

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

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

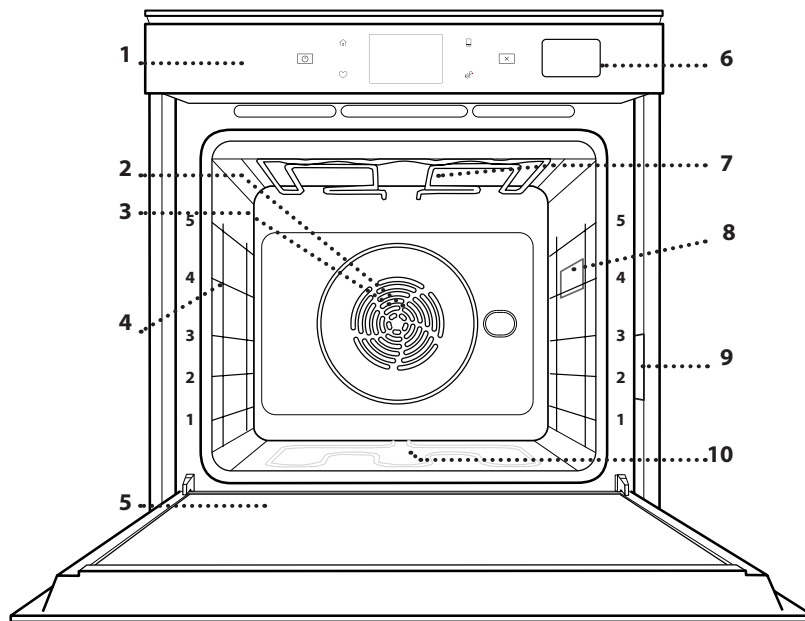


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte pokyny uvedenými na
zadní straně této brožury.



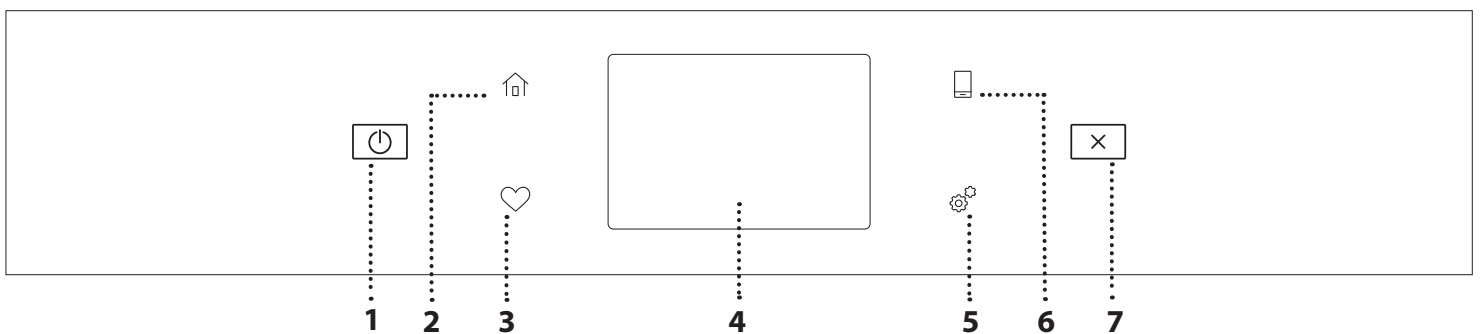
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Zásobník na vodu
7. Horní topné těleso / gril
8. Osvětlení
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)
Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ
Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ
Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE
Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

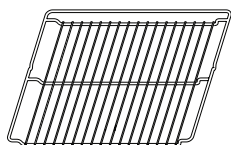
Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

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

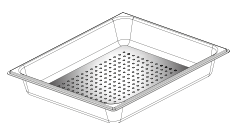
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



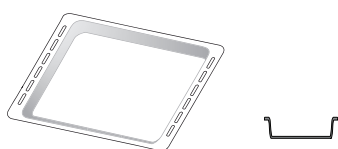
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

NAPAŘOVACÍ PLECH



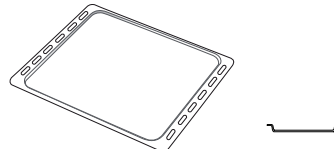
Usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Odkapávací plech zasuněte na spodní úroveň, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení.

ODKAPÁVACÍ PLECH



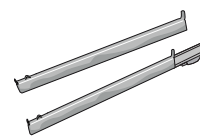
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

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.

* 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.

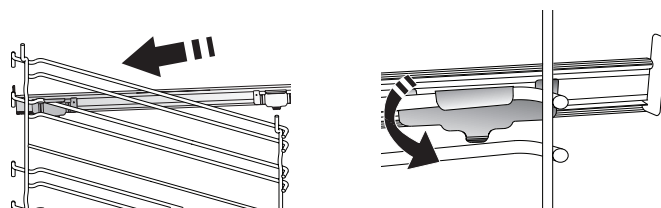
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

- 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 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 současnou přípravu různých pokrmů vyžadujících stejnou teplotu na různých policích (maximálně tři). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlami.
- **FUNKCE COOK 4**
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **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 **VYSOKOU** pro pečení ryb, **STŘEDNÍ** pro pečení masa a **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 předehřívat. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
- » **MAXI VAŘENÍ**
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas polít, aby se moc nevysušilo.
- » **ECO HORKÝ VZDUCH**
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu ECO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.
- **PEČENÍ MRAŽENÉHO**
Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívat.

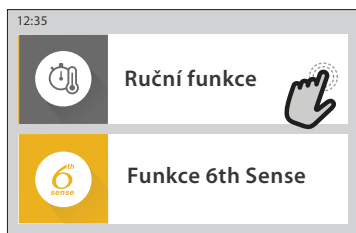


6th SENSE

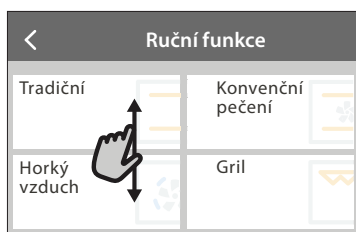
- Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.
- Troubu nemusíte předehřívat.

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. VOLBA REŽIMU NASTAVENÍ

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

3. NASTAVENÍ WI-FI

Funkce 6th Sense Live vám umožňuje troubu obsluhovat vzdáleně přes mobilní zařízení. Aby bylo možné spotřebič ovládat dálkově, musíte nejdříve úspěšně dokončit postup nastavení připojení. Tento

postup je nutný pro registraci spotřebiče a připojení k vaší domácí síti.

- Klepnutím na „NASTAVIT NYNÍ“ pokračujte na nastavení připojení.

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

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

Abyste mohli používat tuto funkci, budete potřebovat: chytrý telefon nebo tablet a bezdrátový router připojený k internetu. Pomocí chytrého zařízení zkontrolujte, 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 Wi-Fi b/g/n.

1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

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

2. Vytvořte si účet

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

3. Zaregistrujte svůj spotřebič

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

4. Připojte se k Wi-Fi

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

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

V případě potřeby můžete produkt připojit i ručně pomocí možnosti „Vyhledat síť“.

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

Adresa MAC se zobrazuje pro modul Wi-Fi.

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

NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

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

- 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 zvolit mezi funkcí Ruční nebo 6th Sense Functions.


- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.
- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.
- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.

Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na  spustit přehřev.

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 ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ

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

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


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

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spustte 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. PŘEDEHŘÁTÍ

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.

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

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

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.

POVOLENÍ 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 „ODMÍTNOT“ 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.

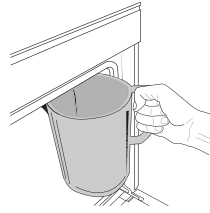
- Před aktivací funkce z trouby vyjměte veškeré příslušenství.
- Do spodní části studené trouby nalijte 200 ml pitné vody.
- Funkci čištění aktivujte klepnutím na „START“.

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

VYPUŠTĚNÍ

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Doporučujeme vypouštění provést po každém použití trouby.

Po určitém počtu použití bude nutné tuto akci provést povinně, a dokud tak neučiníte, nebude možné spustit parní funkci.



Po výběru funkce „Vypouštění“ nebo poté, co se objeví na displeji, funkci spusťte a postupujte podle zobrazovaných pokynů: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vložte velkou nádobu. Jakmile se spustí

vypouštění, držte nádobu na místě, dokud není proces dokončen.

Na displeji se ukáže, kdy bude třeba nádržku zcela vyprázdnit.

Upozornění: Funkci vypouštění je možné zvolit, pouze když je trouba studená. Nádobu musí mít objem alespoň 2 litry.

ODVÁPNIT

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

Funkce je rozdělena do několika fází: vypouštění, odvápnování, vyplachování. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 180 minut.

Upozornění: Pokud bude funkce kdykoli přerušena, je nutné opakovat celý cyklus odvápnění.

» VYPOUŠTĚNÍ

Před odvápněním je nutné nádržku vypustit.

Ideální postup práce najdete v příslušném odstavci.

Upozornění: Nádobu musí mít objem alespoň 2 litry.

» ODVÁPNOVÁNÍ

Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 1,7 l pitné vody.

Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodějný servis nebo www.whirlpool.eu

Společnost Whirlpool nenesе žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čistícího prostředku dostupného na trhu.

Po dokončení fáze odvápnování je nutné nádržku vypustit.

» OPLACHOVÁNÍ

Pro vyčištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Nádržku napouštějte pitnou vodou, dokud se na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“ a poté spusťte proplach. Po skončení vás displej vyzve, abyste tento postup zopakovali, obsah vypustili a provedli nový proplach.

Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

Během tohoto cyklu není možné aktivovat jiné funkce.

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


ZTLUMIT

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

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu  .

Pro deaktivaci zámku:

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

VÍCE MÓDŮ

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20–40	3
		Ano	140	30–50	4
		Ano	140	30–50	4 1
		Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky / muffiny		Ano	170	20–40	3
		Ano	150	30–50	4
		Ano	150	30–50	4 1
		Ano	150	40–60	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45 *	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	2
		Ano	190–230	20–50	4 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20	4 1
		Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 *	5 3 1
Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 *	5 3 1

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch

Konvenční
pečení

Gril



Turbogril



MaxiCooking



Cook 4

Eco horký
vzduch

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		—	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
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 ***	
Pečené brambory		—	2 (střední)	35–55 ***	
Zapékaná zelenina		—	3 (vysoké)	10–25	
Sušenky	 Sušenky	Ano	135	50–70	
Ovocné koláče	 Ovocné koláče	Ano	170	50–70	
Kulatá pizza	 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)	 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).

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 filety	—	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	

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	NÍZKÁ	—	140–150	35–55	3
	NÍZKÁ	—	140	30–50	4 1
	NÍZKÁ	—	140	40–60	5 3 1
Malý moučník / muffin	NÍZKÁ	—	160–170	30–40	3
	NÍZKÁ	—	150	30–50	4 1
	NÍZKÁ	—	150	40–60	5 3 1
Kynuté koláče	NÍZKÁ	—	170–180	40–60	2
Piškotová buchta	NÍZKÁ	—	160–170	30–40	2
Focaccia	NÍZKÁ	—	200–220	20–40	3
Bochník chleba	NÍZKÁ	—	170–180	70–100	3
Malý chléb	NÍZKÁ	—	200–220	30–50	3
Bageta	NÍZKÁ	—	200–220	30–50	3
Pečené brambory	STŘEDNÍ	—	200–220	50–70	3
Telecí/hovězí/vepřové 1 kg	STŘEDNÍ	—	180–200	60–100	3
Telecí/hovězí/vepřové kousky	STŘEDNÍ	—	160–180	60–80	3
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg	STŘEDNÍ	—	200–220	40–50	3
Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg	STŘEDNÍ	—	200	55–65	3
Jehněčí kýta	STŘEDNÍ	—	180–200	65–75	3
Dušené vepřové koleno	STŘEDNÍ	—	160–180	85–100	3
Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg	STŘEDNÍ	—	200–220	50–70	3
Kuře/perlička/kachna, kousky	STŘEDNÍ	—	200–220	55–65	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	STŘEDNÍ	—	180–200	25–40	3
Rybí filé	VYSOKÝ	—	180–200	15–30	3

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.

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 	
Rýže a cereálie	Rýže 	Bílá rýže	100–500 g	—	2 	
		Neloupaná rýže	100–500 g	—	2 	
		Celozrnná rýže	100–500 g	—	2 	
	Semena a cereálie	Quinoa	100–300 g	—	2 	
		Jáhly	100–300 g	—	3 	
		Ječmen	100–300 g	—	3 	
		Špalda	100–300 g	—	3 	
Maso	Rostbíf	Pečené	600–2 000 g	—	3 	
		Steak	2–4 cm	2/3	3 	
		Burger	1,5–3 cm	3/5	5 	
	Vepřová pečeně	Pečené	600–2 500 g	—	3 	
		Žebírka	500–2 000 g	2/3	5 	1 
		Párky & wurstel	1,5–4 cm	2/3	5 	
	Pečené kuře	Celá	600–3 000 g	—	2 	
		Filé / prsa	1–5 cm	2/3	5 	
	Kebaby		jedna mřížka	1/2	2 	
	Maso v páře 	Kuřecí řízky	1–5 cm	—	2 	
Krůtí řízky		1–5 cm	—	2 		
























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

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství	
Ryby	Filety pečené	Rybí filé/plátky	0,5–3 cm	— 5	
		Mražené filety	0,5–3 cm	— 4	
	Filety v páře ☁	Rybí filé/plátky	0,5–3 cm	— 3	2
		Mražené filety	0,5–3 cm	— 3	2
	Grilování koryši	Mušle	jeden plech	— 4	
		Slávky	jeden plech	— 4	
		Garnáty	jeden plech	— 4	3
		Krevety	jeden plech	— 4	3
	Koryši / 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
	Zelenina	Pečená zelenina	Brambory – čerstvé	500–1 500 g	— 3
			Plněná zelenina	100–500 g (kus)	— 3
Pečená 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	100–300 g *	— 2
Malé brambory / krájené			100–300 g *	— 2	1
Hrášek ☁			200–3 000 g	— 2	1
Mrkev			200–2 000 g	— 2	1
Brokolice ☁			200–2 000 g	— 2	1
Květák ☁			200–2 000 g	— 2	1
Mražená zelenina v páře		Hrášek ☁	200–3 000 g	— 2	1
Ovoce v páře	Celá	100–500 g	— 2	1	
	Kousky	—	— 2	1	

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství	
Koláče a pečivo	Piškot ve formě	500–1 200 g	—	 2	
	Pečivo a plněné koláče	Sušenky	200–600 g	—	 3
		Croissanty (čerstvé)	jeden plech *	—	 3
		Mražené 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
Slané koláče	—	800–1 200 g	—	 2	
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	Tenký	kulatý plech *	—	 2	
	Silný	kulatý plech *	—	 2	
	Mražené	1–4 vrstvy *	—	 2  4 2  5 3 1  5 3 2 1	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

Napařovací plech

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Je-li velmi znečištěný, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchou utěrkou.
- 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

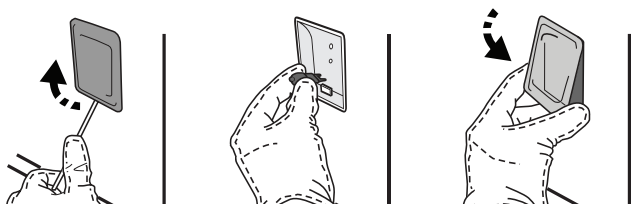
- Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

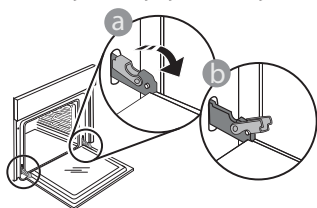
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

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



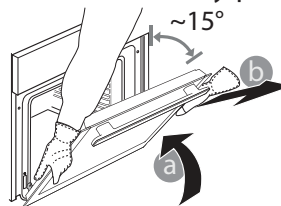
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



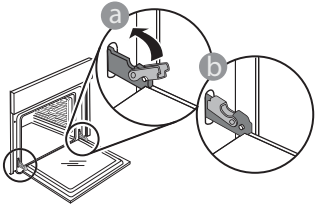
- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nadržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete

nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

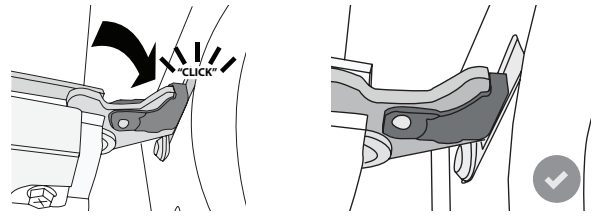


Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

- 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 WI-FI

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

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



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

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

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

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

Kde najdu adresu spotřebiče MAC?

Stiskněte  a poté klepněte na  Wi-Fi nebo se podívejte na svůj spotřebič: Zde je štítek, který obsahuje adresy SAID a MAC. Adresa MAC se skládá z kombinací čísel a písmen a začíná „88:e7“.

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

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

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

Zkontrolujte, zda zařízení, která jste připojili, nevyužívají celou dostupnou šířku pásma.

Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí Wi-Fi nepřekračují maximální počet povolený směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

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

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


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

Jak zjistím jméno a heslo pro moji bezdrátovou síť?

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

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

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

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

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

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

Nastavení operátora: Pokud váš poskytovatel internetových služeb určil počet adres MAC, které se mohou připojit

k internetu, pravděpodobně nebudete moci připojit váš spotřebič do cloudu. Adresa MAC zařízení je jeho jedinečný identifikátor. Požádejte svého poskytovatele internetových služeb o připojení jiných zařízení než počítačů k internetu.

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

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

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.	Přerušeno 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 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. 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.
Během vaření ze zásuvky uniká pára.	V nádržce je málo vody.	Přidejte sklenici pitné vody.



400011218847

Vytištěno v Itálii