 | 8–10 | 15–20 | |
| Ovoce | Smíšené | 400 | 10–15 | 5–10 | |
| | Bobulovité plody | 250 | 5–8 | 3–5 | |

» OHŘÁTÍ PAROU

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo hotových jídel s pokojovou teplotou. Tato funkce využívá k pozvolnému ohřívání jídla páru, čímž nedochází k jeho vysušování. Tímto je tedy možné uchovat původní chuť a vůni jídla. Necháte-li jídlo chvíli dojít, dosáhnete lepšího výsledku. Menší nebo slabší kousky doporučujeme umísťovat doprostřed a větší nebo silnější kousky okolo. Používáte-li perforovaný talíř, umístěte pod něj pečicí plech, aby zachytil uvolňující se šťávy.

» KYNUTÍ

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

» OCHRANA

Slouží k zavařování ovoce a zeleniny.

Doporučujeme používat pouze kvalitní čerstvé ovoce nebo zeleninu. Naplňte sklenice ovocem nebo zeleninou (pokud možno předvařené) a dolijte konzervační tekutinu nebo sirup, ponechte přibl. 2 cm od horního okraje. Poté volně instalujte víčka bez utahování.

Umístěte mřížku na úroveň 2 s pečicím plechem o úroveň níže a na mřížku položte sklenice. Případně můžete sklenice umístit přímo na pečicí plech. Aktivujte funkci. Po dokončení řádně utáhněte víčka na sklenicích (používejte přitom žáruvzdorné rukavice nebo si chraňte ruce žáruvzdorným hadrem) a poté je nechte vychladnout při pokojové teplotě.

» JOGURT

Slouží k výrobě jogurtu. Před aktivací této funkce přidejte přibl. 100 g běžně dostupného plnotučného čerstvého jogurtu do jednoho litru plnotučného mléka při pokojové teplotě.

Vezměte prosím na vědomí: Pokud použijete nepasterizované mléko, nechte jej projít mírným varem před ochlazením na pokojovou teplotu.

Nalijte směs do žáruvzdorných sklenic, zakryjte je žáruvzdornými víčky nebo fólií a umístěte je na mřížku, zasunutou do úrovně 2. Zvolte funkci a nastavte dobu trvání na pět hodin (teplotu není možné měnit). Po dokončení funkce nechte jogurt před podáváním vychladnout v chladničce po dobu několika hodin.

» DEZINFEKCE

Slouží k dezinfekci sklenic a nádob určených pro kojence a batolata pomocí páry. Na úroveň 1 umístěte mřížku nebo pečicí plech a postavte na něj jednotlivé nádoby s dostatečnými rozestupy, aby se pára dostala ke všem částem.

» DOKONČENÍ

Slouží k optimalizaci přípravy již hotových jídel při zachování měkkosti a šťavnatosti. Tato funkce umožňuje ohřev již hotových nebo částečně předvařených jídel, jako je například pečeně, ryby a gratinované pokrmy. Pokrmy doporučujeme ponechat v jejich původním obalu a položit na rošt na úroveň 3, popřípadě je umístit přímo na napařovací plech na úroveň 3 a o úroveň níž vložit pečicí plech. Měli byste nastavit teplotu trouby na konečnou teplotu, jakou by mělo jídlo mít.

| | 101 | 🌡️°C | 🕒 | 🔥 |
|----------------|-----|------|-------|--------------|
| Hotové jídlo | | 100 | 18–25 | 3 2/1 🌡️🕒 |
| Polévka | | 100 | 20–25 | 3 🌡️ |
| Zelenina | | 100 | 20–25 | 3 2/1 🌡️🕒 |
| Rýže/těstoviny | | 100 | 15–20 | 3 2/1 🌡️🕒 |
| Brambory | | 100 | 20–25 | 3 2/1 🌡️🕒 |
| Maso na plátky | | 100 | 15–20 | 3 2/1 🌡️🕒 |
| Maso v omáčce | | 100 | 25–30 | 3 🌡️ |
| Rybí filé | | 100 | 10–15 | 3 2/1 🌡️🕒 |

6th
sense

6th SENSE

Pro přípravu několika druhů jídel a potravin a snadné a rychlé dosažení optimálních výsledků. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Seznam tabulek:

recepty 101, je-li potřeba předehřev 🌡️, teplota 🌡️°C, úroveň páry 🕒, hmotnost 📏, doba přípravy 🕒, doba odležení 🕒, příslušenství a úroveň 🔥 doporučená pro vaření.

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.

🌡️..... Rošt, 📏..... pečicí forma na roštu, 🌡️..... pečicí plech, 🌡️..... napařovací plech, 🌡️..... plech s vodou

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

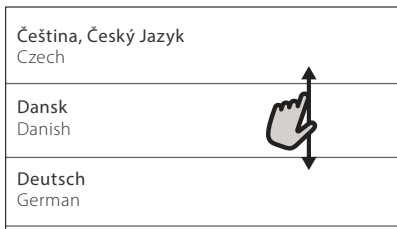
Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

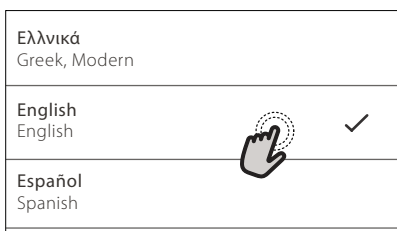
1. VOLBA JAZYKA

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

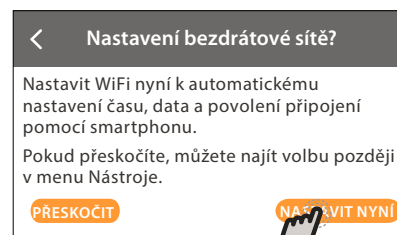
Po výběru jazyka se na displeji zobrazí výzva k volbě režimu „STORE DEMO“ (určené pro prodejce, pouze pro vystavené zboží) nebo k pokračování stisknutím tlačítka „DALŠÍ“.



3. NASTAVENÍ WIFI

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 s rozlišením 1 280 × 720 (nebo vyšším) či iOS. V obchodě s aplikacemi naleznete informaci o kompatibilitě s jednotlivými verzemi Android nebo iOS.

Bezdrátový router: 2,4 GHz WiFi 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). Jedná se o jedinečný kód, tj. číslo, které následuje za slovem SERVICE uvedeném na identifikačním štítku, kterým je výrobek opatřen.

4. Připojte se k WiFi

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 WiFi.

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

5. 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. NASTAVENÍ BODU VARU

Aby trouba produkovala páru efektivně, je třeba ji před použitím k přípravě pokrmů kalibrovat.

Naplňte nádržku na vodu, postavte ji na místo a vyberte možnost  „Více módů“ a poté „Kalibrace bodu varu“.

Klepnutím na „START“ zahájíte kalibraci, přičemž zajistíte, aby dvířka trouby byla zavřená až do ukončení procesu.

Vezměte prosím na vědomí: Během tohoto procesu může vznikat velké množství páry: To je úplně normální.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Před započítím 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.

Předehejte troubu na 200 °C, ideálně pomocí funkce „Horký vzduch“.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

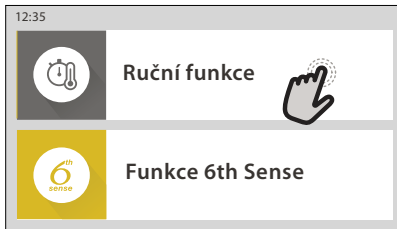
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

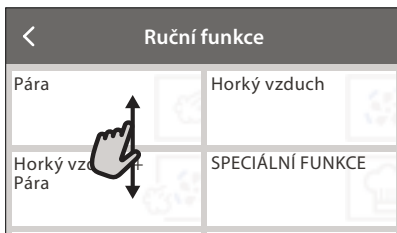
- Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko  nebo se dotkněte obrazovky v kterémkoli místě.

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 PÁRY

- 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 trouba 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 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.

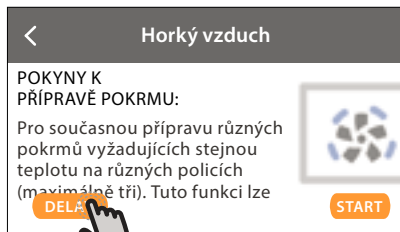
Některé z funkcí 6th Sense vyžadují použití sondy do jídla. Zapojte ji ještě před výběrem funkce. Pro dosažení nejlepších výsledků při použití sondy se řiďte pokyny v příslušném oddíle.

- 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 spusťte funkci klepnutím na „START“.

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

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

- 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.
- Zavřete dvířka a zahajte pečení.

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 nezahrnuje.

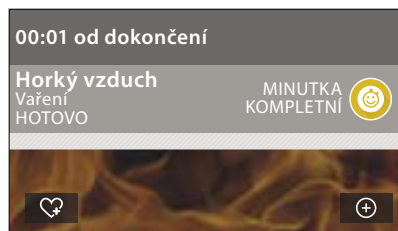
7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

Některé funkce 6th Sense mohou během pečení vyžadovat několik úkonů. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

8. KONEC PEČENÍ

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

Některé funkce je možné po dokončení pečení uložit jako oblíbené a později v budoucnu je rychle použít se stejným nastavením nebo prodloužit dobu pečení.



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

9. OBLÍBENÉ

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

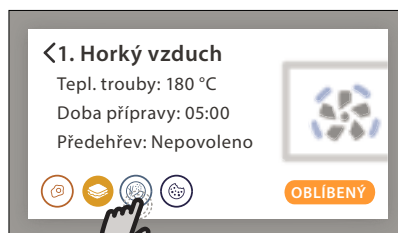
Trouba automaticky detekuje funkce, které používáte nejčastěji. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

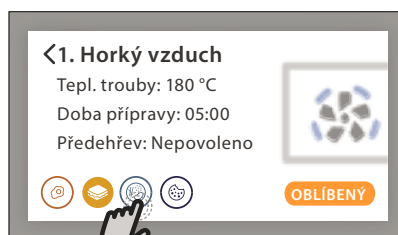
Po skončení funkce můžete klepnout na a uložit si ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

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.



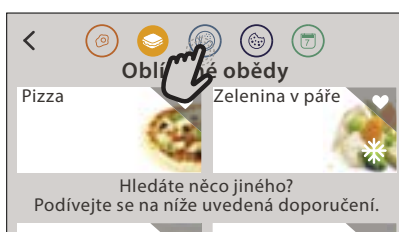
PO ULOŽENÍ

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 požadovaný 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.

KUCHYŇSKÁ 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

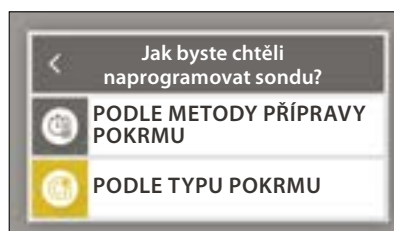
Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

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

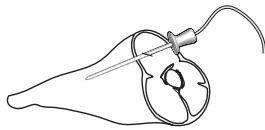
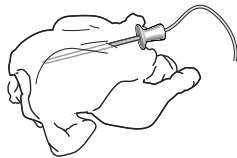
Použití sondy do pokrmu vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy.

Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům:

Drůbež: Zapíchněte hrot do středu prsní části, ne do dutiny.

Kusy masa nebo stehna: Zapíchněte hrot do nejsilnější části.

Ryby (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.



SAMOČIŠTĚNÍ

Působení páry, která se uvolňuje při tomto speciálním čisticím cyklu, umožňuje snadné odstranění nečistot a zbytků jídla.

VYPUSTIT

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Doporučujeme funkci „Vypouštění“ provést po každém použití trouby. Na displeji se ukáže, kdy bude třeba nádržku zcela vyprázdnit. Po určitém počtu použití bude nutné tuto akci provést povinně, a dokud tak neučiníte, nebude možné spustit parní funkci.

Poté, co vyberete funkci „VYPOUŠTĚNÍ“ nebo co se objeví výzva na displeji, klepněte na „START“ a řidče se zobrazeny pokyny.

Po dokončení nádržku vypustte a vypláchněte pitnou vodou.

Vezměte prosím na vědomí: Je-li nádržka příliš horká, tato funkce se neaktivuje.

ODVÁPNIT

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a vodní okruh v tom nejlepším stavu.

Průměrné trvání kompletní funkce je asi 240 minut.

Funkce je rozdělena do několika fází: vypouštění, odvápnování, vyplachování. Jakmile je funkce spuštěna, postupujte podle pokynů na displeji a po jejich provedení klepnutím na tlačítko „START“ zahájíte další fázi.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme nádrž naplnit produktem dodaným poprodejním servisem (řidče se prosím pokyny dodanými s produktem).

Troubu nevypínejte před ukončením. Během cyklu pečení není možné aktivovat čisticí funkce.

Vezměte prosím na vědomí: Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci prováděli pravidelně.


ZTLUMIT

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

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

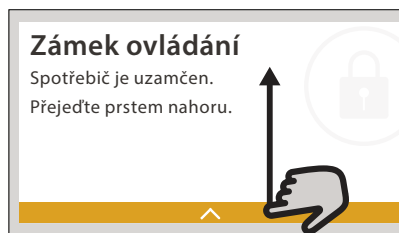
„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

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



VÍCE MÓDŮ

Slouží k nastavení „Kalibrace bodu varu“

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.

UŽITEČNÉ RADY

DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLÉB A PEČIVO

Pro přípravu dortů, koláčů a moučníků doporučujeme použít funkci „Horký vzduch“ a pro chléb a pečivo funkci „Horký vzduch + pára“.

Používejte tmavě zbarvené kovové pečicí formy a vždy je položte na dodaný rošt.

K pečení určitých pokrmů, jako jsou např. sušenky nebo rohlíky, je případně možné použít pekáč nebo jiné nádoby.

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

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý.

KYNUTÍ

Přikryjte formu s těstem vlhkou utěrkou a umístěte ji na pečicí plech. Vložte do trouby do úrovně 1 nebo 2.

Doporučujeme nechat těsto kynout v troubě, neboť ta zajišťuje stabilnější teplotu, než je v prostředí s běžnou pokojovou teplotou. Je nicméně dobré zkontrolovat těsto brzy (zhruba po třetině celkové doby kynutí). Mohlo by se stát, že vykyne příliš.

Můžete nechat kynout i tažené nebo nakrájené těsto, které již částečně nakynulo: Přikryjte pečicí plech utěrkou a umístěte je do úrovně 2 nebo 3. Potřebný čas pro vykynutí se bude pohybovat okolo poloviny běžné doby. Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

ÚSPORA ENERGIE

Je-li trouba zapnutá, ujistěte se, že dvířka jsou dobře uzavřená a při pečení je otevírejte co nejméně.

























Je-li to možné, umístěte jídlo přímo na dodané příslušenství a nepoužívejte žádné další nádoby.

Není-li to nezbytné, troubu před pečením nepředehřívejte.

Za účelem zkrácení doby přípravy a úspory energie nakrájejte potraviny na malé, stejnoměrně velké kousky.

Při delším vaření (např. déle než 30 minut) doporučujeme v poslední fázi přípravy snížit teplotu: Zbytkové teplo uvnitř trouby bude dostatečné pro to, aby se pokrm dopekl.

Zbytkové teplo používejte k ohřívání jídel.

| Kategorie potravin / Recepty | Úroveň a příslušenství | Informace pro vaření/pečení |
|------------------------------|--|---|
| KASTROLA PEČENÉ TĚSTOVINY | Lasagne  | Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu |
| | Lasagne *  | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou plastovou fólii |
| RÝŽE A CEREÁLIE | Bílá rýže  | Do pečicího plechu nalijte slanou vodu a přidejte rýži. Na každý hrnek rýže použijte 1 a půl hrnky vody |
| | Neloupaná rýže  | |
| | Rýže Basmati  | |
| | Burghul  | Do pečicího plechu nalijte slanou vodu a přidejte obilovinu. Na každý hrnek bulguru použijte 2 hrnky vody |
| | Cous Cous  | Do pečicího plechu nalijte slanou vodu a přidejte obilovinu. Na každý hrnek kuskusu použijte 2 hrnky vody |
| MASO | Rostbíf  | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat |
| | Telecí pečeně  | Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat |
| | Vepřová pečeně  | Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat |
| | Jehněčí pečeně  | Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí, pepřem a nasekaným česnekem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat |
| | Pečené kuře  | Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru |
| | Kousky kuřete  | Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na napařovací plech stranou s kůží dolů |
| | Pečená kachna  | Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí, pepřem a paprikou. Vložte do trouby prsním svalem dolů |
| | Filety – v páře  | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech |
| | Párek v rohlíku  | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech |
| | Sekaná  | Připravte podle svého oblíbeného receptu a pro vytvarování použijte nádobu na chléb. Na hmotu tlačte, aby se zabránilo tvorbě vzduchových kapes |
| RYBY & MOŘSKÉ PLODY | Pečená ryba v celku  | Potřete olejem. Ochutěte citronovou šťávou, česnekem a petrželkou |
| | Ryba v celku v páře  | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech |
| | Rybí filety v páře  | |
| | Rybí kotletky v páře  | |
| | Gratinovaná ryba  | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou plastovou fólii |
| | Slávky  | Před tepelnou úpravou ochutěte olejem, pepřem, citronovou šťávou, česnekem a petrželkou. Dobře promíchejte |
| | Garnáty  | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech |

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošť

Pečicí plech
nebo dortová forma na
rošťu

Plech na pečení








































Napařovací plech



Sonda do pokrmu

*Mražené

| Kategorie potravin / Recepty | Úroveň a příslušenství | Informace pro vaření/pečení | |
|---|---|--|--|
| ZELENINA | Pečená zelenina | Pečené brambory  2 | Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami |
| | | Hranolky *  2 | Rovnoměrně rozložte na pečicí plech |
| | | Hranolky  2 | Oloupejte a nakrájejte na klínky. 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. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech |
| | | Plněné papriky  2 | Papriky rozkrojte na polovinu a vyjměte z nich zrníčka. Po vyčištění papriky naplňte směsí mletého masa, strouhanky a nastrouhaného sýra. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami |
| | | Plněná dýně  2 | Vydlabejte dýni a dužinu nasekejte najemno. Nasekanou dýni promíchejte s mletým masem, strouhankou a nastrouhaným sýrem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami |
| | | Plněný lilek  2 | Vydlabejte lilek a dužinu povařte doměkka. Nechte vychladnout. Lilky naplňte směsí povařené dužiny, mletého masa, vejce, strouhanky a nastrouhaného sýra. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami |
| | | Plněná rajčata  2 | Seřízněte vršky rajčat a odložte je stranou. Vydlabejte z rajčat dužinu a povařte v ní rýži. Dochuťte bylinkami/vývarem podle své chuti. Až bude rizoto měkké, nechte jej zchladnout a štedře jím naplňte rajčata. Před pečením rajčata zakryjte odříznutými vršky |
| | Gratinovaná zelenina | Gratinované brambory  2 | Nakrájejte na kousky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem |
| | | Gratinovaná zelenina *  2 | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou plastovou fólii |
| | Zelenina v páře | Celé brambory  3  1 | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech |
| | | Kousky brambor  3  1 | Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací plech |
| | | Hrášek  3  1 | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech |
| | | Mrkve  3  1 | |
| | | Brokolice  3  1 | Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací plech |
| Květák  3  1 | | | |
| Chřest  3  1 | | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech | |
| Dýně  3  1 | | Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací plech | |
| Artyčoky  3  1 | | Rozřízněte napůl. Rovnoměrně rozložte na napařovací plech | |
| Růžičková kapusta  3  1 | | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech | |
| Kukuřičný klas  3  1 | | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech | |
| Papriky  3  1 | | Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací plech | |
| Zelenina v páře *  3  1 | | Rovnoměrně rozložte na napařovací plech | |
| SLANÉ KOLÁČE | Quiche Lorraine  2 | Těsto vyrovnejte do pečicího plechu a propíchejte je vidličkou. Připravte směs na „Quiche lorraine“ na 6 porcí | |
| | Quiche Lorraine *  2 | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou plastovou fólii | |

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošť

Pečicí plech
nebo dortová forma na
roštu

Plech na pečení































Napařovací plech



Sonda do pokrmu

*Mražené

| Kategorie potravin / Recepty | Úroveň a příslušenství | Informace pro vaření/pečení | | |
|------------------------------|-----------------------------|--|---|---|
| CHLĚB | Žemle | 2  | Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí | |
| | Žemle * | 2  | | |
| | Sendvičový bochník ve formě | 2  | Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech | |
| | Pečivo předpečené | 2  | | |
| | Lívance | 2  | Vytvarujte jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný pečicí plech | |
| | Pečivo zrušeno | 2  | Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech | |
| PIZZA | Pizza | 2  | 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 nechte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou | |
| | Slabá pizza * | 2  | | |
| | Silná pizza * | 2  | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou plastovou fólii | |
| | Studená pizza | 2  | | |
| KOLÁČE A PEČIVO | Piškot ve formě | 2  | Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 700–800 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech | |
| | Sušenky | 2  | Vypracujte těsto z 250 g mouky, 100 g soleného másla, 100 g cukru a 1 vejce. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Vytvořte požadovaný tvar tak, aby tloušťka byla 5 mm, a rovnoměrně rozložte na pečicí plech | |
| | Pusinky | 2  | Ušlehejte 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu. Ochutě vanilkou a mandlovým výtažkem. Vytvarujte 20–24 kousků, které pokládejte na vymazaný plech | |
| | Ovocný koláč | 2  | Vypracujte těsto z 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce. Vyrovnajte těsto do pečicího plechu a pokladte 700–800 g čerstvého ovoce nakrájeného na plátky smíchaného s cukrem a skořicí | |
| | Ovocný koláč * | 2  | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou plastovou fólii | |
| | Muffiny | 2  | Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 10–12 kusů a formičky vyložte papírovými košíčky. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech | |
| | Souflé | 2  | Připravte těsto na bublaninu s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ho nádoby vhodné do trouby s vysokým okrajem | |
| DEZERTY | Pečená jablka | 2  | Odstraňte jáderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem | |
| | Ovocný kompot | 3  | 1  | Ovoce olooupejte a vypeckujte. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte na napařovací plech |
| | Crème Brulée | 3  | 1  | Smíchejte 2 vaječné žloutky a 2 celá vejce se 3 lžícemi cukru a vanilky. Ohřejte směs 100 ml smetany a 200 ml mléka a jemně ji vmíchejte k vaječné směsi. Směs nalijte do 4 servírovacích misek |
| VEJCE | Vejce na měkko | 3  | 1  | |
| | Vejce na tvrdo | 3  | 1  | Jestliže chcete jíst studená vejce, ihned je opláchněte ve studené vodě |
| | Vejce na hniličku | 3  | 1  | |

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma na
roštu



Plech na pečení














Napařovací plech



Sonda do pokrmu

*Mražené

| Kategorie potravin / Recepty | | Úroveň a příslušenství | Informace pro vaření/pečení |
|------------------------------|-------------|--|---|
| VAKUOVANÝ VAŘENÍ | Kus masa | 2  | Balíčky rozprostřete rovnoměrně do středu mřížky. Ujistěte se, že je v balíčcích vakuum |
| | Sekaná | 2  | |
| | Drůbež | 2  | |
| | Ryby | 2  | |
| | Hlemýždi | 2  | |
| | Korýši | 2  | |
| | Zelenina | 2  | |
| | Ovoce | 2  | |
| | Sladký krém | 2  | |
| | Slaný krém | 2  | |
| | OHŘÁT | Mražené | |
| Chlazená | | 2  | |

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

Pečicí plech
nebo dortová forma na
roštu

Plech na pečení



Napařovací plech



Sonda do pokrmu

*Mražené

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pokud trouba nebude čištěna v pravidelných intervalech, může to mít negativní vliv na její povrchovou úpravu. To může zkrátit životnost spotřebiče a představovat nebezpečí.

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

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

Před prováděním jakékoliv údržby musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.

Používejte bezpečnostní rukavice.

Nepoužívejte parní čističe.

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 omývejte vhodným tekutým prostředkem.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla.
- Pokud chcete odstranit vlhkost vzniklou v důsledku používání páry, nechte troubu vychladnout a poté otřete prostor pro přípravu pokrmů hadrem nebo dodanou houbou. Funkci parního čištění doporučujeme používat pravidelně.

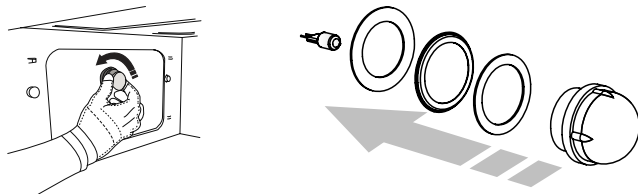
VÝMĚNA ŽÁROVKY

- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Odšroubujte kryt žárovky a opatrně odstraňte těsnění a podložku.
- Vyměňte žárovku a přišroubujte kryt zpět, přičemž věnujte pozornost správné instalaci těsnění a podložky.
- Znovu připojte troubu k elektrické síti.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Většinu příslušenství lze mýt v myčce nádobí, včetně vodicích roštů.
- Nádržku na vodu čistěte opatrně pomocí houby s přidáním trošky pH neutrálního čisticího prostředku. K opláchnutí použijte pitnou vodu.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 10 W / 12 V, typ G4, T 300 °C. Žárovka použitá uvnitř spotřebiče je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místnosti v domácnosti (směrnice EU 244/2009). Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku. Se žárovkami nemanipulujte holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez instalovaného krytu žárovky.



ČASTO KLADENÉ OTÁZKY K WIFI

Které WiFi protokoly jsou podporovány?

Instalovaný adaptér WiFi podporuje WiFi b/g/n pro evropské země.

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

Jsou vyžadována následující nastavení směrovače: povoleno 2,4 GHz, WiFi 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 mé 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: Zde je štítek, který obsahuje adresy SAID a MAC. Adresa MAC se skládá z kombinací čísel a písmen a začíná „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 WiFi nepřekračují maximální počet povolený směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

Obvykle je signál WiFi 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 WiFi můžete použít speciální zařízení, jako jsou přístupové body, opakovače WiFi 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 WiFi?

Nastavte směrovač tak, aby používal kanál vaší domácí sítě WiFi.

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.

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“. |
| Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá. | Ventilátor chlazení aktivní. | Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí. |
| Trouba neprodukuje páru. | Nádržka není správně zasunuta. Nádržka je prázdná. | Zkontrolujte, zda byla nádržka správně zasunuta a zda je naplněná pitnou vodou až po značku „MAX“. Následně spusťte požadovanou funkci znovu. |
| 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  . | WiFi 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 WiFi router připojený k internetu. Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál WiFi. Zkuste provést restart routeru Viz oddíl „Často kladené otázky k WiFi“. Pokud se změnilo nastavení vaší bezdrátové domácí sítě, připojte se k síti: Stiskněte  , klepněte na  „WiFi“ 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

 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

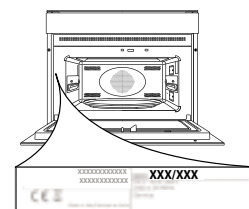
>  Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte přitom obchodní kód produktu.



> 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.



400011320066

Vytisknuto v Itálii