



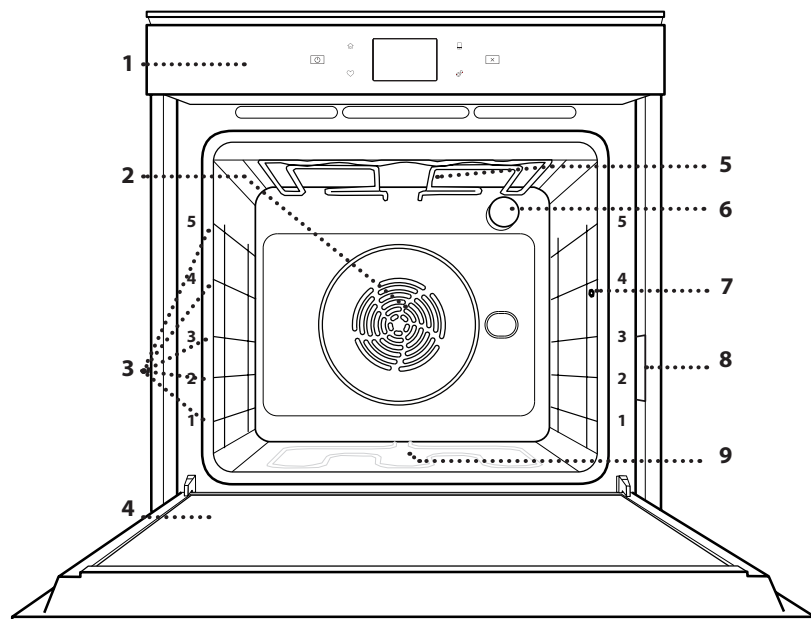
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj  
výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



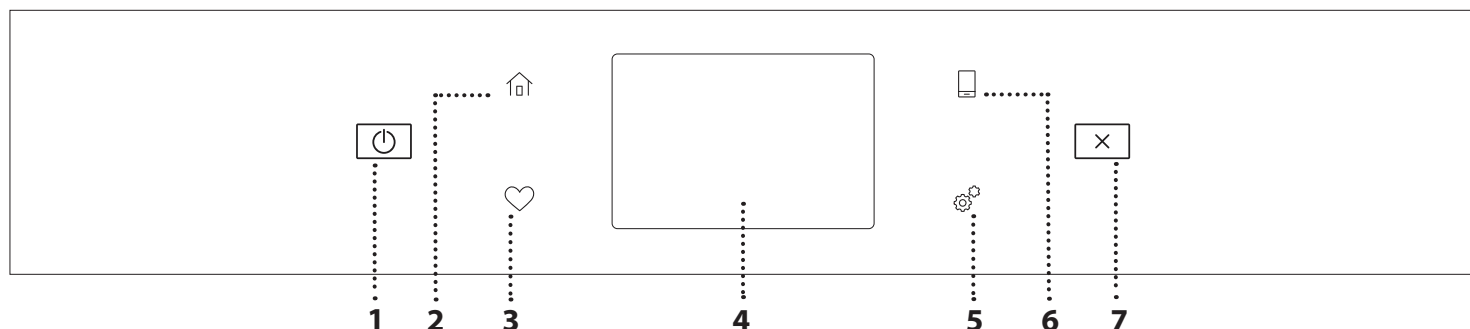
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS PRODUKTU



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

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### 1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

### 2. DOMŮ

Pro 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

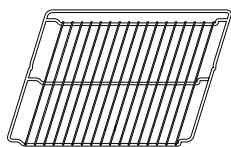
Povolení použití aplikace 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ZRUŠIT

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

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



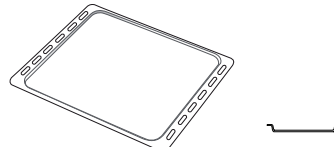
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

## ODKAPÁVACÍ PLECH



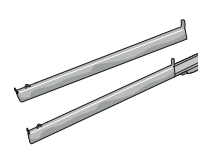
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ



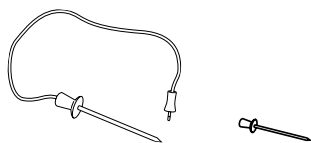
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

## SONDA DO POKRMU



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

\* 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.

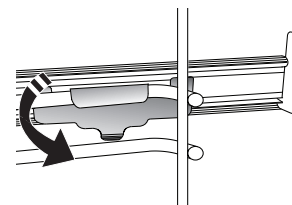
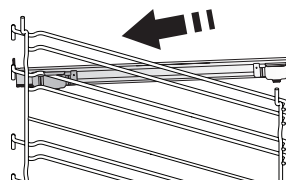
## DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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

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

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

## » POLOTOVARY

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

## » MAXI VAŘENÍ

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

## » POMALÁ PŘÍPRAVA

Slouží k pozvolnému pečení masa a ryb a zachovává je měkké a šťavnaté. Doporučujeme maso nejprve opražit na pánvi, aby si uvnitř uchovalo svou šťavnatost. Doby přípravy se pohybují kolem dvou hodin u ryb s hmotností 300 g, kolem čtyř až pěti hodin u ryb s hmotností 3 kg a od čtyř hodin výše u kusů masa s hmotností 1 kg a kolem šesti až sedmi hodin u kusů masa s hmotností 3 kg.

## » EKO S HORKÝM VZDUCHEM

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

## • ZMRAŽENÁ JÍDLA


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

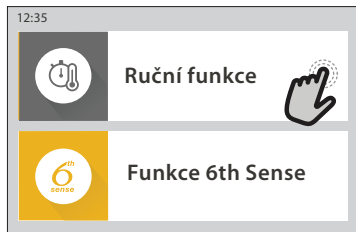



## 6<sup>th</sup> SENSE

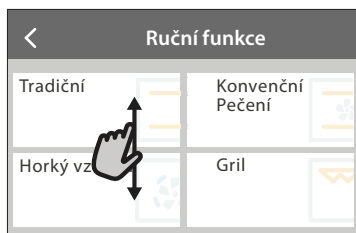
Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

# POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

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



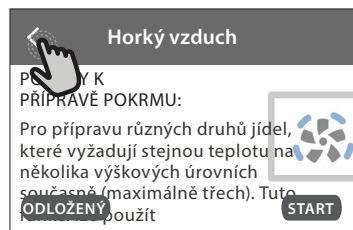
 **Pro procházení nabídky nebo seznamu:**  
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



**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 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> Sense Live

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

#### 2. Vytvořte si účet

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

#### 3. Zaregistrujte svůj spotřebič

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

#### 4. 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 naprogramovaná tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť mající 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.

# 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 „6<sup>th</sup> 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 / GRIL-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 6<sup>th</sup> SENSE

Funkce 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

- Klepnutím na položku „ODLOŽENÍ“ nastavíte čas spuštění, který požadujete.
- 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 předehřátí byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.

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

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

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřátí

pro funkce tepelné úpravy, u nichž to lze provést ručně.

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

## 7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

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

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



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

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

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

## 8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.


- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na  prodloužíte 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 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času. Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

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

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

### SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

### SAMOČIŠTĚNÍ


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 „DELAY“ nastavte čas skončení uvedený v příslušné sekci.

## 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 dveře trouby. Klepněte na . Pokud je použití sondy povoleno nebo vyžadováno, můžete si zvolit mezi manuální funkcí (podle metody přípravy pokrmu) nebo funkcí 6<sup>th</sup> 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.

Sonda může být ovládána na dálku pomocí mobilní aplikace Bauknecht Home Net.

## POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

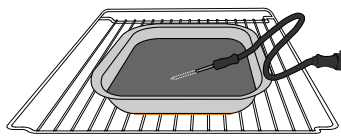
Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do pokrmu vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

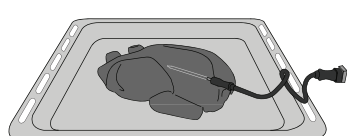
**MASO:** Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

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

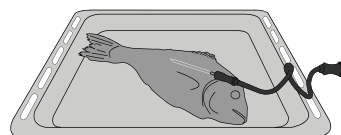
**PEČENÍ V TROUBĚ:** Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pokud používáte sondu při pečení s funkcí 6<sup>th</sup> Sense, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti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



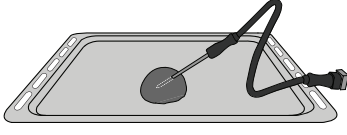
Lasagne



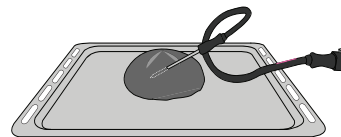
Celé kuře



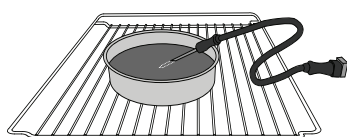
Ryby



Žemle



Velký chléb



Koláč

## ZTLUMIT

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

## ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje 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










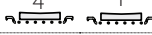





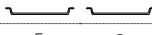

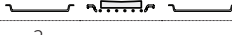





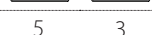

















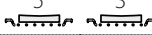





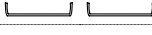

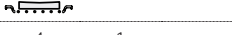



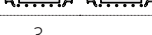

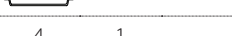



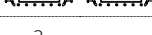

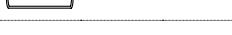


Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

## INFORMACE

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



# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| RECEPT   | FUNKCE  | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) /<br>ÚROVEŇ GRILU | DOBA TRVÁNÍ (min) | ROŠT<br>A PŘÍSLUŠENSTVÍ   |
|--|---|-----------|--------------------------------|-------------------|---|
| Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta                           |    | Ano       | 170                            | 30–50             |    |
|  |    | Ano       | 160                            | 30–50             |    |
|  |    | Ano       | 160                            | 30–50             |    |
| Plněné moučníky (tvarohový koláč „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 *           |  |
| Sněhové pečivo   |  | 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 *           |  |
| Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky |  | Ano       | 190–200                        | 45–65             |  |

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch

Konvenční  
Pečení

Gril



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco horký  
vzduch

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

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

\*\* Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

#### JAK POUŽÍVAT 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, zvýšte 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.

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Konvenční  
Pečení



Gril



Turbo Grill



























Maxi Cooking



Cook 4



Eco horký  
vzduch

|   | Kategorie potravin   | Úroveň a příslušenství   | Množství   | Informace pro vaření/pečení   |
|---|--|--|--|---|
| KASTROL<br>A PEČENÉ TĚSTOVINY   | Čerstvé  | Lasagne                   | 500–3 000 g *  | Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu   |
|   |  | Cannelloni                | 500–3 000 g *  |   |
|   | Mražené  | Lasagne                   | 500–3 000 g  |   |
|   |  | Cannelloni                | 500–3 000 g  |   |
| MASO  | Hovězí   | Rostbif                   | 600–2 000 g *  | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat |
|   |  | Hamburger                 | 1,5–3 cm   | Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 3/5 doby pečení obraťte.  |
|   |  | Pomalá příprava           | 600–2 000 g *  | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat |
|   | Vepřové  | Vepřová pečeně            | 600–2 500 g *  | Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte   |
|   |  | Vepřové koleno            | 500–2 000 g *  |   |
|   |  | Vepřová žebra             | 500–2 000 g  | Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte   |
|   |  | Párky & wurstel           | 250 g  | Rovnoměrně rozložte na mřížku. Po uplynutí 3/4 doby pečení obraťte  |
|   | Telecí                    | 600–2 000 g *  | Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat                   |   |
|   | Jehněčí  | Jehněčí pečeně           | 600–2 500 g *  | Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte   |
|   |  | Jehněčí žebra           | 500–2 000 g *  |   |
|   |  | Jehněčí Kýta            | 500–2 000 g *  |   |
|   | Kuře   | Pečené kuře             | 600–3 000 g *  | Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru   |
|   |  | Pečené kuře s nádivkou  | 600–3 000 g *  |   |
| Kousky kuřete  |  | 600–3 000 g *  | Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na odkapávací plech stranou s kůží dolů  |   |
| Filé / prsa    |  | 1–5 cm   | Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte  |   |
| Pečená krůta/husa   | Pečená husa             | 600–3 000 g *  | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami  |   |
|   | Pečená husa s nádivkou  | 600–3 000 g *  |  |   |
|   | Kousky krůty            | 600–3 000 g *  | Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte |   |
|   | Filet / prsa            | 1–5 cm   |  |   |
| Kebaby         | 1 mřížka   | Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 1/2 doby pečení obraťte                                  |  |   |

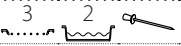
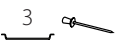
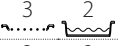
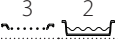



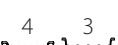









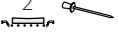
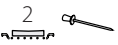
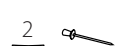
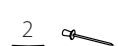






PŘÍSLUŠENSTVÍ






















Rošt

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

Sonda do pokrmu

|                                  | Kategorie potravin  | Úroveň a příslušenství  | Množství  | Informace pro vaření/pečení   |  |  |
|----------------------------------|---|---|---|---|--|--|
| RYBY                             | Pečená ryba v celku   | Celá ryba   |    | 0,2–1,5 kg *  | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami   |  |
|                                  |   | Ryba v solné krustě   |    | 0,2–1,5 kg *  |  |  |
|                                  | Pečené masové závitky   | Čerstvé filety  |    | 0,5–3 cm  |  |  |
|                                  |   | Mražené filety  |    | 0,5–3 cm  |  |  |
|                                  | Grilované mořské plody  | Mušle   |    | jeden plech   |  | Posypte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou   |
|                                  |   | Gratinování hlemýždi  |    | jeden plech   |  | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami                                     |
| Garnáty                          |   |    | jeden plech   |   |  |  |
| Krevety                          |  | jeden plech   |   |   |  |  |
| ZELENINA                         | Pečená zelenina   | Brambory  |    | 500–1 500 g   | Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami   |  |
|                                  |   | Plněná zelenina   |    | 100–500 g každý   | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami   |  |
|                                  |   | Jiná zelenina   |    | 500–1 500 g   |  |  |
|                                  | Gratinovaná zelenina  | Brambory  |    | 1 plech   | Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami   |  |
|                                  |   | Rajčata   |    | 1 plech   | Posypte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou   |  |
|                                  |   | Papriky   |    | 1 plech   | Připravte podle svého oblíbeného receptu. Posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu  |  |
|                                  |   | Brokolice   |    | 1 plech   | Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu  |  |
|                                  |   | Květák  |    | 1 plech   |  |  |
|                                  |   | Jiné  |   | 1 plech   |  |  |
|                                  | KOLÁČE A PEČIVO   | Kynuté koláče   | Piškot ve formě   |    | 500–1 200 g *  | Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech |
| Ovocný kynutý koláč ve formě     |   |   |  | 500–1 200 g *   | Připravte těsto na koláč podle svého oblíbeného receptu za použití strouhaného nebo nasekaného čerstvého ovoce. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech |  |
| Čokoládový kynutý koláč ve formě |   |   |  | 500–1 200 g *   | Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech   |  |
| Piškot na plechu                 |   |  | 500–1 200 g *   | Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech  |  |  |
| Pečivo a plněné koláče           | Sušenky   |  | 200–600 g   | Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech |  |  |
|                                  | Croissanty (čerstvé)  |  | jeden plech   | Rovnoměrně rozložte na pečicí plech. Před podáváním nechte vychladnout  |  |  |
|                                  | Zákusky z odpalovaného těsta  |  | jeden plech   |   |  |  |
|                                  | Ovocný koláč ve formě   |  | 400–1 600 g   | Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte                      |  |  |
|                                  | Jablečný závin  |  | 400–1 600 g   | Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte                       |  |  |
|                                  | Plněný ovocný koláč   |  | 500–2 000 g   | Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí   |  |  |

| Kategorie potravin | Úroveň a příslušenství  | Množství   | Informace pro vaření/pečení  |  |
|--------------------|---|--|--|--|
| SLANÉ KOLÁČE       | 2  | 800–1 200 g  | Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu |  |
| CHLĚB              | Žemle   | 3   | 60–150 g každý *   | Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí   |
|                    | Střední velikost chléb  | 3   | 200–500 g každý *  | Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech  |
|                    | Sendvičový bochník ve formě   | 2   | 400–600 g každý *  | Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí  |
|                    | Velký chléb   | 2   | 700–2 000 g *  | Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech  |
|                    | Bagety  | 3   | 200–300 g každý *  | Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru bagety. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí  |
|                    | Speciální chléb   | 2   | —  | Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech  |
| PIZZA              | Pizza slabá   | 2   | kulatý plech   | Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Nechte jej nakynout pomocí příslušné funkce trouby. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou |
|                    | Pizza silná   | 2   | kulatý plech   |  |
|                    | Mražená pizza   | 2 <br>4  1 <br>5  3  1 <br>5  4  2  1  | 1–4 vrstvy   | Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na mřížku   |

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

Sonda do pokrmu

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky 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 odstraní vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

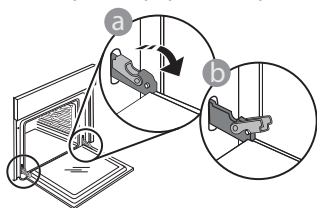
- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
- Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven,

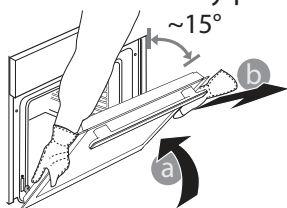
je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Se žárovkami nemanipulujte holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

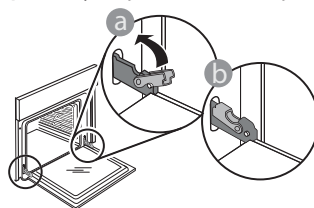


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

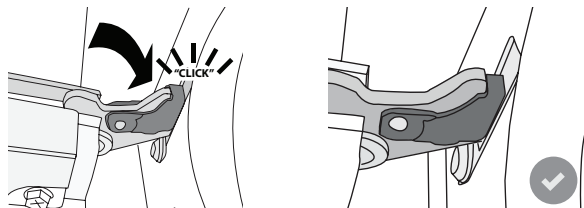


**Dvířka opět nasadíte** tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



- Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedené kroky zopakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

## ČASTO KLADENÉ OTÁZKY K WIFI

### 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 příručka 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 6<sup>th</sup> 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 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.<br>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 A. 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.<br>Byly změněny vlastnosti routeru.<br>Bezdrátové připojení nedosahuje ke spotřebiči.<br>Trouba nemůže navázat stabilní připojení k domácí síti.<br>Konektivita není podporována. | Zkontrolujte, zda je Wi-Fi router připojený k internetu.<br>Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál Wi-Fi.<br>Zkuste provést restart routeru.<br>Viz oddíl „Často kladené otázky k Wi-Fi“<br>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.  |



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- na naší webové stránce [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu),
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

