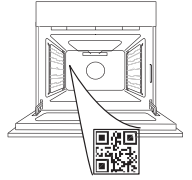




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

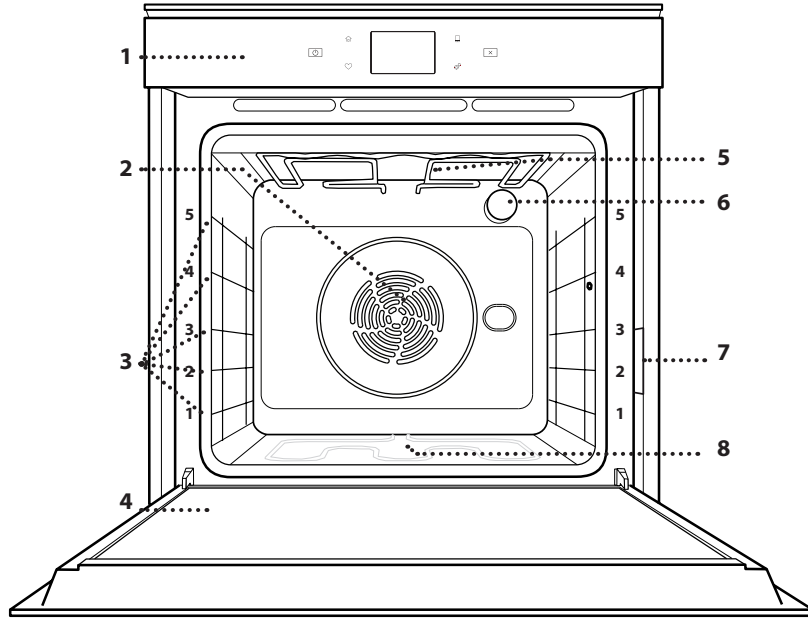
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



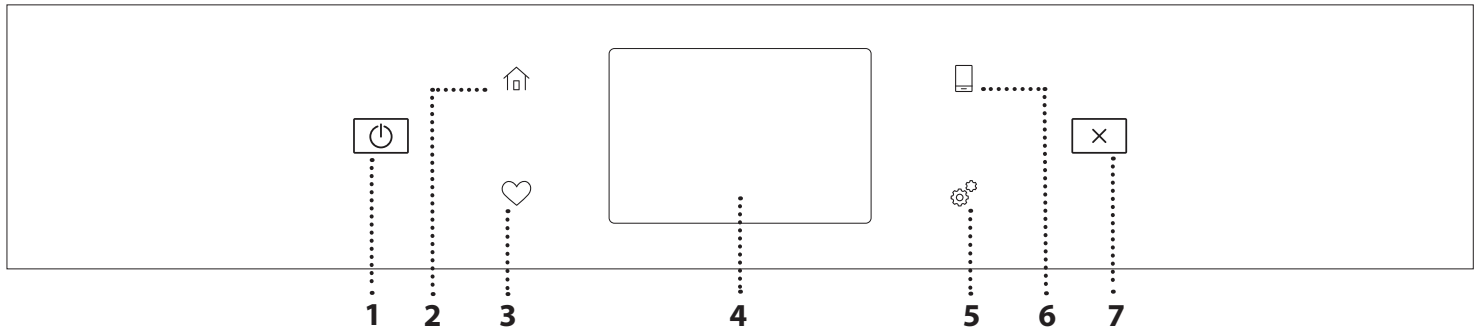
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Fan and Circular heating element (not visible)
- 3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Lamp
- 7. Identification plate (do not remove)
- 8. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

6. REMOTE CONTROL

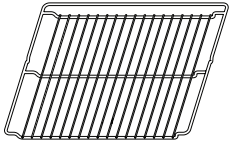
To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.

7. CANCEL

To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



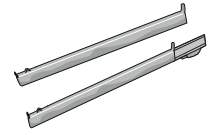
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

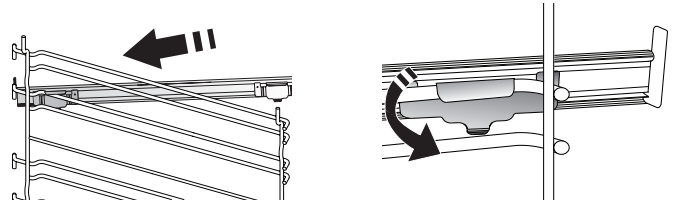
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **COOK 4 FUNCTIONS**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **CONVECTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
 - » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
 - » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
 - » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
 - » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes

quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

- » **MAXI COOKING**

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

- » **ECO FORCED AIR**

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

- **FROZEN BAKE**

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.



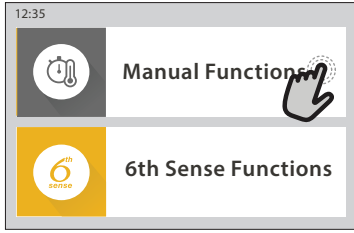
6th SENSE

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

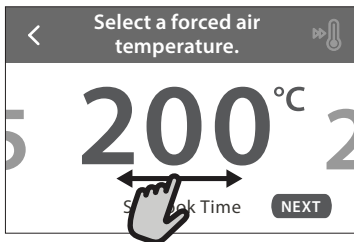
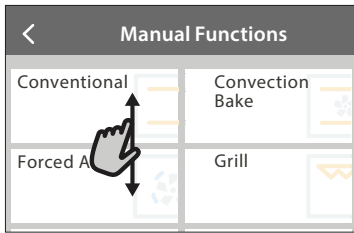
The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

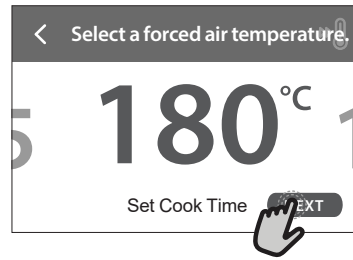
To select or confirm:
Tap the screen to select the value or menu item you require.



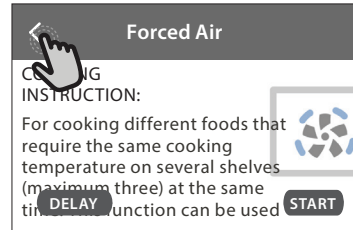
To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To confirm a setting or go to the next screen:
Tap "SET" or "NEXT".



To go back to the previous screen:
Tap < .



FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

Tapping  will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

The 6th Sense Live feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to Register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to proceed with setup connection.

Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on app store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download the 6th Sense Live App

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6th Sense Live app will guide you through all the steps listed here. You can download the 6th Sense Live app from the iTunes Store or the Google Play Store.

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to Create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary, you can also connect the product manually using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

The MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider)

3. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

5. HEAT THE OVEN


A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and 6th Sense Functions.


- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.

If allowed by the function, you can tap  to activate preheating.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap "Set Cook Time".
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

3. SET 6th SENSE FUNCTIONS

The 6th Sense functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "6th SENSE FOOD" menu (see relative tables) and by recipe features in the "LIFESTYLE" menu.


- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time time you require.
- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap .

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.


6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. PAUSING COOKING

Some 6th Sense functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.



Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Check the food.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.


- Tap  to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap  to save prolong the cooking.

9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.


The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tapping on  to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press : the functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.


- Tap the meals icon To view the relevant lists
- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.


- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

- Tap the  on the function.
- Tap "REMOVE IT".


You can also adjust the time when the various meals are shown:

- Press .

- Select  "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.

REMOTE ENABLE

To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SELF-CLEAN

Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

- Remove all accessories from the oven before activating the function.
- When the oven is cold, pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven.
- Tap "START" to activate the cleaning function.

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.

MUTE


Tap the icon to mute or unmute all the sounds and alarms.



CONTROL LOCK

The “Control Lock” enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.



MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WI-FI

























































































For changing settings or configuring a new home network.



INFO

For switching off “Store Demo Mode”, resetting the product and obtaining further information about the product.

COOKING TABLE

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL | DURATION (Min.) | SHELF AND ACCESSORIES |
|---|---|---------|--------------------------------|-----------------|---|
| Leavened cakes / Sponge cakes |  | Yes | 170 | 30 - 50 |  |
| |  | Yes | 160 | 30 - 50 |  |
| |  | Yes | 160 | 30 - 50 |   |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) |  | Yes | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| |  | Yes | 160 - 200 | 35 - 90 |   |
| Cookies / Shortbread |  | Yes | 150 | 20 - 40 |  |
| |  | Yes | 140 | 30 - 50 |  |
| |  | Yes | 140 | 30 - 50 |   |
| |  | Yes | 135 | 40 - 60 |    |
| Small cakes / Muffin |  | Yes | 170 | 20 - 40 |  |
| |  | Yes | 150 | 30 - 50 |  |
| |  | Yes | 150 | 30 - 50 |   |
| |  | Yes | 150 | 40 - 60 |    |
| Choux buns |  | Yes | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| |  | Yes | 180 - 190 | 35 - 45 |   |
| |  | Yes | 180 - 190 | 35 - 45 * |    |
| Meringues |  | Yes | 90 | 110 - 150 |  |
| |  | Yes | 90 | 130 - 150 |   |
| |  | Yes | 90 | 140 - 160 * |    |
| Pizza / Bread / Focaccia |  | Yes | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| |  | Yes | 190 - 230 | 20 - 50 |   |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) |  | Yes | 220 - 240 | 25 - 50 * |    |
| Frozen pizza |  | Yes | 250 | 10 - 15 |  |
| |  | Yes | 250 | 10 - 20 |   |
| |  | Yes | 220 - 240 | 15 - 30 |    |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) |  | Yes | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| |  | Yes | 180 - 190 | 45 - 60 |   |
| |  | Yes | 180 - 190 | 45 - 70 * |    |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers |  | Yes | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| |  | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 |   |
| |  | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 * |    |

FUNCTIONS



Conventional



Forced air

Convection
bake

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL | DURATION (Min.) | SHELF AND ACCESSORIES |
|---|-----------------|---------|--------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni | | Yes | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg | | Yes | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Roast pork with crackling 2 kg | | — | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Chicken / Rabbit / Duck 1 kg | | Yes | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Turkey / Goose 3 kg | | Yes | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Baked fish / en papillote (fillets, whole) | | Yes | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | | Yes | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Toast | | — | 3 (High) | 3 - 6 | 5 |
| Fish fillets / Steaks | | — | 2 (Mid) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers | | — | 2 - 3 (Mid - High) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Roast chicken 1-1.3 kg | | — | 2 (Mid) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Leg of lamb / Shanks | | — | 2 (Mid) | 60 - 90 *** | 3 |
| Roast potatoes | | — | 2 (Mid) | 35 - 55 *** | 3 |
| Vegetable gratin | | — | 3 (High) | 10 - 25 | 3 |
| Cookies | Cookies | Yes | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Tarts | Tarts | Yes | 170 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Round pizzas | Round Pizza | Yes | 210 | 40 - 60 | 5 4 2 1 |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) | | Yes | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1) | Menu | Yes | 190 | 40 - 120 | 5 4 2 1 |
| Lasagna & Meat | | Yes | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Meat & Potatoes | | Yes | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Fish & Vegetables | | Yes | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Stuffed roasting joints | | — | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) | | — | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

** Turn food halfway through cooking.



































*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.


| | | | | | | | | |
|-----------|--------------|------------|-----------------|-------|------------|-------------|--------|----------------|
| FUNCTIONS | | | | | | | | |
| | Conventional | Forced air | Convection bake | Grill | TurboGrill | MaxiCooking | Cook 4 | Eco Forced air |


COOKING TABLE


| Food categories | | Level and Accessories | Quantity | Cooking Info | |
|-------------------------|---|---|---|--|--|
| CASSEROLE & BAKED PASTA | Fresh Lasagna |  2 | 500 - 3000 g | Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning | |
| | Frozen Lasagna |  2 | 500 - 3000 g | | |
| MEAT | Beef | Roast beef |  3 | 600 - 2000 g | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving |
| | | Hamburger |  5  4 | 1.5 - 3 cm | Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 3/5 of cooking time. |
| | Pork | Roast Pork |  3 | 600 - 2500 g | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving |
| | | Pork Ribs |  5  4 | 500 - 2000 g | Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time |
| | | Sausages & Wurstel |  5  4 | 1.5 - 4 cm | Distribute evenly on the wire shelf. Turn at 3/4 of cooking time |
| | Chicken | Roast Chicken |  2 | 600 - 3000 g | Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up |
| | | Fillet / Breast |  5  4 | 1 - 5 cm | Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time |
| Kebabs | |  5  4 | 1 grid | Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time | |
| Grilled seafood | Roasted Fillets | Fresh Fillets |  3  2 | 0.5 - 3 cm | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer |
| | | Frozen Fillets |  3  2 | 0.5 - 3 cm | |
| | Grilled seafood | Scallops |  4 | one tray | Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley |
| | | Gratin Mussels |  4 | one tray | |
| | | Shrimps |  4  3 | one tray | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer |
| Prawns |  4  3 | one tray | | | |
| VEGETABLES | Roasted Vegetables | Potatoes |  3 | 500 - 1500 g | Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven |
| | | Stuffed Vegetables |  3 | 100 - 500 g each | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer |
| | | Other Vegetables |  3 | 500 - 1500 g | |
| | Gratin Vegetables | Potatoes |  3 | 1 tray | Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven |
| | | Tomatoes |  3 | 1 tray | Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley |
| | | Peppers |  3 | 1 tray | Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning |
| | | Broccoli |  3 | 1 tray | Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning |
| | | Cauliflowers |  3 | 1 tray | |
| | | Others |  3 | 1 tray | |

ACCESSORIES



















 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf


 Drip tray / Baking tray


 Drip tray with 500 ml of water


| Food categories | | Level and Accessories | Quantity | Cooking Info | |
|------------------|------------------------|--|--|--|---|
| CAKES & PASTRIES | Sponge Cake In Tin | 2  | 500 - 1200 g | Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan | |
| | Pastries & filled pies | Cookies | 3  | 200 - 600 g | Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray |
| | | Croissants (fresh) | 3  | one tray | Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving |
| | | Choux Pastry | 3  | one tray | |
| | | Tart In Tin | 3  | 400 - 1600 g | Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade a cook |
| | | Strudel | 3  | 400 - 1600 g | Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part |
| | | Fruit filled pie | 2  | 500 - 2000 g | Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon |
| SALTY CAKES | | 2  | 800 - 1200 g | Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe | |
| BREAD | Rolls | 3  | 60 - 150 g each | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise | |
| | Sandwich Loaf in Tin | 2  | 400 - 600g each | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise | |
| | Big Bread | 2  | 700 - 2000 g | Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray | |
| | Baguettes | 3  | 200 - 300g each | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise | |
| PIZZA | Pizza Thin | 2  | round - tray | Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham | |
| | Pizza Thick | 2  | round - tray | | |
| | Pizza Frozen | 2  4 1  5 3 1  5 4 2 1  | 1 - 4 layers | Take out from packaging. Distribute evenly on the wire shelf | |

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the

oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LAMP

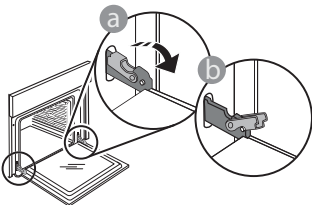
- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically

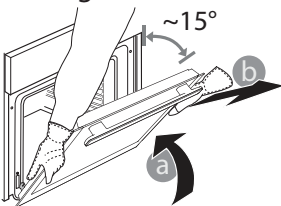
designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

- To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

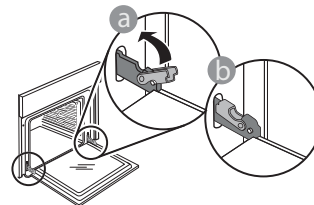


- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

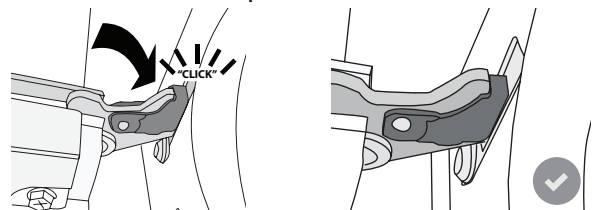


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

- Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



- Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



- Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.



How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The Mac address MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the 6th Sense Live app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

What can I do if appears on the display or the oven is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA,WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Some settings take several seconds to appear in the app.










How can I change my Whirlpool account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

I changed my router – what do I need to do?

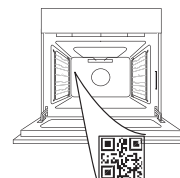
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|--|---|
| The oven is not working. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Oven failure. | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted. |
| The home power goes off. | Power setting wrong. | Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management". |
| The oven does not heat up. | Demo mode is running. | Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit. |
| The  icon is shown on display. | WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported. | Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network". |
| The connectivity is not supported. | Remote enable not allowed in your country. | Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances. |

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

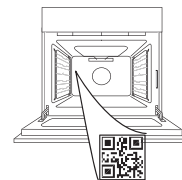




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

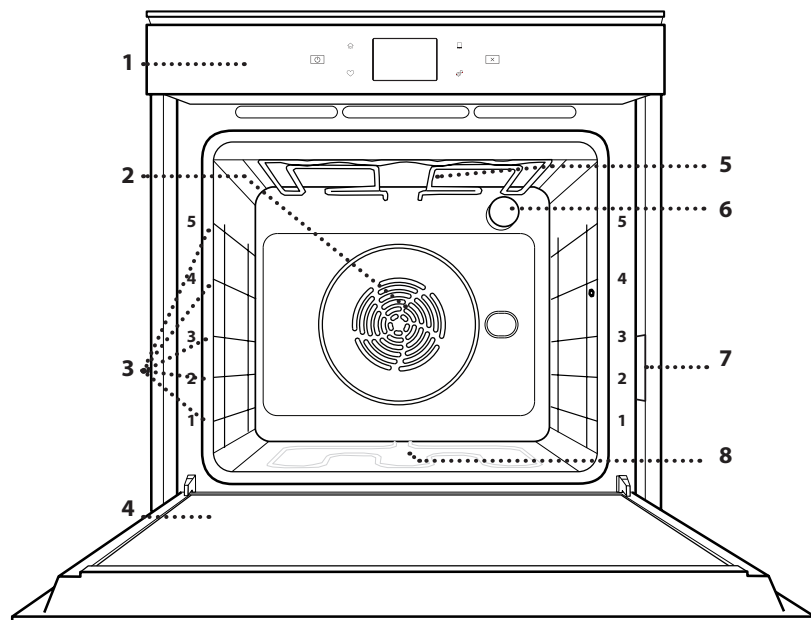
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



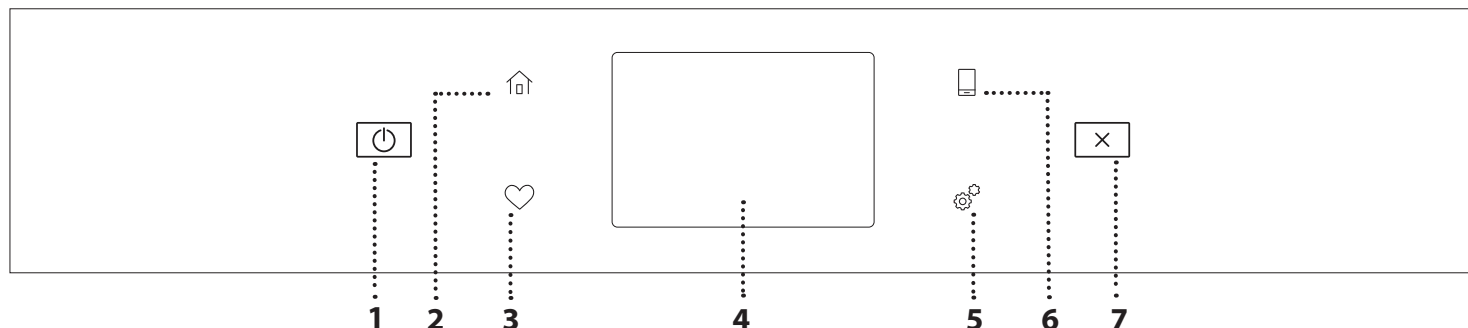
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

6. CONTROLLO REMOTO

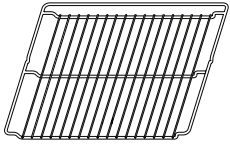
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.

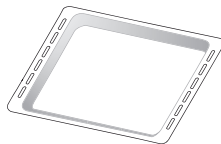
ACCESSORI

GRIGLIA



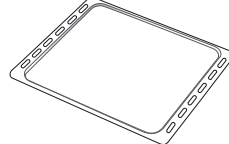
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA



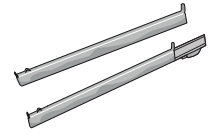
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

TEGLIA



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

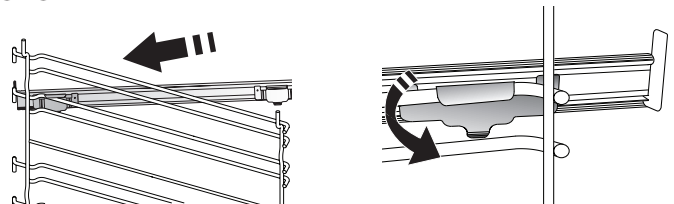
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **FUNZIONI COOK 4**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **COTTURA VENTILATA**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **FUNZIONI SPECIALI**
 - » **SCONGELARE**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
 - » **TIENI IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
 - » **LIEVITAZIONE IN CORSO**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un

ciclo di cottura.

» PIATTI PRONTI

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

• COTTURA SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.




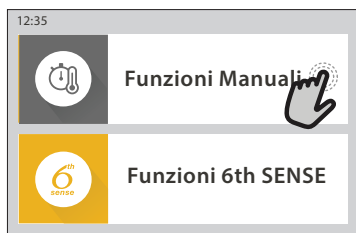
6th SENSE


Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

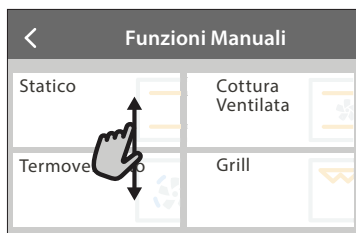
Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH

 **Per selezionare o confermare:**
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



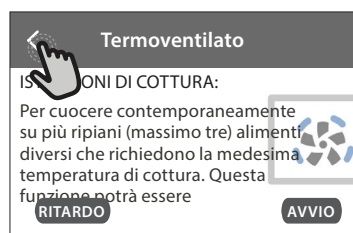
 **Per scorrere lungo un menu o un elenco:**
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:
Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".




Per tornare alla schermata precedente:
Toccare < .



PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando  si tornerà alla schermata precedente.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione 6th Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente le procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6th Sense Live può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier), riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti.

Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.


5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni 6th Sense.


- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE

Le funzioni 6th Sense permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "LISTA CIBI 6th SENSE" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".


- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.


Per programmare un orario di inizio cottura ritardato, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: Il forno raggiungerà la temperatura desiderata gradualmente, il che significa che i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi di quelli elencati nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

6. PRERISCALDAMENTO


Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita del preriscaldamento

per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6th Sense richiedono di girare gli alimenti durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.



Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.


- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.


Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni. Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere : le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente
- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.


MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.



- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.

- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:


- Toccare l'icona  sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti". Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

ATTIVAZIONE DA REMOTO



Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

TIMER

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.



AUTO PULIZIA

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.



SILENZIOSO

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.



ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.



PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



WI-FI































































































Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL | DURATA (min.) | RIPIANO E ACCESSORI |
|--|---|------------------|-------------------------------------|---------------|---|
| Leavened cakes / Sponge cakes (Torte lievitate / Pan di Spagna) |  | Sì | 170 | 30 - 50 |  |
| |  | Sì | 160 | 30 - 50 |  |
| |  | Sì | 160 | 30 - 50 |   |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)) |  | Sì | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| |  | Sì | 160 - 200 | 35 - 90 |   |
| Biscotti / Shortbread (Pasta frolla) |  | Sì | 150 | 20 - 40 |  |
| |  | Sì | 140 | 30 - 50 |  |
| |  | Sì | 140 | 30 - 50 |   |
| |  | Sì | 135 | 40 - 60 |    |
| Small cakes / Muffin (Tortine / Muffin) |  | Sì | 170 | 20 - 40 |  |
| |  | Sì | 150 | 30 - 50 |  |
| |  | Sì | 150 | 30 - 50 |   |
| |  | Sì | 150 | 40 - 60 |    |
| Choux buns (Bigné) |  | Sì | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| |  | Sì | 180 - 190 | 35 - 45 |   |
| |  | Sì | 180 - 190 | 35 - 45 * |    |
| Meringhe |  | Sì | 90 | 110 - 150 |  |
| |  | Sì | 90 | 130 - 150 |   |
| |  | Sì | 90 | 140 - 160 * |    |
| Pizza / Pane / Focaccia |  | Sì | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| |  | Sì | 190 - 230 | 20 - 50 |   |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) ((Sottile, spessa, focaccia)) |  | Sì | 220 - 240 | 25 - 50 * |    |
| Pizza surgelata |  | Sì | 250 | 10 - 15 |  |
| |  | Sì | 250 | 10 - 20 |   |
| |  | Sì | 220 - 240 | 15 - 30 |    |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Torte salate (torta di verdure, quiche)) |  | Sì | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| |  | Sì | 180 - 190 | 45 - 60 |   |
| |  | Sì | 180 - 190 | 45 - 70 * |    |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia |  | Sì | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| |  | Sì | 180 - 190 | 20 - 40 |   |
| |  | Sì | 180 - 190 | 20 - 40 * |    |
| Lasagne / Flan / Baked pasta (Pasta al forno) / Cannelloni |  | Sì | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg |  | Sì | 190 - 200 | 80 - 110 |  |
| Maiale arrosto with crackling (con cotenna) 2 kg |  | - | 170 | 110 - 150 |  |

FUNZIONI



Statico



Termoventilato

Cottura
Ventilata

Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco
Termoventilato

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL | DURATA (min.) | RIPIANO E ACCESSORI |
|---|---------------------|------------------|----------------------------------|---------------|---------------------|
| Pollo / Rabbit (Coniglio) / Duck (Anatra) 1 kg | | Sì | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Turkey / Goose (Tacchino / Oca) 3 kg | | Sì | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Baked fish / en papillote (filets, whole) (Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)) | | Sì | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane)) | | Sì | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Pane tostato | | - | 3 (Alta) | 3 - 6 | 5 |
| Fish filets / Steaks (Filetti / Tranci di pesce) | | - | 2 (media) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Sausages (Salsicce) / Spiedini / Spare ribs (Costine) / Hamburger | | - | 2 - 3 (media - alto) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Pollo arrosto 1-1,3 kg | | - | 2 (media) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Coscia d'agnello / Shanks (Stinco) | | - | 2 (media) | 60 - 90 *** | 3 |
| Roast potatoes (Patate arrostate) | | - | 2 (media) | 35 - 55 *** | 3 |
| Vegetable gratin (Verdure gratinate) | | - | 3 (Alta) | 10 - 25 | 3 |
| Biscotti | Biscotti | Sì | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Crostate | Crostate | Sì | 170 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Pizza al piatto | Pizza al piatto | Sì | 210 | 40 - 60 | 5 4 2 1 |
| Pasto completo: Fruit tart (Crostata) (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1) | | Sì | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Pasto completo: Fruit tart (Crostata di frutta) (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / cuts of meat (Tagli di carne) (livello 1) | Menu | Sì | 190 | 40 - 120 | 5 4 2 1 |
| Lasagna & Meat (Lasagne e carne) | | Sì | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Meat & Potatoes (Carne e patate) | | Sì | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Fish & Vegetables (Pesce e verdure) | | Sì | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Stuffed roasting joints (Arrosti ripieni) | | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)) | | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Cottura Ventilata



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking




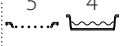

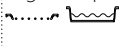
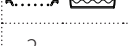

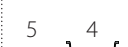
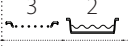
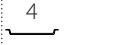



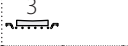








Cook 4



Eco Termoventilato

TABELLA DI COTTURA

| Categorie di alimenti | | Livello e accessori | Quantità | Informazioni per la cottura | |
|-----------------------------|--------------------------------|---|---|---|---|
| LASAGNA E PASTA AL FORNO | Fresh Lasagna (Lasagna fresca) |  2 | 500 - 3000 g | | |
| | Lasagna surgelata |  2 | 500 - 3000 g | Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura | |
| CARNE | Manzo | Roast beef |  3 | 600 - 2000 g Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire | |
| | | Hamburger |  5 4 | 1,5 - 3 cm Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 3/5 del tempo di cottura. | |
| | Maiale | Maiale arrosto |  3 | 600 - 2500 g Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire | |
| | | Costine di maiale |  5 4 | 500 - 2000 g Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura | |
| | | Salsicce e wurstel |  5 4 | 1,5 - 4 cm Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 3/4 del tempo di cottura | |
| | Pollo | Pollo arrosto |  2 | 600 - 3000 g Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto | |
| | | Filetto/petto |  5 4 | 1 - 5 cm Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura | |
| | Kebab | |  5 4 | 1 griglia Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura | |
| | PESCE | Filetti arrosto | Fresh Filets (Filetti freschi) |  3 2 | 0,5 - 3 cm Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere |
| | | | Filetti surgelati |  3 2 | 0,5 - 3 cm |
| Pesce alla griglia | | Capesante |  4 | una teglia Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo | |
| | | Cozze Grattate |  4 | una teglia | |
| | | Gamberetti |  4 3 | una teglia Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere | |
| | | Gamberetti |  4 3 | una teglia | |
| VERDURE | Verdure arrostiti | Patate |  3 | 500 - 1500 g Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare | |
| | | Verdure ripiene |  3 | 100 - 500 g l'uno Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere | |
| | | Altre verdure |  3 | 500 - 1500 g | |
| | Verdure gratinate | Patate |  3 | 1 teglia Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare | |
| | | Pomodori |  3 | 1 teglia Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo | |
| | | Peperoni | 3 | 1 teglia Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura | |
| | | Broccoli | 3 | 1 teglia | |
| | | Cavolfiori | 3 | 1 teglia Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura | |
| | | Altro | 3 | 1 teglia | |
| | | | | 3 | |

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra dolci
o teglia su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

| Categorie di alimenti | | Livello e accessori | Quantità | Informazioni per la cottura | |
|-----------------------|---------------------------|--|-------------------|---|--|
| TORTE E DOLCI | Pan di spagna | 2 | 500 - 1200 g | Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata | |
| | Paste e torte ripiene | Biscotti | 3 | 200 - 600 g | Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia |
| | | Croissants (fresh) (Croissant (freschi)) | 3 | una teglia | Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire |
| | | Bignè | 3 | una teglia | |
| | | Crostata | 3 | 400 - 1600 g | Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare |
| | | Strudel | 3 | 400 - 1600 g | Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna |
| | Torta ripiena alla frutta | 2 | 500 - 2000 g | Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella | |
| TORTE SALATE | | 2 | 800 - 1200 g | Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita | |
| PANE | Panini | 3 | 60 - 150 g l'uno | Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno | |
| | Pancarrè in stampo | 2 | 400 - 600 g l'una | Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno | |
| | Pagnotta | 2 | 700 - 2000 g | Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia | |
| | Baguette | 3 | 200 - 300 g l'una | Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno | |
| PIZZA | Pizza sottile | 2 | Teglia rotonda | Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto | |
| | Pizza alta | 2 | Teglia rotonda | | |
| | Pizza surgelata | 2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 | Livelli 1 - 4 | Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia | |

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera
su griglia

Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.
Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di

alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

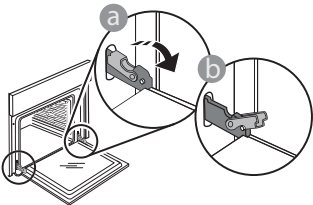
- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per

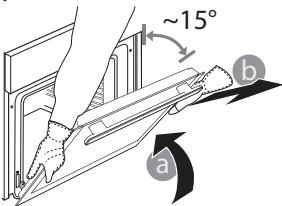
elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

- Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

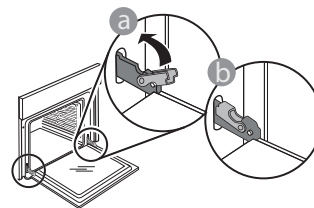


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

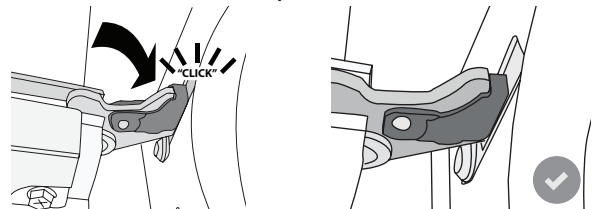


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



- Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



- Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.



Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere  e toccare  WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 6th Sense Live che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.










Si può modificare l'account Whirlpool mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router?

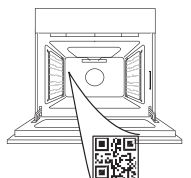
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Il forno non funziona. | Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera. | Il forno è guasto. | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate. |
| L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne. | La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente. | Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza". |
| Il forno non si riscalda. | È attiva la modalità demo. | Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire. |
| Sul display compare l'icona  . | Il router WiFi è spento. Le proprietà di configurazione del router sono state modificate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata. | Verificare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI" Se sono state modificate le proprietà della rete wireless domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete". |
| La connettività non è supportata. | L'attivazione da remoto non è consentita nel proprio paese. | Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il controllo remoto degli apparecchi elettronici. |

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

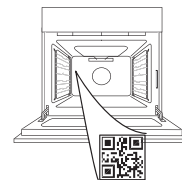




БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

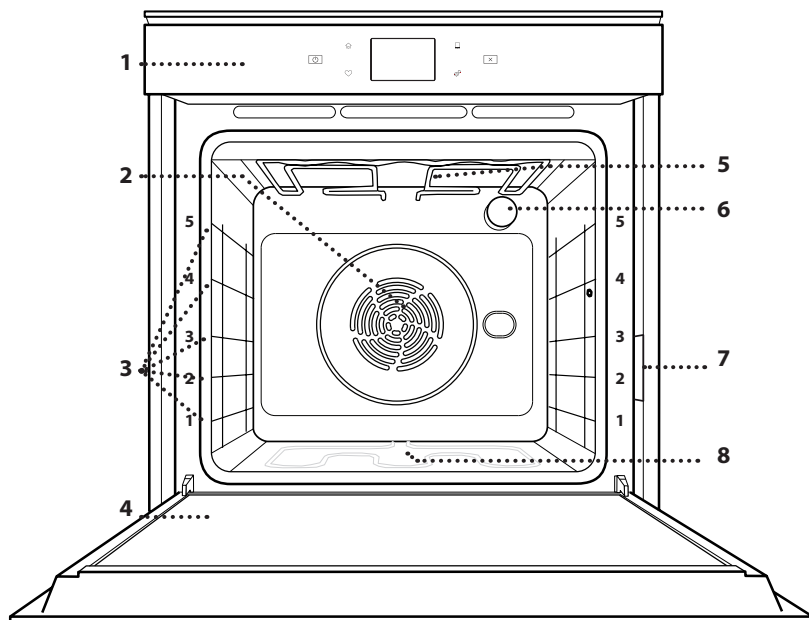
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на www.whirlpool.eu/register

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ



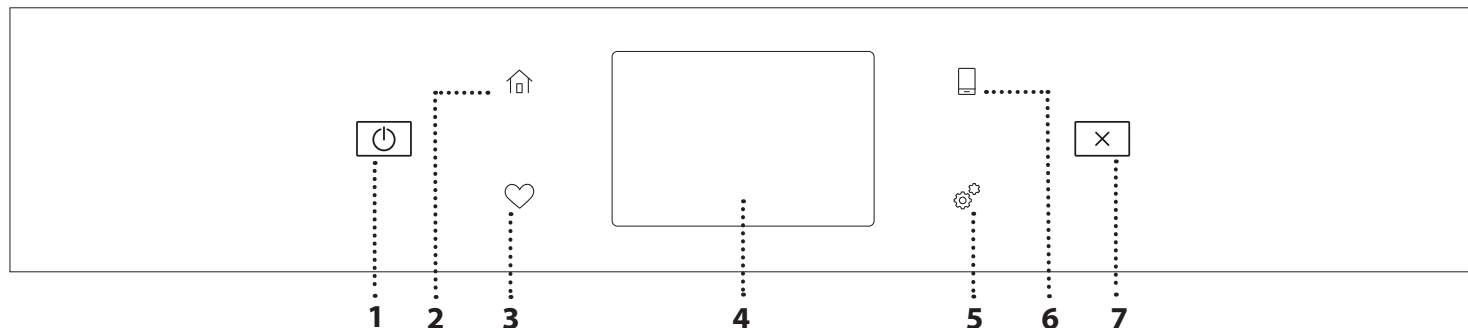
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
4. Вратичка
5. Горен нагревателен елемент/грил
6. Лампа
7. Заводска табелка (не премахвайте)
8. Долен нагревателен елемент (не е видим)

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН

За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с предпочитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

За избор на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на фурната.

5. ИНСТРУМЕНТИ

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

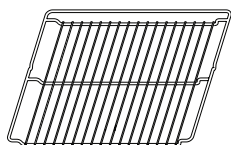
За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

7. ОТМЕНИ

За да спрете всяка функция на фурната освен „Часовник“, „Кухненски таймер“ и „Контролирано заключване“.

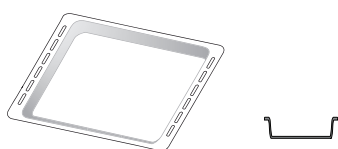
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



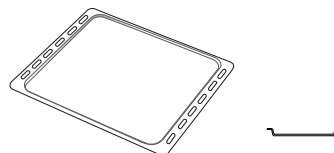
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



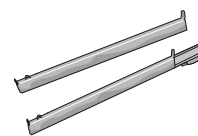
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

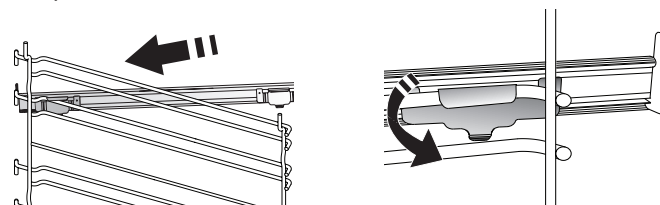
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- За да свалите водачите, ги повдигнете и след това внимателно издърпайте долните им части от гнездото им: Сега може да извадите водачите.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, вкарайте ги във фурната и ги спуснете върху долните гнезда.

ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете втората скоба на мястото ѝ. За да закрепите водача, натиснете долната част на скобата здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



Забележка: Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



MANUAL FUNCTIONS (РЪЧНИ ФУНКЦИИ)


- **БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**
За бързо предварително загряване на фурната.
- **КОНВЕНЦИОНАЛНО**
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **GRILL (ГРИЛ)**
За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **ТУРБО ГРИЛ**
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**
За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **ФУНКЦИИ СООК 4**
За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на бисквитки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.
- **ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**
За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**
 - » **РАЗМРАЗЯВАНЕ**
За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.
 - » **KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)**
За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.
- » **ВТАСВАНЕ**
За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.
- » **CONVENIENCE (УДОБСТВО)**
За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.
- » **МАКСИ ГОТВЕНЕ**
За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.
- » **ECO FORCED AIR (ECO ВЕНТИЛАТО)**
За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази ECO функция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.
- **FROZEN BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ)**
Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

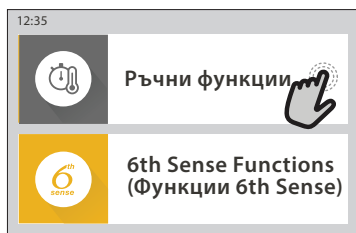



6th SENSE

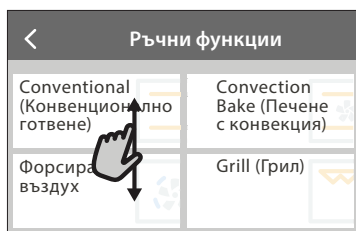
Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ

 **За да изберете или потвърдите:**
Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.



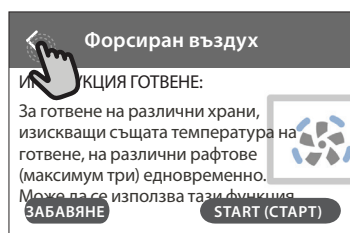
 **За придвижване в меню или списък:**
Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.



За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия екран:
Докоснете "SET" или "NEXT".




За да се върнете към предишните екрани:
Докоснете < .



УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.

Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на  за достъп до меню „Инструменти“.

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника.

- Плъзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.
- Докоснете езика, който Ви е нужен.

Докосването на  ще Ви върне обратно към предишния екран.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

Функцията 6th Sense Live Ви позволява да управлявате фурната от разстояние, с помощта на мобилно устройство. За да позволите управлението от разстояние на уреда, трябва първо успешно да завършите процеса на свързване. Този процес е нужен, за да регистрира уреда Ви и да го свърже с домашната мрежа.

- Докоснете „SETUP NOW“, за да продължите с настройване на свързването.

В противен случай докоснете „SKIP“, за да свържете уреда на по-късен етап.

КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет. Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда.

Минимални изисквания.

Смарт устройство: Android с 1280x720 (или по-висока) разделителна способност на екрана или iOS.

Проверете в магазина за приложения дали е съвместимо с версии за Android или iOS.

Маршрутизатор за безжична връзка: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6th Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6th Sense Live от iTunes или Google Play.

2. Създайте акаунт

Ако не сте го направили досега, трябва да си създадете акаунт. Това ще Ви позволи да свързвате уредите си и също така да ги наблюдавате и управлявате от разстояние.

3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance Identifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване „сканиране-за-свързване“. Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви.

Ако Вашият маршрутизатор поддържа WPS 2.0 (или по-нова версия), изберете „MANUALLY“ (РЪЧНО) и след това докоснете „WPS Setup“: Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

Ако е необходимо, можете също така и да свържете уреда ръчно, като използвате „Search for a network“ (Търсене на мрежа).

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.

MAC адресът се показва за WiFi модула.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, в случай че сте променили настройките на Вашия маршрутизатор (напр. име на мрежа, парола или доставчик)

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

Свързването на фурната към Вашата домашна мрежа ще настрои часа и датата автоматично. В противен случай ще трябва да ги нагласите ръчно

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След продължително изключване на електрическото захранване трябва да сверите отново часа и датата.

4. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 ампера): Ако домашната Ви електрическа инсталация е предназначена за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 ампера).

- Докоснете стойността вдясно, за да изберете мощност.
- Докоснете „OKAY“, за да завършите първоначалното настройване.

5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА


Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 200°C за около час.

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА


1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

- За да включите фурната, натиснете  или докоснете където и да е на екрана. Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите 6th Sense.
- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.
- Придвижете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.
- Изберете необходимата функция, като я докоснете.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

След като сте избрали желаната функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

- Придвижете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.
- Ако функцията позволява, докоснете , за да активирате предварителното загряване.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно. В режим с програмирано време фурната готви с избрана от Вас продължителност. В края на времето за готвене готвенето спира автоматично.

- За да настроите продължителността, докоснете „Set Cook Time“.
- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.
- Докоснете „NEXT“, за да потвърдите.

За да отмените настроено времетраене по време на готвене и така да управлявате ръчно спирането на готвене, докоснете стойността на продължителност и след това изберете „STOP“.

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ 6th SENSE

Функциите 6th Sense Ви позволяват да пригответе голямо разнообразие от ястия, като избирате от тези, показани в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.


- Изберете рецепта от списъка.
- Функциите са показани по хранителни категории в меню 6th SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по характеристиките на рецептата в меню „LIFESTYLE“.
- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне в часа, който предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“ за задаване на желаният от Вас начален час.
- След като зададете желаното отлагане, докоснете „START DELAY“, за да стартирате времето на изчакване.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.


За да програмирате забавено начало на готвенето, фазата на предварително загряване на фурната трябва да бъде деактивирана: Фурната постепенно ще стигне нужната температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица.

- За да активирате функцията веднага и да отмените програмираното време на отлагане, докоснете .

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

- След като сте конфигурирали настройките, докоснете „START“, за да активирате функцията.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Може да промените зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените.

- Натиснете , за да спрете активната функция по всяко време.


6. PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгриване.

Можете да промените настройката за предварително нагриване по подразбиране за функциите за печене, които Ви позволяват да направите това ръчно.

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагриване.
- Докоснете символа  за включване или изключване на предварителното загряване. То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

7. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНОТО НА ПАУЗА

Някои от функциите 6th Sense изискват храната да бъде обърната по време на готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.



- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възобновите готвенето.

Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Проверете храната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възобновите готвенето.

8. КРАЙ НА ГОТВЕНОТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило. При някои функции, щом готвенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.


- Докоснете , за да я запазите като предпочитана.
- Изберете „Extra Browning“, за да стартирате петминутен цикъл на запичане.
- Докоснете , за да запазите удължаване готвенето.

9. ПРЕДПОЧИТАНИ

Функцията „Предпочитани“ запазвява настройките на фурната за Вашите предпочитани рецепти.


Фурната автоматично разпознава най-използваните функции. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

След като дадена функция завърши, докоснете , за да я запазите като предпочитана. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки. Дисплеят Ви позволява да запазите функцията, като показва до 4 предпочитани времена на хранене включително закуска, обяд, лека закуска и вечеря.

- Докоснете иконите, за да изберете поне една.
- Докоснете „SAVE AS FAVORITE“, за да запазите функцията.

СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ

За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете : Функциите ще се разделят на различни времена за хранене и ще бъдат направени няколко предложения.


- Докоснете иконата на ястията, за да се покажат съответните списъци
- Придвижете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете „START“, за да активирате готвенето.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ



В екрана „Предпочитани“ може да добавите изображение или име към всяко предпочитание, за да го персонализирате според Вашите предпочитания.

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете „EDIT“.
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „NEXT“: На дисплея ще се покажат новите свойства.
- Докоснете „SAVE“, за да потвърдите промените.

В екрана „Предпочитани“ можете и да изтривате запазени функции:


- Докоснете  на функцията.
- Докоснете „REMOVE IT“.

Можете да промените и времето, в което се показват различните ястия:

- Натиснете .
- Изберете  „Preferences“ (Предпочитания).
- Изберете „Times and Dates“ (Времена и дати).
- Докоснете „Your Meal Times“ (Вашите часове на хранене).
- Придвижете се през списъка и докоснете съответното време.
- Докоснете съответното ястие, за да го промените.

Възможно е да комбинирате даден прозорец от време само с едно ястие.

10. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете , за да отворите меню „Инструменти“ по всяко време. Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.

АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.



КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето. След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене

независимо, без да оказва влияние на самата функция. След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете .
- Докоснете .

Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

- Докоснете „DISMISS“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете „SET NEW TIMER“, за да нагласите таймера отново.



LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.



САМОПОЧИСТВАНЕ

Активирайте функцията „Самопочистване“ за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

Препоръчително е да не отваряте вратичката, докато трае цикълът на почистване, за да избегнете загуба на пара, което би повлияло негативно на крайния резултат от почистването.

- Издадете всички принадлежности от фурната, преди да активирате функцията.
- Когато фурната е студена, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната.
- Докоснете „START“, за да активирате функцията за почистване.

След като цикълът е бил избран, можете да отложите старта на автоматичното почистване. Докоснете „DELAY“, за да зададете времето за завършване, както е посочено в съответния раздел.



MUTE (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)

Докоснете иконата, за да спрете или пуснете отново всички звуци и аларми.



CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)

Функцията „Контролирано заключване“ позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.



ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ

За избиране на режим Sabbath и за достъп до управлението на мощността.



PREFERENCES (ПРЕДПОЧИТАНИЯ)

За промяна на някои от настройките на фурната.



WI-FI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.



INFO

За изключване на режим „Store Demo Mode“, нулиране на настройките на уреда и получаване на допълнителна информация за продукта.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

| РЕЦЕПТА | ФУНКЦИЯ | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.) | РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|---------|-------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове | | Да | 170 | 30 - 50 | |
| | | Да | 160 | 30 - 50 | |
| | | Да | 160 | 30 - 50 | |
| Кейкове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай) | | Да | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Да | 160 - 200 | 35 - 90 | |
| Бисквитки / Маслени бисквити | | Да | 150 | 20 - 40 | |
| | | Да | 140 | 30 - 50 | |
| | | Да | 140 | 30 - 50 | |
| | | Да | 135 | 40 - 60 | |
| Малки кейкове / Мъфин | | Да | 170 | 20 - 40 | |
| | | Да | 150 | 30 - 50 | |
| | | Да | 150 | 30 - 50 | |
| | | Да | 150 | 40 - 60 | |
| Сладкиши от парено тесто | | Да | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Да | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Да | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Meringues (Целувки) | | Да | 90 | 110 - 150 | |
| | | Да | 90 | 130 - 150 | |
| | | Да | 90 | 140 - 160 * | |
| Пица / Хляб / Фокача | | Да | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Да | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Пица (тънка, дебела, фокача) | | Да | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Замразена пица | | Да | 250 | 10 - 15 | |
| | | Да | 250 | 10 - 20 | |
| | | Да | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Солени пайове (зеленчуков пай, киш) | | Да | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Да | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Да | 180 - 190 | 45 - 70 * | |
| Волован / соленки от многолистно тесто | | Да | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Да | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Да | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Лазаня / Плодови пити / Печена паста / Канелони | | Да | 190 - 200 | 45 - 65 | |

ФУНКЦИИ

Conventional
(Конвенционално
готвене)

Форсиран
въздух

Convection
Bake (Печене с
конвекция)

Grill (Грил)

Турбо грил

MaxiCooking

Готвене 4

Еко
вентилатор

| РЕЦЕПТА | ФУНКЦИЯ | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.) | РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|--|-----------------|-------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Агнешко /Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg | | Да | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Печено свинско с коричка 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg | | Да | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Пуешко / Гъше 3 kg | | Да | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла) | | Да | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани) | | Да | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Препечен хляб | | - | 3 (Високо) | 3 - 6 | |
| Рибни филета / Стекове | | - | 2 (Средна) | 20 - 30 ** | |
| Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери | | - | 2 - 3 (Средно – Високо) | 15 - 30 ** | |
| Печено пиле 1-1,3 kg | | - | 2 (Средна) | 55 - 70 *** | |
| Агнешки бутчета / крака | | - | 2 (Средна) | 60 - 90 *** | |
| Печени картофи | | - | 2 (Средна) | 35 - 55 *** | |
| Зеленчуков огретен | | - | 3 (Високо) | 10 - 25 | |
| Cookies (Бисквитки) | Бисквитки | Да | 135 | 50 - 70 | |
| Тартове | Тартове | Да | 170 | 50 - 70 | |
| Кръгли пици | Кръгла пица | Да | 210 | 40 - 60 | |
| Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1) | | Да | 190 | 40 - 120 * | |
| Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / парчета месо (ниво 1) | Меню | Да | 190 | 40 - 120 | |
| Лазаня и месо | | Да | 200 | 50 - 100 * | |
| Месо и картофи | | Да | 200 | 45 - 100 * | |
| Риба и зеленчуци | | Да | 180 | 30 - 50 * | |
| Печено месо с пълнка | | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко) | | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).

*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

Таблицата включва: рецепти, необходимо ли е предварително загряване, температура (°C), ниво на грила, продължителност на готвенето (в минути), принадлежности и ниво, препоръчани за готвенето. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не е опечена достатъчно, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените аксесоари и за предпочитане тъмно оцветените метални форми за кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също съдове и аксесоари от пирекс или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати следвайте съветите, дадени в готварската таблица, за избор на аксесоари (доставени), които могат да бъдат поставени на различните рафтове.

| | | | | | | | | |
|---------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|--------------|------------|-------------|--------|----------------|
| ФУНКЦИИ | | | | | | | | |
| | Conventional (Конвенционално готвене) | Форсиран въздух | Convection Bake (Печене с конвекция) | Grill (Грил) | Турбо грил | MaxiCooking | Cook 4 | Еко вентилатор |

| Категория храни | | Ниво и принадлежност | Количество | Информация за готвенето | |
|-------------------------|----------------------------------|---|--------------|--|--|
| КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА | Прясна лазаня | 2 | 500 - 3000 g | | |
| | Замразена лазаня | 2 | 500 - 3000 g | Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете сирене, за да постигнете перфектното запичане | |
| МЕСО | Говеждо месо | Печено говеждо | 3 | 600 - 2000 g | Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете |
| | | Хамбургер | 5 4 | 1,5 - 3 cm | Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 3/5 от времето на готвене. |
| | Свинско | Печено свинско | 3 | 600 - 2500 g | Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете |
| | | Свински ребърца | 5 4 | 500 - 2000 g | Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене |
| | | Sausages & Wurstel (Наденички и вурстове) | 5 4 | 1,5 - 4 cm | Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 3/4 от времето на готвене |
| | Пиле | Печено пиле | 2 | 600 - 3000 g | Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната, така че страната с гърдите да сочи нагоре |
| | | Филе / Гърди | 5 4 | 1 - 5 cm | Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене |
| | Кебапи | | 5 4 | 1 скара | Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 1/2 от времето на готвене |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ | Filletts Roasted (Печени филета) | Fresh Filletts (Пресни филета) | 3 2 | 0,5 - 3 cm | Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки |
| | | Frozen filletts (Замразени филета) | 3 2 | 0,5 - 3 cm | |
| | Печени морски дарове | Миди "Сен Жак" | 4 | една тава | Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз |
| | | Gratin Mussels (Миди гратен) | 4 | една тава | |
| | | Скариди | 4 3 | една тава | Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки |
| | | Кралски скариди | 4 3 | една тава | |
| | Печени зеленчуци | Картофи | 3 | 500 - 1500 g | Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната |
| | | Пълнени зеленчуци | 3 | 100 - 500 g всеки | Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки |
| Други зеленчуци | | 3 | 500 - 1500 g | | |
| Гратен със зеленчуци | | Картофи | 3 | 1 тава | Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната |
| | | Домати | 3 | 1 тава | Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз |
| | | Чушки | 3 | 1 тава | Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Поръсете сирене, за да получите перфектната коричка |
| | | Броколи | 3 | 1 тава | |
| | Карфиол | 3 | 1 тава | Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете сирене, за да постигнете перфектното запичане | |
| Други | 3 | 1 тава | | | |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



















Решетъчен рафт

Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт

Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт


Тава за отцеждане / Тава за печене


Тава за отцеждане с половин литър вода


| Категория храни | | Ниво и принадлежност | Количество | Информация за готвенето | |
|------------------------------|--------------------------------------|--|--|--|---|
| КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ | Пандишпанов кейк във форма за печене | 2  | 500 - 1200 g | Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене | |
| | Сладкиши и пайове с плънка | Cookies (Бисквитки) | 3  | 200 - 600 g | Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го оформете, както предпочитате. Сложете бисквитките в тава за печене |
| | | Croissants (fresh) (Кроасани (пресни)) | 3  | една тава | Разпределете поравно в тавата за печене. Оставете да се охладят преди сервиране |
| | | Choux pastry (Сладкиш от парено тесто) | 3  | една тава | |
| | | Tart in tin (Тарт във форма за печене) | 3  | 400 - 1600 g | Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го сгънете във формата за печене. Напълнете с мармалад и започнете готвенето |
| | | Щрудел | 3  | 400 - 1600 g | Пригответе смес от кубчета ябълка, кедрови ядки, канела и индийско орехче. Сложете масло в тигана, поръсете със захар и гответе около 10-15 минути. Завийте в тесто и сгънете външната част |
| | | Плодов пай с плънка | 2  | 500 - 2000 g | Покрийте формата за пай с блата и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодovия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела |
| SALTY CAKES (СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ) | | 2  | 800 - 1200 g | Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Направете плънка за тестото според предпочитаната от Вас рецепта | |
| ХЛЯБ | Rolls (Кифлички) | 3  | 60 - 150 g всеки | Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте предназначената функция на фурната за втасване | |
| | Сандвич руло във форма за печене | 2  | 400 - 600 g всеки | Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначената функция на фурната за втасване | |
| | Big Bread (Самун хляб) | 2  | 700 - 2000 g | Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене | |
| | Багети | 3  | 200 - 300 g всяка | Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на рула за багети преди втасване. Използвайте предназначената функция на фурната за втасване | |
| ПИЦА | Тънка пица | 2  | кръгла - тава | Пригответе тесто за пица от 150 ml вода, 15 g прясна мая, 200 - 225 g брашно, сол и олио. Оставете го да втаса, като използвате съответната функция. Разстелете тестото в леко намаслена тава за печене. Добавете топинг като домати, моцарела и шунка | |
| | Дебела пица | 2  | кръгла - тава | | |
| | Замразена пица | 2  4 1  5 3 1  5 4 2 1  | 1 - 4 слоя | Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно върху решетъчния рафт | |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Решетъчен рафт

 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт

 Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

 Тава за отцеждане / Тава за печене

 Тава за отцеждане с половин литър вода

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание

на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

- Активирайте функцията "Самопочистване" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Веднага след употреба на киснетите принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

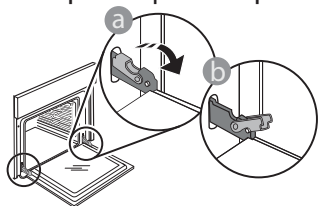
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
- Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W / 230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в

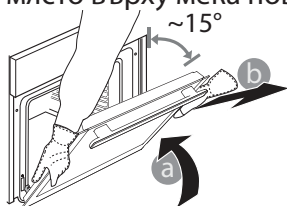
уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. Не пипайте крушките с ръце, тъй като Вашите отпечатащи могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

- За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.

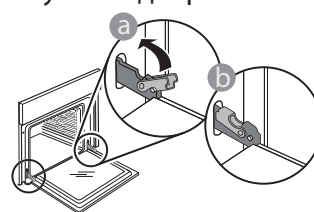


- Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

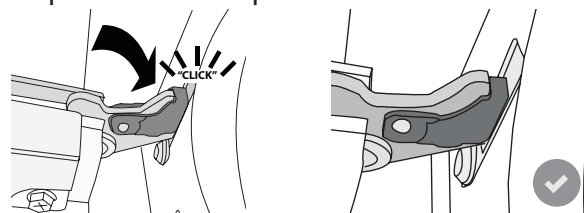


За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте кукичките на пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

- Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



- Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



- Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на контролния панел. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

Често задавани въпроси относно WIFI

Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вградените в уреда WiFi адаптер поддържа WiFi b/g/n за държавите в Европа.

Какви настройки трябва да се направят в софтуера на маршрутизатора?

Необходимо е маршрутизаторът да се настрои по следния начин: включена мрежа 2,4 GHz, WiFi b/g/n, активирани DHCP и NAT.

Кои версии на WPS се поддържат?

WPS 2.0 или по-нова. Проверете документацията на маршрутизатора.

Има ли разлики при използване на смартфон (таблет) с операционна система Android или iOS?

Може да използвате операционната система, която предпочитате; разлики няма.

Може ли да използвам мобилен 3G тетъринг вместо маршрутизатор?

Да, но услугите, предоставяни чрез сървъра (облака), са предвидени за устройства, които имат постоянна връзка с интернет.



Как да проверя дали домашната мрежа има връзка с интернет и дали функцията за безжична връзка е активирана?

Може да потърсите домашната мрежа на мобилното си устройство. Преди да опитате, изключете всички други връзки за данни, използвани от устройството.

Как да проверя дали уредът е свързан с домашната безжична мрежа?

Отворете страницата за конфигуриране на маршрутизатора (вж. ръководството за използване на маршрутизатора) и проверете дали MAC адресът на уреда присъства в списъка на устройствата, с които има безжична връзка.

Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете  и след това докоснете  WiFi или погледнете във Вашия уред: Има етикет, на който са написани SAID и MAC адресите. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви, започваща с "88:e7".

Как да проверя дали функцията на уреда за безжична връзка е активирана?

Използвайте Вашето смарт устройство и приложението 6th Sense Live, за да проверите дали мрежата на уреда е видима и свързана към облака.

Може ли нещо да попречи на сигнала да достига до уреда?

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни.

Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в маршрутизатора.

Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

Обикновено сигналът на WiFi е достатъчно силен да премине през няколко стаи, но това зависи в голяма степен от материала, от който са направени стените. Може да проверите силата на сигнала, като разположите

мобилно устройство близо до уреда.

Какво мога да направя, ако сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда?

Може да използвате специални устройства за разширяване на обхвата на домашната безжична мрежа, например точки за достъп, WiFi повторители и устройства за предаване на данните по проводниците на електрическата мрежа (не са включени в комплекта на уреда).

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

Проверете документацията на маршрутизатора. Върху маршрутизатора обикновено има етикет с информацията, необходима за отваряне на страницата за настройка от свързано с мрежата устройство.

Какво да направя, ако маршрутизаторът използва WiFi канал, зает от съседите?

Настройте маршрутизатора така, че да използва избран от вас канал.

Какво да направя, ако се показва на дисплея или ако фурната не може да направи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

Уредът се е свързал с маршрутизатора, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на маршрутизатора и/или на доставчика на интернет.

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

Как да проверя дали се предават данни?

След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната: Проверете дали приложението показва същото състояние, както индикацията върху самия уред.

При промяна на определени настройки данните в приложението се обновяват след няколко секунди.










Как да променя акаунта си към Whirlpool, като запазя връзката на моите уреди?

Може да създадете нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уредите от стария, преди да ги преместите в новия акаунт.

Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

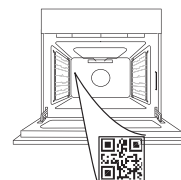
Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|---|--|---|
| Фурната не работи. | Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата. | Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен. |
| На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви. | Неизправност на фурната. | Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. Натиснете  , докоснете  и изберете "Factory Reset". Всички запазени настройки ще бъдат изтрити. |
| Прекъсване на електричеството в дома. | Неправилна настройка на мощност. | Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. За да я промените, натиснете  , изберете  "More Modes" и изберете "Power Management". |
| Фурната не загарява. | Включен е режим на демонстрация. | Натиснете  , докоснете  "Info" и след това изберете „Store Demo Mode“, за да излезете. |
| Иконата  се показва на дисплея. | WiFi маршрутизаторът е изключен. Свойствата на настройките на маршрутизатора са променени. Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа. | Проверете дали WiFi маршрутизаторът е свързан към интернет. Проверете дали силата на WiFi сигнала в близост до уреда е добра. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел "WiFi - често задавани въпроси" Ако свойствата на Вашата домашна безжична мрежа са променени, извършете сдвояване с мрежата: Натиснете  , докоснете  „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“. |
| Свързването не се поддържа. | Активирането на дистанционно управление не е позволено за Вашата държава. | Преди покупка се уверете, че във Вашата държава е позволено дистанционното управление на електронни домакински уреди. |

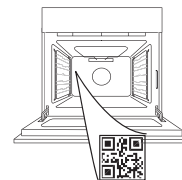
Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu
- Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.

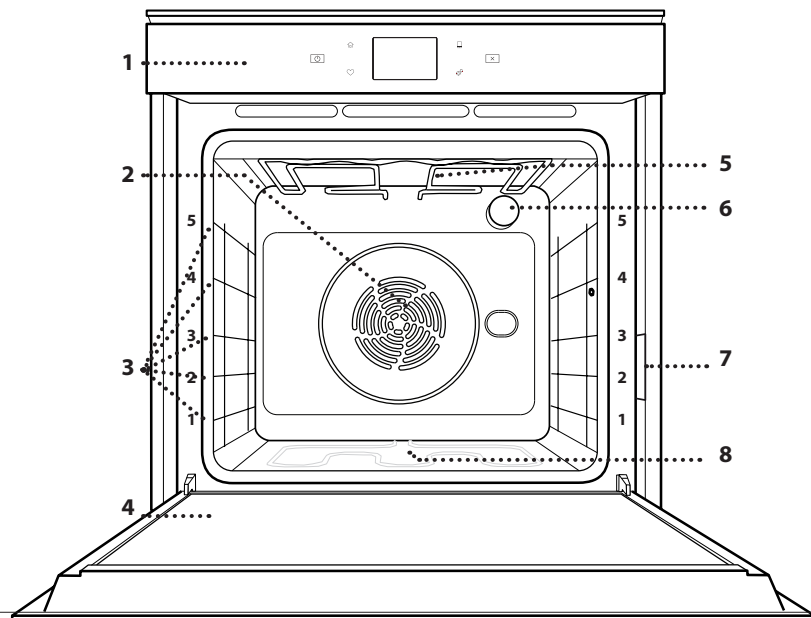


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**

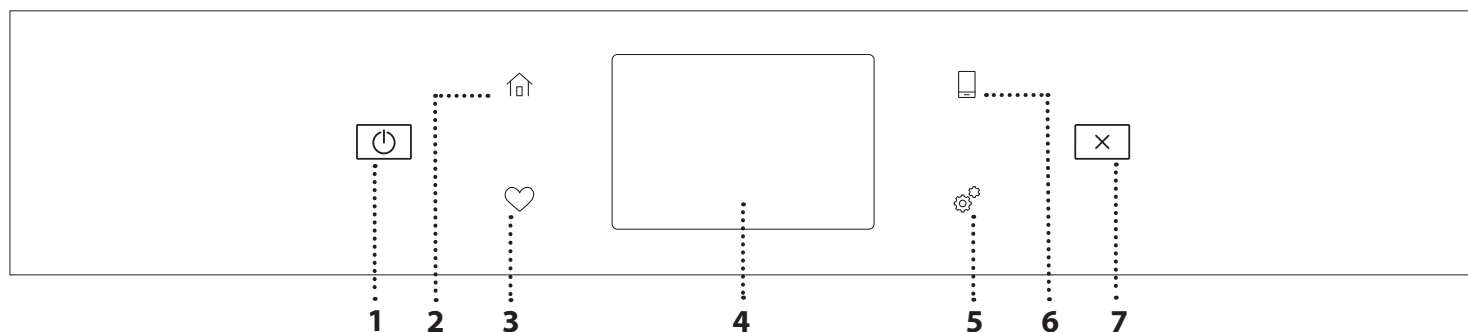
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register

**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
SKANNIGE OMA SEADME
QR-KOOD**


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS

1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringkütteelement (pole nähtaval)
3. Riilisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement/grill
6. Lamp
7. Andmeplaat (ärge eemaldage)
8. Alumine küttekeha (ei ole näha)

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. ON / OFF**

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüsse.

3. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.

4. EKRAAN**5. TÖÖRIISTAD**

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

6. KAUGJUHTIMINE

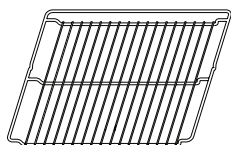
Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

Kõigi ahjufunktsioonide peatamiseks, välja arvatud kell, köögitaimer ja nupulukk.

TARVIKUD

TRAASTREST



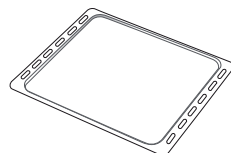
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks.

NÕRGUMISPANN



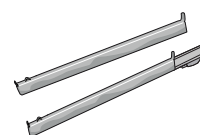
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

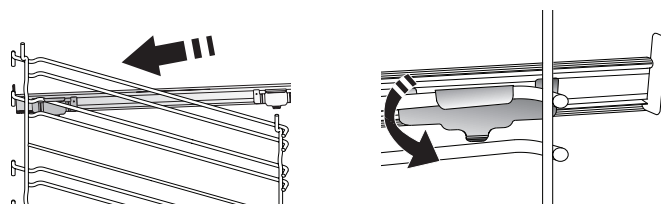
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Riiulijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada.
- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta. Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



MANUAL FUNCTIONS (KÄSIFUNKTSIOONID)

- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE)**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.
- **GRILL (GRILLIMINE)**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBO GRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **FORCED AIR (SUNDÕHK)**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel eri tasemel (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **COOK 4 FUNCTIONS (COOK 4 FUNKTSIOONI)**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)**
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **SPECIAL FUNCTIONS (ERIFUNKTSIOONID)**
 - » **DEFROST (ÜLESSULATAMINE)**
Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
 - » **KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)**
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
 - » **RISING (KERGITAMINE)**
Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

» CONVENIENCE (VALMISTOIDUD)

Valmistoitude küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitude soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.

» MAXI COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

» ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK SUNDÕHK)

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKOFUNKTSIOONI kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

• FROZEN BAKE (KÜLMUTATUD VALMISTOITUDE KÜPSETAMINE)

Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



6th SENSE

See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid.

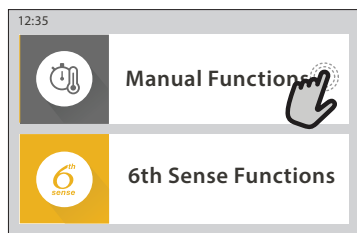
Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



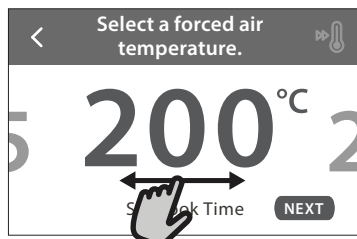
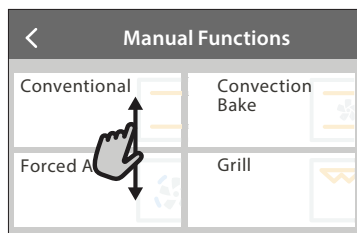
Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



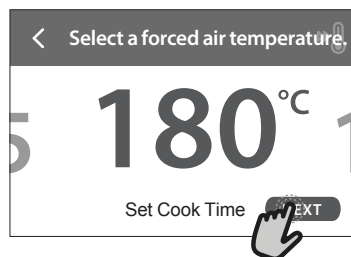
Kerimine läbi menüü või loendi:

Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi kirjete või väärtuste.



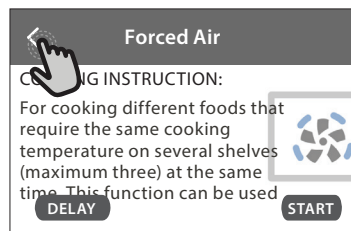
Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

Puudutage nuppu SET või NEXT.




Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu < .



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

1. VALIGE KEEL

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevalikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Nupu  puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

2. WIFI SEADISTAMINE

Funktsioon 6th Sense Live võimaldab kasutada ahju kaugjuhtimisega mobiilseadmest. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu. Ühendustoiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusse võrku ühendamiseks.

- Puudutage nuppu SETUP NOW, et alustada ühenduse seadistamist.

Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

ÜHENDUSE SEADISTAMINE

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate alljärgnevat: Nutitelefon või tahvelarvuti ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit. Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lähedal tugev.

Miinimumnõuded.

Nutiseade: Android eraldusvõimega 1280 x 720 (või kõrgem) või iOS.

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

Raadiovõrgu marsruuter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Laadige alla rakendus 6th Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6th Sense Live juhendab teid läbi siin toodud sammude. Rakenduse 6th Sense Live saate alla laadida poest iTunes või Google Play.

2. Looge konto

Kui teil veel kontot ei ole, peate selle looma. See võimaldab teil seadmed võrku ühendada ja neid mobiilseadmest vaadata ja juhtida.

3. Registreerige seade

Järgige seadme registreerimiseks rakenduses kuvatud juhiseid. Registreerimiseks on vajalik nutiseadme identifikaator Smart Appliance Identifier (SAID). Selle kordumatu koodi leiata seadme identimisplaadilt.

4. Ühendage WiFi-võrku

Järgige skannimisega ühendamise häälestustoimingut. Järgige rakenduses toodud juhiseid seadme ühendamiseks kodusse raadiovõrku.

Kui teie marsruuter toetab protokollu WPS 2,0 (või kõrgem), valige MANUALLY ja seejärel puudutage nuppu „WPS Setup“: Vajutage raadiovõrgu marsruuteril nuppu WPS, et kahe seadme vahel ühendus luua.

Vajaduse korral saate seadme ka käsitsi ühendada, valides suvandi „Search for a network“.

SAID-koodi kasutatakse nutiseadme sünkroonimiseks seadmega.

Kuvatakse MAC-aadress WiFi-mooduli jaoks.

Ühendustoiming on vaja uuesti teha vaid siis, kui muudate marsruuteri seadeid (nt võrgu nime, parooli või teenusepakkujat)

3. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kellaaeg ja kuupäev automaatselt. Vastasel korral tuleb need käsitsi seadistada

- Puudutage kellaaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

Kui olete kellaaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

4. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A): Kui teie majapidamises on võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.

5. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemaldaksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C.

Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Saate kuvalt valida käsifunktsioone või Käsijuhitavad funktsioon 6th Sense.


- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

2. KÄSIFUNKTSIOONIDE VALIMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus.

Kui funktsioon võimaldab, võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu  .

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage nuppu „Set Cook Time“.
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu NEXT.

Valitud kestuse tühistamiseks ja küpsetuse käsitsi peatamiseks puudutage kestuse väärtust ja valige seejärel STOP.

3. AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6th SENSE VALIMINE

Funktsioonid 6th Sense võimaldavad valmistada erinevaid roogasid, valides neid kuvatud loendist. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6th SENSE FOOD kuvatud toidukategooriate järgi (vt vastavaid tabeleid) ja menüüs LIFESTYLE retseptide järgi.


- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitae. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Puudutage nuppu DELAY, et määrata soovitud käivitusaeg.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage nuppu START DELAY, et käivitada ooteaeg.
- Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.


Küpsetamise viiteaja programmeerimiseks tuleb ahju eelsoojendusfaas inaktiveerida: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu  .

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

- Kui olete seaded konfigureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu START.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu  .


6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise käivitamiseks nuppu DONE.

Kui panete toidu ahju enne eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Saate muuta eelsoojenduse vaikeseadet valik toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Eelsoojenduse aktiveerimiseks või inaktiveerimiseks puudutage  ikooni. See määratakse vaikevalikuks.

7. KÜPSETAMISE AJUTINE PEATAMINE

Osad 6th Sense'i funktsioonid nõuavad, et toitu pöörataks küpsetamise ajal. Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu DONE.



Enne küpsetamise lõpetamist võib olla nõutud, et kontrolliksite toitu samal meetodil.

Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage seejärel küpsetamise jätkamiseks nuppu DONE.

8. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osad funktsioonid võimaldavad pärast küpsetamist toitu pruunistada, pikendada küpsetusaega või salvestada funktsiooni lemmikute hulka.


- Lemmikute hulka salvestamiseks puudutage nuppu .
- Viie minutise pruunistustsükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

9. FAVORITES (LEMMIKUD)

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.


Ahi tunneb automaatselt ära kõige sagedamini kasutatavad funktsioonid. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, salvestab nupu  vajutamine selle lemmikute hulka. See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada. Saate ekraanil funktsiooni salvestada, viidates kuni neljale lemmiksöögikorrale, milleks on hommikusöök, lõuna, suupiste ja õhtusöök.

- Puudutage ikoone, et valida vähemalt üks.
- Funktsiooni salvestamiseks puudutage nuppu SAVE AS FAVORITE.

PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu  : funktsioonid on jagatud erinevate söögikordade järgi ja koos mõningate soovitustega.


- Vastava loendi kuvamiseks puudutage söögikorra ikooni
- Kerige läbi esitatud loendi.
- Puudutage soovitud retsepti või funktsiooni.
- Küpsetamise aktiveerimiseks puudutage nuppu START.

SEADETE MUUTMINE



Lemmikute ekraanil saate lemmikule lisada pildi või nime ning kohandada seda oma eelistuste järgi.

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu EDIT.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Puudutage nuppu NEXT: Ekraanil kuvatakse uued atribuudid.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:


- Puudutage funktsioonil nuppu .
- Puudutage nuppu REMOVE IT.

Samuti saate kohandada kellaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

- Vajutage nuppu .
- Valige  „Preferences“.
- Valige „Times and Dates“.
- Puudutage nuppu „Your Meal Times“.
- Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaega.
- Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.

Kellaaja kirje saab siduda ainult söögikorraga.

10. TÖÖRIISTAD

Vajutage nuppu , et avada ükskõik millal tööriistade menüü „Tools“. Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.

KAUGJUHTIMISE LUBAMINE



Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks. Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust. Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage nuppu .
- Puudutage nuppu .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse teade.

- Puudutage nuppu DISMISS, et taimer tühistada või määrata uus taimeri kestus.
- Taimeri uuesti seadistamiseks puudutage nuppu SET NEW TIMER.

LIGHT (VALGUSTUS)

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.



SELF-CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS)

Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).

Puhastus tsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

- Enne funktsiooni aktiveerimist eemaldage ahjust kõik tarvikud.
- Kui ahi on külm, valage ahju põhja 200 ml joogivett.
- Puudutage puhastusfunktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Pärast tsükli valimist on automaatpuhastuse käivitamiseks võimalik määrata viitae. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuaeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.



MUTE (VAIGISTAMINE)

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.



CONTROL LOCK (NUPULUKK)

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Luku aktiveerimine:

- Puudutage ikooni .

Luku inaktiveerimine:

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.



MUUD REŽIIMID

Režiimi Sabbath valimine ja võimsusseadete avamine.



PREFERENCES (EELISTUSED)

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.



WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.



INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.

KÜPSETUSTABEL

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELSOOJENDUS | TEMPERatuur (°C) / GRILLI TASE | KESTUS (min) | RIIUL JA TARVIKUD |
|---|------------|--------------|--------------------------------|--------------|-------------------|
| Leavened cakes / Sponge cakes (Kerkinud / biskviitkoogid) | | Jah | 170 | 30 – 50 | |
| | | Jah | 160 | 30 – 50 | |
| | | Jah | 160 | 30 – 50 | |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)) | | Jah | 160 – 200 | 30 – 85 | |
| | | Jah | 160 – 200 | 35 – 90 | |
| Cookies / Shortbread (Küpsised) | | Jah | 150 | 20 – 40 | |
| | | Jah | 140 | 30 – 50 | |
| | | Jah | 140 | 30 – 50 | |
| | | Jah | 135 | 40 – 60 | |
| Small cakes / Muffin (Väiksed koogid / muffinid) | | Jah | 170 | 20 – 40 | |
| | | Jah | 150 | 30 – 50 | |
| | | Jah | 150 | 30 – 50 | |
| | | Jah | 150 | 40 – 60 | |
| Choux buns (Tuuletaskud) | | Jah | 180 – 200 | 30 – 40 | |
| | | Jah | 180 – 190 | 35 – 45 | |
| | | Jah | 180 – 190 | 35 – 45 * | |
| Meringues (Besees) | | Jah | 90 | 110 – 150 | |
| | | Jah | 90 | 130 – 150 | |
| | | Jah | 90 | 140 – 160 * | |
| Pizza / Bread / Focaccia (Pitsa/sai/ focaccia) | | Jah | 190 – 250 | 15 – 50 | |
| | | Jah | 190 – 230 | 20 – 50 | |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)) | | Jah | 220 – 240 | 25 – 50 * | |
| Frozen pizza (Sügavkülmutatud pitsa) | | Jah | 250 | 10 – 15 | |
| | | Jah | 250 | 10 – 20 | |
| | | Jah | 220 – 240 | 15 – 30 | |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)) | | Jah | 180 – 190 | 45 – 55 | |
| | | Jah | 180 – 190 | 45 – 60 | |
| | | Jah | 180 – 190 | 45 – 70 * | |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovanid / lehttainast küpsised) | | Jah | 190 – 200 | 20 – 30 | |
| | | Jah | 180 – 190 | 20 – 40 | |
| | | Jah | 180 – 190 | 20 – 40 * | |
| Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid) | | Jah | 190 – 200 | 45 – 65 | |
| Lamb / Veal / Beef / Pork (Lammas/vasikas/veis/siga) (1 kg) | | Jah | 190 – 200 | 80 – 110 | |
| Roast pork with crackling (Krõbeda kamaraga seapraad) (2 kg) | | — | 170 | 110 – 150 | |

| FUNKTSIOONID | | | | | | | | |
|--------------|------------------------|---------|---------------------|-------|-------------|-------------|--------|------------------|
| | Tavapärane küpsetamine | Sundõhk | Konveksioonküpsetus | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook 4 | Säästlik sundõhk |

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELSOOJENDUS | TEMPERatuur (°C) / GRILLITASE | KESTUS (min) | RIIUL JA TARVIKUD |
|---|------------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------|
| Chicken / Rabbit / Duck (Kana/küülik/part) (1 kg) | | Jah | 200 – 230 | 50 – 100 | |
| Turkey / Goose (Kalkun/hani) (3 kg) | | Jah | 190 – 200 | 80 – 130 | |
| Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)) | | Jah | 180 – 200 | 40 – 60 | |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)) | | Jah | 180 – 200 | 50 – 60 | |
| Toast (Röstleib ja -sai) | | — | 3 (kõrge) | 3 – 6 | |
| Fish fillets / Steaks (Kalafileed / -steigid) | | — | 2 (keskmine) | 20 – 30 ** | |
| Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Vorstid / kebab / ribi / kotletid) | | — | 2–3 (keskmine – kõrge) | 15 – 30 ** | |
| Roast chicken (Praetud kana) 1–1,3 kg | | — | 2 (keskmine) | 55 – 70 *** | |
| Leg of lamb / Shanks (Lambakoot / -jalg) | | — | 2 (keskmine) | 60 – 90 *** | |
| Roast potatoes (Ahjukartulid) | | — | 2 (keskmine) | 35 – 55 *** | |
| Vegetable gratin (Köögiviljagratään) | | — | 3 (kõrge) | 10 – 25 | |
| Cookies (Küpsised) | Cookies | Jah | 135 | 50 – 70 | |
| Tarts (Tordid) | Tarts (Tordid) | Jah | 170 | 50 – 70 | |
| Round pizzas (Ümmargused pitsad) | Round pizzas (Ümmargune pitsa) | Jah | 210 | 40 – 60 | |
| Complete meal: (Terve söögikord:) Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) (Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)) | | Jah | 190 | 40 – 120 * | |
| Complete meal: (Terve söögikord:) Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1) (Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)) | Menu | Jah | 190 | 40 – 120 | |
| Lasagna & Meat (Lasanje ja liha) | | Jah | 200 | 50 – 100 * | |
| Meat & Potatoes (Liha ja kartulid) | | Jah | 200 | 45 – 100 * | |
| Fish & Vegetables (Kala ja köögivili) | | Jah | 180 | 30 – 50 * | |
| Stuffed roasting joints (Täidetud praad) | | — | 200 | 80 – 120 * | |
| Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Lihalõigud (küülik, kana, lammas)) | | — | 200 | 50 – 100 * | |

* Arvestuslik ajakulu: Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.



































** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

*** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

KUIDAS KÜPSETUSTABELID LUGEDA
















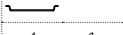
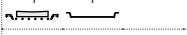
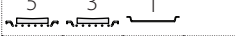
Tabelite loend: retseptid, kui vajalik on eelkuumus, temperatuur (°C), grilli tase, küpsetusaeg (minutites), tarvikud ja küpsetuseks soovitatud tase. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage algatuseks kõige madalamat soovitusliikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb mees pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

| FUNKTSIOONID | | | | | | | | |
|--------------|------------------------|---------|----------------------|-------|-------------|-------------|--------|------------------|
| | Tavapärane küpsetamine | Sundõhk | Konvektiooniküpsetus | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook 4 | Säästlik sundõhk |

| Toidukategooriad | | Tase ja tarvikud | Kogus | Valmistusteave | |
|---|---|---|---|---|--|
| CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA) | Fresh Lasagna (Värske lasanje) |  2 | 500–3000 g | | |
| | Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje) |  2 | 500–3000 g | Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus | |
| MEAT (LIHA) | Beef (Loomaliha) | Roast beef (Rostbiif) |  3 | 600–2000 g | Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtiloikamist seista vähemalt 15 minutit |
| | | Hamburger |  5  4 | 1,5–3 cm | Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 3/5. |
| | Pork (Sealiha) | Roast Pork (Seapraad) |  3 | 600–2500 g | Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtiloikamist seista vähemalt 15 minutit |
| | | Pork Ribs (Searibid) |  5  4 | 500–2000 g | Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 2/3 |
| | | Sausages & Wurstel (Vorstikesed) |  5  4 | 1,5–4 cm | Jaotage ühtlaselt traatrestile. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 3/4 |
| | Chicken (Kana) | Roast Chicken (Rõstitud kana) |  2 | 600–3000 g | Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg ülal |
| | | Fillet / Breast (Filee/rind) |  5  4 | 1–5 cm | Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 2/3 |
| | Kebabs (Kebabid) |  5  4 | 1 rest | Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 1/2 | |
| Grilled seafood (Grillitud mereannid) | Roasted Fillets (Rõstitud fileed) | Fresh Fillets (Värsked fileed) |  3  2 | 0,5–3 cm | Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega |
| | | Frozen Fillets (Külmutatud fileed) |  3  2 | 0,5–3 cm | |
| | Scallops (Kammkarbid) | Scallops (Kammkarbid) |  4 | üks alus | Katke saiapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliga |
| | | Gratin Mussels (Gratineeritud jõekarbid) |  4 | üks alus | |
| | | Shrimps (Krevetid) |  4  3 | üks alus | Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega |
| Prawns (Krevetid) |  4  3 | üks alus | | | |
| VEGETABLES (KÖÖGIVILJ) | Roasted Vegetables (Rõstitud köögiviljad) | Potatoes (Kartulid) |  3 | 500–1500 g | Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega |
| | | Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad) |  3 | 100–500 g tk | Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega |
| | | Other Vegetables (Muud köögiviljad) |  3 | 500–1500 g | |
| | Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad) | Potatoes (Kartulid) |  3 | 1 alus | Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega |
| | | Tomatoes (Tomatid) |  3 | 1 alus | Katke saiapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliga |
| | | Peppers (Paprika) |  3 | 1 alus | Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Raputage peale juustu, et saavutada ideaalne pruunistus |
| | | Broccoli (Brokoli) |  3 | 1 alus | |
| | | Cauliflowers (Lillkapsad) |  3 | 1 alus | Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus |
| | | Muu |  3 | 1 alus | |

TARVIKUD

 Traatrest Ahjuplaat või koogivorm traatrestil Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil Nõrgumispann / küpsetusplaat Nõrgumispann 500 ml veega

| | Toidukategooriad | Tase ja tarvikud | Kogus | Valmistusteave | |
|--|---|--|--|--|---|
| CAKES & PASTRIES (KOOGID JA PAGARITOOTED) | Sponge Cake In Tin (Vormis biskviitkook) | 2  | 500–1200 g | Valmistage rasvavaba biskviitainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile | |
| | Pastries & filled pies (Kogid ja täidisega pirukad) | Cookies (Küpsised) | 3  | 200–600 g | Valmistage tainas 500 g jahust, 200 g soolatud võist, 200 g suhkrust, 2 munast. Maitsestage puuviljaessentsiga. Laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja vormige oma soovi järgi. Asetage küpsised küpsetusplaadile |
| | | Croissants (fresh) (Värsked sarvesaiad) | 3  | üks alus | Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile. Laske enne serveerimist jahtuda |
| | | Choux Pastry (Tuuletaskud) | 3  | üks alus | |
| | | Tart In Tin (Vormitort) | 3  | 400–1600 g | Valmistage tainas 500 g jahust, 200 g soolatud võist, 200 g suhkrust, 2 munast. Maitsestage puuviljaessentsiga. Laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja voltige vormi. Täitke marmelaadiga ja küpsetage |
| | | Strudel (Strudel) | 3  | 400–1600 g | Valmistage segu õunakuubikutest, seederännipähklitest, kaneelist ja muskaatpähklist. Pange pannile võid, riputage peale suhkrut ja küpsetage 10–15 minutit. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku |
| | | Fruit filled pie (Puuviljapirukas) | 2  | 500–2000 g | Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värske puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga |
| SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD) | | 2  | 800–1200 g | Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke pirukas oma lemmikretsepti järgi | |
| BREAD (LEIB) | Rolls (Kuklid) | 3  | 60–150 g tk | Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni | |
| | Sandwich Loaf in Tin (Võileiva viil ahjuvormis) | 2  | 400–600 g tk | Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni | |
| | Big Bread (Suur leib) | 2  | 700–2000 g | Valmistage tainas oma lemmikretsepti järgi ja asetage see küpsetusplaadile | |
| | Baguettes (Bagetid) | 3  | 200–300 g tk | Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist bagetirullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni | |
| PIZZA (PITSA) | Pizza Thin (Õhuke pitsa) | 2  | ümar, alus | Segage kokku pitsatainas: 150 ml vett, 15 g pärm, 200–225 g jahu, sool ja õli. Laske ahju kergitusfunktsiooniga kerkida. | |
| | Pizza Thick (Paks pitsa) | 2  | ümar, alus | Rullige tainas laiali kergelt õliga määritud küpsetusplaadile. Lisage katteks näiteks tomateid, mozzarella juustu ja sinki | |
| | Pizza Frozen (Külmutatud pitsa) | 2  | 1–4 kihti | Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt traatrestile | |
| | | 4 1  | | | |
| 5 3 1  | | | | | |
| | | 5 4 2 1  | | | |

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või koogivorm traatrestil

Nõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaatNõrgumispann
500 ml veega

PUHASTUS JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud. Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need

võivad kahjustada seadme pinda. Kandke kaitsekindaid. Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
- Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on

Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.

- Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Self-Clean“ (Automaatpuhastus).
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

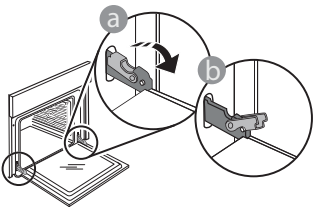
TARVIKUD

- Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

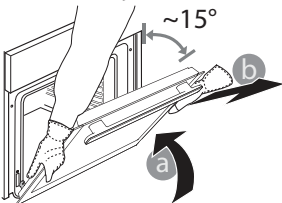
loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. Ärge käsitage lambipirne paljaste kätega, kuna sõrmejäljed võivad neid kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

- Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.

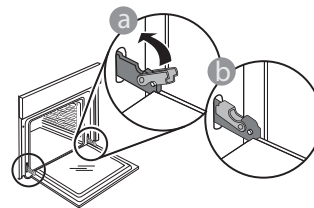


- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

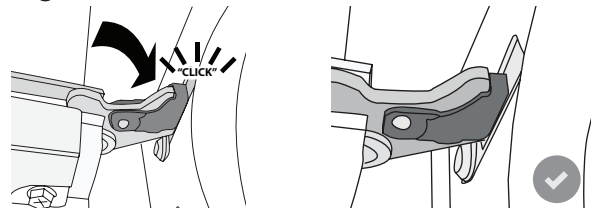


Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

- Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



- Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.



- Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

WIFI KKK

Millised WiFi-protokollid on toetatud?

Paigaldatud WiFi-adapter toetab Euroopa riikides protokolle WiFi b/g/n.

Milliseid seadeid tuleb konfigurereida marsruuteri tarkvaras?

Nõutud on järgmised marsruuteri seaded: 2,4 GHz lubatud, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktiveeritud.

Milline WPS-i versioon on toetatud?

WPS 2,0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsioonist.

Kas on Androidi ja iOSi kasutamisel nutitelefonis (või tahvelarvutis) on mingeid erinevusi?

Võite kasutada seda operatsioonisüsteemi, mida ise eelistate, mingit vahet ei ole.

Kas ma saan marsruuteri asemel kasutada mobiilseadme 3G-jagamisteenust?

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsiühendusega seadmete jaoks.



Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

Avage marsruuteri konfiguratsioon (vt marsruuteri juhendit) ja kontrollige, kas seadme MAC-aadress on raadiovõrku ühendatud seadmete loendis.

Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage nuppu  ja seejärel puudutage nuppu  WiFi või vaadake seadme pealt. Seadmel on silt, millel on toodud selle SAID- ja MAC-aadress. MAC-aadress koosneb numbrite ja tähtede kombinatsioonist ja selle alguses on „88:e7“.

Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

Kasutage nutiseadet ja rakendust 6th Sense Live, et kontrollida, kas seadme võrk on nähtav ja pilve ühendatud.

Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?

Kontrollige, et võrku ühendatud seadmed ei kasutaks ära kogu vaba ribalaiust.

Kontrollige, et aktiivseid WiFi-seadmeid ei oleks rohkem, kui marsruuter lubab.

Kui kaugel peaks marsruuter ahjust olema?

Üldjuhul on WiFi-signaal piisavalt tugev, et katta mitu ruumi, kuid see oleneb suurel määral seinamaterjalist. Saate signaalitugevust kontrollida, kui asetate nutiseadme ahju kõrvale.

Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?

Koduse WiFi-võrgu ulatuse laiendamiseks on võimalik kasutada eriseadmeid, nagu pääsupunktid, WiFi-kordajad, elektriliini sillad (pole seadmega kaasas).

Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt on marsruuteril kleebis, millel on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häälestuslehele minemiseks.

Mida teha, kui minu marsruuter kasutab naabruskonna WiFi-kanalit?

Sundige marsruuter kasutama kodust WiFi-kanalit.

Mida teha, kui ekraanil kuvatakse või kui ahju ühendus koduse marsruuteriga on ebastabiilne?

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme internetti ühendamiseks vaadake üle marsruuteri ja/või teenusepakkuja seaded.

Marsruuteri seaded: NAT peab olema sisse lülitatud, tulemüür ja DHCP peavad olema õigesti konfigureeritud. Toetatud parooli krüptimine: WEP, WPA, WPA2. Muud tüüpi krüptimise proovimiseks vaadake marsruuteri juhendit.

Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud internetti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti muid seadmeid peale arvutite.

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage ahi sisse: Kontrollige, kas rakendus näitab seadme kasutajaliidese olekut.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.










Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?

Saate luua uue konto, kuid seadmed tuleb vanalt kontolt enne uuele üleviimist eemaldada.

Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

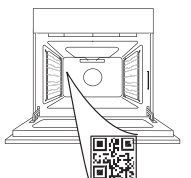
Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

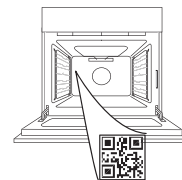
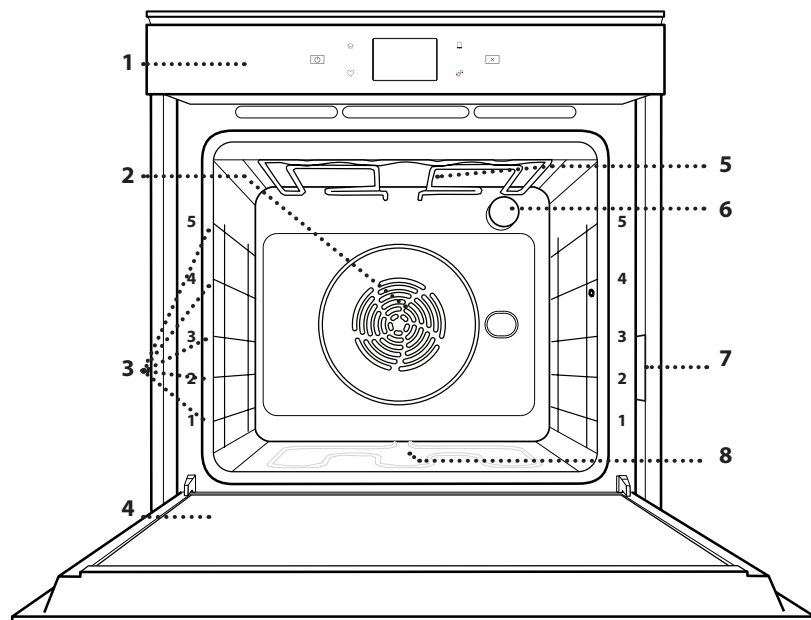
RIKKEOTSING

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|--|
| Ahi ei tööta. | Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud. | Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. |
| Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht. | Ahju tõrge. | Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse. |
| Kodus läheb elekter ära. | Vale võimsusseade. | Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Muutmiseks vajutage nuppu  , valige  „More Modes“ ja seejärel „Power Management“. |
| Ahi ei lähe soojaks. | Töötab demorežiim. | Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“. |
| Ekraanil on kuvatud ikoon  . | WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri häälestus on muutunud. Raadiovõrk ei ulatu seadmeni. Ahjul ei õnnestu koduse võrguga stabiilset ühendust luua. Ühenduvus ei ole toetatud. | Kontrollige, kas WiFi-marsruuter on internetti ühendatud. Kontrollige, kas WiFi-signaali tugevus seadme juures on hea. Proovige marsruuter lähtestada. Vt peatükk „WIFI KKK“ Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, tehke sidumine uuesti: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  WiFi ja seejärel valige „Connect to network“. |
| Ühenduvus ei ole toetatud. | Kaugjuhtimise aktiveerimine ei ole teie riigis lubatud. | Kontrollige enne ostmist, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine. |

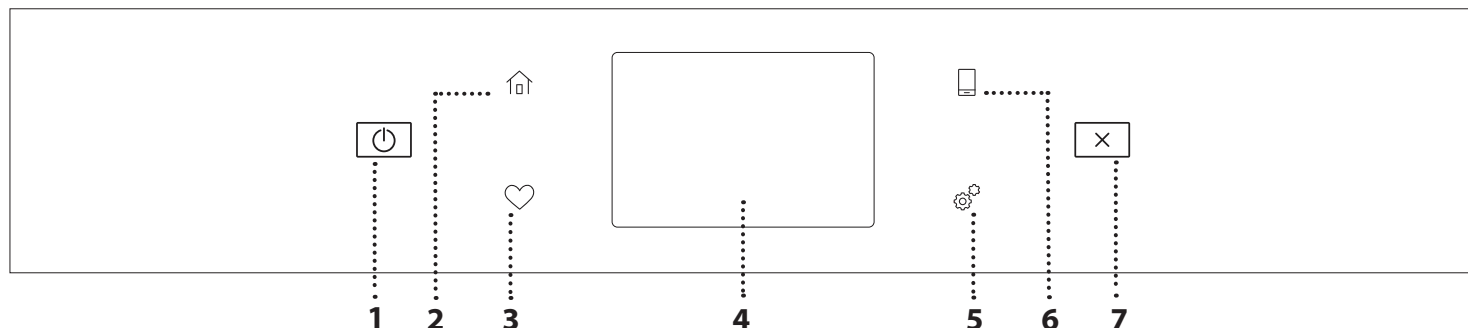
Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti docs.whirlpool.eu
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügi järgse teenindusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU**Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register**LAI IEGŪTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET
KVADRĀTKODU UZ IERĪCES****Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.****PRODUKTA APRAKSTS**

1. Vadības panelis
2. Ventilators un apļveida sildelements (nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojuma spuldze
7. Datu plāksnīte (nenonēmt)
8. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS**1. IESLĒGT/IZSLĒGT**

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. DISPLEJS**5. RĪKI**

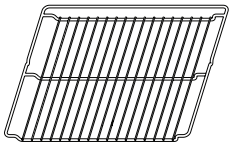
Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

6. TĀLVADĪBALai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.**7. ATCELT**

Lai pārtrauktu jebkuru cepeškrāsns funkciju, izņemot "Pulkstēni", "Virtuves taimeris" un "Vadības bloķēšana".

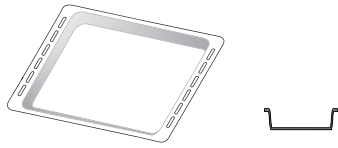
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



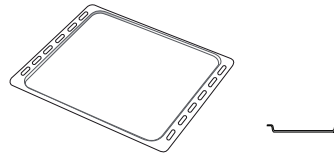
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PĀPLĀTE



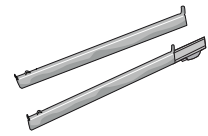
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

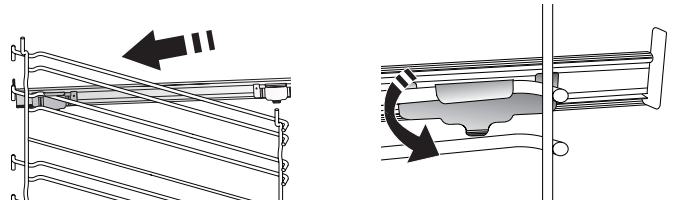
PLAUKTU VADOTŅU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.
- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiēt to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS

- **ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
- **KONVENCIONĀLS**
Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **GRILS**
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
- **ĀTRĀ GRILĒŠANA**
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.
- **PIESPIEDU GAISS**
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
- **COOK 4 FUNKCIJAS**
Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.
- **KONVEKCIJAS CEPŠANA**
Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.
- **ĪPAŠAS FUNKCIJAS**
 - » **ATLAIDINĀT**
Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakoiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.
 - » **UZTURĒT SILTU**
Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.
 - » **BRIESTOŠA**
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

» VIENKĀRŠA GATAVOŠANA

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kēksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsni nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» MAXI GATAVOŠANA

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

» ECO PIESPIEDU GAISS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

• SALDĒTS PĪRĀGS


Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

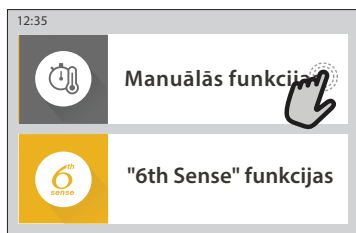



6th SENSE

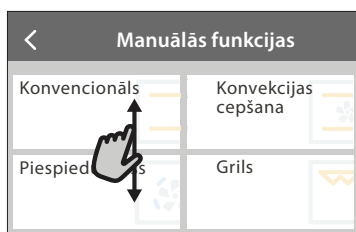
Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU

 **Lai atlasītu vai apstiprinātu:**
Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



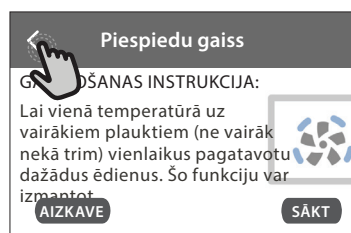
 **Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:**
Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.



Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:
Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".



Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:
Pieskarieties < .



PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlei "Rīki".

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarities vajadzīgajai valodai.

Pieskaroties , varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

2. WIFI IESTATĪŠANA

Funkcija 6th Sense Live sniedz iespēju vadīt cepeškrāsni attāli, izmantojot mobilo ierīci. Lai iespējotu ierīces tālvadību, vispirms veiksmīgi jāpabeidz savienošanas process. Šis process ir nepieciešams, lai reģistrētu jūsu ierīci un savienotu to ar mājas tīklu.

- Lai iestatītu savienojumu, pieskarities "IESTATĪT TŪLĪT".

Ja vēlaties izveidot savienojumu vēlāk, pieskarities "IZLAIST".

KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

Lai izmantotu šo funkciju ir nepieciešams: Viedtālrunis vai planšete un bezvadu maršrutētājs ar interneta savienojumu. Lūdzu, izmantojiet savu viedierīci, lai pārbaudītu, vai ierīces tuvumā mājas bezvadu tīkla signāls ir stiprs.

Minimālās prasības.

Viedierīce: Android ar 1280x720 (vai lielāku) ekrānu vai iOS.

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

Bezvadu maršrutētājs: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live App

Lai izveidotu cepeškrāsns savienojumu, vispirms nepieciešams lejupielādēt lietotni jūsu mobilajā ierīcē. Lietotne 6th Sense Live App palīdzēs jums veikt visas tālāk aprakstītās darbības. Jūs varat lejupielādēt lietotni 6th Sense Live App veikalā iTunes Store vai Google Play Store.

2. Izveidojiet kontu

Ja tas vēl nav izdarīts, jums būs nepieciešams izveidot kontu. Tas ļaus savienot tīklā jūsu ierīces, kā arī tās redzēt un vadīt attāli.

3. Reģistrējiet savu ierīci

Lai reģistrētu savu ierīci, sekojiet lietotnē sniegtajām instrukcijām. Lai pabeigtu reģistrāciju, jums būs vajadzīgs viedās ierīces identifikācijas numurs (Smart Appliance IDentifier (SAID)) numurs. Tās unikālo koda numuru jūs varat atrast uz identifikācijas plāksnītes, kas piestiprināta produktam.

4. Savienojiet ierīci ar WiFi

Sekojiet "skenēt, lai savienotu" procedūras darbībām. Lietotne ļaus jums secīgi veikt visas nepieciešamās darbības, lai savienotu jūsu ierīci ar mājas bezvadu tīklu.

Ja jūsu maršrutētājs atbalsta WPS 2,0 (vai augstāku), atlasiet iespēju "MANUĀLI", un pēc tam pieskarities pie "WPS iestatīšana": Nospiediet WPS pogu uz bezvadu maršrutētāja, lai izveidotu abu ierīču savienojumu.

Ja nepieciešams, jūs varat savienot produktu manuāli, izmantojot funkciju "Meklēt tīklu".

SAID kods tiek izmantots tikai viedierīces sinhronizācijai ar jūsu ierīci.

MAC adrese tiek attēlota WiFi modulim.

Savienošana jāveic atkārtoti tikai tādā gadījumā, ja maināt maršrutētāja iestatījumus (piem., tīkla nosaukumu vai paroli vai datu sniedzēju)

3. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

Savienojot cepeškrāsni ar jūsu mājas tīklu, laiks un datums tiks iestatīts automātiski. Citos gadījumos tie jāiestata manuāli

- Pieskarities atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarities "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarities atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarities "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

4. IESTATĪET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarities labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarities „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.


5. IESILDĪET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākt gatavot, ieteicams iesildīt tukšu cepeškrāsni, lai atbrīvotos no iespējama nepatīkama aromāta. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE


- Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā. Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai 6th Sense.
- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ritiniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo.

Ja funkcija to atļauj, jūs varat pieskarties , lai ieslēgtu iepriekšējo uzsildīšanu.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu darbības laiku, pieskarieties "Iestatīt gatavošanas laiku".
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai gatavošanas laikā atceltu iestatīto gatavošanas ilgumu un tādā veidā manuāli vadītu gatavošanas beigas, pieskarieties ilguma vērtībai un atlasiet "STOP".

3. 6th SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

"6th Sense" funkcijas sniedz iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek attēlotas atbilstoši ēdienu kategorijām izvēlnē „6th SENSE” ĒDIENS” (sk. atbilstošās tabulas) un atbilstoši receptēm izvēlnē "LIFESTYLE".


- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku.
- Kad aizkave iestatīta, pieskarieties "SĀKUMA AIZKAVE", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.


Lai ieprogrammētu atlikto gatavošanas sākuma laiku, cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze ir jāatslēdz: Krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet .

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt.

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

6. PRIEKŠSILDĪŠANA


JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarusī līdz iestatītajai temperatūrai.

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "GATAVS", lai sāktu gatavošanu.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas

funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Pieskarieties  ikonai, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt vai maisīt ēdienu. Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties „GATAVS”, lai atsāktu gatavošanu.



Pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns var attēlot ziņojumu ar aicinājumu pārbaudīt ēdienu šajā pašā veidā.

Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu.
- Aizveriet durvis un pieskarieties „GATAVS”, lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.


- Pieskarieties , lai to saglabātu izlasē.
- Atlasiet “Papildu apbrūnināšana”, lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties , lai saglabātu gatavošanas laika paildzināšanu.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.


Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties , lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus. Ekrānā iespējams saglabāt funkciju, norādot līdz pat 4 iecienītākajām ēdienreizēm, t.sk. brokastis, pusdienas, uzkodas un vakariņas.

- Pieskarieties ikonām, lai atlasītu vismaz vienu.
- Pieskarieties “SAGLABĀT KĀ FAVORĪTU”, lai saglabātu funkciju.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet : funkcijas tiks iedalītas pēc dažādiem maltīšu laikiem un tiks piedāvāti daži ieteikumi.


- Lai skatītu atbilstošos sarakstus, pieskarieties maltīšu ikonai
- Ritiniet piedāvāto sarakstu.
- Pieskarieties nepieciešamajai receptei vai funkcijai.
- Pieskarieties “SĀKT”, lai ieslēgtu gatavošanu.

IESTATĪJUMU MAIŅA



Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties “REDIĢĒT”.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties “NĀKAMAIS”: Ekrānā būs redzami jauni raksturlielumi.
- Pieskarieties “SAGLABĀT”, lai apstiprinātu izmaiņas.

Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:


- Pieskarieties  funkcijā.
- Pieskarieties „IZŅEMT TO”.

Jūs varat arī regulēt laiku, kad tiks attēlotas dažādas ēdienreizes:

- Nospiediet  .
- Atlasiet  “Preferences”.
- Atlasiet “Laiki un datumi”.
- Pieskarieties “Jūsu ēdienreizu laiki”.
- Ritiniet sarakstu un pieskarieties atbilstošajam laikam.
- Pieskarieties atbilstošajai ēdienreizei, lai to mainītu.

Laika nišu iespējams apvienot tikai ar ēdienreizi.

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA



Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet  .
- Pieskarieties  .

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties pie “NORAIDĪT”, lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Lai iestatītu taimeri vēlreiz, pieskarieties “IESTATĪT JAUNU TAIMERI”.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

PAŠTĪRĪŠANA

Ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana", lai pilnībā notīrītu iekšējās virsmas.

Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

- Pirms funkcijas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
- Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iepildiet tās apakšdaļā 200 ml dzeramā ūdens.
- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu tīrīšanas funkciju.

Kad cikls ir atlasīts, jūs varat aizkavēt automātiskās tīrīšanas sākumu. Pieskarieties „AIZKAVE”, lai iestatītu beigu laiku kā norādīts atbilstošajā sadaļā.

IZSLĒGT SKAŅU

Pieskarieties ikonai, lai izslēgtu vai ieslēgtu skaņas un brīdinājumu signālus.

VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai  .

Lai izslēgtu bloķēšanu:

- Pieskarieties ekrānam.
- Velciet uz augšu pa attēloto ziņojumu.

CITI REŽĪMI

Lai atlasītu režīmu Svētdiena un pieklūtu opcijai Jaudas pārvaldība.

PREFERENCES

Lai mainītu atsevišķus cepeškrāsns iestatījumus.

























































































WI-FI

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.

INFORMĀCIJA

Lai izslēgtu "Saglabāt demo režīmu", atiestatītu izstrādājumu un iegūtu plašāku informāciju par to.

GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪT | TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS | DARBĪBAS LAIKS (min) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|---|---|--------------|-------------------------------------|-------------------------|---|
| Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka |  | Jā | 170 | 30 - 50 |  |
| |  | Jā | 160 | 30 - 50 |  |
| |  | Jā | 160 | 30 - 50 |   |
| Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs) |  | Jā | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| |  | Jā | 160 - 200 | 35 - 90 |   |
| Cepumi/smilšu cepumi |  | Jā | 150 | 20-40 |  |
| |  | Jā | 140 | 30 - 50 |  |
| |  | Jā | 140 | 30 - 50 |   |
| |  | Jā | 135 | 40-60 |    |
| Mazas kūkas / mafini |  | Jā | 170 | 20-40 |  |
| |  | Jā | 150 | 30 - 50 |  |
| |  | Jā | 150 | 30 - 50 |   |
| |  | Jā | 150 | 40-60 |    |
| Vēja kūkas |  | Jā | 180 - 200 | 30-40 |  |
| |  | Jā | 180-190 | 35 - 45 |   |
| |  | Jā | 180-190 | 35 - 45 * |    |
| Bezē |  | Jā | 90 | 110 - 150 |  |
| |  | Jā | 90 | 130 - 150 |   |
| |  | Jā | 90 | 140 - 160 * |    |
| Pica/maize/fokača |  | Jā | 190-250 | 15-50 |  |
| |  | Jā | 190 - 230 | 20 - 50 |   |
| Pica (plānā, biežā, fokača) |  | Jā | 220 - 240 | 25 - 50 * |    |
| Saldēta pica |  | Jā | 250 | 10 - 15 |  |
| |  | Jā | 250 | 10 - 20 |   |
| |  | Jā | 220 - 240 | 15 - 30 |    |
| Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs) |  | Jā | 180-190 | 45 - 55 |  |
| |  | Jā | 180-190 | 45-60 |   |
| |  | Jā | 180-190 | 45 - 70 * |    |
| Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi |  | Jā | 190-200 | 20 - 30 |  |
| |  | Jā | 180-190 | 20-40 |   |
| |  | Jā | 180-190 | 20 - 40 * |    |

FUNKCIJAS



Konvencionāls



Piespiedu gaiss

Konvekcijas
cepšana

Grils



Ātrā grilēšana



Maxi Cooking



Cook 4

ECO piespiedu
gaiss

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪT | TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS | DARBĪBAS LAIKS (min) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|---|----------------|--------------|----------------------------------|----------------------|----------------------|
| Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni | | Jā | 190–200 | 45–65 | 3 |
| Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg | | Jā | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg | | Jā | 200–230 | 50–100 | 3 |
| Tītara/zoss gaļa, 3 kg | | Jā | 190–200 | 80 - 130 | 2 |
| Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela) | | Jā | 180 - 200 | 40–60 | 3 |
| Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni) | | Jā | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Graudzēta maize | | - | 3 (augsts) | 3 - 6 | 5 |
| Zivs fileja / Steiks | | - | 2 (Vid.) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers | | - | 2–3 (Vidējs – Augsts) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Cepta vistas gaļa 1–1,3 kg | | - | 2 (Vid.) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Jēra stilbs / apakšstilbs | | - | 2 (Vid.) | 60 - 90 *** | 3 |
| Cepti kartupeļi | | - | 2 (Vid.) | 35 - 55 *** | 3 |
| Dārzeņu sacepums | | - | 3 (augsts) | 10–25 | 3 |
| Cepumi | Cepumi | Jā | 135 | 50–70 | 5 4 3 1 |
| Pīrāgi | Pīrāgi | Jā | 170 | 50–70 | 5 4 3 1 |
| Apaļa pica | Apaļa pica | Jā | 210 | 40–60 | 5 4 2 1 |
| Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis) | | Jā | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis) /lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis) | Menu | Jā | 190 | 40 - 120 | 5 4 2 1 |
| Lazanja un gaļa | | Jā | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Gaļa un kartupeļi | | Jā | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Zivs un dārzeņi | | Jā | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Gaļas cepetis ar pildījumu | | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Gaļas gabali (trusis, vista, jērs) | | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulu saraksts: receptes, ja nepieciešama priekšsildīšana, temperatūra (°C) / grila līmenis, gatavošanas laiks (minūtes), gatavošanai ieteicamie piederumi un līmenis. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos temperatūru un laiku iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, rūpīgi ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus par piederumu (komplektā iekļauto) izvēli, un izvietojumu dažādos plauktos.

FUNKCIJAS



Konvencionāls



Piespiedu gaiss



Konvekcijas
cepšana



Grils



Ātrā grilēšana






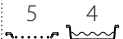

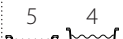
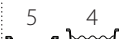



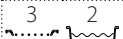
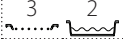


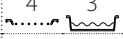
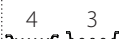









Maxi Cooking




Cook 4





















ECO piespiedu
gaiss

| Ēdienu kategorijas | | Līmenis un piederumi | Daudzums | Gatavošanas laika informācija | |
|------------------------------|---|---|---|--|--|
| CEPETIS UN CEPTI MAKARONI | Svaiga lazanja |  2 | 500–3000 g | | |
| | Saldēta lazanja |  2 | 500–3000 g | Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu | |
| GAĻA | Liellopu gaļa | Cepta liellopu gaļa |  3 | 600 - 2000 g | Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas |
| | | Hamburgers |  5 4 | 1,5 - 3 cm | Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrīziet, kad pagājušas 3/5 no gatavošanas laika. |
| | Cūkgaļa | Cepta cūkgaļa |  3 | 600 - 2500 g | Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas |
| | | Cūkgaļas ribiņas |  5 4 | 500 - 2000 g | Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrīziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika |
| | | Desas |  5 4 | 1,5–4 cm | Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Apgrīziet, kad pagājušas 3/4 no gatavošanas laika |
| | Vista | Cepta vistas gaļa |  2 | 600 - 3000 g | Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet cepeškrāsnī ar krūtiņu uz augšu |
| | | Fileja / krūtiņa |  5 4 | 1–5 cm | Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrīziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika |
| | Kebabs |  5 4 | 1 režģis | Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrīziet, kad pagājušas 1/2 no gatavošanas laika | |
| Ceptas filejas | Svaigas filejas |  3 2 | 0,5–3 cm | Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas | |
| | Saldētas filejas |  3 2 | 0,5–3 cm | | |
| Grilētas jūras veltes | Eskalopl |  4 | viena panna | Pārklājiet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķiplokus, piparus un pētersīļus | |
| | Mīdiju gratēns |  4 | viena panna | | |
| | Garneles |  4 3 | viena panna | Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas | |
| | Garneles |  4 3 | viena panna | | |
| DĀRZEŅI | Cepti dārzeņi | Kartupeļi |  3 | 500–1500 g | Pirms likšanas cepeškrāsnī sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus |
| | | Pildīti dārzeņi |  3 | 100 - 500 g katrs | Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas |
| | | Citi dārzeņi |  3 | 500–1500 g | |
| | Dārzeņi panējumā | Kartupeļi |  3 | 1 panna | Pirms likšanas cepeškrāsnī sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus |
| | | Tomāti |  3 | 1 panna | Pārklājiet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķiplokus, piparus un pētersīļus |
| | | Pipari |  3 | 1 panna | Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Lai panāktu teicamu apbrūninājumu, pārkaisiet ar sieru |
| Brokoļi | |  3 | 1 panna | | |
| Ziedkāposti | |  3 | 1 panna | Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu | |
| Citi |  3 | 1 panna | | | |

PIEDERUMI

 Stieplu plaukts Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta Notekpannā/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta Šķidrumu savākšanas pannā/cepešpanna Šķidrumu savākšanas pannā ar 500 ml ūdens

| Ēdienu kategorijas | | Līmenis un piederumi | Daudzums | Gatavošanas laika informācija | |
|------------------------------------|---|--|--|--|--|
| KŪKAS UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI | Biskvīta kūka skārda formā | 2  | 500 - 1200 g | Iejaucaiet 500–900 g beztauku mīklas biskvītkūcai. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā | |
| | Konditorejas izstrādājumi un pildīti pīrāgi | Cepumi | 3  | 200–600 g | Iejaucaiet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas |
| | | Kruasāni (svaigi) | 3  | viena panna | Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas. Pirms pasniegšanas ļaujiet atdzist |
| | | Plaucētā mīkla | 3  | viena panna | |
| | | Pīrāga skārda forma | 3  | 400 - 1600 g | Iejaucaiet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un ievietojiet veidnē. Iepildiet ievārījumu |
| | | Štrūdele | 3  | 400 - 1600 g | Sagatavojiet maisījumu no ābolu kubiņiem, ciedru riekstiem, kanēļa un muskatrieksta. Lieciet pannā nedaudz sviesta, apkaisiet ar cukuru un cepiet 10-15 minūtes. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu |
| | | Pīrāgs ar augļu pildījumu | 2  | 500 - 2000 g | Izklājiet pīrāgu trauku ar mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, kas uzsūktu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli |
| SĀLĀS KŪKAS | | 2  | 800–1200 g | Rindojiet pīrāgu 8–10 porcijām ar mīklu un caurduriet to ar dakšīņu, pildiet mīklu atbilstoši iecienītajai receptei | |
| MAIZE | Rolli | 3  | 60 - 150 g katrs | Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju | |
| | Sendviču maize skārda formā | 2  | 400–600 g katra | Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms mīklas uzrūgšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju | |
| | Liela maize | 2  | 700 - 2000 g | Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītajai receptei un lieciet uz cepešpannas | |
| | Bagetes | 3  | 200 - 300 g katrs | Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet bagetes kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju | |
| PICA | Plāna pica | 2  | apaļa panna | Iejaucaiet picas mīklu no 150 ml ūdens, 15 g rauga, 200 – 225 g miltu, eļļas un sāls. Raudzējiet, izmantojot atbilstošo cepeškrāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet garnējumu, piemēram, tomātus, mocarella sieru un šķiņķi | |
| | Bieza pica | 2  | apaļa panna | | |
| | Saldēta pica | 2  4 1  5 3 1  5 4 2 1  | 1–4 kārtas | Izņemiet no iepakojuma. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa | |

PIEDERUMI

 Stieplu plaukts




Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta



Notekpaplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta



Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna



Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas

radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana", lai pilnībā notīrītu iekšējās virsmas.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvis var izņemt.

PIEDERUMI

- Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

SPULDZES NOMAĪŅA

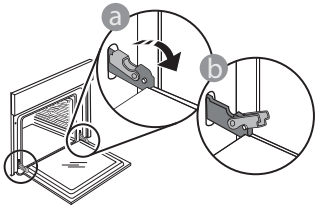
- Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
- Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
- Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnspludzes. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli

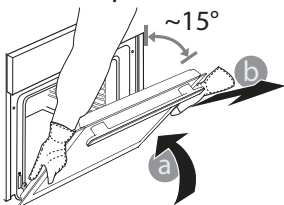
paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā. Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

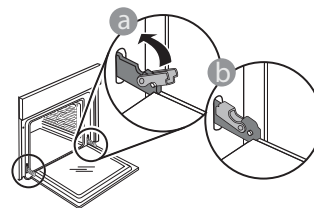


- Pilnībā aizveriet ierīces durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

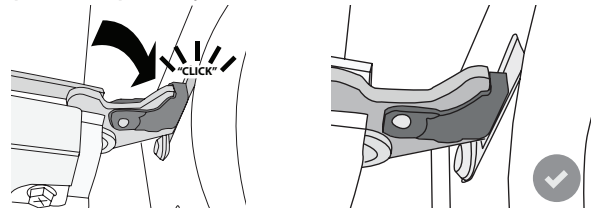


ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot lamstiņu aķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

- Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



- Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



- Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

WIFI BUJ

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

Uzstādītais WiFi adapteris atbalsta WiFi b/g/n Eiropas valstīs.

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

Nepieciešami šādi maršrutētāja iestatījumi: iespējota 2,4 GHz frekvence, WiFi b/g/n, aktivizēts DHCP un NAT.

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

WPS 2,0 vai jaunāka. Pārbaudiet maršrutētāja dokumentāciju.

Vai pastāv atšķirības, lietojot viedtālruni (vai planšetdatoru) ar Android sistēmu vai iOS?

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai var izmantot mobilo 3G piesaisti maršrutētāja vietā?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.



Kā pārbaudīt, vai darbojas mājas interneta savienojums un ir ieslēgta bezvadu funkcija?

Tiklu ir iespējams atrast, izmantojot viedierīci. Pirms mēģināt atrast tīklu, atspējojiet citus datus savienojumus.

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

Atveriet maršrutētāja konfigurācijas sadaļu (skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu) un pārbaudiet, vai ierīces MAC adrese ir norādīta bezvadu pievienoto ierīču lapā.

Kur atrast ierīces MAC adresi?

Nospiediet , pēc tam pieskarieties  WiFi vai skatiet uz savas elektroierīces: uz tās jābūt apzīmējumam ar SAID un MAC adresēm. Mac MAC adresē ir ciparu un burtu kombinācija, sākot ar "88:e7".

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

Lai noskaidrotu, vai ierīces tīkls ir atpazīts un ir izveidots savienojums ar mākonī, izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live.

Vai pastāv kādi apstākļi, kas var traucēt signālam sasniegt ierīci?

Pārbaudiet, vai ierīces, ko pievienojāt, neizmanto visu pieejamo joslas platumu.

Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots WiFi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja ierobežojumu.

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no cepeškrāsns?

Parasti WiFi signāls ir pietiekami spēcīgs, lai aptvertu dažas telpas, taču signāla stiprums ir atkarīgs no sienu izgatavošanas materiāla. Signāla stiprumu var pārbaudīt, novietojot viedierīci blakus ierīcei.

Kas jā dara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci?

Lai palielinātu mājas WiFi pārklājumu, varat izmantot īpašas ierīces, piemēram, piekļuves punktus, WiFi atkārtotājus un elektrolīnijas tiltus (nav ierīces komplektā).

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

Skatiet maršrutētāja dokumentāciju. Maršrutētāja etiķetē parasti norādīta informācija, lai atvērtu ierīces iestatīšanas lapu, izmantojot pievienoto ierīci.

Kā jārikojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

Kā jārikojas, ja displejā parādās , vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?

Ierīce var būt veiksmīgi pievienota maršrutētājam, taču savienojums ar internetu netiek izveidots. Lai izveidotu savienojumu starp ierīci un internetu, pārbaudiet maršrutētāja un/vai operatora iestatījumus.

Maršrutētāja iestatījumi: jābūt ieslēgtam NAT, uguns mūrim un DHCP jābūt konfigurētam pareizi. Atbalstītais paroles šifrēšanas režīms: WEP, WPA, WPA2. Lai izmēģinātu citu šifrēšanas veidu, skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu.

Operatora iestatījumi: ja jūsu interneta pakalpojumu sniedzējs ir noteicis to konkrētu MAC adresi skaitu, kas var izveidot savienojumu ar internetu, iespējams, ka nevarēsiet pievienot ierīci mākonim. Ierīces MAC adrese ir ierīces unikālais identifikators. Lūdzu, sazinieties ar savu interneta pakalpojumu sniedzēju, lai uzzinātu, kā pievienot internetam ierīces, kas nav dators.

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas, izslēdziet strāvas padevi, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet cepeškrāsni. Pārbaudiet, vai lietotne uzrāda ierīces UI statusu.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.










Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

Varat izveidot jaunu kontu, taču, ņemiet vērā, ka ierīces vispirms jānoņem no vecā konta, pirms to pievienošanas jaunajam kontam.

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

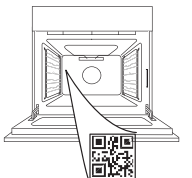
Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|--|
| Krāsns nedarbojas. | Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla. | Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. |
| Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis. | Cepeškrāsns nedarbojas. | Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F". Nospiediet  , pieskarieties  un pēc tam atlasiet "Factory Reset" (Atstatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem). Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti. |
| Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde. | Nepareizs elektroapgādes iestatījums. | Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Lai mainītu, nospiediet  , atlasiet  „Citi režīmi”, pēc tam atlasiet „Barošanas”. |
| Cepeškrāsns neiesilst. | Ir ieslēgts demonstrācijas režīms. | Nospiediet  , pieskarieties  „Informācija”, tad atlasiet "Saglabāt demo režīmu", lai izietu. |
| Ekrānā ir redzama ikona  . | WiFi maršrutētājs ir izslēgts. Maršrutētāja iestatītie rekvizīti ir mainīti. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci. Krāsns nespēj nodrošināt stabilu savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta. | Pārliedzinieties, vai WiFi maršrutētājs ir pieslēgts internetam. Pārliedzinieties, vai WiFi signāls ierīces tuvumā ir pietiekami stiprs. Mēģiniet pārstartēt maršrutētāju. Skatiet punktu „BUJ WiFi” Ja ir mainīti jūsu mājas bezvadu tīkla rekvizīti, veiciet savienošanu pāri ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  „WiFi” un pēc tam atlasiet „Pieslēgties tīklam”. |
| Savienošana netiek atbalstīta. | Tālvadības iespējošana jūsu valstī nav atļauta. | Pirms iegādes pārliedzinieties, vai jūsu valstī ir atļauta elektroierīču tālvadība. |

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

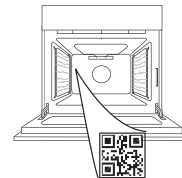
- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



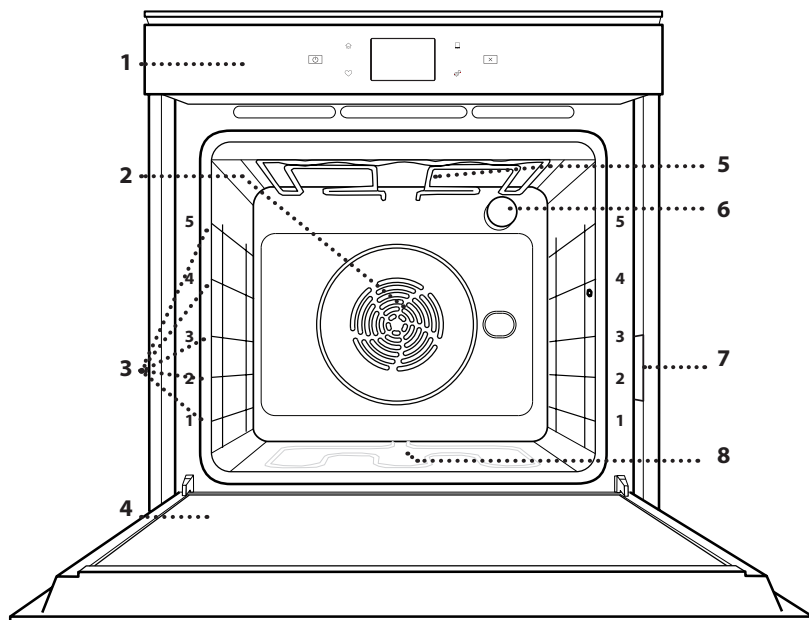
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

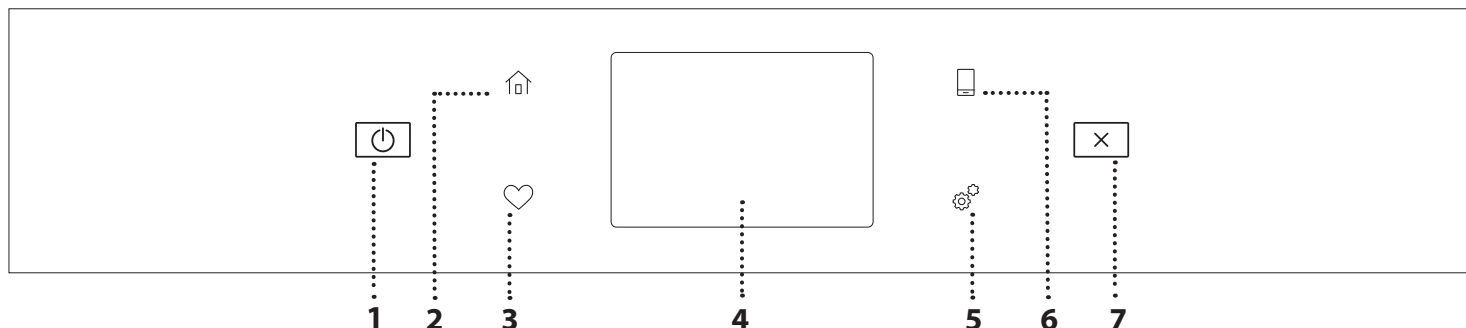
JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS

1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvus
6. Lempa
7. Duomenų lentelė (nenuimkite)
8. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS**1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS**

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. EKRANAS**5. ĮRANKIAI**

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

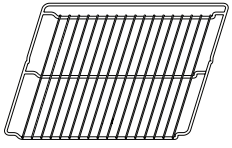
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

Naudojama atšaukiant bet kurią orkaitės funkciją, išskyrus laikrodį, virtuvės laikmatį ir valdymo užrakinimą.

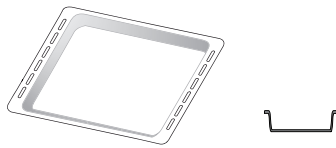
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



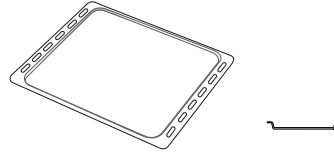
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



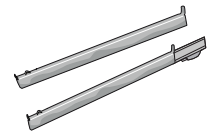
Naudojamas kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepat įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO PADĖKLAS



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

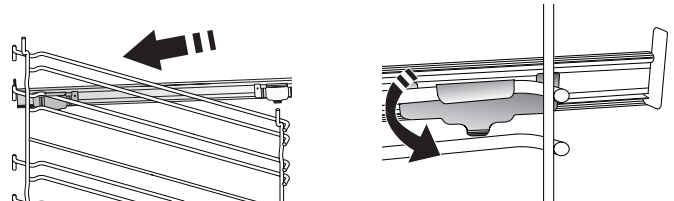
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti kreipiamąsias grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti lentynų laikiklius.
- Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį. Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIŲ BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

- **GREITAS ĮKAITINIMAS**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **ĮPRASTAS BŪDAS**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **KEPTI ANT GROTELIŲ**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **GREITAS KEPIMAS ANT GROTELIŲ**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **KARŠTAS ORAS**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
- **„COOK 4“ FUNKCIJOS**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **KONVEKCINIS KEPIMAS**
Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS**
 - » **ATŠILDYTI**
Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
 - » **IŠLAIKYTI ŠILTĄ**
Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.
 - » **KEKSAS**
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
 - » **PATOGUS BŪDAS**
Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.
 - » **MAKS. KEPIMAS**
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.
 - » **EKOLOGIŠKAS KARŠTAS ORAS**
Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
- **ŠALDYTI KEPINIAI**
Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

6th
sense

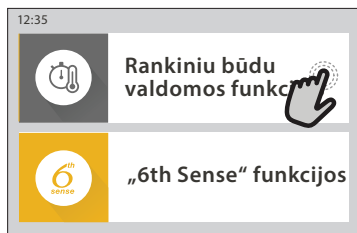
„6th SENSE“

Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais.

Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ

Pasirinkimas arba patvirtinimas:
Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



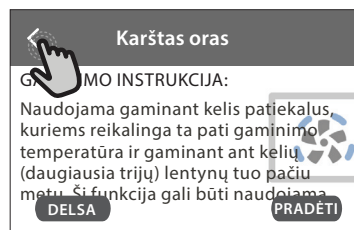
Slinkimas meniu arba sąrašu
Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.




Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:
Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.



Grįžimas į ankstesnį ekraną
Palieskite < .



NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukongfigūruoti. Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiniai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Palietę  grįšite į ankstesnį ekraną.

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

„6th Sense“ funkcija „Live“ suteikia galimybę valdyti orkaitę nuotoliniu būdu, naudojant mobilųjį įrenginį. Jei norite valdyti prietaisą nuotoliniu būdu, pirma turėsite sėkmingai atlikti sujungimo procesą. Šis procesas būtinas, nes jį atliekant jūsų prietaisas užregistruojamas ir prijungiamas prie namų tinklo.

- Palieskite NUSTATYTI DABAR ir nustatykite ryšį.

Kitu atveju palieskite PRALEISTI ir galėsite prijungti savo prietaisą vėliau.

KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

Jei norite pasinaudoti šia funkcija, jums reikės: išmaniojo telefono arba planšetinio kompiuterio ir prie interneto prijungto maršruto parinktuvo. Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu patikrinkite, ar namų belaidžio interneto signalas prie įrenginio yra stiprus.

Minimalūs reikalavimai.

Išmanusis įrenginys: „Android“ 1280 x 720 (ar didesniu) ekranu arba „iOS“.

Programų parduotuvėje patikrinkite programų suderinamumą su „Android“ arba „iOS“ versijomis.

Belaidis maršruto parinktuvas: 2,4 Ghz „Wi-Fi“ b/g/n.

1. Atsisiųskite „6th Sense“ programą „Live“

Pirmas įrenginio prijungimo žingsnis – programos atsisiuntimas į mobilųjį įrenginį. „6th Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus. „6th Sense“ programą „Live“ galima atsisiųsti iš „iTunes“ arba „Google Play“ parduotuvės.

2. Sukurkite paskyrą

Jei to dar nesate padarę, turėsite susikurti paskyrą. Taip galėsite sukurti savo prietaisų tinklą, galėsite juos peržiūrėti ir valdyti nuotoliniu būdu.

3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą. Jums reikės „Smart Appliance Identifier“ (SAID) numerio, kad galėtumėte užbaigti registracijos procesą. Unikalus numerį rasite prie gaminio pritvirtintoje duomenų lentelėje.

4. Prisijunkite prie „Wi-Fi“

Atlikite paieškos ir prisijungimo nustatymo procedūrą. Programos nurodymai padės prijungti prietaisą prie belaidžio namų tinklo.

Jei maršruto parinktuvas palaiko WPS 2,0 (arba naujesnę versiją), pasirinkite „RANKINIS“ (Rankiniu būdu), tada palieskite „WPS sąranka“: Paspauskite belaidžio maršruto parinktuvo WPS mygtuką, kad būtų užmegztas ryšys tarp šių dviejų įrenginių.

Jei reikia, prietaisą galite prijungti ir rankiniu būdu, naudodamiesi „Search for a network“ (Ieškoti tinklo).

SAID kodas naudojamas sinchronizuojant išmanųjį įrenginį su jūsų prietaisu.

Parodomas MAC adresas „Wi-Fi“ moduliui.

Prijungimo procedūra reiks pakartoti tik tuo atveju, jei pakeisite maršruto parinktuvo nustatymus (pvz., tinklo pavadinimą, slaptažodį arba duomenų teikėją)

3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ


Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą.

Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ


- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą. Ekrane galėsite pasirinkti „Rankinis“ arba „6th Sense“ funkcijas.
- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS

- Slinkite per siūlomas reikšmes ir pasirinkite tą, kurios jums reikia.

Jei funkcijoje yra galimybė, galite paliesti  ir suaktyvinti įkaitinimą.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Jei norite nustatyti trukmę, palieskite „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujama gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Jei gaminimo metu norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigą valdyti rankiniu būdu, palieskite trukmės reikšmę ir pasirinkite „STABDYTI“.

3. NUSTATYKITE „6th SENSE“ FUNKCIJAS

Naudodami „6th Sense“ funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąrašė. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas „MAISTAS NAUDOJANT „6th SENSE“ meniu (žr. atitinkamas lenteles) ir pagal receptų ypatybes „LIFESTYLE“ meniu.


- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą. Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „ATIDĖJIMAS“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „ATIDĖJIMO PRADŽIA“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.


Norint užprogramuoti atidėtą kepimo pradžios laiką, orkaitės įkaitinimo fazė turi būti išjungta: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite .

5. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus rodomas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.


6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Norėdami pradėti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite DONE.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Bakstelėkite piktogramą  ir suaktyvinkite arba išjunkite įkaitinimą. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti arba pamaišyti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.



Prieš pasibaigiant gaminimo procesui orkaite gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.


- Palieskite  ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite  ir išsaugokite gaminimo pailginimą.

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.


Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Funkcijai pasibaigus, palieskite  ir išsaugokite ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus. Ekrane funkciją galima išsaugoti nurodant iki 4 mėgstamiausių valgymo laikų, įskaitant pusryčius, priešpiečius, užkandžius ir pietūs.

- Palieskite piktogramas ir pasirinkite bent vieną.
- Palieskite „MĖGSTAMAS“ ir išsaugokite funkciją.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite  : funkcijos bus suskirstytos pagal skirtingą valgymo laiką ir bus pateikti keli pasiūlymai.


- Palieskite patiekalų piktogramą ir peržiūrėkite atitinkamus sąrašus
- Slinkite pateiktu sąrašu.
- Palieskite reikiamą receptą arba funkciją.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir įjunkite gaminimą.

PAKEISKITE NUSTATYMUS



Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „REDAGUOTI“.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „TOLIAU“: Ekrane bus rodomos naujos ypatybės.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Mėgstamiausiųjų ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:


- Prie funkcijos palieskite .
- Palieskite „PAŠALINTI“.

Galite koreguoti laiką, kuomet rodomi tam tikri patiekalai:

- Paspauskite .
- Pasirinkite  „Parinktys“.
- Pasirinkite „Laikai ir datos“.
- Palieskite „Jūsų valgio laikai“.
- Slinkite sąrašus ir palieskite reikiamą laiką.
- Palieskite reikiamą patiekalą ir jį pakeiskite.

Laiko intervalą galima derinti tik su patiekalu.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.



NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.





VIRTUVĖS LAIKMATEIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas

- Paspauskite .
- Palieskite .

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Palieskite „ATMESTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Palieskite „NUSTATYTI NAUJĄ LAIKMATĮ“ ir vėl nustatykite laikmatį.

ŠVIESA

Ijungia arba išjungia orkaitės lempuotę.

AUTOMATINIS VALYMAS

Ijunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.

Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepasišalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

- Išimkite iš orkaitės visus priedus ir tik tada suaktyvinkite funkciją.
- Kai orkaitė šalta, jos apačioje išpilkite 200 ml geriamo vandens.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite valymo funkciją.

Kai ciklas pasirenkamas, galite atidėti automatinio valymo pradžią. Palieskite „DELSA“ ir nustatykite pabaigos laiką, kaip nurodyta atitinkamame skyriuje.

NUTILDYTI

Palieskite piktogramą ir nutildykite arba panaikinkite visų garsų ir signalų nutildymą.

VALDIKLIŲ UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Užrakto suaktyvinimas:

- Palieskite  piktogramą.

Užrakto išjungimas:

- Palieskite ekraną.
- Perbraukite aukštyn rodomame pranešime.

DAUGIAU REŽIMŲ

„Šabo režimo“ pasirinkimas ir prieiga prie galios valdymo.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų pakeitimas.

„Wi-Fi“

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.

INFORMACIJA

Išjungiamas „Išsaugoti demonstracinį režimą“, gaminys nustatomas iš naujo ir apie jį gaunama daugiau informacijos.

GAMINIMO LENTELĖ

| RECEPTAS | FUNKCIJA | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS | TRUKMĖ (min.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|---|----------|-------------|-----------------------------------|---------------|--------------------|
| Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai | | Taip | 170 | 30–50 | 2 |
| | | Taip | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Taip | 160 | 30–50 | 4 1 |
| Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas) | | Taip | 160–200 | 30–85 | 3 |
| | | Taip | 160–200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Sausainiai / trapios tešlos kepiniai | | Taip | 150 | 20 - 40 | 3 |
| | | Taip | 140 | 30–50 | 4 |
| | | Taip | 140 | 30–50 | 4 1 |
| | | Taip | 135 | 40–60 | 5 3 1 |
| Pyragėliai / bandelės | | Taip | 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Taip | 150 | 30–50 | 4 |
| | | Taip | 150 | 30–50 | 4 1 |
| | | Taip | 150 | 40–60 | 5 3 1 |
| Bandelės su įdaru | | Taip | 180–200 | 30–40 | 3 |
| | | Taip | 180–190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Taip | 180–190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Morengai | | Taip | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Taip | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Taip | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Pica / duona / itališka duonelė | | Taip | 190 - 250 | 15–50 | 2 |
| | | Taip | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė) | | Taip | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Šaldyta pica | | Taip | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Taip | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Taip | 220 - 240 | 15–30 | 5 3 1 |
| Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru) | | Taip | 180–190 | 45–55 | 3 |
| | | Taip | 180–190 | 45–60 | 4 1 |
| | | Taip | 180–190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai | | Taip | 190–200 | 20–30 | 3 |
| | | Taip | 180–190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Taip | 180–190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |

FUNKCIJOS



Įprastas būdas



Karštas oras



Konvekcinis
kepinimas



Kepti ant
grotelių



Greitas kepimas
ant grotelių



Maxi Cooking



Cook 4



EKONOMIŠKAS
karštas oras

| RECEPTAS | FUNKCIJA | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS | TRUKMĖ (min.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|---|-----------------|-------------|-----------------------------------|---------------|--------------------|
| Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai | | Taip | 190–200 | 45–65 | 3 |
| Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg | | Taip | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Vištiena / triušiena / antiena 1 kg | | Taip | 200–230 | 50–100 | 3 |
| Kalakutiena / žąsiena 3 kg | | Taip | 190–200 | 80 - 130 | 2 |
| Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa) | | Taip | 180–200 | 40–60 | 3 |
| Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai) | | Taip | 180–200 | 50 - 60 | 2 |
| Skrebutis | | - | 3 (aukštas) | 3 - 6 | 5 |
| Žuvies filė / kepsniai | | - | 2 (vid.) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai | | - | 2–3 (vidutinė – aukšta) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Kepta vištiena 1–1,3 kg | | - | 2 (vid.) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Ėriuko koja / kojosis | | - | 2 (vid.) | 60 - 90 *** | 3 |
| Keptos bulvės | | - | 2 (vid.) | 35 - 55 *** | 3 |
| Daržovių apkepas | | - | 3 (aukštas) | 10–25 | 3 |
| Sausainiai | Sausainiai | Taip | 135 | 50–70 | 5 4 3 1 |
| Tartaletės | Tartaletės | Taip | 170 | 50–70 | 5 4 3 1 |
| Apvali pica | Apvali pica | Taip | 210 | 40–60 | 5 4 2 1 |
| Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis) | | Taip | 190 | 40–120 * | 5 3 1 |
| Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis) | Menu | Taip | 190 | 40–120 | 5 4 2 1 |
| Lazanija ir mėsa | | Taip | 200 | 50–100 * | 4 1 |
| Mėsa ir bulvės | | Taip | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Žuvis ir daržovės | | Taip | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Įdaryti dideli mėsos gabalai | | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena) | | - | 200 | 50–100 * | 3 |

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMIS

Lentelių sąrašas: receptai, jei reikalingas išankstinis įkaitinimas, temperatūra (°C), kepinimo lygis / gaminimo laikas (min.), priedai ir gaminimui siūlomi lygiai. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepamąsias skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.

FUNKCIJOS



Įprastas būdas



Karštas oras



Konvekcinis kepinimas



Kepti ant grotelių



Greitas kepinimas ant grotelių





































Maxi Cooking



Cook 4





EKONOMIŠKAS karštas oras


| Maisto produktų kategorijos | | Lygis ir priedai | Kiekis | Gaminimo informacija | |
|---------------------------------|----------------------------------|---|---|---|--|
| TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI | Šviežia lazanija |  2 | 500–3000 g | | |
| | Šaldyta lazanija |  2 | 500–3000 g | Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų | |
| MĖSA | Jautiena | Kepta jautiena |  3 | 600–2000 g | Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite |
| | | Mėsainis |  5  4 | 1,5–3 cm | Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 3/5 gaminimo laiko. |
| | Kiauliena | Kepta kiauliena |  3 | 600–2500 g | Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite |
| | | Kiaulienos šonkauliai |  5  4 | 500–2000 g | Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko |
| | | Dešros ir dešrelės |  5  4 | 1,5–4 cm | Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Apverskite praėjus 3/4 gaminimo laiko |
| | Vištiena | Kepta vištiena |  2 | 600–3000 g | Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinėle į viršų |
| | | Filė / krūtinėlė |  5  4 | 1–5 cm | Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko |
| | Kebabas |  5  4 | 1 grotelės | Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 1/2 gaminimo laiko | |
| DARŽOVĖS | Kepti filė gabalėliai | Šviežios filė gabalėliai |  3  2 | 0,5–3 cm | Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis |
| | | Šaldyti filė gabalėliai |  3  2 | 0,5–3 cm | |
| | Ant grotelių keptos jūrų gėrybės | Šukutės |  4 | vienas padėklas | Apvoliokite džiuvesėliuose ir apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnaku, pipirais ir petražolėmis |
| | | Midijų apkepai |  4 | vienas padėklas | |
| | | Krevetės |  4  3 | vienas padėklas | Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis |
| | | Didžiosios krevetės |  4  3 | vienas padėklas | |
| | Keptos daržovės | Bulvės |  3 | 500–1500 g | Prieš dėdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pabarstykite druska ir žolelėmis |
| Įdarytos daržovės | |  3 | 100–500 g kiekvienas | Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis | |
| Kitos daržovės | |  3 | 500–1500 g | | |
| Daržovių apkepas | Bulvės |  3 | 1 padėklas | Prieš dėdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pabarstykite druska ir žolelėmis | |
| | Pomidorai |  3 | 1 padėklas | Apvoliokite džiuvesėliuose ir apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnaku, pipirais ir petražolėmis | |
| | Pipirai |  3 | 1 padėklas | Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Pabarstykite sūriu, kad tobulai apskrustų | |
| | Brokoliai |  3 | 1 padėklas | | |
| | Žiedinis kopūstas |  3 | 1 padėklas | Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų | |
| | Kita |  3 | 1 padėklas | | |


PRIEDAI

























 Grotelių Lentyna

 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos

 Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda


 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

| Maisto produktų kategorijos | | Lygis ir priedai | Kiekis | Gaminimo informacija | |
|-----------------------------|---------------------------------|--|---|---|--|
| PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI | Biskvitinis pyragaitis skardoje | 2  | 500–1200 g | Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą | |
| | Pyragaičiai ir įdaryti pyragai | Sausainiai | 3  | 200–600 g | Pagaminkite tešlą iš 500 g miltų, 200 g sūdyto sviesto, 200 g cukraus ir 2 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Ištieskite tešlą ir formuokite, kaip jums patinka. Išdėliokite sausainius ant kepimo skardos |
| | | Kruasanai | 3  | vienas padėklas | Tolygiai išdėliokite ant kepimo padėklo. Patiekite atvėsus |
| | | Plikyti pyragaičiai | 3  | vienas padėklas | |
| | | Tartaletė skardoje | 3  | 400–1600 g | Pagaminkite tešlą iš 500 g miltų, 200 g sūdyto sviesto, 200 g cukraus ir 2 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Ištieskite tešlą ir sulenkite ją skardoje. Pridėkite marmelado |
| | | Štrudelis | 3  | 400–1600 g | Pasiruoškite pjaustytų obuolių, kedro riešutų, cinamono ir muskato riešutų mišinį. Patepkite skardą sviestu, pabarstykite cukrumi ir gaminkite 10–15 min. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį |
| | | Vaisiais įdarytas pyragas | 2  | 500–2000 g | Pyrago indą iškllokite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu |
| SŪRŪS PYRAGAI | | 2  | 800–1200 g | Iškllokite tešla 8–10 porcijų pyrago indą, subadykite tešlą šakute. Tešlą ruoškite pagal savo mėgstamą receptą | |
| DUONA | Bandelės | 3  | 60–150 g kiekvienas | Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite bandeles prieš kildinimą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją | |
| | Sumuštinis skardoje | 2  | 400–600 g kiekvienas | Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant kilti, sudėkite į kepimo indą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją | |
| | Didelis duonos kepalas | 2  | 700–2000 g | Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą receptą ir padėkite ant kepimo padėklo | |
| | Prancūziški batonai | 3  | 200–300 g kiekvienas | Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite ilgas batonus prieš kildinimą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją | |
| PICA | Pica, plona | 2  | apvalus padėklas | Paruoškite picos tešlą iš 150 ml vandens, 15 g mielių, 200–225 g miltų, aliejaus ir druskos. Kildinkite naudodami specialią orkaitės funkciją. Tešlą paskleiskite ant plonai riebalais ištepito kepimo dėklo. Uždėkite garnyro, pavyzdžiui, pomidorų, mocarelos sūrio ir kumpio | |
| | Pica, stora | 2  | apvalus padėklas | | |
| | Šaldyta pica | 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1  | 1–4 sluoksniai | Išimkite iš pakuotės. Tolygiai išdėstykite ant grotelių | |

PRIEDAI

 Grotelių lentyna

 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos

 Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti

drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.

- Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

LEMPUTĖS KEITIMAS

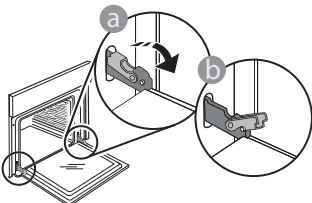
- Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
- Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
- Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti

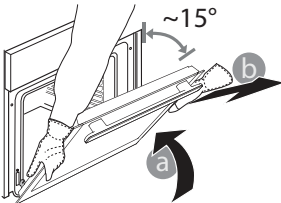
lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

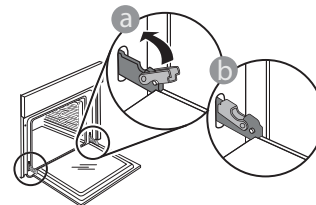


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

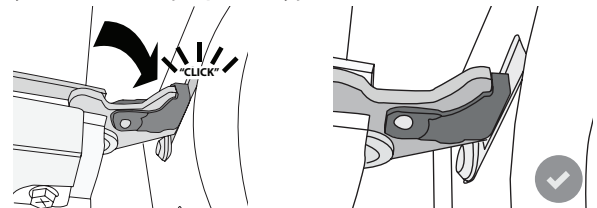


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

- Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



- Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.



- Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

„WI-FI“ DUK

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

Įdiegtas „Wi-Fi“ adapteris palaiko „Wi-Fi“ b/g/n Europos šalyse.

Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?

Būtinai toliau nurodyti maršruto parinktuvo nustatymai. 2,4 GHz įjungtas, „Wi-Fi“ b/g/n . DHCP ir NAT suaktyvintas.

Kuri WPS versija yra palaikoma?

WPS 2.0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

Ar yra skirtumų, jei naudojamas „Android“ arba „iOS“ naudojantis išmanusis telefonas (arba planšetinis kompiuteris)?

Galite naudoti operacinę sistemą, kurį jums patinka, skirtumo nėra.

Ar galima naudoti susiejimą mobiliuoju 3G ryšiu, o ne naudojant maršruto parinktuvą?

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.



Kaip galėčiau patikrinti, ar mano namų interneto ryšys veikia ir belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Tinklo paiešką galite atlikti naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu. Prieš bandydami nepamirškite išjungti visų kitų duomenų ryšių.

Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr., maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar prietaiso MAC adresas yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašė.

Kur rasti prietaiso MAC adresą?

Paspauskite  tada palieskite  „Wi-Fi“ arba pažiūrėkite ant prietaiso: Etiketėje yra nurodyti SAID ir MAC adresai. MAC adresą sudaro skaičių ir raidžių seka, kuri prasideda „88:e7“.

Kaip galėčiau patikrinti, ar prietaiso belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir „6th Sense“ programa „Live“ patikrinkite, ar prietaiso tinklas yra matomas ir prijungtas prie debesies.

Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo.

Įsitikinkite, kad „Wi-Fi“ naudojantys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir orkaitės?

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., priegigos taškas, „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepridedamas).

Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

Ką daryti, jei mano maršruto parinktuvas naudoja kaimynų „Wi-Fi“ kanalą?

Priverskite maršruto parinktuvą naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba orkaitė negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Operatoriaus nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite orkaitę: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.










Kaip galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiau daryti?

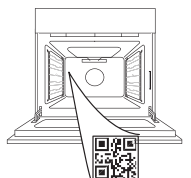
Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Orkaitė neveikia. | Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo. | Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. |
| Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis. | Orkaitės gedimas. | Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. Paspauskite  , palieskite  ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti. |
| Namuose nutrūko maitinimo tiekimas. | Neteisingi galios nustatymai. | Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Jei norite pakeisti, paspauskite  , pasirinkite  „Daugiau režimų“ ir tada pasirinkite „Energijos“. |
| Orkaitė nekaista. | Veikia demonstracinis režimas. | Paspauskite  , palieskite  „Informacija“, tada pasirinkite „Išsaugoti demonstracinį režimą“, kad iš jo išeitumėte. |
| Ekrane rodoma  piktograma. | „Wi-Fi“ maršruto parinktuvas yra išjungtas. Pasikeitė maršruto parinktuvo nustatymų ypatybės. Belaidis ryšys nepasiekia prietaiso. Orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklu. Ryšys nepalaikomas. | Patikrinkite, ar „Wi-Fi“ maršruto parinktuvas prijungtas prie interneto. Patikrinkite, ar prie prietaiso geras „Wi-Fi“ signalo stiprumas. Pabandykite iš naujo paleisti maršruto parinktuvą. Žr. skyrių „DUK „Wi-Fi““ Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo ypatybės, atlikite susiejimą su tinklu iš naujo: Paspauskite  , palieskite  „Wi-Fi“ ir pasirinkite „Prisijungti prie tinklo“. |
| Ryšys nepalaikomas. | Nuotolinis valdymas jūsų šalyje negalimas. | Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jūsų šalyje leidžiamas nuotolinis elektronikos prietaisų valdymas. |

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

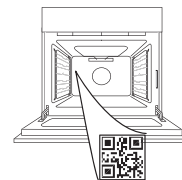
- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



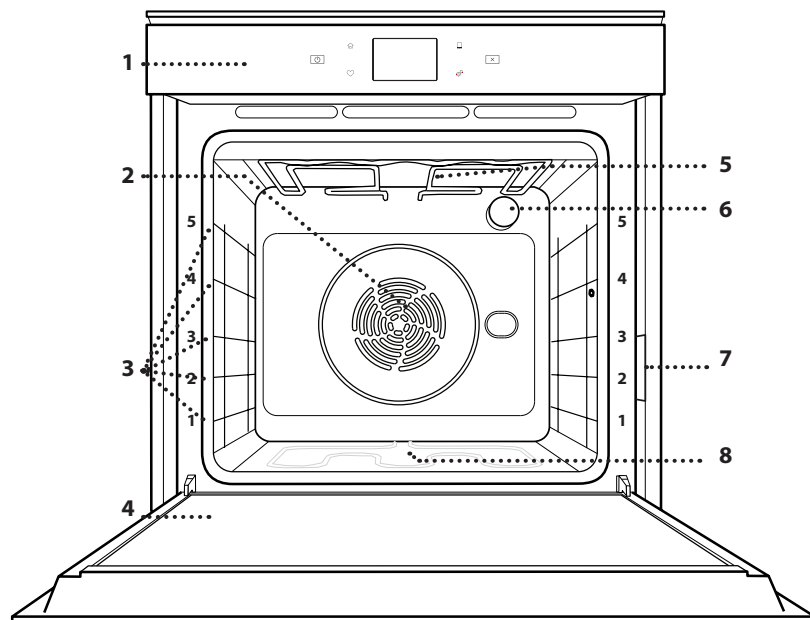
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register

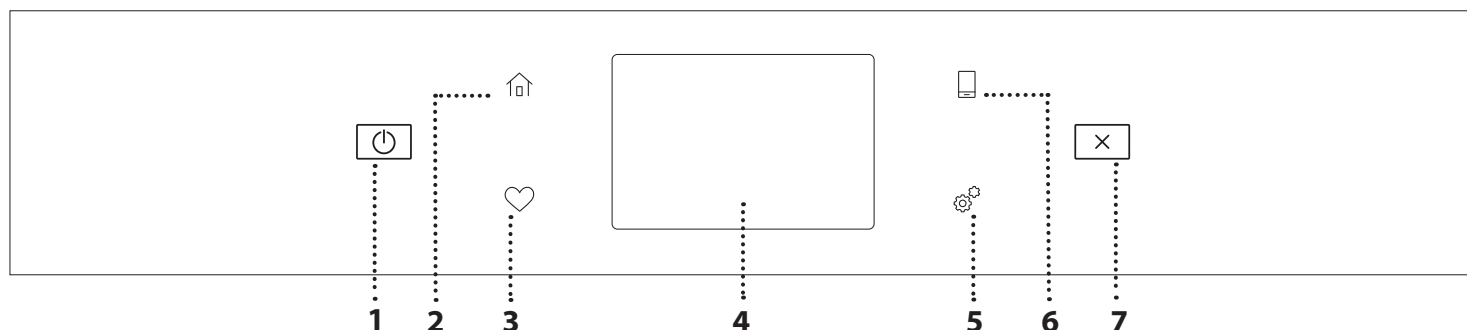
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Pulpit sterujący
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ**5. NARZĘDZIA**

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

6. ZDALNE STEROWANIE

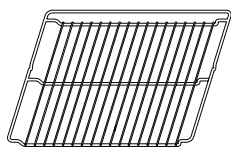
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

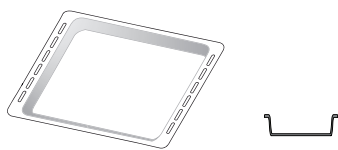
AKCESORIA

RUSZT



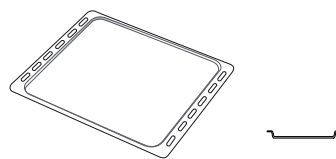
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



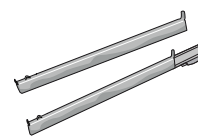
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

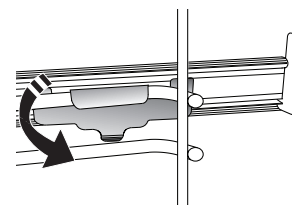
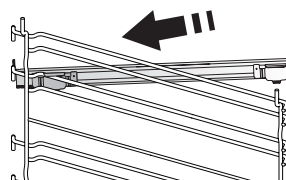
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE RĘCZNE

- **SZYBKE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **KONWENCJONALNE**
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **GRILL**
Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.
- **TURBO GRILL**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **WYMUSZONY NADMUCH**
Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
- **FUNKCJE COOK 4**
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- **KONWEKCYJNE PIECZENIE**
Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **FUNKCJE SPECJALNE**
 - » **ROZMRAŻANIE**
Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
 - » **UTRZYMAJ CIEPŁE**
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» WYGODA

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» WYMUSZONY NADMUCH ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

• MROŻONY WYPIEK

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



6th SENSE

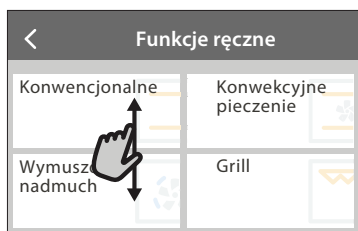
Funkcja ta umożliwi w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA

Aby wybrać lub zatwierdzić:
Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



Aby przewinąć menu lub listę:
Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.



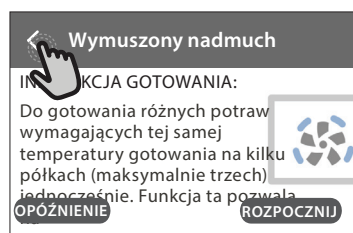
Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.



Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

dotknąć < .



PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Dotknięcie  umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live pozwala na zdalną obsługę piekarnika z urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanego urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ”, aby rozpocząć konfigurację połączenia.

W przeciwnym razie dotknąć „POMIŃ”, aby odłożyć połączenie urządzenia na później.

W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia.

Minimalne wymagania.

Urządzenie mobilne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na app store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Bezprzewodowy router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6th Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6th Sense Live ze sklepu iTunes Store lub Google Play Store.

2. Utworzenie konta

Jeśli jeszcze nie zostało to zrobione należy utworzyć konto. Umożliwi to połączenie posiadanych urządzeń w sieć oraz ich zdalny podgląd i sterowanie.

3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze wskazówkami aplikacji. Potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID), aby zakończyć proces rejestracji. Unikalny numer można znaleźć na tabliczce znamionowej dołączonej do urządzenia.

4. Podłączenie do WiFi

Postępować zgodnie z procedurą scan-to-connect (skanowanie w celu połączenia). Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączenia urządzenia do bezprzewodowej sieci domowej.

Jeśli posiadany router obsługuje WPS 2,0 (lub wyższy), wybrać „RĘCZNE”, a następnie dotknąć „Konfiguracja WPS”: W bezprzewodowym routerze naciśnięcie przycisku WPS w celu nawiązania połączenia między dwoma urządzeniami.

Jeśli będzie to konieczne można również połączyć urządzenie ręcznie za pomocą opcji „Szukanie sieci”.

Kod SAID jest używany do synchronizacji urządzenia mobilnego z posiadanym urządzeniem.

Adres MAC jest wyświetlany dla modułu WiFi.

Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych)

3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

4. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA


Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

- Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Ręczne a funkcjami 6th Sense.


- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZIOM GRILLA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żadaną wartość.

Jeśli pozwala na to dana funkcja można dotknąć , aby aktywować nagrzewanie wstępne.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania pieczenia, dotknąć „Ustaw czas gotowania”.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania pieczenia podczas pieczenia i dalej zarządzać ręcznie końcowym etapem pieczenia, dotknąć ustawionego czasu trwania pieczenia i wybrać „STOP”.

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6th SENSE

Funkcje 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje wyświetlają się według kategorii jedzenia w menu „POTRAWA 6th SENSE” (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu „LIFESTYLE”.


- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żadaną godzinę rozpoczęcia.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknąć „OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.


Aby zaprogramować opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia, faza nagrzewania piekarnika musi być wyłączona: Piekarnik będzie stopniowo nagrzewał się do wymaganej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknąć .

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

- Nacisnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. NAGRZEWANIE


Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby rozpocząć pieczenie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

W przypadku funkcji gotowania, które umożliwiają ręczną

zmianę ustawienia domyślnego opcji podgrzewania, można zmienić ustawienie domyślne.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Naciśnij ikonę , aby włączyć lub wyłączyć

wstępne podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. WSTRZYMYWANIE PIECZENIA

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potrawy podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.



Przed zakończeniem pieczenia piekarnik może wyświetlić polecenie sprawdzenia potrawy w ten sam sposób.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdzić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.


- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknąć , aby zapisać wydłużenie pieczenia.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.


Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu działania funkcji dotknąć , aby zapisać ją w Ulubionych. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień. Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.
- Dotknąć „ULUBIONE”, aby zapisać funkcję.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikony posiłków, aby zobaczyć odpowiednie listy
- Przewinąć zaproponowaną listę.
- Dotknąć żądanego przepisu lub funkcji.

- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby rozpocząć pieczenie.

ZMIANA USTAWIEŃ



Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „EDYCJA”.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „DALEJ”: Wyświetlacz pokaże nowe właściwości.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Na ekranie Ulubionych można również usuwać funkcje, które zostały zapisane:


- Dotknąć  na danej funkcji.
- Dotknąć „USUŃ TO”.

Można również dostosować godzinę, o której są wyświetlane różne posiłki:

- Nacisnąć .
- Wybrać  „Preferencje”.
- Wybrać „Godziny i daty”.
- Dotknąć „Twoje godziny posiłków”.
- Przewinąć listę i dotknąć odpowiedniej godziny.
- Dotknąć nazwy odpowiedniego posiłku, aby go zmienić.

Możliwe będzie połączenie przedziału czasowego jedynie z posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwi wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

UAKTYWNIANIE ZDALNE



Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegokolwiek funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć .
- Dotknąć .

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknąć „ODRZUC”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



SAMOCZYSZCZENIE

Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie” w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

- Przed włączeniem tej funkcji wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Kiedy piekarnik jest zimny, wlać na jego dno 200 ml wody pitnej.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby uruchomić funkcję czyszczenia.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia tak, jak zostało to opisane w odpowiedniej sekcji.



WYCISZ

Dotknąć ikony, aby wyciszyć lub anulować wyciszenie wszystkich dźwięków i alarmów.



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony .

Aby dezaktywować blokadę:

- Dotknąć wyświetlacza.
- Przeciągnąć palcem w górę po wyświetlonym komunikacie.



WIĘCEJ TRYBÓW

Aby wybrać tryb szabatu lub uzyskać dostęp do pozycji Moc.



PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.



WI-FI






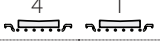



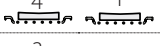





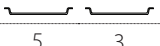







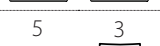





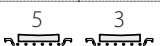





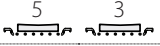





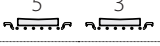

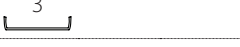



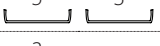

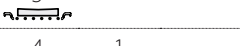



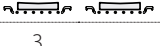

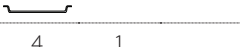



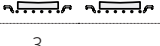




Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.



INFO

Do wyłączenia „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

TABELA PIECZENIA

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA | CZAS TRWANIA (Min.) | BLACHY I AKCESORIA |
|---|---|-------------|-------------------------------------|------------------------|---|
| Leavened cakes / Sponge cakes (Ciasta drożdżowe / biszkopty) |  | Tak | 170 | 30-50 |  |
| |  | Tak | 160 | 30-50 |  |
| |  | Tak | 160 | 30-50 |  |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)) |  | Tak | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| |  | Tak | 160 - 200 | 35 - 90 |  |
| Cookies / Shortbread (Ciasteczka / Kruche ciasteczka) |  | Tak | 150 | 20 - 40 |  |
| |  | Tak | 140 | 30-50 |  |
| |  | Tak | 140 | 30-50 |  |
| |  | Tak | 135 | 40-60 |  |
| Small cakes / Muffin (Ciastka / Muffiny) |  | Tak | 170 | 20 - 40 |  |
| |  | Tak | 150 | 30-50 |  |
| |  | Tak | 150 | 30-50 |  |
| |  | Tak | 150 | 40-60 |  |
| Choux buns (Ptiesie) |  | Tak | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 35-45 |  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 35 - 45 * |  |
| Bezy |  | Tak | 90 | 110 - 150 |  |
| |  | Tak | 90 | 130 - 150 |  |
| |  | Tak | 90 | 140 - 160 * |  |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia |  | Tak | 190-250 | 15-50 |  |
| |  | Tak | 190 - 230 | 20-50 |  |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) ((na cienkim lub grubym cieście, focaccia)) |  | Tak | 220 - 240 | 25 - 50 * |  |
| Mrożona pizza |  | Tak | 250 | 10 - 15 |  |
| |  | Tak | 250 | 10 - 20 |  |
| |  | Tak | 220 - 240 | 15 - 30 |  |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Tarty słone (warzywna, quiche)) |  | Tak | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 45-60 |  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 45 - 70 * |  |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego) |  | Tak | 190-200 | 20-30 |  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 |  |
| |  | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 * |  |
| Lazania/ Flan/ Baked pasta (Zapiekanka makaronowa)/ Cannelloni |  | Tak | 190-200 | 45-65 |  |

FUNKCJE



Konwencjonalne



Wymuszony nadmuch



Konwekcyjne pieczenie



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Wymuszony nadmuch Eco

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA | CZAS TRWANIA (Min.) | BLACHY I AKCESORIA |
|--|---------------|-------------|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg | | Tak | 190-200 | 80-110 | |
| Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką) 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Kurczak / Rabbit (królik) / Duck (kaczka) 1 kg | | Tak | 200-230 | 50-100 | |
| Turkey / Goose (Indyk / gęś) 3 kg | | Tak | 190-200 | 80 - 130 | |
| Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości) | | Tak | 180 - 200 | 40-60 | |
| Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes/cukinie, aubergines (bakłażany)) | | Tak | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Toast (Tost) | | - | 3 (Wysoka) | 3 - 6 | |
| Fish fillets / Steaks (Filety / kawałki ryb) | | - | 2 (Środkowa) | 20 - 30 ** | |
| Sausages (Kiełbaski)/ Kebab/ Spare ribs (żeberka)/ hamburger | | - | 2 - 3 (Środkowa – Wysoka) | 15 - 30 ** | |
| Pieczony kurczak 1-1,3 kg | | - | 2 (Środkowa) | 55 - 70 *** | |
| Udziec jagnięcy/ Shanks (golonka) | | - | 2 (Środkowa) | 60 - 90 *** | |
| Roast potatoes (Pieczone ziemniaki) | | - | 2 (Środkowa) | 35 - 55 *** | |
| Vegetable gratin (Zapiekane warzywa) | | - | 3 (Wysoka) | 10 - 25 | |
| Ciasteczka | Ciasteczka | Tak | 135 | 50 - 70 | |
| Tarty | Tarty | Tak | 170 | 50 - 70 | |
| Pizza okrągła | Pizza okrągła | Tak | 210 | 40-60 | |
| Pełne danie: Fruit tart (Tarta owocowa) (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1) | | Tak | 190 | 40 - 120 * | |
| Pełne danie: Fruit tart (Tarta owocowa) (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / cuts of meat (plastry mięsa) (poziom 1) | Menu | Tak | 190 | 40 - 120 | |
| Lazania i mięso | | Tak | 200 | 50 - 100 * | |
| Mięso i ziemniaki | | Tak | 200 | 45 - 100 * | |
| Fish & Vegetables (Ryby i warzywa) | | Tak | 180 | 30 - 50 * | |
| Stuffed roasting joints (Nadziewane i pieczone kawałki mięsa) | | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Cuts of meat (Plastry mięsa) (rabbit (królik), kurczak, jagnięcina) | | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.



































*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

Lista z tabeli: przepisy, jeśli nagrzewanie wstępne jest wymagane, temperatura (°C), poziom grilla, czas pieczenia (minuty), akcesoria oraz sugerowany poziom pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

| FUNKCJE | | | | | | | | |
|---------|----------------|-------------------|-----------------------|-------|-------------|--------------|--------|-----------------------|
| | Konwencjonalne | Wymuszony nadmuch | Konwekcyjne pieczenie | Grill | Turbo Grill | Maxi Cooking | Cook 4 | Wymuszony nadmuch Eco |

TABELA PIECZENIA

| Kategorie żywności | | Poziom i akcesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw | |
|----------------------------------|--------------------------------|---|---|--|--|
| ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON | Fresh Lasagna (Świeża Lazania) |  2 | 500 - 3000 g | | |
| | Mrożona lazania |  2 | 500 - 3000 g | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonale przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem | |
| MIĘSO | Wołowina | Pieczeń wołowa |  3 | 600 - 2000 g Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut | |
| | | Hamburger |  5  4 | 1,5 - 3 cm Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 3/5 czasu pieczenia. | |
| | Wieprzowina | Pieczona wieprzowina |  3 | 600 - 2500 g Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut | |
| | | Żeberka wieprzowe |  5  4 | 500 - 2000 g Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia | |
| | | Kiełbasy i parówki |  5  4 | 1,5 - 4 cm Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Obrócić na drugą stronę przy 3/4 czasu pieczenia | |
| | Kurczak | Pieczony kurczak |  2 | 600 - 3000 g Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry | |
| | | Filet / Pierś |  5  4 | 1 - 5 cm Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia | |
| | Kebab | |  5  4 | 1 kratka Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 1/2 czasu pieczenia | |
| | WARZYWA | Pieczone filety | Fresh Fillets (Świeże filety) |  3  2 | 0,5 - 3 cm Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu |
| | | | Frozen Fillets (Mrożone filety) |  3  2 | 0,5 - 3 cm |
| Owoce morza grillowane | | Przegrzebki |  4 | jedna taca Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką | |
| | | Zapiekane małże |  4 | jedna taca | |
| | | Krewetki |  4  3 | jedna taca Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu | |
| | | Krewetki koktajlowe |  4  3 | jedna taca | |
| Pieczone warzywa | Ziemniaki |  3 | 500 - 1500 g Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami | | |
| | Warzywa faszerowane |  3 | 100 - 500 g na każde Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu | | |
| | Inne warzywa |  3 | 500 - 1500 g | | |
| | Zapiekane warzywa | Ziemniaki |  3 | 1 taca Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami | |
| | | Pomidory |  3 | 1 taca Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką | |
| | | Papryka |  3 | 1 taca Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonale przyrumienienie, posypać serem | |
| | | Brokuły |  3 | 1 taca | |
| Kalafior | |  3 | 1 taca Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonale przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem | | |
| Inne | |  3 | 1 taca | | |

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



























Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

| Kategorie żywności | | Poziom i akcesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw | |
|-----------------------------|--|--|---|--|--|
| CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE | Biszkopt w blasze |  2 | 500-1200 g | Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę | |
| | Wyroby piekarnicze i placki z nadzieniem | Ciasteczka |  3 | 200-600 g | Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia |
| | | Croissanty (fresh) ((świeże)) |  3 | jedna taca | Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia. Przed podaniem pozostawić do ostygnięcia |
| | | Ciasto ptysiowe |  3 | jedna taca | |
| | | Tarta w blasze |  3 | 400 - 1600 g | Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i ułożyć na blasze. Wypełnić marmoladą do pieczenia |
| | | Strudel |  3 | 400 - 1600 g | Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muszkatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część |
| | Ciasto z owocami |  2 | 500 - 2000 g | Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem | |
| SŁONE CIASTA | |  2 | 800 - 1200 g | Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem | |
| CHLEB | Bułki |  3 | 60 - 150 g na każde | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania | |
| | Bochenek kanapkowy w formie |  2 | 400 - 600g na sztukę | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania | |
| | Chleb duży |  2 | 700 - 2000 g | Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia | |
| | Bagietki |  3 | 200 - 300g na sztukę | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bagietki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania | |
| PIZZA | Pizza na cienkim cieście |  2 | okrągła - taca | Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, używając specjalnej funkcji piekarnika. | |
| | Pizza na grubym cieście |  2 | okrągła - taca | Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę | |
| | Pizza Frozen (Pizza mrożona) |  2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 | 1 - 4 poziomy | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na ruszcie | |

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.
Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.
Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów.
Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas

pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.

- Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie” w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA LAMPY

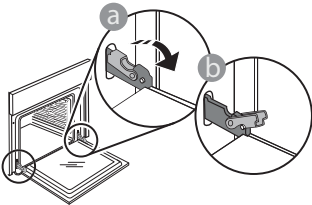
- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
- Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do

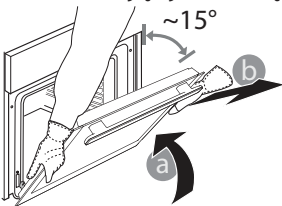
ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

- **Aby zdjąć drzwiczki**, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



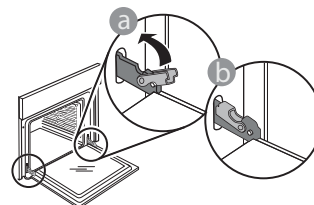
- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



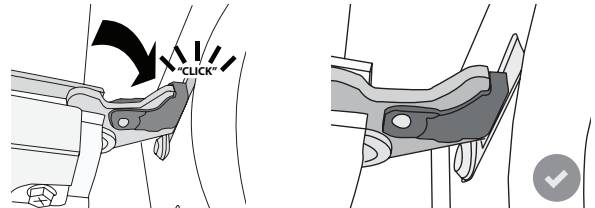
Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania

i blokując górną część na swoim miejscu.

- Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



- Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



- Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Które protokoły WiFi są obsługiwane?

Zainstalowany adapter WiFi obsługuje standardy przesyłania danych WiFi b/g/n dla krajów europejskich.

Które ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

Która wersja WPS jest obsługiwana?

WPS 2,0 lub wyższa. Sprawdzić w dokumentacji routera.

Czy są jakieś różnice między używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem Android a używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem iOS?

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego jako modemu do sieci 3G?

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.



Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?

Należy wejść do konfiguracji routera (patrz instrukcja obsługi routera) i sprawdzić, czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z daną siecią bezprzewodową.

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

Nacisnąć , a następnie dotknąć  WiFi lub spojrzeć na swoje urządzenie: Zobaczysz etykietę z adresami SAID i MAC. Adres Mac składa się z kombinacji cyfr i liter zaczynających się od „88:e7”.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyj swojego urządzenia typu smart oraz aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić czy sieć urządzenia jest widoczna i połączona z chmurą.

Czy jest coś, co może utrudniać dotarcie sygnału do urządzenia?

Należy sprawdzić, czy urządzenia, które są połączone z siecią, nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma.

Upewnić się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z WiFi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?

W normalnych warunkach sygnał WiFi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając

inteligentne urządzenie obok sprzętu.

Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego WiFi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału WiFi oraz adaptory sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału WiFi znajdującego się w sąsiedztwie?

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

Co mogę zrobić, jeśli symbol pojawia się na wyświetlaczu lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zapora sieciowa i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.










Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|--|
| Piekarnik nie działa. | Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera. | Awaria piekarnika. | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  , a następnie wybrać „Factory Reset”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane. |
| Zasilanie w domu zostaje wyłączone. | Błąd ustawień poboru mocy. | Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. W tym celu należy nacisnąć  , wybrać  „Więcej Trybów”, a następnie wybrać „Moc”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Tryb demonstracyjny jest uruchomiony. | Nacisnąć  , dotknąć  „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść. |
| Na wyświetlaczu pojawi się ikona  . | Router WiFi jest wyłączony. Ustawione właściwości routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Piekarnik nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane. | Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest dobra. Spróbować uruchomić router ponownie. Patrz paragraf „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi” Jeśli właściwości domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy przeprowadzić parowanie z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”. |
| Połączenie nie jest obsługiwane. | Uaktywnianie zdalne nie jest dozwolone w danym kraju. | Przed dokonaniem zakupu należy sprawdzić, czy dany kraj zezwala na zdalne sterowanie urządzeń elektronicznych. |

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

