

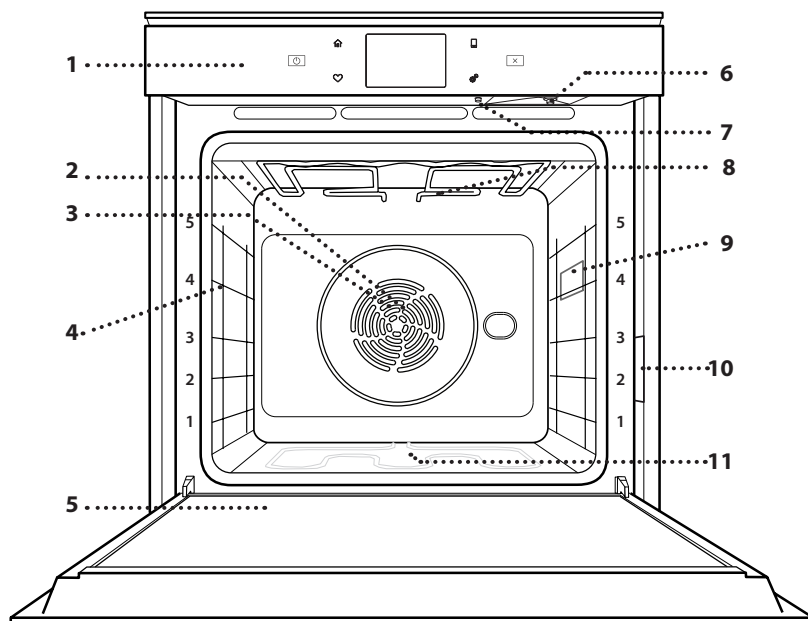


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.whirlpool.eu/register



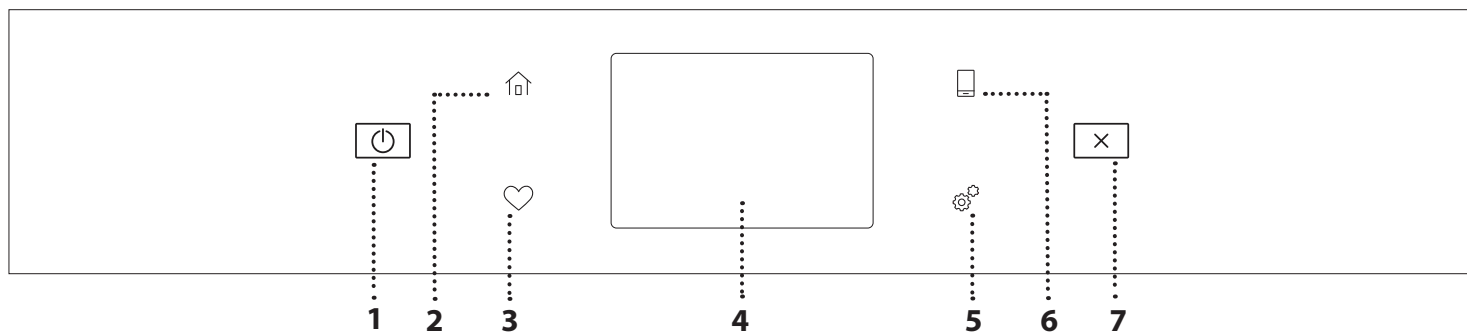
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso
(není vidět)
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
5. Dvířka
6. Tryska na nasávací trubičku
7. Vypouštěcí tryska
8. Horní topné těleso / gril
9. Žárovka
10. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
11. Spodní topné těleso
(není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. 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

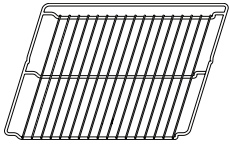
Povolení použití aplikace 6th Sense
Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

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

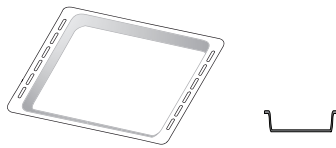
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



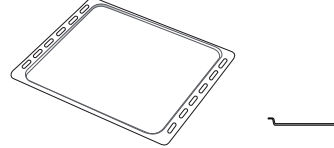
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

ODKAPÁVACÍ PLECH



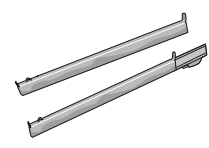
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



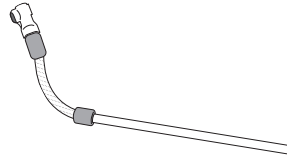
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

NAPAŘOVACÍ PLECH



Uspadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Odkapávací plech zasuněte na spodní úroveň, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení.

NASÁVACÍ TRUBIČKA



Připojte speciální trysku k nasávání vody ze zásobníku. Po použití ji pečlivě propláchněte a osušte a uložte na chladné a suché místo.

* K dispozici 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.

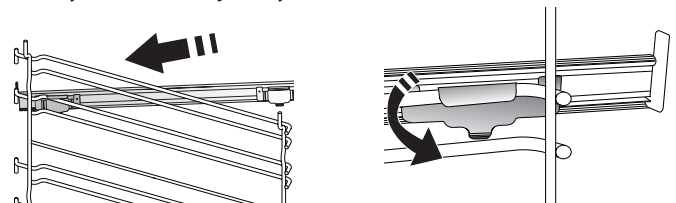
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

- 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 zasuněte 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.

Připevněte 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

- **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **HORKÝ VZDUCH**
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
- **GRILL**
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.
- **TURBO GRILL**
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.
- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**
Pro rychlý předehřev trouby.
- **FUNKCE COOK 4**
Slouží k současně 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.
- **PÁRA**
 - » **ČISTÁ 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 blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie.
 - » **HORKÝ VZDUCH + PÁRA**
Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry 3 - VYSOKOU pro pečení ryb, 2 - STŘEDNÍ pro pečení masa a 1 - NÍZKOU pro chléb a dezerty.

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 slanečného 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 COOKING**
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.
- » **EKO 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 „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.
- **ZMRAŽENÉ JÍDLO**
Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívát.



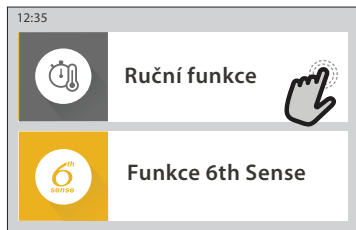
6th SENSE

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.

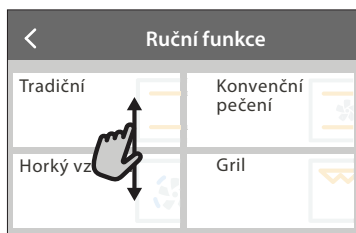
Troubu nemusíte předehřívát.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

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



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



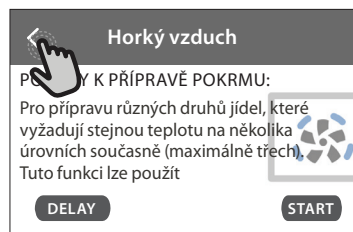
Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.




Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na < .



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. 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“ 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, 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 aplikace 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 AppStore 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. Připojení 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).

3. 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.

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

4. 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 ampérů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 ampérů).

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

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

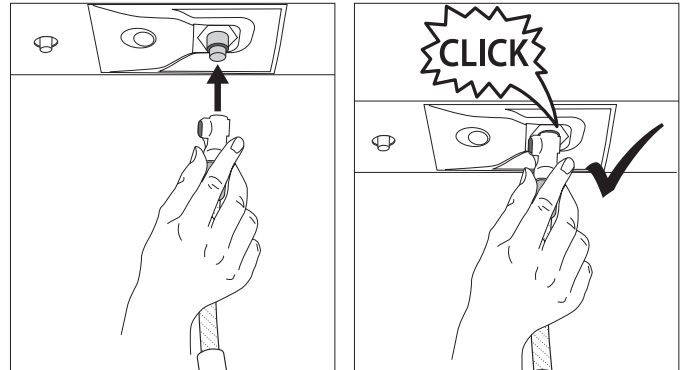
Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

6. PLNĚNÍ ZÁSOBNÍKU

Spotřebič je vybaven zásobníkem (není vidět), který uvolňuje páru během pečení.

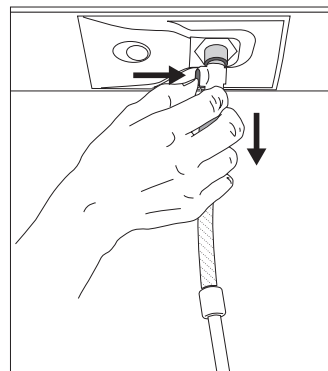
Pokud vyberete recept nebo cyklus, který vyžaduje páru, na displeji se zobrazí výzva, abyste připojili trubičku k nasávání vody, a u příslušného místa se rozsvítí kontrolka LED.

Připojte trubičku, ale netiskněte tlačítko. Jakmile bude trubička zcela zasunutá, uslyšíte kliknutí.



Upozornění: Existuje pouze jeden způsob správného připojení trubičky, a to s tlačítkem na levé straně.

Poté konec trubičky vložte do hrnce/nádoby s nejméně 1,7 litru pitné vody. Pro optimální účinnost páry doporučujeme nádobu naplnit vlažnou vodou. Pokud nádobu pokládáte na dvířka spotřebiče, postupujte opatrně, abyste předešli jejich poškození.



Proces se po spuštění automaticky zastaví, když je zásobník naplněný.

Po skončení se na displeji objeví výzva k odpojení trubičky. Stiskněte tlačítko na její levé horní straně a mírně za ni zatáhněte směrem dolů.

Upozornění: Aby nedošlo k úniku vody, doporučujeme plnicí příslušenství odpojit, když se stále nachází v nádobě. Poté jej


vytáhněte a zavřete dvířka.

Nyní je možné spustit cyklus pečení nebo požadovaný recept.

Pokud jste funkci „Pára“ delší dobu nepoužívali, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus parního vaření s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

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 / GRILL-ÚROV.VÝK.

- 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.


4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

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

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší,

než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.


6. PŘEDEHŘEV

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

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřívání ručně.
- Klepnutím na ikonu  předehřívání aktivujete nebo deaktivujete. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

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



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

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

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

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 pečení.

9. OBLÍBENÉ

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


Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po skončení funkce klepněte na  a uložte si ji jako oblíbenou. 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

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

ZMĚNA NASTAVENÍ



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

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

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:


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

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

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

Je možné kombinovat časový úsek pouze s 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.

AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

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 „ODMÍTNOU“ 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.

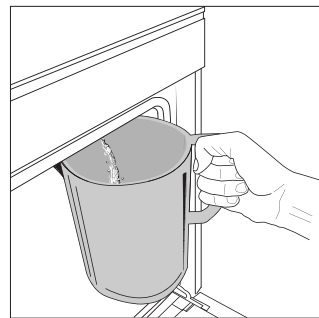
- Před aktivací funkce z trouby vyjměte veškeré příslušenství.
- Do spodní části studené trouby nalijte 200 ml pitné vody.
- Funkci čištění aktivujte klepnutím na „START“.

Po zvolení cyklu můžete odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „ODKLAD“ nastavte čas skončení uvedený v příslušné sekci.

VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypuštění vody ze zásobníku. Pravidelné vypouštění zásobníku je nejlepší způsob, jak předejít usazování vodního kamene, a proto důrazně doporučujeme zásobník úplně vypustit po každém parním cyklu.

Pokud zásobník pravidelně nevypouštíte, spotřebič vás k tomu vyzve několik dní po posledním parním cyklu: tuto výzvu lze ignorovat a pokračovat v běžném používání produktu pouze po vypuštění.



Po výběru funkce „Vypouštění“ nebo poté, co se objeví výzva na displeji, funkci spusťte a postupujte podle zobrazovaných pokynů: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vlevo od napouštěcí trysky umístěte velkou nádobu (o kapacitě alespoň 2 litry).

V případě potřeby je možné na ovládacím panelu proces vypouštění pozastavit a znovu jej spustit (například v případě, že se nádoba naplní již v průběhu vypouštění).

Upozornění: Aby se zajistilo, že voda bude studená, zásobník není možné vypustit dříve, než od posledního proběhnutého cyklu neuplynou 4 hodiny (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat toto hlášení: „Voda je PŘÍLIŠ HORKÁ“. Počkejte, dokud teplota neklesne>.

ODVÁPNIT

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

Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci prováděli pravidelně.

Požadavek na odstranění vodního kamene se aktivuje po určitém počtu provedených parních cyklů, popřípadě po určitém počtu provozních hodin parního kotle od provedení posledního odvápnovacího cyklu (viz tabulka níže).

Poté se objeví ZPRÁVA „PROVEĎTE ODVÁPNĚNÍ PROSÍM“	CO UDĚLAT
15 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 22 hodin	Odvápnění je doporučeno
20 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 30 hodin	Dokud neprovedete odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje důkladně vyčistit zásobník a vnitřní parní okruh. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 185 minut. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

Upozornění: Funkci lze pozastavit, ale pokud ji přerušíte, je nutné opakovat celý proces odvápnění.

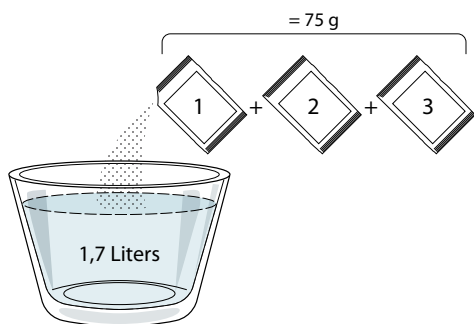
» FÁZE 1.1: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Pokud zásobník není prázdný, před zahájením vlastního odvápnovacího procesu je třeba jej vypustit. V takovém případě přistupte k vypuštění zásobníku, jak je popsáno v příslušném odstavci „Vypouštění“. V opačném případě, pokud zásobník vodu neobsahuje, spotřebič automaticky přeskočí do FÁZE 1.2.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této vyčkávací doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE PŘÍLIŠ HORKÁ – vyčkejte, dokud teplota neklesne“. Nádobu musí mít objem alespoň 2 litry.

» FÁZE 1.2: ODVÁPNOVÁNÍ (~120 MIN.)

Jakmile vás displej vyzve k přípravě roztoku, rozpustěte 3 sáčky (což odpovídá hmotnosti 75 g) speciálního odvápnovacího přípravku Oven WPRO v 1,7 litrech pitné vody o pokojové teplotě.



Jakmile máte odvápnovací roztok připravený, stiskněte „HOTOVO“ a podle pokynů na displeji připojte potrubí. Následně stiskněte „START“. Čerpadlo se zastaví, jakmile se zásobník zcela naplní, a systém je tak připraven zahájit hlavní odvápnovací proces.

Odvápnovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

» FÁZE 1.3: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Jakmile vás displej vyzve, abyste pod vypouštěcí otvor umístili nádobu, přistupte k vypouštění způsobem, jak je popsáno v příslušném odstavci „Vypouštění“.

» FÁZE 2.1: DOPLNĚNÍ VODY

Pro vyčištění zásobníku a parního okruhu je třeba provést cyklus proplachu.

Naplněte zásobník 1,7 l čisté pitné vody, podle pokynů na displeji připojte potrubí a stiskněte „START“. Jakmile bude zásobník zcela plný, čerpadlo se zastaví. Odpojte potrubí a zavřete dvířka.

» FÁZE 2.2: PROPLACHOVÁNÍ (~65 MIN.)

Nyní je systém připraven zahájit závěrečný proces proplachování.

» FÁZE 2.3: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Po posledním vypouštění se na displeji objeví zpráva „Odvápnění dokončeno“: pro potvrzení stiskněte „HOTOVO“.

Nyní bude možné používat všechny parní funkce.

Odvápnovač *WPRO je profesionální přípravek doporučený pro zachování maximální účinnosti parní funkce trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu

Společnost Whirlpool nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.

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 volbě šábesového režimu a přístupu k řízení výkonu.

PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

WI-FI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFO

Slouží k vypnutí funkce uložení demo režimu (Store Demo Mode), vyresetování výrobku do továrního nastavení a získání dalších informací o výrobku.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z pšicotového 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 *	

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch

Konvenční
pečení

Gril



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

EKO horký
vzduch

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

* 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).

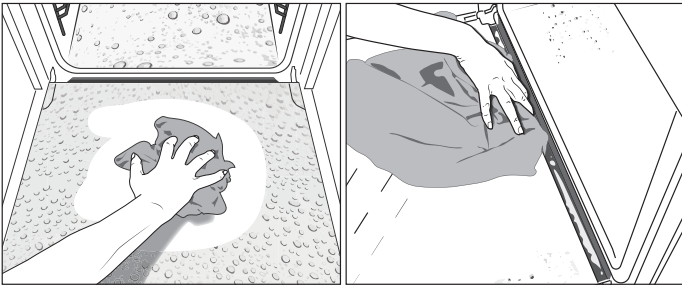
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Napařovací plech

ČISTÁ PÁRA

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství	
Čerstvá zelenina (celá)	–	100	30 - 80	2 	1 
Čerstvá zelenina (kousky)	–	100	15 - 40	2 	1 
Mražená zelenina	–	100	20–40	2 	1 
Celá ryba	–	90	40–50	2 	1 
Rybí filé	–	90	20–30	2 	1 
Kuřecí řízky	–	100	15–50	2 	1 
Vejce	–	100	10 - 30	2 	1 
Ovoce (celé)	–	100	15 - 45	2 	1 
Ovoce (kousky)	–	100	10 - 30	2 	1 

Upozornění: Na konci parního cyklu otevřete opatrně dvířka, aby nedošlo k úniku vody.

PO OCHLAZENÍ SPOTŘEBIČE:



1. Otřete vnitřní skleněná dvířka a kondenzační lem hadrem nebo houbou;
2. Otřete povrchy dutin a dbejte na to, abyste v nich nenechali zbytky vody;
3. Doporučujeme odstranit veškeré příslušenství a nejméně na půl hodiny spustit vysokoteplotní cyklus (přednostně s použitím funkce konvekčního pečení, 1 hodinu při 250 °C), aby se dutina trouby zcela vysušila a nedocházelo k hromadění kondenzace.

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

Napařovací plech







































HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Recept	Úroveň páry	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Sušenky / linecké pečivo	1 - NÍZKÝ	–	140–150	35–55	
	1 - NÍZKÝ	–	140	30–50	 
	1 - NÍZKÝ	–	140	40–60	  
Malý moučník / muffin	1 - NÍZKÝ	–	160–170	30–40	
	1 - NÍZKÝ	–	150	30–50	 
	1 - NÍZKÝ	–	150	40–60	  
Kynuté koláče	1 - NÍZKÝ	–	170–180	40–60	
Piškotové koláče	1 - NÍZKÝ	–	160–170	30–40	
Focaccia	1 - NÍZKÝ	–	200–220	20–40	
Bochník chleba	1 - NÍZKÝ	–	170–180	70–100	
Malý chléb	1 - NÍZKÝ	–	200–220	30–50	
Bageta	1 - NÍZKÝ	–	200–220	30–50	
Pečené brambory	2 - STŘ	–	200–220	50–70	
Telecí/hovězí/vepřové 1 kg	2 - STŘ	–	180–200	60–100	
Telecí/hovězí/vepřové kousky	2 - STŘ	–	160–180	60–80	
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg	2 - STŘ	–	200–220	40–50	
Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg	2 - STŘ	–	200	55–65	
Jehněčí kýta	2 - STŘ	–	180–200	65–75	
Dušené vepřové koleno	2 - STŘ	–	160–180	85–100	
Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg	2 - STŘ	–	200–220	50–70	
Kuře/perlička/kachna, kousky	2 - STŘ	–	200–220	55–65	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	2 - STŘ	–	180–200	25–40	
Rybí filé	3 - VYSOKÝ	–	180–200	15–30	

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulky obsahují: recepty, je-li nutný předehřev, teplota (°C), úroveň grilu, doba pečení (minuty), příslušenství a úroveň doporučené pro dané pečení. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a pokud jídlo nebude dostatečně propečené, zvyšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství		
Dušené maso se zeleninou / zapečené těstoviny	Čerstvé lasagne	500–3 000 g	–	2 	1 	
	Mražené lasagne	500–3 000 g	–	2 	1 	
	Mražené cannelloni	500–3 000 g	–	2 		
Rýže a cereálie	Rýže 	Bílá rýže	100–500 g	–	2 	1 
		Neloupaná rýže	100–500 g	–	2 	1 
		Celozrnná rýže	100–500 g	–	2 	1 
	Semena a cereálie 	Quinoa	100–300 g	–	2 	
		Proso	100–300 g	–	3 	
		Spelt	100–300 g	–	3 	
		Barley	100–300 g	–	3 	
Maso	Hovězí	Rostbíf	600–2 000 g	–	3 	
		Steak	2–4 cm	–	5 	4 
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 	
	Vepřové	Vepřové	600–2 500 g	–	3 	
		Vepřová žebra	500–2 000 g	2/3	5 	1 
		Slanina	0,5–1,5 cm	–	5 	4 
	Pečené kuře	Celé	600–3 000 g	–	2 	
		Filé / prsa	1–5 cm	2/3	5 	
		Pečená kachna	Kachní plátek / Prsa	1–5 cm	5 	4 
	Pečená krůta / husa	Filet / prsa	1–5 cm	5 	4 	
Masová jídla	Kebab	jedna mřížka	1/2	2 	1 	
	Párky & wurstel	1,5–4 cm	2/3	5 		
Maso v páře 	Kuřecí řízky	1–5 cm	–	2 		
	Krůtí řízky	1–5 cm	–	2 		







































PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

Napařovací plech

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství		
Ryby a Mořské Plody	Rybí filety/řízky	Tuňákový steak	1–3 cm		3 	2 
		Lososový steak	1–3 cm		3 	2 
		Steak z mečouna	0,5–2,5 cm		3 	2 
		Filé z tresky	100–300 g		3 	2 
		Mořský okoun filé	50–150 g		3 	2 
		Filé pražma	50–150 g		3 	2 
		Jiné druhy filé	0,5–2,5 cm	–	5 	
		Mražené filety	0,5–2,5 cm	–	4 	
	Filety a řízky v páře 	Rybí filé/plátky	0,5–2,5 cm	–	3 	2 
		Mražené filety	0,5–2,5 cm	–	3 	2 
	Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech	–	4 	
		Gratinovaný	jeden plech	–	4 	
		Garnáty	jeden plech	–	4 	3 
		Krevety	jeden plech	–	4 	3 
	Mořské plody v páře 	Mušle	jeden plech	–	2 	1 
		Slávky	jeden plech	–	2 	1 
		Garnáty	jeden plech	–	2 	1 
		Krevety	jeden plech	–	2 	1 
		Oliheň	100–500 g	–	2 	1 
		Chobotnice	500–2 000 g	–	2 	1 

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství		
Zelenina	Pečená zelenina	Brambory	500–1 500 g	–	3	
		Plněná zelenina	100–500 g	–	3	
		Jiná zelenina	500–1 500 g	–	3	
	Gratinovaná zelenina	Brambory	jeden plech	–	3	
		Rajčata	jeden plech	–	3	
		Papriky	jeden plech	–	3	
		Brokolice	jeden plech	–	3	
		Květák	jeden plech	–	3	
		Jiné	jeden plech	–	3	
	Čerstvá zelenina v páře 🍷	Celé brambory	50–500 g *	–	2	1
		Malé brambory / krájené	jeden plech	–	2	1
		Hrášek	200–2 500 g	–	2	1
		Mrkev	200–2 000 g	–	2	1
		Brokolice	200–3 000 g	–	2	1
		Květák	200–3 000 g	–	2	1
		Cukety	200–2 000 g	–	2	1
		Jiná zelenina	200–2 000 g	–	2	1
	Mražená zelenina v páře 🍷	Kousky brambor	jeden plech	–	2	1
		Hrášek	200–3 000 g	–	2	1
		Brokolice	200–2 000 g	–	2	1
Slané koláče	Slaný koláč	800–1 200 g	–	2		
	Zeleninový závin	500–1 500 g	–	2		
Koláče a pečivo	Piškot ve formě	500–1 200 g	–	2		
	Sušenky	200–600 g	–	3		
	Croissanty	jeden plech *	–	3		
	Zákusky z odpalovaného těsta	jeden plech *	–	3		
	Ovocný koláč ve formě	400–1 600 g	–	3		
	Jablečný závin	400–1 600 g	–	3		
	Plněný ovocný koláč	500–2 000 g	–	2		
	Flan (ovocný moučník, popř. pečený puding s karamellem)	200–1 000 g	–	2		
	Sněhové pečivo	90–300 g	–	3		

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

Napařovací plech

	Recept	Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství
Chléb	Žemle 🍞	60–150 g každý	–	3
	Sendvičový bochník ve formě 🍞	400–600 g každý	–	2
	Velký chléb 🍞	700–2 000 g	–	2
	Bagety 🍞	200–300 g každý	–	3
Pizza	Mražené	1–4 vrstvy *	–	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
	Tenké	kulatý plech *	–	2
Silný	kulatý plech *	–	2	
Ovoce v páře 🍏	Celé	100–400 g	–	2 1
	Kusy	500–3 000 g	–	2 1
Vejce na páře	Křepelčí vejce	–	–	2 1
	Drůbež	50–80 g každé	–	2 1

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím 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.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci

samočištění „Self-Clean“.

- 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.

ZÁSObNÍK

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění“ a „Odvápnění“.

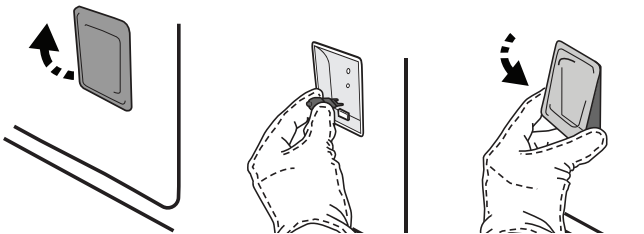
Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou a zcela naplněným zásobníkem.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyjměte boční vodicí mřížky.
3. Sejměte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku.
5. Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
6. Nainstalujte zpět boční vodicí mřížky.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

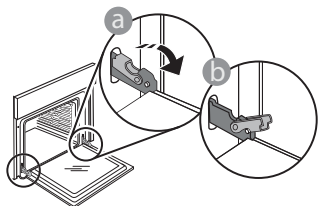
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

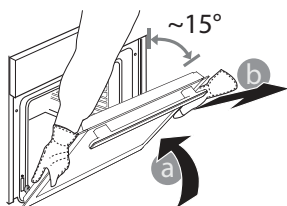


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

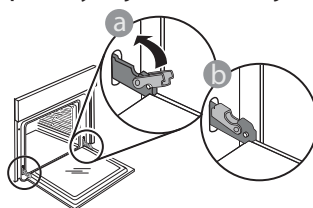


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

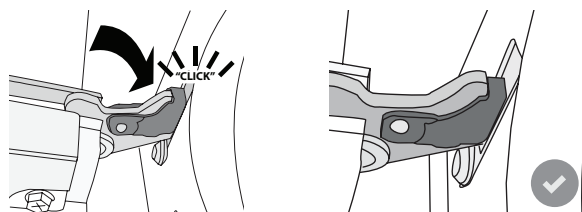


Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

- Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno 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.



- 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.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY K WIFI

Wi-Fi není dostupná v Rusku a na Ukrajině.

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

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



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

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

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

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

Kde najdu MAC adresu zařízení?

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 Wi-Fi nepřekračují maximální počet povolený směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

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

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

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

Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

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

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

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

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

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

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

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

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

Po nastavení sítě vypněte napájení, počkejte 20 sekund a zapněte troubu: Zkontrolujte, zda aplikace zobrazuje stav uživatelského rozhraní spotřebiče.

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.	Přerušeni napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena 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  a poté zvolte „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“.
Trouba se nezahřívá.	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. Byly změněny vlastnosti routeru. 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 došlo ke změně vlastností vaší domácí sítě, proveďte párování se sítí: Stiskněte  , klepněte na  „Wi-Fi“ a poté zvolte „Připojení k síti“.
Konektivita není podporována.	Dálkové ovládání není ve vaší zemi povoleno.	Před zakoupením ověřte, zda je ve vaší zemi povoleno dálkové ovládání elektronických spotřebičů.
Nedochází k nasávání vody z nasávací trubičky.	Trubička není správně zasunutá. Trubička je ucpaná.	Odpojte trubičku. Zkontrolujte, zda není ucpaná. Zasuňte trubičku zpět na místo, přičemž se ujistěte, že postupujete správně (zkontrolujte natočení trubičky: tlačítko musí směřovat doleva, ale nesmí být stisknuté, a při plném zasunutí trubičky musíte slyšet cvaknutí).
Během funkce vypouštění se na displeji zobrazuje „CHYBA“.	Funkce vypouštění nefunguje správně	Obratě se na servisní středisko
Nevidíte své oblíbené funkce?	System je třeba obnovit.	Obnovte tovární nastavení (stiskněte  , pak klepněte na  „Info“ a následně zvolte možnost „Vyhledat výrobek“). Jakmile tento krok dokončíte, můžete snadno ukládat a prohlížet své oblíbené funkce.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

- z naší webové stránky docs.whirlpool.eu,
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

