

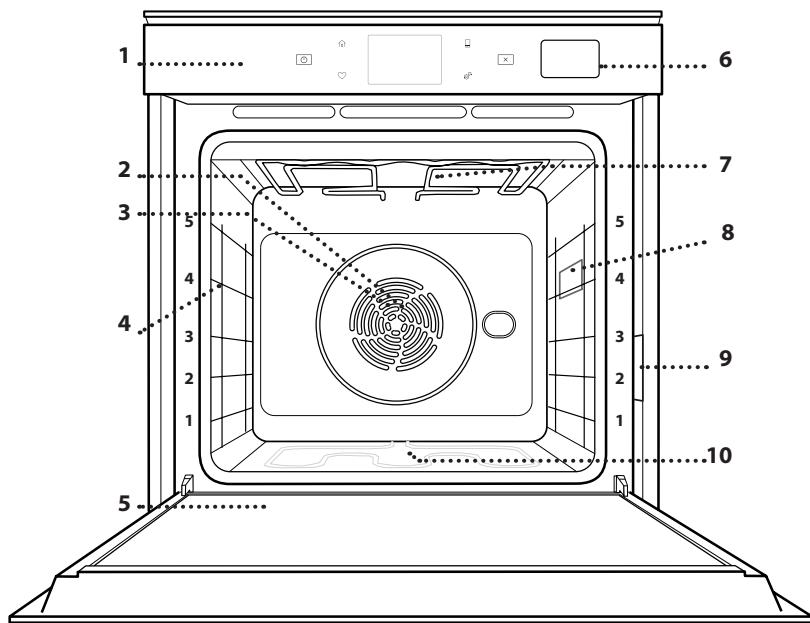


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please
register your product on www.whirlpool.eu/register



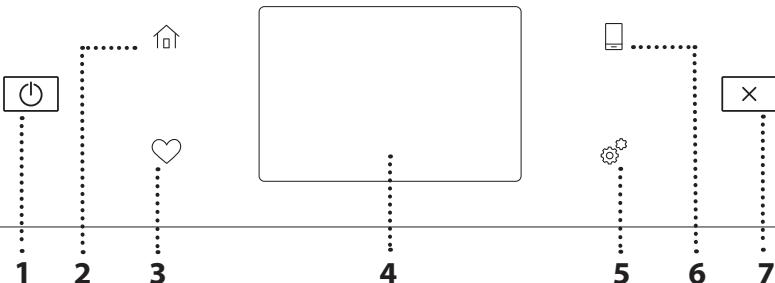
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Water drawer
7. Upper heating element/grill
8. Lamp
9. Identification plate (do not remove)
10. 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

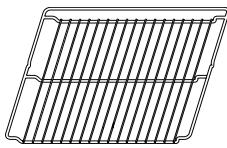
To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.

7. CANCEL

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

ACCESSORIES

WIRE SHELF



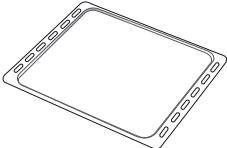
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



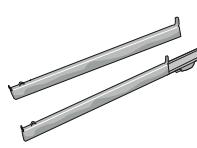
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



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

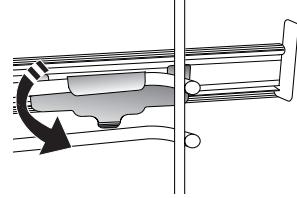
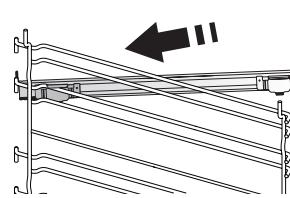
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- 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.
- **FORCED AIR + STEAM**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.
- **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, tarts, 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



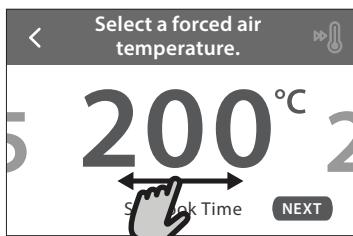
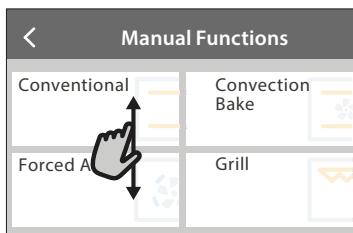
To select or confirm:

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



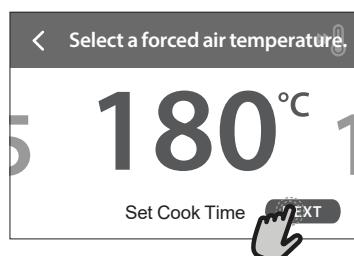
To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



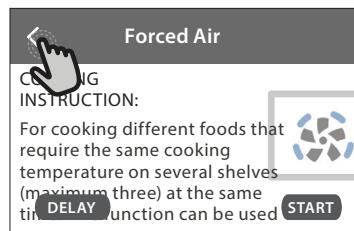
To confirm a setting or go to the next screen:

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 / END TIME DELAY

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

- Tap "DELAY" to set the start time or end 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.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require 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 be 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.

PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Medium, Low. We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door before using the Pyro function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap "START" to activate the selected function. The door will lock automatically and the oven will start the self-cleaning cycle: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

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.

Please note: Pyrolytic cycle can also be activated when the tank is filled with water.

• DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.



Once selected the "Drain" function, follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the operation is completed. The average duration for full load drainage is about three minutes.

If needed, it is possible to pause the draining process by tapping PAUSE on the display (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".

Important: If the tank is not regularly drained, after a few days since the last refill, the appliance will ask to do it displaying the message <DRAIN CYCLE IS NEEDED>; this request can not be ignored, and it will be possible to continue with the normal use of the product only after the drain has been carried out.

• DESCALe

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the tank and the steam circuit in the best condition.

The message <DESCALE CYCLE NEEDED> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descale requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

"DESCALE" MESSAGE appears after	WHAT TO DO
15 cycles of steam cooking	Descale is recommended
22 hours of steam cooking duration	
20 cycles of steam cooking	It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out
30 hours of steam cooking duration	

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the tank and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

» DRAINING (up to 3 min.)

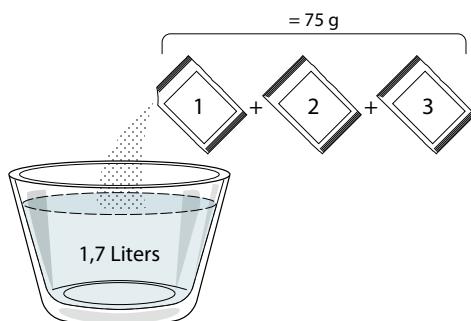
When the display will show <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph. If the tank does not contain water, the appliance will skip automatically to STEP 1 OF 8.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".

The jug must be at least 2 liters large.

» STEP 1 OF 8: DESCALING (~120 MIN.)

When display will ask you to prepare the descaling solution, proceed adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press **START** to start the main descaling process.

The descaling steps do not need you to stay in front of the appliance. After each step is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next one.

» STEP 2 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

When the display will show <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» STEP 3 OF 8: RINSING (~20 min.)

To clean the tank and the steam circuit, rinse cycle has to be done.

When the display shows <REFILL THE TANK>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows <TANK REFILLED>, then press **START** to start the first rinsing.

STEP 4 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

» STEP 5 OF 8: RINSING (~20 min.)

» STEP 6 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

» STEP 7 OF 8: RINSING (~20 min.)

» STEP 8 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

After the last draining operation press **CLOSE** to complete the descale.

When Descale procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.

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

* 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

Whirlpool

FORCED AIR + STEAM

Recipe	Steam Level	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Shortbread / Cookies	LOW	-	140 - 150	35 - 55	3
	LOW	-	140	30 - 50	4 1
	LOW	-	140	40 - 60	5 3 1
	LOW	-	160 - 170	30 - 40	3
Small cake / Muffin	LOW	-	150	30 - 50	4 1
	LOW	-	150	40 - 60	5 3 1
	LOW	-	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes	LOW	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LOW	-	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf	LOW	-	170 - 180	70 - 100	3
Small bread	LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Roast potatoes	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	-	160 - 180	60 - 80	3
Roast Beef rare 1 kg	MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast Beef rare 2 kg	MID	-	200	55 - 65	3
Leg of lamb	MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles	MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Fish fillet	HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3

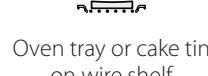
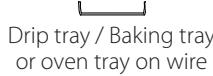
COOKING TABLE

	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh Lasagna	2	500 - 3000 g	
	Frozen Lasagna	2	500 - 3000 g	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
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.
FISH & SEAFOOD	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
VEGETABLES	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
Gratin Vegetables	Meat dishes	Kebabs 5 4	one grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time
	Sausages & Wurstel	5 4	1,5 - 4 cm	Distribute evenly on the wire shelf. Turn at 3/4 of cooking time
Roasted fillet & Fish	Fillets	3 2	0,5 - 2,5 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
	Frozen fish fillets	3 2	0,5 - 2,5 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
Roasted Vegetables	Scallops	4	one tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
	Mussels	4	one tray	
Gratin Vegetables	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	
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
Gratin Vegetables	Other Vegetables	3	500 - 1500 g	
	Potatoes	3	1 tray	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
Gratin Vegetables	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
Gratin Vegetables	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	
Gratin Vegetables	Others	3	1 tray	

ACCESSORIES



Wire shelf

Oven tray or cake tin
on wire shelfDrip tray / Baking tray
or oven tray on wireDrip tray / Baking tray
shelfDrip tray with
500 ml of water

Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in tin	2	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
	Cookies	3	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
	Choux pastry	3	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before use
	Tart in tin	3	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	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	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	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	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	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Baguettes	3	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	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	round - tray 1 - 4 layers Take out from packaging. Distribute evenly on the wire shelf

ACCESSORIES



Wire shelf

Oven tray or cake tin
on wire shelfDrip tray / Baking tray
or oven tray on wireDrip tray / Baking tray
shelfDrip 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.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

- 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.

BOILER

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descale" functions regularly.

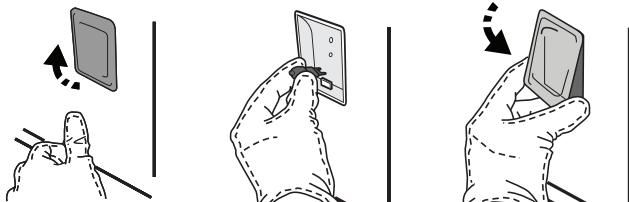
After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the shelf guides.
3. Remove the lamp cover.
4. Replace the lamp.
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
6. Refit the shelf guides.
7. Reconnect the oven to the power supply.

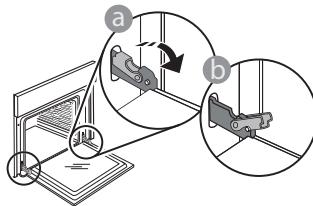
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

When using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.



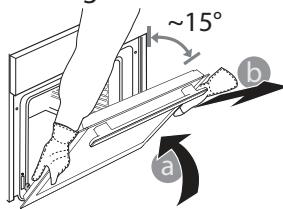
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



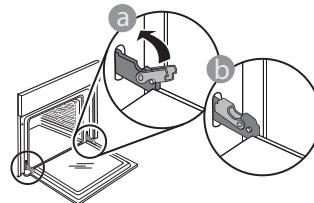
- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

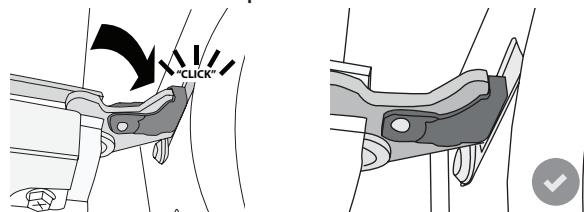


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

- 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

WIFI not available in Russia

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 "Settings" then tap WiFi icon 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 appliance?

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 appliance 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 appliance: 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.

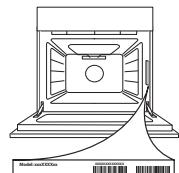
TROUBLESHOOTING

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 have 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:

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- 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.





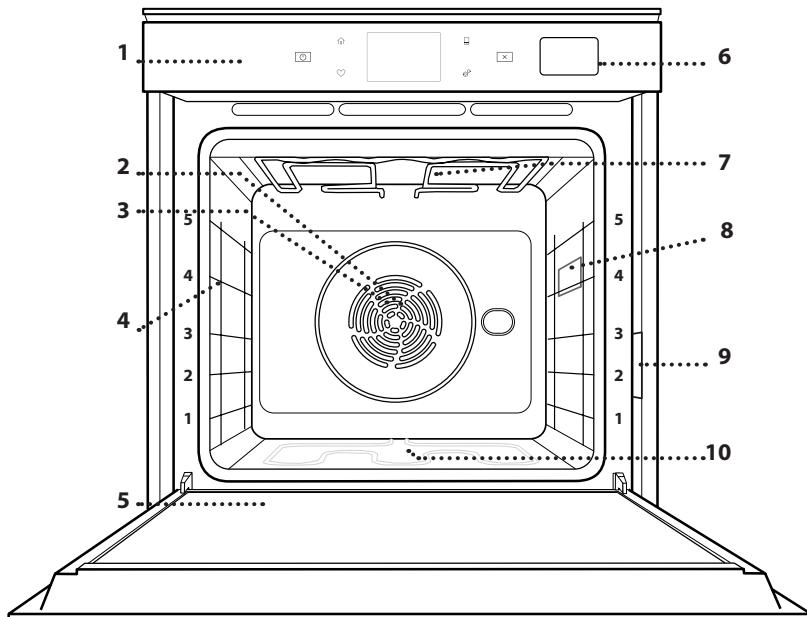
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

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



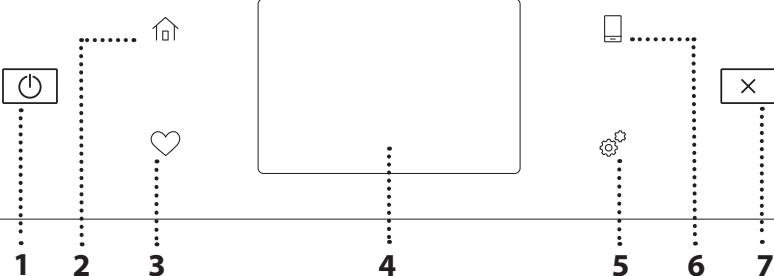
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Отделение за вода
7. Горен нагревателен елемент/грил
8. Лампа
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревателен елемент (не е видим)

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



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 предпочтитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТИ

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

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

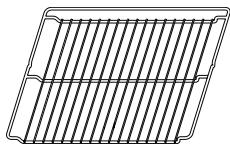
За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

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



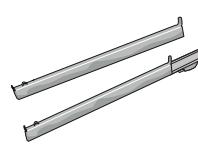
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готовене.

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 пълзнете 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.

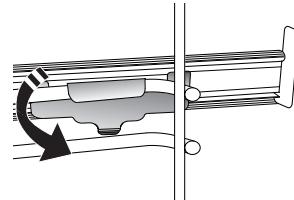
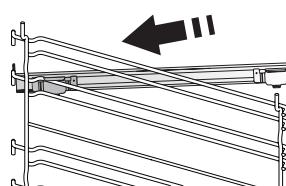
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- За да свалите водачите, ги повдигнете и след това внимателно издърпайте долните им части от гнездото им: Сега можете 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 мащнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

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



Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



РЪЧНИ ФУНКЦИИ

- **FAST PREHEAT (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)**
За бързо предварително загряване на фурната.
- **CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)**
За готовене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **ГРИЛ**
За печене на грил на пържоли, 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.
- **TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)**
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готовенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**
За едновременно готовене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готовене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **FORCED AIR + STEAM (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА)**
Съчетавайки свойствата на парата с тези на форсирания въздух, тази функция ви позволява да пригответе ястия приятно хрупкави и изпечени отвън, но в същото време нежни и сочни отвътре. За да постигнете най-добри резултати при готовене, препоръчваме да изберете високо ниво на пара за приготвяне на риба, средно за месо и ниско за хляб и десерти.
- **ФУНКЦИИ COOK 4**
За едновременно готовене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на курабийки, тартове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готоварската таблица.
- **CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)**
За готовене на месо и изпечане 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.
- » **RISING (ВТАСВАНЕ)**
За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвате функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готовене.
- » **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.
- » **MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)**
За печене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готовенето 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 ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**
За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвръща поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на функцията ECO лампата остава изключена по време на готовенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, не трябва да отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.
- **FROZEN BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ)**
Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готовене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.



6th SENSE

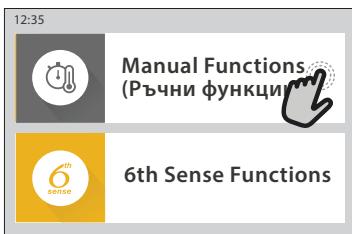
Тези функции позволяват напълно автоматично готовене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрая начин, следвайте индикациите в съответната готоварска таблица. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



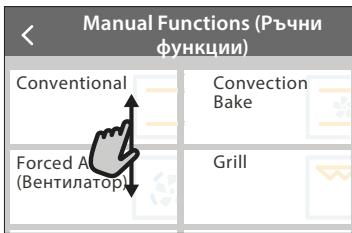
За да изберете или потвърдите:

Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.



За придвижване в меню или списък:

Просто пълзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.



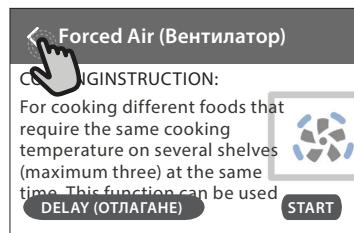
За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия еcran:

Докоснете "SET" или "NEXT".



За да се върнете към предишните екрани:

Докоснете < .



ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ 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.

- Пълзнете 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 еcran.

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 вляво, 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 готовите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и изведете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 200°C за около час. След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ЕЖЕДНЕВНА 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 изберете необходимата 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 готовене, ако искате да управявате готовенето ръчно. В режим с програмирано време фурната готови с избрана от Вас продължителност. В края на времето за готовене готовенето спира автоматично.

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

За да отмените настроено времетраене по време на готовене и така да управявате ръчно спирането на готовене, 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 готовене 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 сгответе, за да постигнете перфектен резултат.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ / ОТЛАГАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВЕНОТО

Можете да отложите готовенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне или спре във времето, което предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“, за да зададете времето, което искате за начало или край.
- След като сте задали нужното отлагане, докоснете „START DELAY“, за да стартирате времето на изчакване.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

Програмирането на отложен час за стартиране на готовенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готовене ще се различава леко от посоченото в готоварската 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 променяте зададени стойности по всяко време на готовенето, като докоснете стойността, която искате да промените.

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

6. 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 готовенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готовене не включва фаза за подгряване.

За функциите за печене, които Ви позволяват да направите това ръчно, можете да промените настройката по подразбиране на възможността за предварително загряване.

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

7. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА

Някои от функциите 6th Sense изискват храната да бъде обърната по време на готовене. 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 възстановите готовенето.

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

- Проверете храната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE”, за да възстановите готовенето.

8. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готовенето е завършило. При някои функции, щом готовенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готовене 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 запаметите удължаване готовенето.

9. ПРЕДПОЧИТАНИ

Функцията „Предпочитани” запаметява 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 запаметите 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 запаметите 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 ястиета, за да се покажат съответните списъци
- Придвижете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете „START”, за да активирате готовенето.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

В екрана „Предпочитани“ може да добавите изображение или име към всяко предпочтение, 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 запаметени 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.



ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.



PYRO SELF CLEANING (САМОПОЧИСТВАНЕ С ПИРОЛИЗА)

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. На разположение са три цикъла за самопочистване с различна продължителност: Висока, Средна, Ниска. Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълният цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

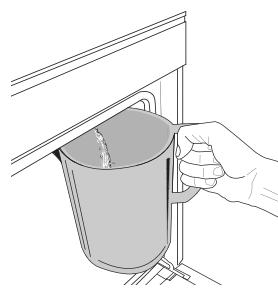
- Извадете всички принадлежности - включително и носачите - от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.
- За оптимални резултати при почистването отстранете по-големите остатъци във вътрешността на фурната и почистете вътрешната вратичка преди използването на пиролитичната функция.
- Изберете според нуждите Ви един от наличните цикли.
- Докоснете „START“, за да активирате избраната функция. Вратичката ще се заключи автоматично и фурната ще стартира цикъла на самопочистване: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл.

След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата във фурната не се понизи до безопасно ниво.

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. Моля имайте предвид: Пиролизен цикъл може да се активира и когато резервоарът е пълен с вода.

• ИЗТОЧВАНЕ

Функцията за източване позволява на водата да се източи, за да се предотврати застояване в резервоара. За оптимална употреба на уреда е препоръчително да извършвате винаги източване след употреба на фурната с цикъл с пара.



След като изберете функцията „Източване“, следвайте посочените действия: Отворете вратичката и поставете голяма кана под дупката за източване, намираща се в долната дясна част на панела. Щом започне източването, придържайте каната в позиция, докато действието не приключи.

Средното времетраене за пълно източване е около три минути. Ако е нужно, чрез натискане на бутона PAUSE на дисплея е възможно да спрете на пауза процеса на източване (например, ако в средата на процеса на източване каната е вече пълна).

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейност преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следното ответно съобщение: „WATER IS TOO HOT (ВОДАТА Е ПРЕКАЛЕНО ГОРЕЩА): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES“ (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА).

Важно: Ако резервоарът не се източва редовно, няколко дни след последното доливане уредът ще Ви помоли да направите това чрез показване на съобщението <DRAIN CYCLE IS NEEDED (НЕОБХОДИМ Е ЦИКЪЛ ЗА ИЗТОЧВАНЕ)>: това искане не може да се игнорира и ще е възможно да продължите с нормалната употреба на продукта само след извършено източване.

• ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНЯ КАМЪК

Тази специална функция, активирана на регуляри интервали, ви позволява да поддържате резервоара и веригата за пара в най-добро състояние.

На дисплея ще се появи съобщението <DESCALE CYCLE NEEDED (НЕОБХОДИМ Е ЦИКЪЛ ЗА ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНЯ КАМЪК)>, за да Ви напомни да изпълнявате тази операция редовно. Изискването за премахване на котлен камък се активира от броя на готварски цикли с пара, които са извършени или от работните часове на парогенератора от последния цикъл на премахване на котлен камък (вж. таблицата по-долу).

Съобщението „DESCALE“ (ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНЯ КАМЪК) се появява след:

15 цикъла на готвене с пара
22 часа време на готвене с пара

20 цикъла на готвене с пара

30 часа време на готвене с пара

КАК ДА ПОСТЪПИТЕ

Препоръчва се премахване на котлен камък

Не е възможно да се стартира цикъл с пара

докато не се извърши цикъл на премахване на котлен камък

Процедурата по премахване на котлен камък може да се

извърши и когато потребителят желае по-добро почистване на резервоара и вътрешния кръг за пара.

Средната продължителност на пълния цикъл на функцията е около 180 минути. След като функцията стартира, следвайте посочените на дисплея стъпки. Моля имайте предвид: Функцията може бъде спряна на пауза, но ако се откаже, целият цикъл по отстраняване на котлен камък трябва да бъде повторен.

» **DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**

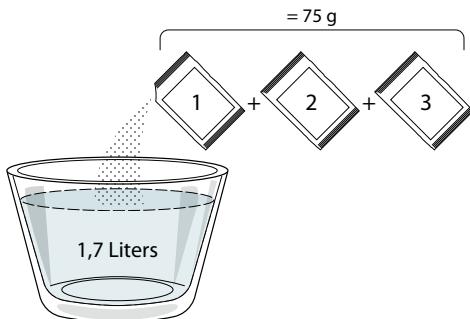
Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ Съд под пробката за източване на водата)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN). Ако в резервоара няма вода, уредът ще премине автоматично към СТЪПКА 1 ОТ 8.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейност преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следното относно съобщение: "WATER IS TOO HOT (водата е прекалено гореща): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА).

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

» **СТЪПКА 1 ОТ 8: ОТСТР. ВАРОВИК (~120 МИН.)**

Когато на дисплея се появи съобщение да подгответе разтвора за премахване на котлен камък, добавете 3 пакетчета (равняващи се на 75 g) от специфичния препарат за премахване на котлен камък във фурни WPRO* в 1,7 литра питейна вода със стайна температура.



След като разтворът за премахване на котлен камък се налее в отделението, натиснете **START** за стартиране на основния процес по премахване на котлен камък.

Етапите на премахване на котлен камък не изискват да сте до уреда. След завършване на всеки етап ще бъде подаден акустичен сигнал и дисплеят ще покаже инструкции за продължаване към следващия етап.

» **СТЪПКА 2 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**

Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ Съд под пробката за източване на водата)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN).

» **СТЪПКА 3 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)**

За да почистите резервоара и веригата за пара, трябва да извършите цикъл на изплакване.

Когато дисплеят покаже <REFILL THE TANK> (ДОЛЕЙТЕ ТЕЧНОСТ В РЕЗЕРВОАРА), моля, налейте питейна вода в отделението, докато дисплеят покаже <TANK REFILLED> (ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР) и след това натиснете **START** за започване на първото изплакване.

СТЪПКА 4 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)

- » **СТЪПКА 5 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)**
- » **СТЪПКА 6 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**
- » **СТЪПКА 7 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)**
- » **СТЪПКА 8 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**

След последната операция по източване натиснете **CLOSE** за завършване на премахването на котлен камък.

Когато процедурата по премахване на котлен камък завърши, ще е възможно да се използват всички функции с пара.

*WPRO препарат за премахване на котлен камък е предлаганият професионален продукт за поддръжката по най-доброя начин на функцията с пара във фурната. Следвайте инструкциите за употреба на опаковката. За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на www.whirlpool.eu

Whirlpool не носи отговорност за щети, причинени от използването на други почистващи продукти, предлагани на пазара..

СПИРАНЕ НА ЗВУКА

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

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.
- Пълзнете по показаното съобщение.

MORE MODES (ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ)

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

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 (минути)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Кейкове с пандишпан		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
Кейкове с пълнка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 – 200	30 - 85	
		Да	160 – 200	35 - 90	
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто		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	40 - 60	
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45 *	
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 *	
Лазания / Плодови пити / Печена паста / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	

ФУНКЦИИ

Конвенционално готвене

Форсирани въздух

Печене с конвекция

Грил

Турбо грил

MaxiCooking

Cook 4

Еко Форсирани Въздух

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	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 (Висока)	3 - 6	
Риба филе / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средна - Висока)	15 - 30 **	
Печено пиле 1-1,3 кг		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	
Печени картофи		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	
Зеленчуков огретен		-	3 (Висока)	10 - 25	
Бисквитки		Да	135	50 - 70	
Тартове		Да	170	50 - 70	
Кръгли пици		Да	210	40 - 60	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазания (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазания (ниво 2) / парчета месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120	
Лазания и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Печено месо с плънка		-	200	80 - 120 *	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 *	

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

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

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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

Таблицата включва: рецепти, необходимо ли е предварително загряване, температура (°C), ниво на грила, продължителност на готовенето (в минути), принадлежности и ниво, препоръчани за готовенето. Времената за готовене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изиска такова). Температурите и продължителността на готовене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчани 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 готовене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати следвайте съветите, дадени в готоварската таблица, за избор на аксесоари (доставени), които могат да бъдат поставени на различните рафтове.

ФУНКЦИИ		Конвенционално готовене		Форсиран въздух		Печене с конвекция		Грил		Турбо грил		MaxiCooking		Cook 4		Eco Форсиран Въздух
---------	--	-------------------------	--	-----------------	--	--------------------	--	------	--	------------	--	-------------	--	--------	--	---------------------

ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА

Рецепта	Ниво на парата	Предварително загряване	Температура (°C)	Продължителност на готвенето (мин)	Ниво и принадлежности
Маслени бисквити / Курабийки	СЛАБО	-	140 - 150	35 - 55	3
	СЛАБО	-	140	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	140	40 - 60	5 3 1
Малка торта / Мъфин	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	3
	СЛАБО	-	150	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	150	40 - 60	5 3 1
Кейкове, замесени с мая	СЛАБО	-	170 - 180	40 - 60	2
Пандишпанови кейкове	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	2
Фокача	СЛАБО	-	200 - 220	20 - 40	3
Самун хляб	СЛАБО	-	170 - 180	70 - 100	3
Хлебче	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Багета	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Печени картофи	СРЕДНО	-	200 - 220	50 - 70	3
Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	СРЕДНО	-	180 - 200	60 - 100	3
Телешко / Говеждо / Свинско (парчета)	СРЕДНО	-	160 - 180	60-80	3
Говеждо печено алангле 1 kg	СРЕДНО	-	200 - 220	40 - 50	3
Говеждо печено алангле 2 kg	СРЕДНО	-	200	55 - 65	3
Агнешки бут	СРЕДНО	-	180 - 200	65 - 75	3
Задушени свински джоланчета	СРЕДНО	-	160 - 180	85 - 100	3
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	СРЕДНО	-	200 - 220	50 - 70	3
Пилешко / токачка / патица (парчета)	СРЕДНО	-	200 - 220	55 - 65	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	СРЕДНО	-	180 - 200	25 - 40	3
Риба филе	ВИСОКО	-	180 - 200	15 - 30	3

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Категория храни		Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА	Прясна лазания	2	500 - 3000 g	
	Замразена лазания	2	500 - 3000 g	Пригответе според предпочитаната от Вас рецептa. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете със сирене, за да постигнете перфектното запичане
МЕСО	Говеждо месо	Печено говеждо	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
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
Месни ястия	Кебапи	5 4	една скара	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 1/2 от времето на готвене
	Наденички и вурст	5 4	1,5 - 4 cm	Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 3/4 от времето на готвене
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Печено филе и печена риба	3 2	0,5 - 2,5 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
	Замразени филета от риба	3 2	0,5 - 2,5 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
Печени морски дарове	Миди "Сен Жак"	4	една тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
	Миди	4	една тава	
ЗЕЛЕНЧУЦИ	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
Гратен със зеленчуци	Други зеленчуци	3	500 - 1500 g	
	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 рецептa. Поръсете сирене, за да получите перфектната коричка
	Броколи	3	1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецептa. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете със сирене, за да постигнете перфектното запичане
	Карфиол	3	1 тава	
	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 принадлежности	Количество	Информация за готвенето
ТОРТИ И СЛАДКИШИ	Пандишпанов кейк във форма за печене	2	Пригответе 500-900 г тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
	Бисквитки	3	Пригответе 500 г брашно, 200 г подсолено масло, 200 г 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
	Сладкиши от парено тесто	3	Разпределете поравно в тавата за печене. Оставете да се охлади преди сервиране
	Тарт във форма за печене	3	Пригответе 500 г брашно, 200 г подсолено масло, 200 г захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го сгънете във формата за печене. Напълнете с мармелад и започнете готвенето
	Щрудел	3	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	Покрайте формата за пай с блата и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодовия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела
ХУЛЯ	СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ	2	Покрайте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Направете плънка за тестото според предпочитаната от Вас рецепта
	Кифлички	3	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте предназначенната функция на фурната за втасване
	Сандвич руло във форма за печене	2	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначенната функция на фурната за втасване
	Самун хляб	2	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
	Багети	3	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на рула за багети преди втасване. Използвайте предназначенната функция на фурната за втасване
	Тънка пица	2	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
ПИЦА	Дебела пица	2	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
	Замразена пица	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	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 половина 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 микрофибрна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. 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 микрофибрна 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 кондензиралата влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.
- Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването.

- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ 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.

ПАРОГЕНЕРАТОР

За да сте сигурни, че фурната работи винаги при оптимална производителност и за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик във времето, препоръчваме редовно да използвате функциите „Източване“ и „Отстраняване на варовик“.

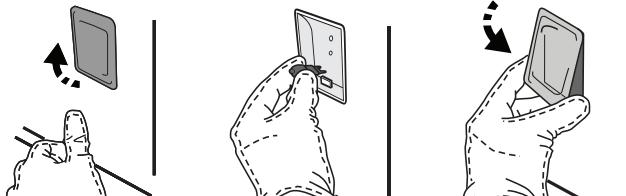
След дълъг период на неупотреба на функцията "Forced Air + Steam" (Форсиран въздух + пара) е силно препоръчително да активирате цикъл на готвене с празна фурна, като напълните дограме резервоара.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Свалете носачите.
- Свалете капака на лампата.
- Сменете лампата.
- Поставете отново капака на лампата, като го натиснете силно, докато щракне на място.
- Репозиционирайте водачите.
- Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

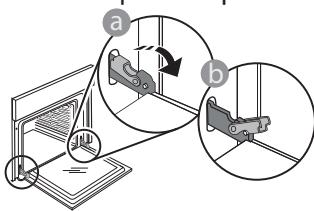
Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

Не пипайте халогенните крушки с голи ръце, тъй като Вашите отпечатъци могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

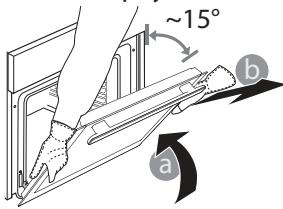


СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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

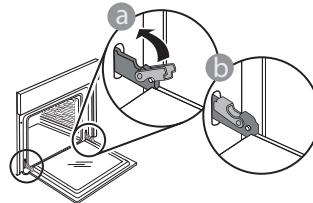


- Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

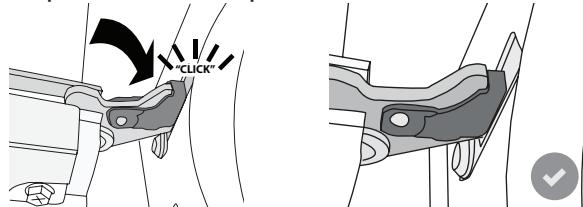


За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте куничките на пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.

- 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

WIFI не се предлага за Русия

Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вграденият 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 тетеринг 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 "Settings" (Настройки) и докоснете иконата WiFi или погледнете уреда: 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.

Какво трябва да е разстоянието между маршрутизатора и уреда?

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 мобилен 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 на дисплея се появя или уредът не може да установи стабилна връзка с маршрутизатора?

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 конфигуриране на мрежата изключете захранването, изчакайте 20 секунди и отново включете уреда: 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.

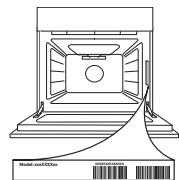
ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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 запаметени 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 загрява.	Включен е режим на демонстрация. 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.	Натиснете  , докоснете  "Info" и след това изберете „Store Demo Mode“ за да излезете.
Иконата  се показва на дисплея.	Активирането на дистанционно управление не е позволено за Вашата държава.	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 сдвоеване с мрежата: Натиснете  , докоснете  „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“.
Свързването не се поддържа.		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:

- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu
- Използвайте QR кода
- Като алтернатива **свържете се с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гарантционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.





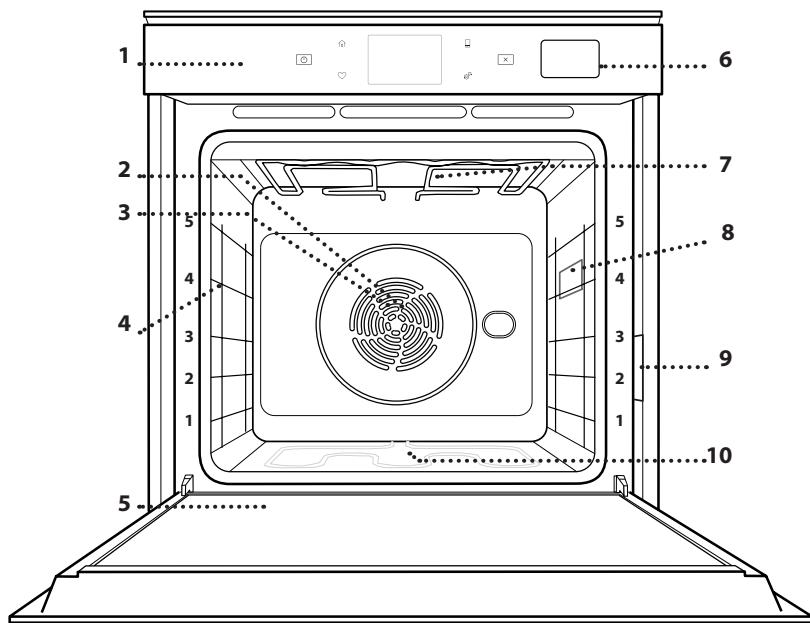
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register

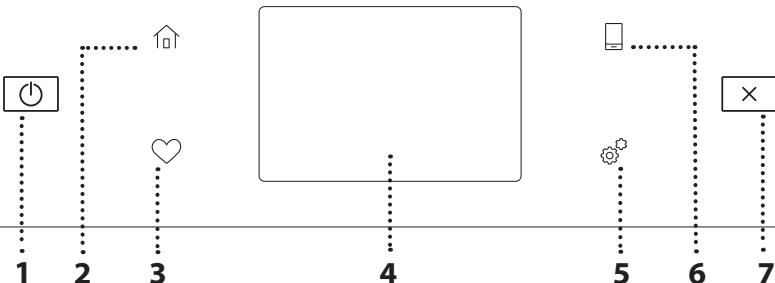
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



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

- 2. DOMŮ**
Pro rychlý přístup do hlavní nabídky.

- 3. OBLÍBENÉ**
Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

- 4. DISPLAY**

- 5. NÁSTROJE**

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

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

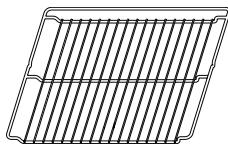
Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



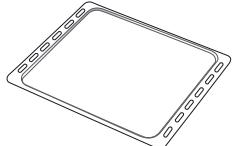
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí

ODKAPÁVACÍ PLECH



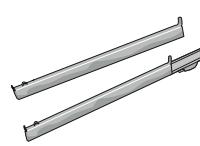
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmání příslušenství.

* K dispozici pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

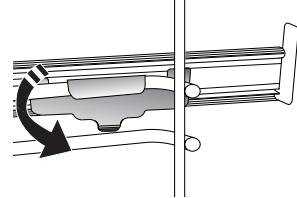
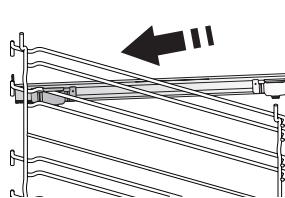
DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE PEČENÍ



MANUÁLNÍ FUNKCE

- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**
Pro rychlý předehřev trouby.
- **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **GRIL**
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBOGRIL**
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **HORKÝ VZDUCH**
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
- **HORKÝ VZDUCH + PÁRA**
Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožnuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a štavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.
- **FUNKCE COOK 4**
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řídte pokyny v tabulce pečení.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**
 - » **ROZMRAZIT**
Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
 - » **UCHOVAT TEPLÉ**
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» KYNUTÍ

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

» POLOTOVARY

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

» MAXI VAŘENÍ

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

» ECO HORKÝ VZDUCH

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

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

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



6th SENSE

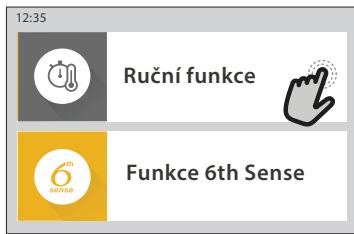
Tato funkce umožnuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řidte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Troubu nemusíte předehřívat.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO displeje



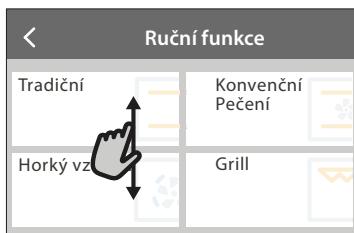
Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



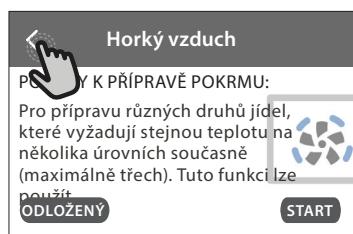
Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:

Klepнete na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.



Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepнete na < .



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.
- Klepнete na požadovaný jazyk.

Klepnutím na tlačítko < se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. NASTAVENÍ WIFI

Funkce 6th Sense Live vám umožňuje troubu obsluhovat vzdáleně přes mobilní zařízení. Aby bylo možné spotřebič ovládat dálkově, musíte nejdříve úspěšně dokončit postup nastavení připojení. Tento postup je nutný pro registraci spotřebiče a připojení k vaší domácí síti.

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

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

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

Abyste mohli používat tuto funkci, budete potřebovat: chytrý telefon nebo tablet a bezdrátový router připojený k internetu. Pomocí chytrého zařízení zkонтrolujte, že je signál vaší domácí bezdrátové sítě v blízkosti spotřebiče dostatečně silný. Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android s rozlišením 1 280 x 720 (nebo vyšším) či iOS.

V obchodě s aplikacemi naleznete informaci o kompatibilitě aplikace s jednotlivými verzemi Android nebo iOS.

Bezdrátový router: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

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

2. Vytvořte si účet

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

3. Zaregistrujte svůj spotřebič

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

4. Připojení k WiFi

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

Pokud váš router podporuje WPS 2.0 (nebo vyšší), zvolte „RUČNÍ“ a poté klepněte na „Nastavení WPS“: Na bezdrátovém routeru stiskněte tlačítko WPS, abyste vytvořili připojení mezi oběma zařízeními. V případě potřeby můžete produkt připojit i ručně pomocí možnosti „Vyhledat síť“.

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

Adresa MAC se zobrazuje pro modul WiFi.

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

3. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znova.

4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramovaná tak, aby spotřebovala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť mající hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 ampérů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 ampérů).

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

5. ZAHRÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápacu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními funkcemi nebo funkcemi „6th Sense“.

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKcí

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV.VÝK

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.

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

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během pečení zrušit nastavenou dobu přípravy a pečení ukončit ručně, klepněte na nastavenou dobu pečení a poté zvolte „STOP“.

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6th SENSE

Funkce 6th Sense vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

- Ze seznamu si vyberte recept.

Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „JÍDLO SE 6th SENSE“ (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „LIFESTYLE“.

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ

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

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavte požadovaný čas spuštění nebo ukončení.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START“ a doba odkladu se začne odpočítávat.

- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

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

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

6. PŘEDEHŘEV

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

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

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

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

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

7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

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

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

Před skončením pečení vás může trouba vyzvat ke kontrole pokrmu stejným způsobem. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

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

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je po dokončení

pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.

- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na  prodloužíte pečení.

9. OBLÍBENÉ

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

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

ULOŽENÍ FUNKCE

Po skončení funkce klepněte na  a uložte si ji jako oblíbenou. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením. Displej vám umožní uložit funkci až pro čtyři oblíbené pokrmy dne včetně snídaně, oběda, svačiny a večeře.

- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.
- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte : funkce budou rozděleny podle jednotlivých pokrmů dne a uvidíte několik návrhů.

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu
- Procházejte zobrazeným seznamem.
- Klepněte na požadovaný recept nebo funkci.
- Pečení aktivujete klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:

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

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

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

Je možné kombinovat časový úsek pouze s pokrmem.

10. NÁSTROJE

Klepnutím na ☰ si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.

AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte ☰.
- Klepněte na ☰.

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

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

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

PYROLYTICKÉ SAMOČIŠTĚNÍ

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici máte tři samočisticí cykly s rozdílnou dobou trvání: vysoký, střední, nízký. Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

- Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkонтrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.
- Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, před použitím funkce Pyro odstraňte z vnitřku trouby hrubé nečistoty a očistěte vnitřní dvířka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklů podle svých potřeb.
- Zvolenou funkci aktivujte klepnutím na „START“. Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou. Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

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

Upozornění: Pyrolytický cyklus můžete aktivovat rovněž v případě, když je nádržka naplněna vodou.

• VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Za účelem zachování optimálních podmínek pro provoz spotřebiče doporučujeme vypouštět vodu pokaždé, když u trouby použijete parní cyklus.



Po vybrání funkce „Vypustit vodu“ provedte uváděné kroky: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vložte velkou nádobu. Jakmile se spustí vypouštění, držte nádobu na místě, dokud není proces dokončen. Průměrná doba odtoku vody při plném naplnění je přibližně tři minuty.

V případě potřeby je možné proces vypouštění pozastavit krátkým poklepáním na nápis PAUZA na displeji (například pokud by se nádoba naplnila již v průběhu vypouštění).

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

Upozornění: Aby bylo zajistěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE PŘÍLIŠ HORKÁ: POČKEJTE, DOKUD TEPLOTA NEKLESNE“.

Důležité: Pokud vodu nebudete pravidelně vypouštět, po několika dnech od posledního doplnění o to požádá sám spotřebič prostřednictvím zprávy < NUTNO VYPUSTIT >: tuto výzvu nelze ignorovat a v normálním používání spotřebiče bude možné pokračovat až po vypouštění vody.

• ODVÁPNĚNÍ

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

Na displeji se zobrazí zpráva < ODVÁPNĚNÍ NUTNÉ >, která vám připomene, abyste tuto akci prováděli pravidelně.

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

POTÉ SE OBEJVÍ ZPRÁVA „ODVÁPNIT PROSÍM“	CO UDĚLAT
15 cyklů pečení v páře	Odvápnění je doporučeno
Pečení v páře v délce trvání 22 hodin	Dokud neprovedelete odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout
20 cyklů pečení v páře	
Pečení v páře v délce trvání 30 hodin	

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vycistit nádržku a vnitřní parní okruh důkladněji.

Průměrná doba trvání kompletní funkce je asi 180 minut. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

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

» VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

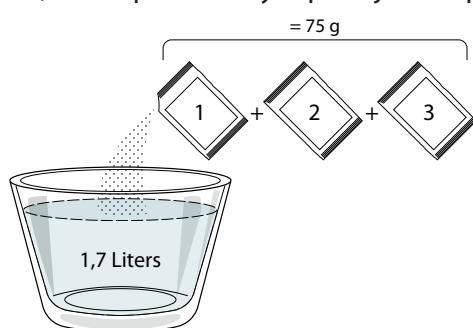
Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD ODTOK VODY>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody“. Pokud zásobník vodu neobsahuje, spotřebič automaticky přeskočí do KROKU 1 Z 8.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE PŘÍLIŠ HORKÁ: POČKEJTE, DOKUD TEPLOTA NEKLESNE“.

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

» KROK 1 Z 8: ODVÁPŇOVÁNÍ (~ 120 MIN.)

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



Po nalití odvápnovacího prostředku do zásobníku stiskněte **START** pro spuštění odvápnovacího procesu. Odvápnovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých kroků zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další krok.

» KROK 2 Z 8: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD ODTOK VODY>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody“.

» KROK 3 Z 8: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 min)

Pro vycištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach.

Jakmile se na displeji zobrazí výzva <NAPLŇTE NÁDRŽ>, nalejte prosím vodu do zásobníku, dokud se na displeji neobjeví hlášení „Plná nádrž“ a následně stiskněte **START** pro zahájení prvního proplachu.

KROK 4 Z 8: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

» KROK 5 Z 8: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 MIN)

» KROK 6 Z 8: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

» KROK 7 Z 8: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 MIN)

» KROK 8 Z 8: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

Po posledním propláchnutí stiskněte **CLOSE**, čímž se proces odvápnění dokončí.

Po dokončení procesu odvápnění bude možné používat všechny parní funkce.

Odvápnovací prostředek *WPRO je námi doporučovaný profesionální přípravek pro zachování maximálního výkonu parní funkce vaši trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obracejte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.

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

ZTLUMIT

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

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

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

VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábesového režimu a přístupu k řízení výkonu.

PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

WI-FI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFO

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	30–50	
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	
		Ano	160–200	35–90	
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20–40	
		Ano	140	30–50	
		Ano	140	30–50	
		Ano	135	40–60	
Koláčky / muffiny		Ano	170	20–40	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	40–60	
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	
		Ano	180–190	35–45	
		Ano	180–190	35–45 *	
Pusinky		Ano	90	110–150	
		Ano	90	130–150	
		Ano	90	140–160 *	
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	
		Ano	190–230	20–50	
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	
		Ano	250	10–15	
		Ano	250	10–20	
Mražená pizza		Ano	220–240	15–30	
		Ano	180–190	45–55	
		Ano	180–190	45–60	
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–70 *	
		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	
Pečivo z listového těsta		Ano	180–190	20–40 *	
		Ano	180–190	20–40	
		Ano	180–190	20–40 *	
Lasagne / flan (pečený pudink) / zapékání těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Konvenční Pečení



Gril



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco horký vzduch

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

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Konvenční Pečení



Gril



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco horký vzduch

Whirlpool

HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Recept	Úroveň páry	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Sušenky / linecké pečivo	NÍZKÝ	–	140–150	35–55	3
	NÍZKÝ	–	140	30–50	4 1
	NÍZKÝ	–	140	40–60	5 3 1
Malý moučník / muffin	NÍZKÝ	–	160–170	30–40	3
	NÍZKÝ	–	150	30–50	4 1
	NÍZKÝ	–	150	40–60	5 3 1
Kynuté koláče	NÍZKÝ	–	170–180	40–60	2
Piškotové koláče	NÍZKÝ	–	160–170	30–40	2
Focaccia	NÍZKÝ	–	200–220	20–40	3
Bochník chleba	NÍZKÝ	–	170–180	70–100	3
Malý chléb	NÍZKÝ	–	200–220	30–50	3
Bageta	NÍZKÝ	–	200–220	30–50	3
Pečené brambory	STŘ	–	200–220	50–70	3
Telecí/hovězí/vepřové 1 kg	STŘ	–	180–200	60–100	3
Telecí/hovězí/vepřové kousky	STŘ	–	160–180	60–80	3
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg	STŘ	–	200–220	40–50	3
Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg	STŘ	–	200	55–65	3
Jehněčí kýta	STŘ	–	180–200	65–75	3
Dušené vepřové koleno	STŘ	–	160–180	85–100	3
Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg	STŘ	–	200–220	50–70	3
Kuře/perlička/kachna, kousky	STŘ	–	200–220	55–65	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, liliky)	STŘ	–	180–200	25–40	3
Rybí filé	VYSOKÝ	–	180–200	15–30	3

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Kategorie potravin		Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé lasagne	2	500–3 000 g	
	Mražené lasagne	2	500–3 000 g	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypete sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
MASO	Hovězí	Rostbíf	3	600–2 000 g
		Hamburger	5 4	1,5–3 cm Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Vepřové	Vepřová pečeně	3	600–2 500 g
		Vepřová žebra	5 4	500–2 000 g Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte
ZELENINA	Kuře	Pečené kuře	2	600–3 000 g
		Filé / prsa	5 4	1–5 cm Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsní svalem nahoru
Grilované mořské plody	Masová jídla	Kebaby	5 4	jedna mřížka Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 1/2 doby pečení obraťte
		Párky & wurstel	5 4	1,5–4 cm Rovnoměrně rozložte na mřížku. Po uplynutí 3/4 doby pečení obraťte
Grilované mořské plody	Opékané masové filety a rybí filé	Filety	3 2	0,5–2,5 cm Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
		Zmrzařené rybí filety	3 2	0,5–2,5 cm Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
Grilované mořské plody	Mušle	4	jeden plech Posypete nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou	
		Slávky	4	jeden plech
Grilované mořské plody	Garnáty	4 3	jeden plech Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami	
		Krevety	4 3	jeden plech
Gratinovaná zelenina	Pečená zelenina	Brambory	3	500–1 500 g Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
		Plněná zelenina	3	100–500 g každý Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami
Gratinovaná zelenina	Jiná zelenina	Jiná zelenina	3	500–1 500 g
		Brambory	3	1 plech Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
Gratinovaná zelenina	Rajčata	Rajčata	3	1 plech Posypete nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou
		Papriky	3	1 plech Připravte podle svého oblíbeného receptu. Posypete sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
Gratinovaná zelenina	Brokolice	Brokolice	3	1 plech Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypete sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu
		Květák	3	1 plech
Gratinovaná zelenina	Jiné	Jiné	3	1 plech Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
		Příslušenství		Odkapávací plech / plech na pečení na roštu

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt

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

Kategorie potravin	Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro vaření/pečení
KOLÁČE A CUKROVÍ	Piškot ve formě		0,5–1,2 kg Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečícím papírem vyložený a vymaštěný pečící plech
	Sušenky		0,2–0,6 kg Výpracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Těsto rovnomořně roztahněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečící plech
	Zákusky z odpalovaného těsta		1 plech Rovnoměrně rozložte na pečící plech. Před použitím nechejte vychladnout
	Ovocný koláč ve formě		0,4–1,6 kg Výpracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte vychladnout. Těsto rovnomořně roztahněte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte
	Jablečný závin		0,4–1,6 kg Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypete cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte
CHLÉB	Plněný ovocný koláč		0,5–2 kg Těsto vložte do koláčové formy, jež dno vysype strouhanou, aby nasáklá štávou z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí
	SLANÉ KOLÁČE		800–1 200 g Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu
	Žemle		60–150 g každý Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Sendvičový bochník ve formě		400–600 g každý Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Velký chléb		700–2 000 g Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečící plech
PIZZA	Bagety		200–300 g každý Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru bagety. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Pizza slabá		kulatý plech Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Nechte jej nakynout pomocí příslušné funkce trouby. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečící plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Pizza silná		kulatý plech
Mražená pizza			1–4 vrstvy Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na mřížku

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/zíraté prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrhy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísňený povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění

doporučujeme spustit funkci automatického čištění.

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

NÁDRŽKA

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

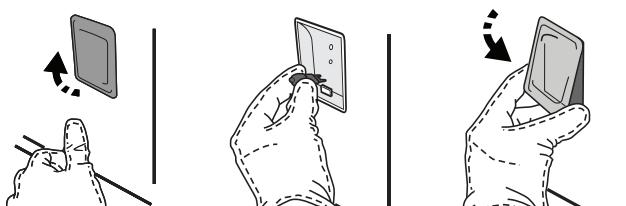
Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Vyjměte boční vodicí mřížky.
- Sejměte kryt žárovky.
- Vyměňte žárovku.
- Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
- Instalujte zpět boční vodicí mřížky.
- Znovu připojte troubu k elektrické síti.

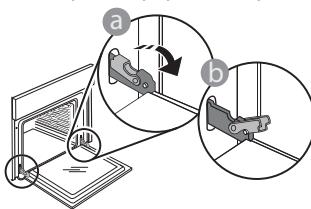
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

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

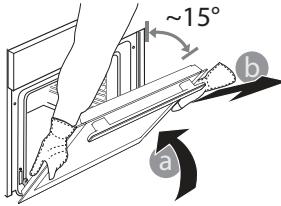


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

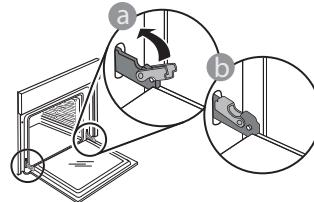


- Dvírka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojet. Dvírka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvírka na stranu na měkký povrch.

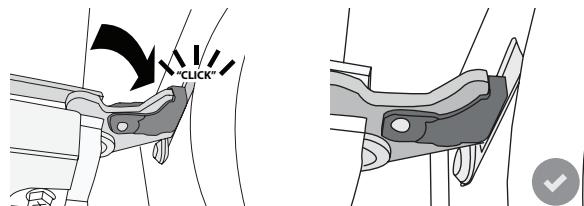


Dvírka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, namířujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

Často kladené otázky k Wi-Fi

Wi-Fi není dostupné v Rusku

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

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

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

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

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

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

Kde najdu MAC adresu zařízení?

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

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

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

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

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

Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí WiFi neprekračují maximální počet povolený směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od spotřebiče?

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

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

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

Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

Podívejte se do dokumentace ke směrovači. Na směrovači

je obvykle štítek s informacemi, které potřebujete k přístupu na stránku nastavení zařízení prostřednictvím připojeného zařízení.

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

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

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

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

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

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

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

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

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

Některá nastavení trvají několik sekund, než se v aplikaci zobrazí.

Jak mohu změnit svůj účet Whirlpool, ale ponechat své spotřebiče připojené?

Můžete si vytvořit nový účet, ale nezapomeňte odebrat vaše spotřebiče ze starého účtu před jejich přesunutím na váš nový účet.

Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znova nakonfigurovat nastavení.

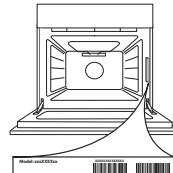
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistěte tak, zda porucha přetravává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uvedte číslo následující za písmenem „F“. Stiskněte  , klepněte na  a poté zvolte „Obnovit tovární nastavení“. Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 A. Pro tuto úpravu stiskněte  , zvolte  „Více módů“ a poté „Řízení výkonu“.
Trouba se nezahřívá.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte  , klepněte na  „Info“ a poté zvolte „Uložit Demo režim“ a opusťte nabídku.
Na displeji je zobrazena ikona  .	Wi-Fi router je vypnuty. Byly změněny vlastnosti routeru. Bezdrátové připojení nedosahuje ke spotřebiči. Trouba nemůže navázat stabilní připojení k domácí síti. Konektivita není podporována.	Zkontrolujte, zda je Wi-Fi router připojený k internetu. Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál Wi-Fi. Zkuste provést restart routeru. Viz oddíl „Často kladené otázky k Wi-Fi“ Pokud došlo ke změně vlastností vaši domácí sítě, provedte párování se sítí: Stiskněte  , klepněte na  „Wi-Fi“ a poté zvolte „Připojení k síti“.
Konektivita není podporována.	Dálkové ovládání není ve vaší zemi povoleno.	Před zakoupením ověřte, zda je ve vaší zemi povoleno dálkové ovládání elektronických spotřebičů.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



Whirlpool

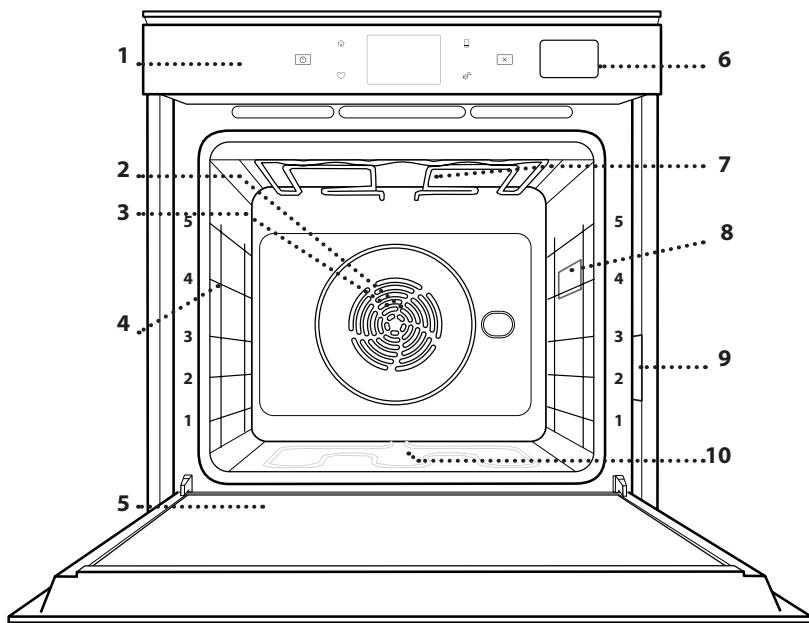


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
seade aadressil www.whirlpool.eu/register



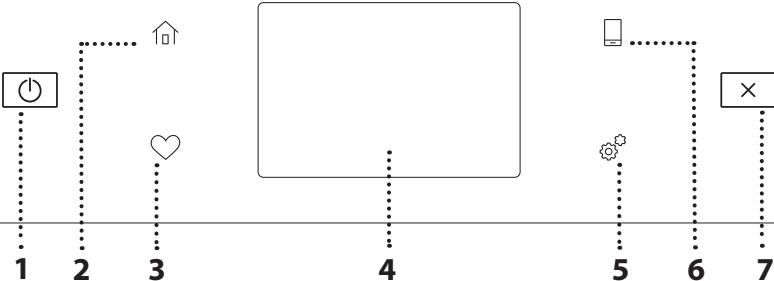
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha
(pole nähtav)
4. Riilisiinid
(taseme number on märgitud
ahju esiküljel)
5. Uks
6. Veesahtel
7. Ülemine soojenduselement/
grill
8. Lamp
9. Andmeplaat
(ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha
(ei ole näha)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks
peamenüüsse.

3. LEMMIKUD

Lemmifunktsoonide loetelu
kuvamiseks.

4. EKRAAN

5. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel
valimiseks ja ahju seadete ning
eelistuste muutmiseks.

6. KAUGJUHTIMINE

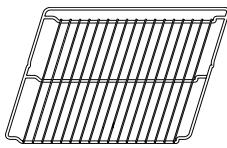
Rakenduse 6th Sense Live
Whirlpool kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

Kõigi ahjufunktsoonide
peatamiseks, välja arvatud kell,
köögitalimer ja nupulukk.

TARVIKUD

REST



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

NÖRGUMISPANN



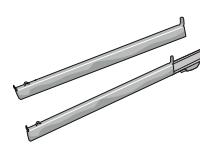
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudeliteil

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 röhtsalt mööda riulisooni ahju.

Muud tarvikud, nt nörgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga röhtsalt sisse lükata.

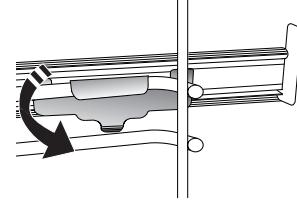
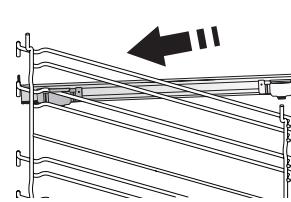
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riulisiinid 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. Korake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



KÄSIFUNKTSIOONID

- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
- **GRILLIMINE**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBO GRILL**
Suurte lihatükkide (koivid, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
- **SUNDÖHK**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (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.
- **FORCED AIR + STEAM (SUNDÖHK + AUR)**
Auru ja sundöhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt kröbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hörguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame valida kalale KÖRGE aurutaseme, lihale KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele MADALA aurutaseme.
- **COOK 4 FUNKTSIOONI**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve eine. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)**
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **ERIFUNKTSIOONID**
 - » **DEFROST (ÜLESSULATAMINE)**
Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
 - » **KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)**
Äsja küpsetatud toidu sooja ja kröbedana hoidmine.

» KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustükklist 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 ÕHU SUNDRINGLUS)

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

• FROZEN BAKE

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



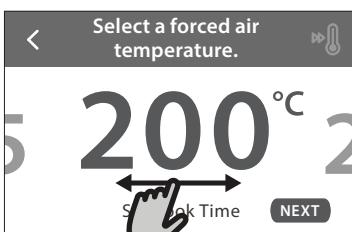
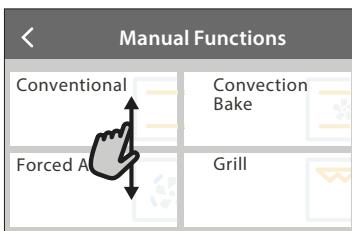
Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärthus või menüükirje.



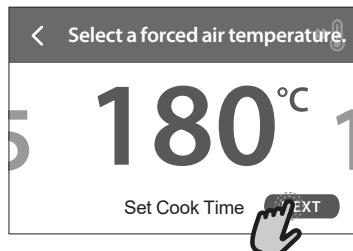
Kerimine läbi menüü või loendi:

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



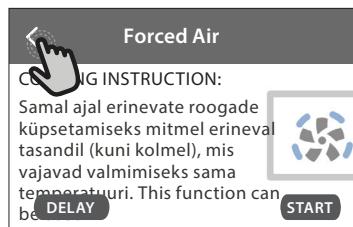
Seade kinnitamine ja järgmisele kuvalle liikumine:

Puudutage nuppu SET või NEXT.



Eelmisele kuvalle naasmine:

Puudutage nuppu < .



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

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

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

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

Nupu < puudutamisel viakse teid tagasi eelmisele kuvalle.

2. WIFI SEADISTAMINE

Funktsoon 6th Sense Live võimaldab kasutada ahju kaugjuhtimisega mobiilseadmost. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu. Ühendustoiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusesse 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: Nutitelefoni või tahvelarvutit ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit. Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lächedal tugev.

Miinimumnõuded.

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

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

Raadiovõrgu marsruuter: 2,4Ghz 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 mobiilseadmost vaadata ja juhtida.

3. Registreerige seade

Järgige seadme registreerimiseks rakenduses kuvatud juhiseid. Registreerimiseks on vajalik nutiseadme identifaator Smart Appliance IDentifier (SAID). Selle kordumatu koodi leiate seadme identimisplaadilt.

4. Ühendage WiFi-võku

Järgige skannimisega ühendamise hääldestustoimingut. Järgige rakenduses toodud juhiseid seadme ühendamiseks kodusesse raadiovõrku.

Kui teie marsruuter toetab protokolli 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.

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

3. SETTING THE TIME AND DATE (KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE)

Ahju ühendamisel koduvõrku määrratakse kellaeg ja kuupäev automaatselt. Vastasel korral tuleb need käsitsi seadistada

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
 - Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.
- Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev
- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
 - Kinnitamiseks puudutage nuppu SET.

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja 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 väärust vähendada (13 A).

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

5. AHJU KUUMUTAMINE

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

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu või puudutage ekraani.

Saate kuvالت valida käsfunktsioone 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 väärustute ja valige soovitud väärust. 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 väärust ja valige seejärel STOP.

3. SET 6TH SENSE FUNCTIONS (AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6th SENSE VALIMINE)

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

- Valige loendist retsept.

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

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

4. KÄIVITAMISE/LÖPETAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määräta küpsetamise viitaeg: Funktsioon käivitub või lõppeb teie poolt valitud ajal.

- Puudutage nuppu DELAY, et määräda soovitud käivitusaja või lõpuaeg.
- 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.

Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: Ahi jõub soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu

5. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE

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

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtsusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärust, 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 helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seadud temperatuurini.

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

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

Eelkuumutuse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsionidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

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

7. PAUSING COOKING (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. END OF COOKING (KÜPSETAMISE LÖPP)

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
- Vieminutise pruunistustüki käivitamiseks valige „Extra Browning”.
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu

9. 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 nuppu 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 kellaaga, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

- Vajutage nuppu
- Valige „Preferences”.
- Valige „Times and Dates”.
- Puudutage nuppu „Your Meal Times”.
- Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaaga.

- Puudutage muutmiseks vastavat söögikorda.

Kellaaja kirje saab siduda ainult söögikorraga.

10. TOOLS (TÖÖRIISTAD)

Vajutage nuppu  , et avada ükskõik millal tööriistade menüü „Tools“. Selles menüs 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.

Köögitalimeri avamine või muutmine:

- Vajutage nuppu .
- Puudutage nuppu .

Kui taimer on seatud aja lugemisel joudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

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

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

PYRO SELF CLEANING (PÜROLÜÜSPUHASTUS)

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kolm erineva kestusega isepuhastustsükli: kõrge, keskmine, madal. Soovitame kasutada lühemat tsüklit regulaarselt ja pikemat tsüklit ainult siis, kui ahi on väga must.

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud.

- Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riilisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidil alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
- Optimaalse puastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist ahju seest suuremad jäagid ja puhastage siseukus.
- Valige vastavalt vajadusele tsükkel.
- Valitud funktsiooni aktiveerimiseks puudutage nuppu START. Uks lukustub automaatselt ja ahi käivitab isepuhastustsükli: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

Pärast tsükli lõppu jäab uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambbris on langenud ohutule tasemele.

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

Pange tähele! Pürolüütile tsükli saab käivitada ka siis, kui paak on veega täidetud.

• ÄRAVOOL

Äravoolu funktsioon võimaldab vee väljalaskmist, et see katlassesse paaki ei jäeks. Seadme optimaalseks kasutuseks on soovitatav iga kord pärast aurutsükli kasutamist paak tühjendada.



Pärast funktsiooni „Drain“ (Äravool) valimist tehke järgmisi. Avage uks ja asetage suur kann äravooluotsaku alla, mis asub paneelist all paremal. Kui äravoolamine on alanud, hoidke kannu paigal, kuni toiming on lõpetatud. Täiskoguse äravooluks kulub ligikaudu kolm minutit.

Vajaduse korral on võimalik äravool katkestada, vajutades ekraanil nuppu PAUSE (PAUS) (nt kui kann saab tühjenduse käigus vett täis).

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasesest tsüklist on möödunud 4 tundi (või kui toodet on viimati toidetud). Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside „WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES“ (VESI ON LIIGA KUUM: OODAKE KUNI TEMPERATUUR LANGEB).

Tähtis! Kui paaki ei tühjendata regulaarselt, kuvab seade mõni päev pärast viimast täitmist teate, mis palub seda teha: <DRAIN CYCLE IS NEEDED (VAJALIK ON TÜHJENDUSTSÜKKEL)>; seda taotlust ei saa eirata ja toote tavapärase kasutamisega on võimalik jätkata alles pärast tühjendamist.

• KATLAKIVI

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab paagi ja auruahela heas korras.

Ekraanil kuvatakse teade <DESCALE CYCLE NEEDED (VAJALIK ON KATLAKIVIEEMALDUSE TSÜKKEL)>, et tuletada teile meelde seda toimingut regulaarselt teha.

Katlakivi eemaldamise nõude käivitab aurutamise tsükelite arv või aurukatla töötunnid viimasesest katlakivi eemaldamise tsüklist (vt alolevat tabelit).

Teade „DESCALE“ (KATLAKIVIEEMALDUS) pärast	MIDA TEHA
15 aurutamise tsüklit	Katlakivi eemaldamine on soovitatav
22 tundi aurutamist kestvus	
20 aurutamise tsüklit	Aurutamise-tsüklit pole võimalik käivitada enne katlakivi eemaldamist
30 tundi aurutamist kestvus	

Katlakivi eemaldamise protseduuri võib teha ka siis, kui kasutaja soovib paaki ja sisemist auruahelat põhjalikumalt puhastada.

Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 180 minutit. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid.

Pange tähele: Funktsiooni saab peatada, kuid kui see suvalisel ajal tühjendatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsükkel algusest peale uesti korrrata.

» ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

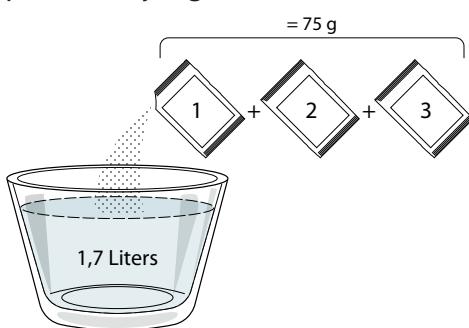
Kui ekraanil kuvatakse teade <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ASETAGE VEE ÄRAVOOLUAVA ALLA NÖÜ)>, tühjendage paak, nagu on kirjeldatud jaotises „Ärvool“. Kui paagis ei ole vett, jätab seade sammu 1/8 automaatselt vahele.

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasesest tsüklist on möödunud 4 tundi (või kui toodet on viimati toidetud). Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside „WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES“ (VESI ON LIIGA KUUM: OODAKE KUNI TEMPERATUUR LANGEB).

Kannu maht peab olema vähemalt 2 liitrit.

» SAMM 1/8: KATLAKIVI EEMALDAMINE (~120 MIN.)

Kui ekraanil kuvatakse teade, mis palub valmis panna katlakivieemalduse lahuse, lisage 3 kotikest (75 g) Oven WPRO* katlakivieemaldit 1,7 liitrile toatemperatuuril joogiveele.



Kui olete katlakivieemaldi lahuse sahlisse valanud, vajutage nuppu **START** et käivitada katlakivi eemaldamise põhiprotsess.

Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga etapi lõpetamist kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse juhtnöörid järgmise etapiga jätkamiseks.

» SAMM 2/8: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

Kui ekraanil kuvatakse teade <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (ASETAGE VEE ÄRAVOOLUAVA ALLA NÖÜ), jätkake tühjendamist, nagu on kirjeldatud jaotises „Ärvool“.

» SAMM 3/8: LOPUTAMINE (~ 20 min.)

Paagi ja auruahela puhastamiseks kasutage loputustüsüklit.

Kui ekraanil kuvatakse teade <REFILL THE TANK (TÄITKE PAAK)>, kallake sahlisse joogivett, kuni ekraanil kuvatakse teade <TANK REFILLED (PAAK TÄIS)>, seejärel vajutage esimese loputuse käivitamiseks nuppu **START**.

SAMM 4/8: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

» SAMM 5/8: LOPUTAMINE (~20 MIN.)

» SAMM 6/8: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

» SAMM 7/8: LOPUTAMINE (~20 MIN.)

» SAMM 8/8: ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)

Pärast viimast tühjendust vajutage katlakivieemalduse lõpetamiseks nuppu **CLOSE**.

Kui katlakivi eemaldamine on lõpetatud, saab kasutada kõiki aurufunktsioone.

Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav kasutada *WPRO katlakivieemaldit. Järgige pakendil olevaid kasutusujuhiseid. Tellimine ja lisateave müügijärgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.

VAIGISTAMINE

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.

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.

MORE MODES (MUUD REŽIIIMID)

Režiimi Sabbath valimiseks ja võimsuseadete avamiseks.

EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.

WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme lähtestamiseks ja tooteinfo vaatamiseks.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIL JA TARVIKUD
Kerkinud/biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160 - 200	30 - 85	
		Jah	160 - 200	35 - 90	
		Jah	150	20 - 40	
Küpsised		Jah	140	30 - 50	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	135	40 - 60	
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	40 - 60	
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	
		Jah	180 - 190	35 - 45	
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	
Besee		Jah	90	110 - 150	
		Jah	90	130 - 150	
		Jah	90	140 - 160 *	
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	
		Jah	190 - 230	20 - 50	
		Jah	220 - 240	25 - 50 *	
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	
		Jah	250	10 - 20	
		Jah	220 - 240	15 - 30	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singikoorepirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	
		Jah	180 - 190	45 - 60	
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	
		Jah	180 - 190	20 - 40	
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKTSIOONID								
Tavapärane								Eco Forced air (Säästlik öhu sundringlus)

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 - 200	45 - 65	
Lammast/vasikas/veis/siga (1 kg)		Jah	190 - 200	80 - 110	
Kröbeda kamaraga seapraad (2 kg)		—	170	110 - 150	
Kana/küülik/part (1 kg)		Jah	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/hani (3 kg)		Jah	190 - 200	80 - 130	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis(filee, terve)		Jah	180 - 200	40 - 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikörvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	50 - 60	
Röstleib ja -sai		—	3 (kõrge)	3 - 6	
Kalafilleed/-steigid		—	2 (keskmene)	20 - 30 **	
Vorstit / kebab / ribi / kotletid		—	2-3 (keskmene - kõrge)	15 - 30 **	
Praetud kana 1-1,3 kg		—	2 (keskmene)	55 - 70 ***	
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmene)	60 - 90 ***	
Ahjukartulid		—	2 (keskmene)	35 - 55 ***	
Köögiviljagrataän		—	3 (kõrge)	10 - 25	
Küpsised	 Cookies	Jah	135	50 - 70	
Tordid	 Tarts	Jah	170	50 - 70	
Ümarpitsad	 Round Pizza	Jah	210	40 - 60	
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/ lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalöigud (tase 1)	 Menu	Jah	190	40 - 120	
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 100 *	
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 *	
Kala ja köögivilji		Jah	180	30 - 50 *	
Täidetud praad		—	200	80 - 120 *	
Lihalöigud (küülik, kana, lammast)		—	200	50 - 100 *	

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaaja möödudes.

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelite loend: retseptid, kui vajalik on eelkuumutus, 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 köige madalamat soovituslikku väärust ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid väärusi. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalta tumedat värvit metallist koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreklaasi ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige sobivaima ahjutarviku (ahjuga kaasas) ja ahjutasandi valimisel küpsetustabelis antud juhiseid.

FUNKTSIOONID								Eco Forced air (Säästlik öhu sundringlus)
Tavapärane								

FORCED AIR + STEAM (SUNDÖHK + AUR)

Retsept	Aurutase	Eelkuumutus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud
Küpsised	MADAL	—	140 - 150	35 - 55	
	MADAL	—	140	30 - 50	
	MADAL	—	140	40 - 60	
Small cake / Muffin (Väike kook / muffin)	MADAL	—	160 - 170	30 - 40	
	MADAL	—	150	30 - 50	
	MADAL	—	150	40 - 60	
Pärmitainast koogid	MADAL	—	170 - 180	40 - 60	
Keeksid	MADAL	—	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	MADAL	—	200 - 220	20 - 40	
Saiapäts	MADAL	—	170 - 180	70 - 100	
Väike sai	MADAL	—	200 - 220	30 - 50	
Bagett	MADAL	—	200 - 220	30 - 50	
Ahjukartulid	MID	—	200 - 220	50 - 70	
Vasikas/veis/siga 1 kg	MID	—	180 - 200	60 - 100	
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	MID	—	160 - 180	60-80	
Veisepraad pooltoores 1 kg	MID	—	200 - 220	40 - 50	
Veisepraad pooltoores 2 kg	MID	—	200	55 - 65	
Lambakints	MID	—	180 - 200	65 - 75	
Hautatud seakoot	MID	—	160 - 180	85 - 100	
Kana/pärlkana/part 1–1,5 kg	MID	—	200 - 220	50 - 70	
Kana/pärlkana/part (tükid)	MID	—	200 - 220	55 - 65	
Täidetud aedviljad (tomatid, suvikörvitsad, baklažaan)	MID	—	180 - 200	25 - 40	
Kalafilee	KÖRGE	—	180 - 200	15 - 30	

KÜPSETUSTABEL

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 besamellikaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
	Beef (Loomaliha)	Roast beef (Rostbiif)	3	600–2000 g
		Hamburger	5 4	1,5–3 cm Määrite õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilöökamist seista vähemalt 15 minutit Enne küpsetamist määrite õliga ja raputage peale soola.
	Pork (Sealiha)	Roast Pork (Seapraad)	3	600–2500 g
		Pork Ribs (Searibid)	5 4	500–2000 g Määrite õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilöökamist seista vähemalt 15 minutit Enne küpsetamist määrite õliga ja raputage peale soola.
	Chicken (Kana)	Roast Chicken (Röstitud kana)	2	600–3000 g
		Fillet / Breast (Filee/rind)	5 4	1–5 cm Määrite õliga ja maitsstage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval Enne küpsetamist määrite õliga ja raputage peale soola.
	Meat dishes (Lihatoidud)	Kebabs (Kebabid)	5 4	üks rest Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 2/3 Enne küpsetamist määrite õliga ja raputage peale soola.
		Sausages & Wurstel (Vorstikesed)	5 4	1,5–4 cm Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 1/2 Jaotage ühtlaselt traatrestile.
FISH & SEAFOOD (KALA JA MERENNID)	Roasted fillet (Röstfilee) & Fish	Fillets (Fileed)	3 2	0,5–2,5 cm Määrite õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Frozen fish fillets (Külmutatud kalafilee)	3 2	0,5–2,5 cm Määrite õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	4	ük alus Katke saiapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliiga
		Mussels (Karbid)	4	ük alus
		Shrimps (Krevetid)	4 3	ük alus Määrite õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Prawns (Krevetid)	4 3	ük alus

TARVIKUD

Traatrest

Ahjuplaat või koogivorm traatrestil

Nõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat
traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaatNõrgumispann
500 ml veega

Toidukategooriad		Tase ja Tarvikud	Kogus	Valmistusteave
VEGETABLES (KÖÖGIVIL)	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid) 3 —	500–1500 g	Löigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage öli, soola ja ürtidega
	Stuffed Vegetables (Täidetud köögiviljad)	3 —	100–500 g tk	Määridge öliga 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	Löigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage öli, soola ja ürtidega
		Tomatoes (Tomatid) 3 —	1 alus	Katke saiapurguja ja maitsestage öli, 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 beshamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
		Others (Muud) 3 —	1 alus	
	Sponge Cake in tin (Vormis biskviitkook)	2 —	0,5–1,2 kg	Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile
CAKES & PASTRIES (KOOGID JA KONDIITRITOODED)	Cookies (Küpsised)	3 —	0,2–0,6 kg	Valmistage tainas 500 g jahust, 200 g soolatud võist, 200 g suhkrust, 2 munast. Maitsestage puuviljaessensiga. Laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja vormige oma soovi järgi. Asetage küpsised küpsetusplaadile
	Keedutaigen	3 —	1 alus	Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile. Laske enne kasutamist jahtuda
	Tordid	3 —	0,4–1,6 kg	Valmistage tainas 500 g jahust, 200 g soolatud võist, 200 g suhkrust, 2 munast. Maitsestage puuviljaessensiga. Laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja voltige vormi. Täitke marmelaadiga ja küpsetage
	Strudel (Struudel)	3 —	0,4–1,6 kg	Valmistage segu õunakuubikutest, seedermännipähklitest, kaneelist ja muskaatpähklist. Pange pannile võid, riputage peale suhkurt ja küpsetage 10–15 minutit. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku
	Fruit filled pie (Puuviljapirukas)	2 —	0,5–2 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põjhale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värskete puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
BREAD (LEIB)	SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD)	2 —	800–1200 g	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke pirukas oma lemmikretsepti järgi
	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 (Vööleiva 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 pitsatainast: 150 ml vett, 15 g pärmi, 200–225 g jahu, sool ja öli. Laske ahju kergitusfunktsiooniga kerkida. Rullige tainas laiali kergelt öliga määritud küpsetusplaadile. Lisage katteks näiteks tomateid, mozzarella juustu ja sinki
	Pizza Thick (Paks pitsa)	2 —	ümar, alus	
	Pizza Frozen (Külmutatud pitsa)	2 — 4 1 5 3 1 5 4 2 1 —	1–4 kihti	
				Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt traatrestile

TARVIKUD

Traatrest

Ahjuplaat või koogivorm traatrestil

Nõrgumispann/
küpsetusplaat
või ahjuplaat
traatrestilNõrgumispann /
küpsetusplaatNõrgumispann
500 ml veega

PUHASTAMINE AND HOOLDAMINE

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abraasiivseid küürimispastasid ega abraasiivseid/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 see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abraasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavaltsiis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.
- Kui seadme sisepindadel leidub

raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni.

- 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 svammiga.

AURUTI

Et tagada ahju parim jõudlus ja ära hoida katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsioone Äravool ja Katlakivi eemaldamine.

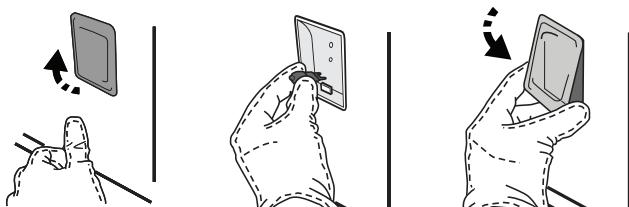
Kui funktsiooni Sundöhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud paagiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Eemaldage riilisiinid.
- Eemaldage lambi kate.
- Asendage pirn.
- Pange lambikate tagasi, surudes selle kindlalt oma kohale.
- Paigaldage riilisiinid tagasi.
- Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

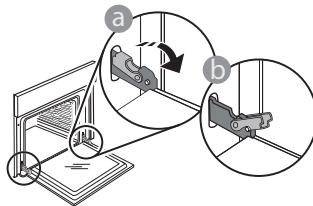
Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

Kui kasutate halogeenpirne, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmeljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.



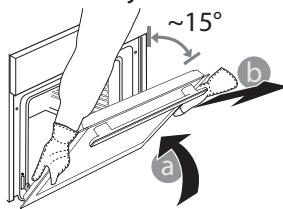
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kövasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tömmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



WIFI KKK

Millised WiFi-protokollid on toetatud?

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

Milliseid seadeid tuleb konfigureerida 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 möeldud püsühendusega seadmete jaoks.

Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida.

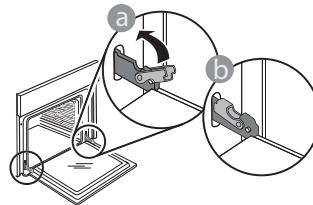
Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusesse raadiovõrku?

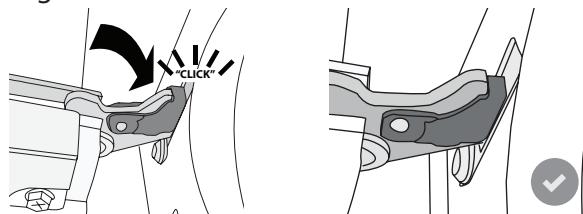
Avage marsruuteri konfiguratsioon (vt marsruuteri juhendit) ja kontrollige, kas seadme MAC-aadress on raadiovõrku ühendatud seadmete loendis.

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

- 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, korraage ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

WIFI ei ole Venemaal saadaval

Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage nuppu Settings ja seejärel puudutage ikooni WiFi või vaadake seadmel elevat silti.

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 vörku ühendatud seadmed ei kasutaks ära kogu vaba ribalaiust.

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

Kui kaugel peaks marsruuter seadmest 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, elektriiliini sillad (pole seadmega kaasas).

Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt

on marsruuteril kleebis, mille on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häällestuslehele minemiseks.

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

Sundige marsruuter kasutama kodust WiFi-kanalit.

Mida teha, kui ekraanil kuvatakse või kui seadme 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, tulemür 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 identifaator. 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 seade sisse. Kontrollige, kas rakendus näitab seadme kasutajaliidese olekut.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.

Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jäättes 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 jäätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmost ja need uesti konfigureerida.

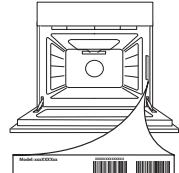
RIKKEOTSING

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 rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähelte 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 häällestus on muutunud. Raadiovõrk ei ulatu seadmeni. Ahjal 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 peatükki „WIFI KKK“ Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, tehke sidumine uesti: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  Wi-Fi 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.



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külalage meie veebilehte docs.whirlpool.eu
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.





KÖSZÖNÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT

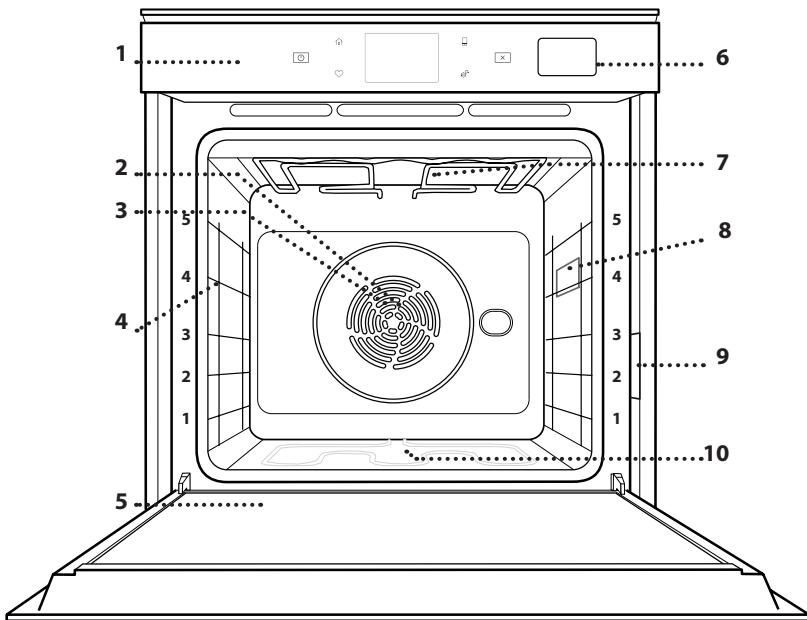
VÁLASZTOTTÁ

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register



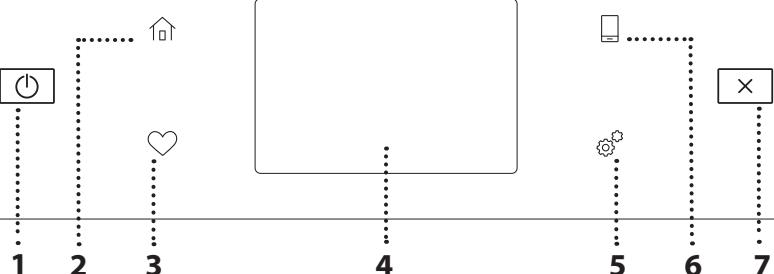
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polcvezető sínek
(a szintek a sütő elején vannak
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Vízbetöltő fiók
7. Felső fűtőelem/grill
8. Világítás
9. Azonosító tábla
(ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem
(nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE / KI
A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ
Gyors hozzáférés a főmenühöz.

3. KEDVENCEK
Megnyitja a leggyakrabban
használt funkciók listáját.

4. KIJELZŐ

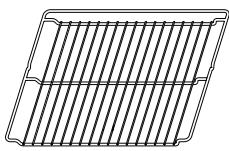
5. ESZKÖZÖK
Itt számtalan opció közül
választhat, és módosíthatja a sütő
beállításait.

6. TÁVVEZÉRLÉS
A 6th Sense Live Whirlpool
alkalmazás használatának
engedélyezése.

7. MÉGSE
A sütő minden funkcióját leállítja,
kivéve az órát, az időzítőt és a
gombzárat.

TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



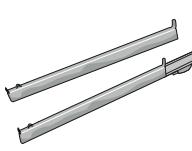
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szafft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* Csak bizonyos típusoknál elérhető

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

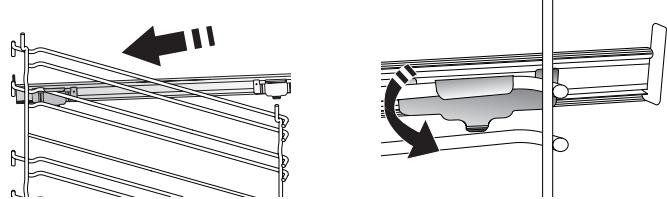
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérré, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhöz, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnel. Győződjön meg arról, hogy a tartósín szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósín bármely szintre felszerelhetők.

SÜTÉSI FUNKCIÓK



KÉZI FUNKCIÓK

• GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

• ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

• GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsögöző húslé és szoft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőracs alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• TURBO GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsögöző húslé és szoft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőracs alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.

• HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZLÉS

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szafatosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS gőzsztintet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

• COOK 4 FUNKCIÓK

Ez akkor hasznos, ha egyszerre 4 szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyaszottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.

• LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» KIOLVASZTÁS

Fagyaszott élelmiszerök gyors kiengedéséhez. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» KELESZTÉS

Sós vagy édes térszták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» KÉNYELEM

Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.

» MAXI SÜTÉS

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy minden oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha megloccsolni a húst.

» ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Töltött sültek és húsfélék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

• FAGYASZTOTT TÉSZTA

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyaszott készételek 5 különböző kategoriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



6th SENSE

Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELZŐ HASZNÁLATA



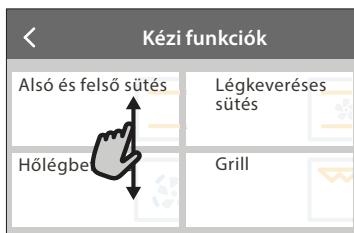
Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



Böngészés a menüben vagy a listákban:

Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.



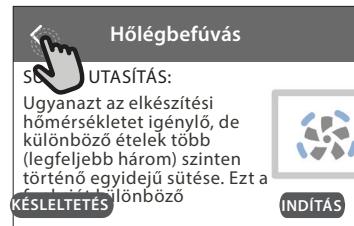
Beállítások mentése vagy továbblécés a következő képernyőre:

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.



Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) < ikont.



ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a ⌂ gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.

- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A < gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A készülék 6th Sense Live funkciója segítségével távolról is irányíthatja a sütőt egy okoseszközről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ehhez a folyamathoz készülékét regisztrálnia kell, és csatlakoztatnia kell az otthoni hálózathoz.

- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS MOST” gombot a kapcsolat beállításához.

Ha a „UGRÁS” gombot választja, a kapcsolatot beállíthatja egy későbbi időpontban.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router. Okoseszközén ellenőrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jele kellően erős-e a készülék közelében is.

Minimális rendszerkövetelmények.

Okoseszköz: Android, 1280x720 (vagy nagyobb) felbontású képernyővel vagy iOS.

Az App Store-ban ellenőrizze, hogy az alkalmazás kompatibilis-e az okoseszközön futó Android nagy iOS verzióval.

Vezeték nélküli router: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Töltsé le a 6th Sense Live alkalmazást

Az első lépés a sütő csatlakoztatásához az alkalmazás letöltése az okoseszközre. A 6th Sense Live alkalmazás végigvezeti Önt a kapcsolat beállításának itt felsorolt lépésein. A 6th Sense Live alkalmazást letöltheti az iTunes Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

2. Fiók létrehozása

Ha még nem rendelkezik fiókkal, először létre kell hoznia egyet. Ennek segítségével hálózatba rendezheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációhoz szüksége lesz a készülék Smart Appliance IDentifier (SAID) kódjára. Ez a kód a termékre rögzített azonosító táblán található.

4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

Kövesse a beállítási folyamat („scan-to-connect”) lépésein. Az alkalmazás végigvezeti Önt a készülék otthoni vezeték nélküli hálózathoz való csatlakoztatásának lépésein.

Ha az Ön routere támogatja a WPS 2,0 (vagy újabb) rendszert, válassza a „KÉZI” opciót, majd érintse meg a „WPS beállítás” gombot: Nyomja meg a vezeték nélküli routeren a WPS gombot a két készülék közötti kapcsolat létrehozásához.

Ha szükséges, a terméket manuálisan is csatlakoztathatja a „Search for a network” (Hálózat keresése) opcióval.

Az SAID-kód az okoseszköz és a készülék szinkronizálásához szükséges. Megjelenik a WIFI-modulhoz tartozó MAC-cím.

A csatlakoztatást csak akkor kell újra elvégezni, ha Ön megváltoztatja a router beállításait (pl. hálózat neve, jelszó vagy adatszolgáltató)

3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütő otthoni hálózatra való csatlakoztatásakor az időt és a dátumot a rendszer automatikusan beállítja. Más esetben ezeket manuálisan kell beállítani

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez. Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez. Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

4. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal. Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 ampperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsan el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsan el minden tartozékot a belséjéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órán keresztül.

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

- A sütő kikapcsolásához nyomja meg a ☰ gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol. A kijelzőn választhat a Kézi és a 6th Sense funkciók közül.
- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

HÖMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

- Léptessen végig a javasolt értékeken, és válassza ki az Önnel legmegfelelőbbet.

Ha a funkció engedélyezi, a ☰ gombot megérintve elindíthatja az előmelegítést.

IDŐTARTAM

Ha a sütést manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütései időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütései idő végén a sütés automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához érintse meg a „Állítsa be a sütései idő” gombot.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütései időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha egy előre beállított sütései időtartamot törölni szeretne, hogy manuálisan fejezze be a sütést, érintse meg az időtartam értéket, majd a „STOP” gombot.

3. A 6th SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense funkciók segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütései beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütései eredmény elérése érdekében.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciókat ételekategóriákra bontva találja a „6th SENSE ÉLELMISZERLISTA” menüben (lásd vonatkozó táblázat), illetve a receptek sajátosságai alapján csoportosítva a „LIFESTYLE” menüben.

- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

4. INDÍTÁS / BEFEJEZÉS KÉSLELTETÉSE

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: Ilyenkor a funkció az Ön által előre beállított időben indul vagy ér véget.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási / befejezási idő megadásához.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „KÉSLELTETETT INDÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.

- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.

Ha a sütő forró, és a funkcionak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket.

- Az éppen futó funkció bármikor leállítható az gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Az előmelegítési fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a sütő elérte a szükséges hőmérsékletet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés megkezdéséhez.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a vártról. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- Érintse meg az ikont az előmelegítés be- vagy kikapcsolásához. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés folytatásához.

A sütés befejezése előtt a sütő ugyanig felkérheti arra, hogy ellenőrizze az étel állapotát.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Bizonyos funkciók esetében, miután a sütés befejeződött, az ételt meg is lehet pirítani a sütési idő meghosszabbításával, vagy el lehet menteni a funkciót a kedvencek közé.

- A gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opcót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- Érintse meg a gombot a sütési idő meghosszabbításához.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE

Amikor a funkció befejeződik, érintse meg a gombot a kedvencek közé mentéshez. Így a jövőben gyorsabban hozzáérhet ugyanezekhez a beállításokhoz. A kijelző 4-féle kategóriában (reggeli, ebéd, nassolnivaló és vacsora) tárolja a kedvenceket.

- Válasszon legalább egyet ezek közül, a megfelelő ikont megérintve.
- Érintse meg a „KEDVENC” gombot a funkció mentéséhez.

MENTÉS UTÁN

A kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a gombot: a funkciók a különböző kategóriák szerint csoportosítva és néhány javaslattal kiegészítve jelennek meg.

- Érintse meg a kívánt ételkategória ikonját a vonatkozó lista megtekintéséhez
- Léptessen véig a listában.
- Érintse meg a kívánt receptet vagy funkciót.
- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a sütés megkezdéséhez.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg az „SZERKESZTÉS” gombot.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „KÖVETKEZŐ” gombot: A kijelzőn megjelennek az új tulajdonságok.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

A kedvencek képernyőről a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:

- Érintse meg a gombot a funkciót.
- Érintse meg a „TÁVOLÍTSA EL” gombot.

Különböző ételek elkészítési időpontját is módosíthatja:

- Nyomja meg a gombot.

- Válassza a „Preferenciák” opciót.
- Válassza a „Idők és dátumok” opciót.
- Érintse meg a „Étkezési idő” gombot.
- Válassza ki a listából a vonatkozó időt.
- Érintse meg azt az ételeket, amelynek sütési időpontját erre kívánja módosítani.

Az adott elkészítési időpontot egyszerre csak egy ételhez lehet hozzárendelni.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a ☰ gombot a „Eszközök” menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.

TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE

A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámítást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a ☰ gombot.
- Érintse meg a(z) ☰ ikont.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.

- Érintse meg a „ELUTASÍTÁS” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „ÁLLÍTSON BE ÚJ IDŐZÍTŐT” gombot az időzítő újból beállításához.

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

PIROLITIKUS ÖNTISZTÍTÁS

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Hárrom, különböző időtartamú öntisztítási ciklus közül választhat: magas, közepes, alacsony. Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiséget ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

- Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrozsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben.
- Az optimális tisztítási eredmény eléréséhez a

pirolitikus tisztítás használata előtt távolítsa el a nagyobb maradványokat a sütőterből, és tisztítsa meg az ajtó belsejét.

- Igényeinek megfelelően válasszon egyet a lehetséges ciklusok közül.
- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott funkció indításához. Az ajtó automatikusan bezáródik, és a sütő megkezdi az öntisztítást: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindenkor zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

A ciklus kiválasztása után az automatikus tisztítás indítását el lehet halasztani. Érintse meg a „KÉSELLETETÉS” gombot a befejezési idő beállításához, a korábbiakban már ismertetett módon. Ne feledje: A pirolitikus ciklus akkor is aktiválható, ha a tartályt vízzel töltik fel.

• LEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leengedhető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a tartályban. A készülék optimális használata érdekében javasoljuk, hogy minden esetben végezze el a leeresztést, miután a sütő gőzölési programját használta.



három perc.

Szükség esetén a leeresztési folyamat a kijelzőn lévő SZÜNET gombbal szüneteltethető (például, ha a tartály megtelik vízzel a leeresztési folyamat közben).

Az edény legalább 2 literes legyen.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenkor hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ TÚL FORRÓ: VÁRON, AMÍG LEHÜL”.

Fontos: Ha nem üríti rendszeresen a tartályt, az utolsó feltöltés után néhány nappal a készülék a következő üzenettel figyelmeztet erre: <LEERESZTÉSI CIKLUS SZÜKSÉGES>; ez a figyelmeztetés nem törlhető, azaz a készülék csak akkor használható tovább, ha elvégezte a tartály ürítését.

• VÍZKÖMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a tartály és a gőzölőrendszer kiválasztott állapota.

A kijelzőn megjelenő <VÍZKÖMENTESÍTÉSI CIKLUS SZÜKSÉGES> üzenet figyelmeztet arra, hogy rendszeres végezze el a műveletet.

A vízkömentesítési figyelmeztetés az utolsó vízkömentesítési program óta lefuttatott gőzpárolási programok száma vagy a gőzforraló üzemórái

függvényében kapcsol be (lásd a lenti táblázatot).

, „VÍZKÖMENESÍTSEN” ÜZENET látható	TEENDŐ
15 gőzpárolási ciklus	Vízkőmentesítés javasolt
22 órányi gőzpárolás	
20 gőzpárolási ciklus	Gőzölési program csak a vízkőmentesítési ciklus lefuttatása után indítható
30 órányi gőzpárolás	

Emellett a vízkőmentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a tartályt és a belső gőzölőrendszerét.

A funkció átlagos időtartama kb. 180 perc. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

Ne feledje: A funkció szüneteltethető, de ha bármikor leállítja azt, a teljes vízkőmentesítési ciklust az elejtől kell megismételni.

» LEERESZTÉS (max. 3 perc)

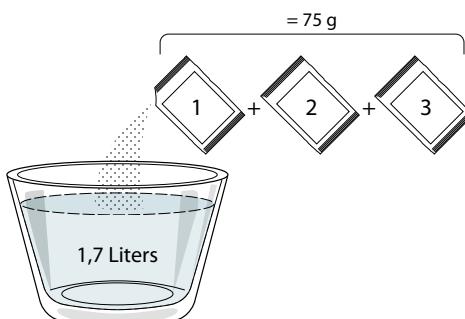
Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A VÍZLEERESZTŐ NYÍLÁS ALÁ> üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint. Ha a tartály üres, a készülék automatikusan a 8/1 LÉPÉSRE ugrik.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenkor hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ TÚL FORRÓ: VÁRJON, AMÍG LEHÜL”.

Az edény legalább 2 literes legyen.

» 8/1 LÉPÉS: VÍZKÖMENESÍTÉS (~120 PERC)

Ha a kijelzőn a vízkőmentesítő oldat elkészítésére felhívó üzenet látható, adjon 3 tasak (75 g) speciális, sütőhöz való WPRO* vízkőmentesítőt 1,7 liter szobahőmérsékletű ivóvízhez.



Miután beöntötte a vízkőmentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a **START** gombot a fő vízkőmentesítési folyamat indításához.

A vízkőmentesítési lépések elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes lépések végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő lépésre vonatkozó utasítások.

» 8/2 LÉPÉS: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A VÍZLEERESZTŐ NYÍLÁS ALÁ> üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint.

» 8/3 LÉPÉS: ÖBLÍTÉS (kb. 20 perc)

A tartály és a gőzölőrendszer tisztításához öblítési ciklust kell végrehajtani.

Ha a kijelzőn a <TÖLTSE FEL A TARTÁLYT> üzenet látható, öntsön ivóvizet a rekeszbe, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a <TARTÁLY FELTÜLTVE> üzenet, majd nyomja meg a **START** gombot az első öblítés indításához.

8/4 LÉPÉS: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

» 8/5 LÉPÉS: ÖBLÍTÉS (KB. 20 perc)

» 8/6 LÉPÉS: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

» 8/7 LÉPÉS: ÖBLÍTÉS (KB. 20 perc)

» 8/8 LÉPÉS: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

Az utolsó leeresztési művelet után nyomja meg a(z) **CLOSE** gombot a vízkőmentesítés befejezéséhez.

A vízkőmentesítési folyamat elvégzése után ismét használható az összes gőzölési funkció.

*A sütő gőzölő funkciójának kiváló hatékonyságú karbantartásához a professzionális WPRO vízkőmentesítő javasolt. Kövesse a termék csomagolásán található használati utasításokat. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges. A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacra elérhető más tisztítószerrel által okozott bármilyen károkért.

NÉMÍTÁS

Érintse meg az ikont a készülék hangjelzéseinek és riasztásainak kikapcsolásához vagy bekapcsolásához.

KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a ikont.

A gombzár feloldásához:

- Érintse meg a kijelzőt.
- Húzza felfelé a megjelenő üzenetet.

TOVÁBBI ÜZEMMÓDOK

A Sabbath üzemmód kiválasztása és az Energiagazdálkodás menü elérése.

PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.

WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

INFO

A „Demo üzemmód tárolása” kikapcsolása, a termék visszaállítása és a készülékkel kapcsolatos további információk megjelenítése.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóták		Igen	170	30-50	
		Igen	160	30-50	
		Igen	160	30-50	
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160-200	30-85	
		Igen	160-200	35-90	
Aprósütemény / Keksz		Igen	150	20-40	
		Igen	140	30-50	
		Igen	140	30-50	
		Igen	135	40-60	
		Igen	170	20-40	
Kisebb torta / Muffin		Igen	150	30-50	
		Igen	150	30-50	
		Igen	150	40-60	
		Igen	180-200	30-40	
Képviselőfánk		Igen	180-190	35-45	
		Igen	180-190	35-45 *	
		Igen	90	110-150	
Habcsók		Igen	90	130-150	
		Igen	90	140-160 *	
		Igen	190-250	15-50	
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190-230	20-50	
		Igen	220-240	25-50 *	
		Igen	250	10-15	
Fagyaszott pizza		Igen	250	10-20	
		Igen	220-240	15-30	
		Igen	180-190	45-55	
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-60	
		Igen	180-190	45-70 *	
		Igen	190-200	20-30	
Vols-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	180-190	20-40	
		Igen	180-190	20-40 *	
		Igen	190-200	20-30	
Lasagne / felfújtak (flán) / teplisz tézsza / cannelloni		Igen	190-200	45-65	

FUNKCIÓK

Alsó és felső sütés

Hólégbefűvás

Légkeveréses sütés

Grill

TurboGrill

MaxiCooking

Cook 4

Eco hólégbefűvás

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HÖMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	190-200	80-110	
Bőrös sertéssült 2 kg		—	170	110-150	
Csirke / Nyúl / Kacska 1 kg		Igen	200-230	50-100	
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	190-200	80-130	
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180-200	40-60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	
Pirítós		—	3 (magas)	3-6	
Halfilé / steak		—	2 (közepes)	20-30 **	
Kolbász / Kebab / Oldalas / Hamburger		—	2-3 (közepes-magas)	15-30 **	
Sült csirke 1-1,3 kg		—	2 (közepes)	55-70 ***	
Báránycomb/csülök		—	2 (közepes)	60-90 ***	
Sült burgonya		—	2 (közepes)	35-55 ***	
Csőben sült zöldség		—	3 (magas)	10-25	
Aprósütemények		Aprósütemények	Igen	135	50-70
Omlós sütemények		Omlós sütemények	Igen	170	50-70
Kerek pizza		Kerek pizza	Igen	210	40-60
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1 szint)		Igen	190	40-120 *	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)		Menu	Igen	40-120	
Lasagne és hús			Igen	200	50-100 *
Húsok és burgonya			Igen	200	45-100 *
Hal és zöldségek			Igen	180	30-50 *
Töltött sültek			—	200	80-120 *
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)			—	200	50-100 *

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítja meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázat felsorolja: receptek, szükséges-e előmelegítés, hőmérséklet (°C), grillezési szint, sütési idő (percben), javasolt tartozékok és sütési szintek. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési időtartamok és hőmérsékletek csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségtől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül át eléggyé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű fém tortaformákat és tepsiket használjon. Használhat továbbá hőálló üveg- vagy kerámiaedényeket is, de ne feledje, hogy ilyenkor a sütési idő kissé hosszabb lehet. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkozóan adott tanácsokat.

FUNKCIÓK

Alsó és felső sütés

Hőlégbefűvás

Légkeveréses sütés

Grill

TurboGrill

MaxiCooking

Cook 4

Eco hőlégbefűvás

HŐLÉGBEFŰVÁS + GŐZÖLÉS

Recept	Gőzsínt	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és tartozékok
Keksz / Aprósütemény	ALACS	-	140-150	35-55	3
	ALACS	-	140	30-50	4 1
	ALACS	-	140	40-60	5 3 1
Kis méretű torta / Muffin	ALACS	-	160-170	30-40	3
	ALACS	-	150	30-50	4 1
	ALACS	-	150	40-60	5 3 1
Kelt tészták	ALACS	-	170-180	40-60	2
Piskóta	ALACS	-	160-170	30-40	2
Focaccia	ALACS	-	200-220	20-40	3
Kenyér, vekni	ALACS	-	170 -180	70-100	3
Zsemle	ALACS	-	200-220	30-50	3
Bagett	ALACS	-	200-220	30-50	3
Sült burgonya	KÖZEP	-	200-220	50-70	3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEP	-	180-200	60-100	3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEP	-	160-180	60-80	3
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEP	-	200-220	40-50	3
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEP	-	200	55-65	3
Báránycomb	KÖZEP	-	180-200	65-75	3
Pörkölt sertéscsülök	KÖZEP	-	160-180	85-100	3
Csirke / Gyöngytyúk / Kacska 1-1,5 kg	KÖZEP	-	200-220	50-70	3
Csirke / Gyöngytyúk / Kacska (darabok)	KÖZEP	-	200-220	55-65	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	KÖZEP	-	180-200	25-40	3
Halfilé	MAGAS	-	180-200	15-30	3

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Élelmiszer-kategóriák		Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
SERPENYÓS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss lasagne	2	500–3000 g	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamelmártást a tetejére, szórja meg sajttal, és pirítsa aranybarnára
	Fagyasztott lasagna	2	500–3000 g	
HÚS	Marha	Marhasült	3	600–2000 g
		Hamburger	5 4	1,5–3 cm
	Sertés	Sertéssült	3	600–2500 g
		Sertésoldalas	5 4	500–2000 g
HAL ÉS TENGÉRI ÉLELMISZEREK	Csirke	Sült csirke	2	600–3000 g
		Filé / Mell	5 4	1–5 cm
	Húsételek	Kebab	5 4	egy rácslap
		Kolbász és virsli	5 4	1,5–4 cm
ZÖLDSEGEK	Sült filé és hal	Filé	3 2	0,5–2,5 cm
		Fagyasztott halfilék	3 2	0,5–2,5 cm
	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésükagyló	4	egy tálca
		Kagylók	4	egy tálca
	Csőbensült zöldségek	Garnélák	4 3	egy tálca
		Rákok	4 3	egy tálca
TARTOZÉKOK	Burgonya	3	500–1500 g	Darabolja fel, ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerekkel, mielőtt a sütőbe teszi
	Töltött zöldségek	3	100–500 g/db	Kenje meg olajjal, sózza és borozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint
	Egyéb zöldségek	3	500–1500 g	
	Burgonya	3	egy tálca	Darabolja fel, ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerekkel, mielőtt a sütőbe teszi
	Paradicsom	3	egy tálca	Bundázza zsemlemorzsába, ízesítse olajjal, fokhagymával, borossal és petrezselyemmel
	Paprika	3	egy tálca	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Szórja meg sajttal és pirítsa aranybarnára
	Brokkoli	3	egy tálca	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamelmártást a tetejére, szórja meg sajttal, és pirítsa aranybarnára
	Karfiol	3	egy tálca	
	Egyebek	3	egy tálca	

TARTOZÉKOK

Sütőracs

Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőracsbanCseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi
vagy sütőtepsi a
sütőracsbanCseppfelfogó tálca /
sütőtepsiCseppfelfogó tálca
500 ml vízzel

	Élelmiszer-kategóriák	Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
SÜTEMÉNYEK	Piskota sütőformában		0,5-1,2 kg	Állítsan össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát.
	Aprósütemények		0,2-0,6 kg	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagya lehűlni. Terítse szét a tésztát egyenletesen a kívánt formára. Tegye az aprósüteményt a sütőtepsire.
	Fánk		egy tálca	Ossza szét egyenletesen a teplán. Tálalás előtt várja meg, míg kihűl.
	Omlós sütemény formában		0,4-1,6 kg	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagya lehűlni. Terítse szét egyenletesen a tésztát, és hajtoggassa egy sütőformába. Tölts meg narancslekvárral, és süssé meg.
	Rétes		0,4-1,6 kg	Készítsen tölteléket szeletelt almából és fenyőmagból, majd ízesítse fahéjjal és szerecsendióval. Tegyen az edénybe egy kis vajat, szórja meg cukorral, és főzze 10-15 percig. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit.
KENYÉR	Gyümölcsös pite		0,5-2 kg	Terítse szét a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsát, hogy az felszívia a gyümölcs levét. Tölts meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel.
	SÓS SÜTEMÉNYEK		800-1200 g	Egy 8-10 személyes piteformát béléjen ki tésztával, és szurkálja meg egy villával. Tölts meg a tésztát kedvenc töltelékével.
	Tekercsek		60-150 g/db	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Kelesztés előtt formázzon belőle kifliket. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját.
	Szendvicskenyér formában		400-600 g/db	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérstűtő formába. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját.
	Nagy kenyér		700-2000 g	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján és helyezze egy süteményes teplán.
PIZZA	Bagett		200-300 g/db	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Formázzon bagetteket kelesztés előtt. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját.
	Pizza, vékony		kerek tálca	Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 150 ml víz, 15 g élesztő, 200-225 g liszt, olaj, só. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tegyé rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát.
	Pizza, vastag		kerek tálca	
PIZZA	Pizza, fagyaszott		1-4 réteg	Vegye ki a csomagolásból. Ossza szét egyenletesen a sütőrácon.

TARTOZÉKOK

Sütőrács

Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőráconCseppfelfogó tálca /
süteményes teplán
vagy sütőtepsi
a sütőráconCseppfelfogó tálca /
sütőtepsiCseppfelfogó tálca
500 ml vízzel

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihült.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/ súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törlökendővel tisztítsa.
Ha nagyon szennyezettek, használjon néhány csepp pH-semleges tisztítószert. Törölje le egy száraz törlökendővel.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlökendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.
- Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az

automatikus tisztítási funkciót javasoljuk.

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

- A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő minden optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkörlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkőmentesítés” funkciókat.

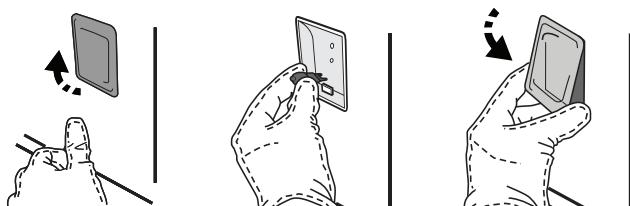
Ha hosszabb ideje nem használja a „Hőlégbefúvás + Gőzölés” funkciót, erősen ajánlott a sütési ciklus elindítása üres sütővel, a víztartály teletöltése után.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Vegye ki a polcvezető síneket.
- Vegye le a lámpa burkolatát.
- Cserélje ki az izzót.
- Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattan.
- Tegye vissza a polcvezető síneket.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

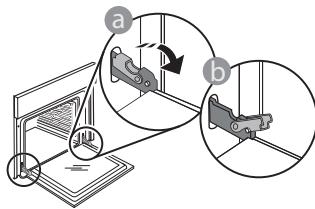
Ne feledje: Kizárolag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A terméken lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez terveztek, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgáltattól.

Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzá csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.



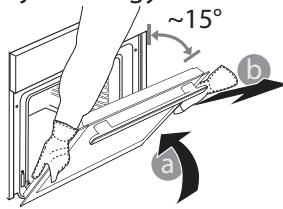
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- Az ajtó levételehez** nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



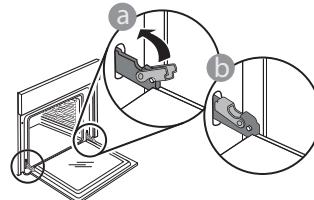
- Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

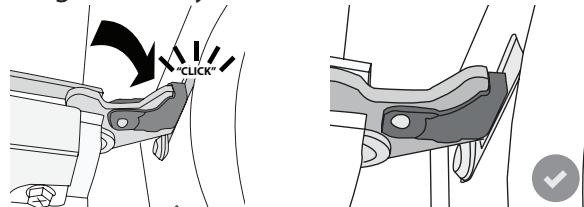


Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

- Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



- Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



- Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

WIFI GYIK

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

A beszerelt WIFI-adapter az európai országokban érvényes WIFI b/g/n beállítást támogatja.

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

A szükséges routerbeállítások: 2,4 GHz, WIFI b/g/n, aktív DHCP és NAT.

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

WPS 2.0 vagy újabb verzió. Olvassa el a router dokumentációját.

Van különbség az Android és az iOS rendszert használó mobiltelefonok (vagy táblagépek) között?

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

Igen, de a felhő alapú szolgáltatásokat állandó internetkapcsolattal rendelkező készülékekhez terveztek.

Hogyan ellenőrizhető, hogy az otthoni internetkapcsolat és a vezeték nélküli funkció működik-e?

A hálózatot egy okoseszköz segítségével tudja megkeresni. Mielőtt megkeresné, kapcsolja ki a többi adatkapcsolatot.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy a készülék csatlakozik-e az otthoni vezeték nélküli hálózatra?

Lépjön be a router beállítási menüjébe (lásd a router útmutatóját), és ellenőrizze, hogy a készülék MAC-címe szerepel-e a vezeték nélküli csatlakoztatott eszközök listáján.

Hol találom a készülék MAC-címét?

Nyomja meg a „Beállítások” gombot és érintse meg a WIFI ikont, vagy keresse meg a készüléken: egy címkén megtalálható az SAID-kód és a MAC-cím. A MAC-cím alfanumerikus karakterekből áll, és így kezdődik: „88:e7”.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy működik-e a készülék vezeték nélküli funkciója?

Az okoseszköz és a 6th Sense Live alkalmazás segítségével ellenőrizze, hogy a készülék hálózata látható-e, illetve csatlakozik-e a felhő alapú szolgáltatáshoz.

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sávszélességet.

Ellenőrizze, hogy a WIFI-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

Milyen messze lehet a router a készüléktől?

Normál esetben a WIFI-jel elég erős ahhoz, hogy néhány szobával arrébb is fogni lehessen, de ez nagyban függ a falak anyagától. A jelerősség ellenőrzéséhez tegye az okoseszközt a készülék mellé.

Mi a teendő, ha a vezeték nélküli kapcsolat nem elérhető a készüléknél?

Az otthoni WIFI-hálózat lefedettsége megnövelhető bizonyos készülékekkel, mint pl. hozzáférési pontok, WIFI jelismétlők és powerline adapterek használatával (ezek nem tartozékok).

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

Olvassa el a router dokumentációját. A routeren általában található egy címke azokkal az adatokkal, melyek segítségével a csatlakoztatott eszközről hozzáérhet a készülék beállításaihoz.

Mi a teendő, ha a routerem valamelyik szomszéd WIFI-csatornáját használja?

Állítsa be a routert úgy, hogy a saját WIFI-csatornáját használja.

Mi a teendő, ha a jel látható a kijelzőn, vagy ha a

készülék nem képes stabilan csatlakozni az otthoni routerre?

Előfordulhat, hogy a készülék csatlakozik a routerhez, de az internetre nem sikerül csatlakoznia. Ha csatlakoztatni kívánja a készüléket az internetre, ellenőrizze a router és/vagy a szolgáltató beállításait.

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a túzfal és a DHCP protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótitkositás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját.

Szolgáltatói beállítások: Ha az internetszolgáltató korlátozza az internetre csatlakoztatható MAC-címek számát, előfordulhat, hogy a készülék nem csatlakoztatható a felhő alapú szolgáltatáshoz. A MAC-cím a készülék egyedi azonosítója. Forduljon az internetszolgáltatóhoz, ha tudni szeretné, hogyan csatlakoztathatók az internetre a számítógéptől eltérő eszközök.

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

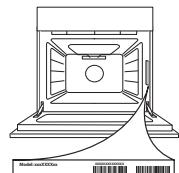
HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot. Nyomja meg a gombot, érintse meg az ikont, majd válassza a „Factory Reset” (Gyári visszaállítás) opciót. minden mentett beállítás törlődik.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. A módosításhoz nyomja meg a gombot, válassza a „További üzemmódok” opciót, majd a „Teljesítménykezelés” opciót.
A sütő nem melegszik fel.	A Bolti demó üzemmód fut.	Nyomja meg a gombot, érintse meg az „Info” opciót, majd válassza a „Demo üzemmód tárolása” opciót a kilépéshoz.
A kijelzőn a ikon látható.	A WIFI-router ki van kapcsolva. A router beállításai megváltoztak. A vezeték nélküli kapcsolat nem éri el a készüléket. A sütő nem képes stabilan csatlakozni az otthoni hálózatra. A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Ellenőrizze, hogy a WIFI-router kapcsolódik-e az internetre. Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel erőssége a készülék közelében megfelelő-e. Próbálja újraindítani a routert. Lásd: WIFI GYIK c. fejezet Ha az Ön otthoni vezeték nélküli hálózatának tulajdonságai megváltoznak, meg kell ismételni a készülékek csatlakoztatását: Nyomja meg a gombot, érintse meg a „WIFI” opciót, majd válassza a „Csatlakozás hálózathoz” parancsot.
A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	A távvezérlés az Ön országában nem engedélyezett.	A készülék megvásárlása előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektronikus eszközök távvezérlése.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatók:

- a docs.whirlpool.eu honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



Whirlpool

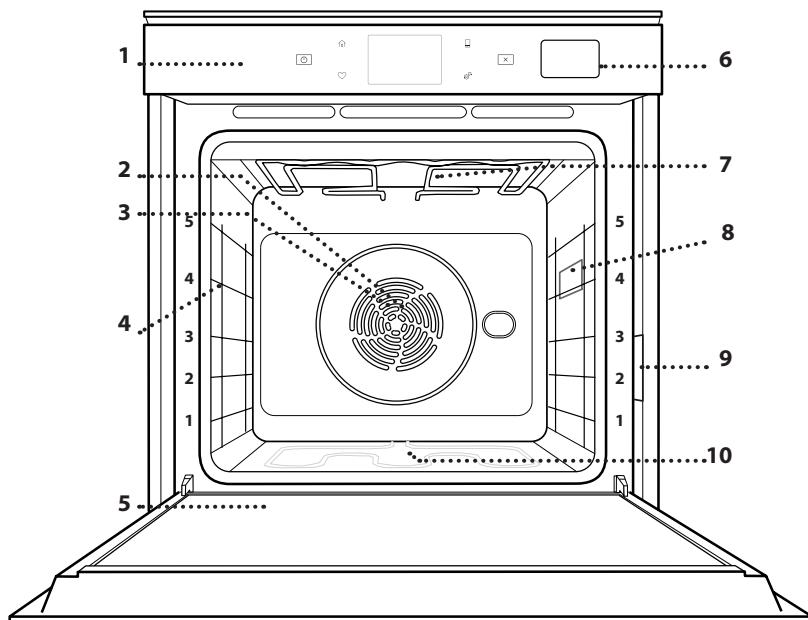
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL****IZSTRĀDĀJUMU!**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register



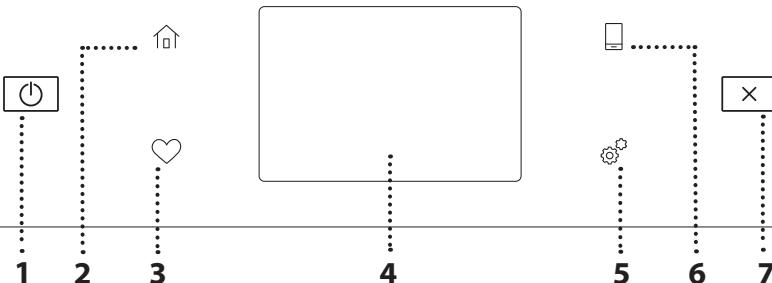
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsnī.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlnei.

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. TĀLVADĪBA

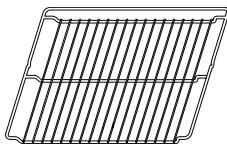
Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

7. ATCELT

Lai pārtrauktu jebkuru cepeškrāsns funkciju, izņemot "Pulksteni", "Virtuves taimeri" un "Vadības bloķēšana".

PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



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

NOTEKPAPLĀTE



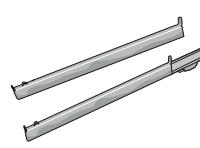
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plauka.

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 ir iespējams iegādāties atsevišķi, sazinoties ar klientu apkalpošanas nodalju.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu 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 stiepļu plaukts.

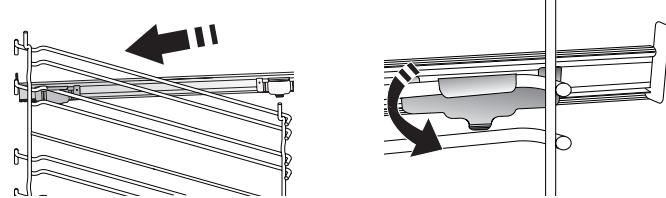
PLAUKTU VADOTNU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠĀNA

- 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 plauktu stiprinājumā un iebīdēt to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plauktu stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, īņemiet vērā! Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS

- **ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
- **KONVENTIONĀLS**
Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **GRILĒŠANA**
Lai grilētu steikus, kebabus un desīņas, gatavotu dārzenju sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplju plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
- **TURBO GRILL**
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 stieplju 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.
- **PIESPIEDU GAISS + TVAIKS**
Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdienu iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZĒMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.
- **COOK 4 FUNKCIJAS**
Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, tartes, apaļas picas (arī saldētas) un arī pilnu 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 ēdienu atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izzūšanu no ārpuses.
 - » **UZTURĒT SILTU**
Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» BRIESTOŠA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sājo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējet 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 ēdienu uzsildīšanai. Cepeškrāsns nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» MAXI GATAVOŠANA

Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.

» EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izķīlēt. 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. Cepeškrāsns nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

6th sense 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. Cepeškrāsns nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



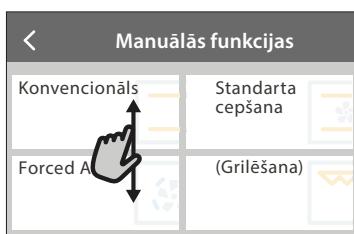
Lai atlasītu vai apstiprinātu:

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

Pirma reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai pieklūtu izvēlnei "Riki".

1. VALODAS ATLASE

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

- Velciet pāri ekrānam, lai pieklūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

Pieskaroties < , varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

2. WIFI IESTATĪŠANA

Funkcija 6th Sense Live sniedz iespēju vadīt cepeškrāsns 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, pieskarieties "IESTATĪT TŪLĪT".

Ja vēlaties izveidot savienojumu vēlāk, pieskarieties "IZLAIST".

KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

Lai izmantotu šo funkciju ir nepieciešams: Viedtālrunis vai planšete un bezvadu maršrutētājs ar interneta savienojumu. Lūdzu, izmantojet 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 savietojāmību 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. Reģistrējet 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 Jaus 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 pieskarieties 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 viedierices 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

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
 - Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.
- Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu
- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
 - Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

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

4. IESTATIET 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).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlaistu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

5. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība. Pirms sākt gatavot, ieteicams iesildīt tukšu cepeškrāsni, lai atbrīvotos no iespējama smārda.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

Pirms 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 pieklūt atbilstošajai izvēlnei, 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, izvēloties kādu no sarakstā iekļautajiem ēdienu iem, Jauj jums pagatavot plašu ēdienu klāstu. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiku 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 norādīt tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

4. SĀKUMA UN BEIGU LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

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

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma vai beigu laiku.
- Kad aizkave iestatīta, pieskarieties "SĀKUMA AIZKAVE", lai palaistu gaidīšanas laiku.

- Ielicet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.
- Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: 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 atskanots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarsusi līdz iestatītajai temperatūrai.

- Atveriet durvis.
- Ielicet 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 atskanots signāls, un displejā būs redzams pazīnojums 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 atskanots signāls, un displejā būs redzams pazīnojums par to, kāda darbība veicama.

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

8. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls, un displejā būs redzams pazīnojums. 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 maliņu laikiem un tiks piedāvāti daži ieteikumi.

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

IESTATĪJUMU MAINĀ

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 „IZNEMT TO”.

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

- Nospiediet .
- Atlasiet  "Preferences".
- Atlasiet "Laiki un datumi".
- Pieskarieties "Jūsu ēdienreižu 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 ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt atlasīt un aktivizēt funkciju.

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.

PYRO PAŠTĪRĪŠANA

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdienu paliekas.

Iz preejamas trīs dažāda ilguma paštīrīšanas cikli:

Augsta, vidēja, zema. Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

- Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.
- Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, likvidējiet dobumā esošās paliekas un pirms Pyro funkcijas izmantošanas notīriet iekšējās durtiņas.
- Izvēlieties kādu no preejamajiem cikliem atbilstoši savām vajadzībām.
- Pieskarieties “SĀKT”, lai ieslēgtu izvēlēto funkciju.

Durtiņas automātiski tiks bloķētas un sāksies krāsns paštīrīšanas cikls: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

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

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirolīzes ciklu var aktivizēt arī tad, kad tvertne ir piepildīta ar ūdeni.

• IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Lai ierīci izmantotu optimāli, pēc krāsns lietošanas ar tvaika ciklu ieteicams vienmēr veikt iztukšošanu.



Kad ir atlasīta funkcija “Izliešana”, veiciet norādītās darbības. Atveriet ierīces durvis un zem izliešanas sprauslas, kas atrodas paneļa apakšējā daļā pa labi, novietojiet lielu krūzi. Sākat izliešanu, turiet krūzi paredzētā vietā, līdz izliešana ir pabeigta. Vidējais pilnas izliešanas ilgums ir apmēram trīs minūtes.

Ja nepieciešams, izliešanu var apturēt, displejā pieskaroties pogai PAUZE (piemēram, gadījumā, ja izliešanas laikā krūze jau ir pilna, bet iztukšošana vēl nav pabeigta).

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārliecinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams veikt šo darbību, pirms ir pagājušas 4 stundas kopš pēdējā cikla (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums tika ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā būs redzama šāda norāde: “ŪDENS IR PĀRĀK KARSTS. UZGAIDIET, LĪDZ TEMPERATŪRA PAZEMINĀS”.

Svarīgi! Ja tvertne netiek regulāri iztukšota, dažas dienas pēc pēdējās uzpildes ierīce norādīs veikt iztukšošanu, parādot ziņojumu <DRAIN CYCLE IS NEEDED> (Nepieciešama izliešana): šo pieprasījumu nedrīkst ignorēt; izstrādājuma ierastā lietošana būs iespējama tikai pēc ūdens izliešanas.

• ATKAĻKOŠANA

Šī papildu funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvertni un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī. Displejā tiks parādīts ziņojums <NEPIECIEŠAMA ATKAĻKOŠANA>, lai atgādinātu, ka šī darbība jāveic regulāri.

Atkaļkošanas pieprasījums ir tiek aktivizēts pēc noteikta gatavošanas ar tvaiku ciklu skaita vai pēc noteikta tvaika katla darba stundu skaita kopš pēdējā atkaļkošanas cikla (sk. tālāk pievienoto tabulu).

Pēc tam tiek parādīts ziņojums "ATKAĻKOT"	KĀ RĪKOTIES
15 cikli, gatavošana ar tvaiku	Atkaļkošana ir ieteicama
22 stundas, gatavošana ar tvaiku	Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļkošanas cikls
20 cikli, gatavošana ar tvaiku	
30 stundas, gatavošana ar tvaiku	

Atkaļkošanu var veikt arī tad, ja lietotājam nepieciešama pamatīgāka tvertnes un iekšējā tvaika kontūra tīrišana.

Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 180 minūtes.
Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: Funkciju jebkurā brīdī var apturēt; ja tā tiek atcelta, viss atkaļkošanas cikls jāatkārto no sākuma.

» IZLIEŠANA (līdz 3 min)

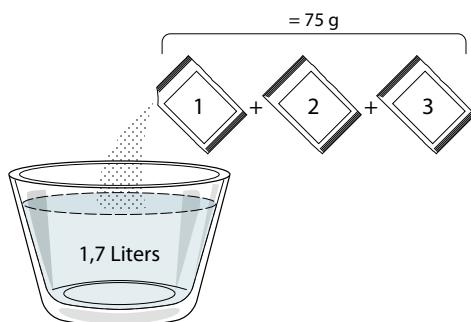
Kad displejā parādās ziņojums <NOVIETOT ZEM IZLIEŠANAS ATVERES TVERTNI>, turpiniet izliešanu, kā aprakstīts sadaļā "Izliešana". Ja tvertnē nav ūdens, ierīce automātiski pāriet pie 1. no 8 darbībām.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārliecinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams veikt šo darbību, pirms ir pagājušas 4 stundas kopš pēdējā cikla (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums tika ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā būs redzama šāda norāde:
"ŪDENS IR PĀRĀK KARSTS. UZGAIDIET, LĪDZ TEMPERATŪRA PAZEMINĀS".

Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

» 1. DARBĪBA NO 8: ATKAĻKOŠANA (~120 MIN)

Kad displejā tiek parādīts aicinājums sagatavot atkaļkošanas šķidumu, pievienojiet 3 maisiņus (atbilst 75 g) īpašā Oven WPRO* atkaļkošanas līdzekļa 1,7 litriem dzeramā ūdens istabas temperatūrā.



Pēc atkaļkošanas šķiduma iepildes atvilktnē nospiediet **START** lai sāktu galveno atkaļkošanas procesu.

Lai veiktu atkaļkošanu, jums nav jāatrodas pie ierīces.
Pēc katras darbības pabeigšanas tiks atskanots skaņas signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi veikt nākamo darbību.

» 2. DARBĪBA NO 8: IZLIEŠANA (līdz 3 min.)

Kad displejā parādās ziņojums <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (Novietot zem izliešanas atveres tvertni), turpiniet izliešanu, kā aprakstīts sadaļā "Izliešana".

» 3. DARBĪBA NO 8: SKALOŠANA (~20 min)

Lai iztīrītu tvertni un tvaika sistēmas kontūru, jāieslēdz skalošanas cikls.

Kad displejā parādās ziņojums <UZPILDĪT TVERTNI>, ielejiet atvilktnē dzeramo ūdeni, līdz displejā tiek parādīts ziņojums <TVERTNE PILNA>, un pēc tam nospiediet **START**, lai sāktu pirmo skalošanu.

4. DARBĪBA NO 8: IZLIEŠANA (līdz 3 min)

» 5. DARBĪBA NO 8: SKALOŠANA (~20 min)

» 6. DARBĪBA NO 8: IZLIEŠANA (līdz 3 min.)

» 7. DARBĪBA NO 8: SKALOŠANA (~20 min)

» 8. DARBĪBA NO 8: IZLIEŠANA (līdz 3 min.)

Pēc pēdējās izliešanas darbības nospiediet **CLOSE**, lai pabeigtu atkaļkošanu.

Kad atkaļkošana būs pabeigta, varēsit izmantot visas tvaika funkcijas.

* WPRO atkaļkotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lūdzu, ievērojiet lietošanas norādījumus uz iepakojuma. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrišanas līdzekļus.

⌚ IZSLĒGT SKĀNU

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

🔒 VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības blokēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiest.

Lai aktivizētu blokēšanu:

- Pieskarieties ikonai

Lai izslēgtu blokēšanu:

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

🌡 CITI REŽĪMI

Lai atlasītu režīmu Sabats un piekļūtu Enerģijas iestatījumiem.

☰ 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	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	ILGUMS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi / biskvīti		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	
		Jā	150	20 - 40	
Cepumi / smilšu cepumi		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	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	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādziņi (dārzenju pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	
		Jā	180 - 190	45 - 60	
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	
		Jā	180 - 190	20 - 40	
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCIJAS



Konvekcionālā Piespiedu gaiss

Konvekcijs
cepšana

Grill (Grilēšana)



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco piespiedu
gaiss

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LİMENIS	ILGUMS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni		Jā	190 - 200	45 - 65	
Jēra/teja/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190 - 200	80 - 110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		—	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200 - 230	50 - 100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190 - 200	80 - 130	
Cepta zivs / pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Grauzdēta maize		—	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs filejas / steiki		—	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas / kebabī / ribiņas / hamburgeri		—	2 - 3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vistas gaļa 1-1,3 kg		—	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra kāja / apakšstilbs		—	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		—	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu gratini (sacepums)		—	3 (augsts)	10 - 25	
Cepumi		Cepumi	Jā	135	
Pīrāgi		Pīrāgi	Jā	170	
Apaļas picas		Apaļa pica	Jā	210	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis) / lazanja (2. līmenis) / gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Izvēlne	Jā	40 - 120	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepeši ar pildījumu		—	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		—	200	50 - 100 *	

* 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 TABULAS?

Tabulu saraksts: receptes, ja nepieciešama priekšsildīšana, temperatūra (°C) / grila līmenis, gatavošanas laiks (minūtes), gatavošanai ieteicamie piederumi un līmenis. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, 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 vēlamus 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



Konvekcionālā



Piespiedu gaiss



Konvekcijas cepšana



Grill (Grilēšana)



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco piespiedu gaiss

Whirlpool

PIESPIEDU GAISS + TVAIKS

Kulinārijas recepte	Tvaika limenis	Priekšsildīšana	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)	Limenis un piederumi
Smilšu cepumi/šokolādes cepumi	ZEMAS INTENSITĀTES	-	140 - 150	35 - 55	3
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	140	30-50	4 1
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	140	40-60	5 3 1
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMAS INTENSITĀTES	-	160 - 170	30 - 40	3
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	150	30-50	4 1
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	150	40-60	5 3 1
Rauga kūkas	ZEMAS INTENSITĀTES	-	170 - 180	40-60	2
Biskvīta kūkas	ZEMAS INTENSITĀTES	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	ZEMAS INTENSITĀTES	-	200 - 220	20-40	3
Maizes klaips	ZEMAS INTENSITĀTES	-	170 -180	70 - 100	3
Maizītes	ZEMAS INTENSITĀTES	-	200 - 220	30-50	3
Bagete	ZEMAS INTENSITĀTES	-	200 - 220	30-50	3
Cepti kartupeļi	VID.	-	200 - 220	50-70	3
Tēja/lieloppa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	-	180-200	60 - 100	3
Tēja/lieloppa/cūkas gaļa (gabalos)	VID.	-	160 - 180	60-80	3
Viegli cepta lielopu gaļa 1 kg	VID.	-	200 - 220	40 - 50	3
Viegli cepta lielopu gaļa 2 kg	VID.	-	200	55 - 65	3
Jēra stilbs	VID.	-	180-200	65 - 75	3
Sautēta cūkgaļa	VID.	-	160 - 180	85 - 100	3
Cālis/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	VID.	-	200 - 220	50-70	3
Cālis/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	VID.	-	200 - 220	55 - 65	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)	VID.	-	180-200	25 - 40	3
Zivs fileja	AUGSTS	-	180-200	15-30	3

GATAVOŠANAS TABULA

Ēdienu kategorijas		Līmenis un piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija		
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga lazanja	2	500 - 3000 g	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu		
	Saldēta lazanja	2	500 - 3000 g			
GĀLA	Liellopu gaļa	3	600 - 2000 g	Ieziediet ar eļļu un ieberzējet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās laujiet nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms galas sagriešanas		
	Hamburgers	5 4	1,5 - 3 cm	Pirms gatavošanas iziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 3/5 no gatavošanas laika.		
Cūkgaļa	Cepeta cūkgaļa	3	600 - 2500 g	Ieziediet ar eļļu un ieberzējet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās laujiet galai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms galas sagriešanas.		
	Cūkgaļas ribiņas	5 4	500 - 2000 g	Pirms gatavošanas iziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika		
Vista	Cepeta vistas gaļa	2	600 - 3000 g	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. ieberzējet ar sāli un pipariem. levietojiet krāsnī ar krūtinu uz augšu		
	Fileja / krūtiņa	5 4	1 - 5 cm	Pirms gatavošanas iziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika		
Gaļas īdieni	Kebabs	5 4	viens režģis	Pirms gatavošanas iziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 1/2 no gatavošanas laika		
	Desas	5 4	1,5 - 4 cm	Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Apgrieziet, kad pagājušas 3/4 no gatavošanas laika		
ZIVIS UN JŪRĀS VELTES	Cepeta fileja un zivs	3 2	0,5 - 2,5 cm	Ieziediet ar eļļu un ieberzējet ar sāli un pipariem. Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem		
	Saldēta zivs fileja	3 2	0,5 - 2,5 cm	Ieziediet ar eļļu un ieberzējet ar sāli un pipariem. Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem		
Grilētas jūras veltes	Eskalopi	4	viena panna	Pārkāpjet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķipokus, piparus un pētersīlus		
	Mīdijas	4	viena panna			
DĀRZENI	Garnelles	4 3	viena panna	Ieziediet ar eļļu un ieberzējet ar sāli un pipariem. Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem		
	Garnelles	4 3	viena panna			
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 ieberzējet ar sāli un pipariem. Pievienojiet ķiplokus un garšvielas pēc saviem ieskatiem		
Dārzeņi panējumā	Citi dārzeņi	3	500-1500 g			
	Kartupeļi	3	1 panna	Pirms likšanas cepeškrāsnī sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus		
PIEDERUMI	Tomāti	3	1 panna	Pārkāpjet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķipokus, piparus un pētersīlus		
	Pipari	3	1 panna	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Lai panāktu teicamu apbrūninājumu, pārkaisiet ar sieru		
Stieplu plaukts	Brokoļi	3	1 panna	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei.		
	Ziedkāposti	3	1 panna	Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu		
Paplāte uz stieplu plaukta	Citi	3	1 panna			
PIEDERUMI		Stieplu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekpaplāte/ cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Cepešpanna ar 500 ml ūdens

	Ēdienu kategorijas	Līmenis un piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija
KŪKAS UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvīta kūka skārda formā	2	0,5-1,2 kg	Iejauciet 500-900 g beztauku mīklas biskvitkūkai. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā
	Cepumi	3	0,2 - 0,6 kg	Iejauciet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ľaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas
	Plaucētā mīkla	3	1 panna	Vienmērīgi izvietojet uz cepešpannas. Pirms pasniegšanas ļaujiet atdzist
	Pīrāga skārda forma	3	0,4 - 1,6 kg	Iejauciet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ľaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un ievietojet veidnē. Iepildiet ievārījumu
	Strūdele	3	0,4 - 1,6 kg	Sagatavojet maisījumu no ābolu kubīkiem, 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	0,5- 2 kg	Izvietojet pīrāgu traukā mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, lai absorbētu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli
MAIZE	SĀLĀS KŪKAS	2	800 - 1200 g	Rindojiet pīrāgu 8 –10 porcijām ar mīklu un caurduriet to ar dakšinu, pildiet mīklu atbilstoši iecienītajai receptei.
	Rolli	3	60 - 150 g katrs	Iejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Sendviču maize skārda formā	2	400 - 600g katrs	Iejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Levietojet maizei traukā pirms mīklas uzrūšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Liela maize	2	700 - 2000 g	Iejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai receptei un lieciet uz cepešpannas
	Bagetes	3	200 - 300 g katrs	Iejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet bagetes kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Plāna pica	2	apaļa panna	Iejauciet picas mīklu no 150 ml ūdens, 15 g rauga, 200 – 225 g miltu, eļjas un sāls. Raudzējiet, izmantojot atbilstošo cepeškrāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet garnējumu, piemēram, tomātus, mocarellas sieru un šķinki
PICA	Bieza pica	2	apaļa panna	
	Saldēta pica	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 kārtas	Izņemiet no iepakojuma. Izvietojet vienmērīgi uz metāla režģa

PIDERUMI

Stieplu plaukts

Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta

Notekaplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta

Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

Cepešpanna 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 virtuves cimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzeklā ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet virsmu ar sausu drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejausi nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīriju sakrājušos netīrumus un ēdienu paliekas Lai izķāvētu kondensātu, kas radies, gatavojojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas

rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju.

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvis var izņemt.

PIEDERUMI

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

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai cepeškrāsns vienmēr darbotos optimāli, kā arī lai novērstu kalķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkciju "Izliešana" un "Zviņu tīrīšana".

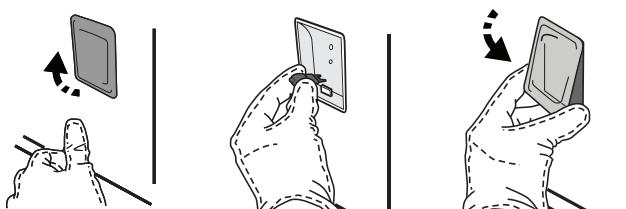
Ja ilgāku laiku nav izmantota funkcija "Forced Air + Steam", ir ļoti ieteicams aktivizēt garavošanas ciklu tukšai cepeškrāsnij, pilnībā piepildot tvertni.

SPULDZES NOMAINA

- Atvienojiet cepeškrānsni no elektrotīkla.
- Izņemiet plauktu stiprinājumus.
- Noņemiet lampas pārsegu.
- Nomainiet lampu.
- Uzlieciet lampas pārsegu, stingri piespiežot, līdz tas fiksējas.
- Ievietojiet atpakaļ plauktu stiprinājumus.
- Pievienojiet cepeškrānsni elektrotīklam.

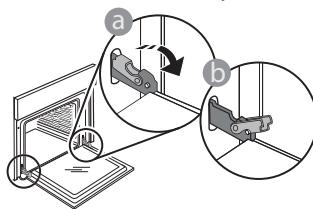
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnspuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemēota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaisīšanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apakļpošanas dienestā.

Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrānsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

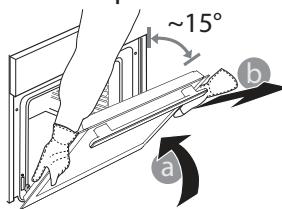


DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

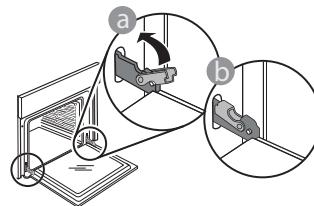


- Pilnībā aizveriet ierīces durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

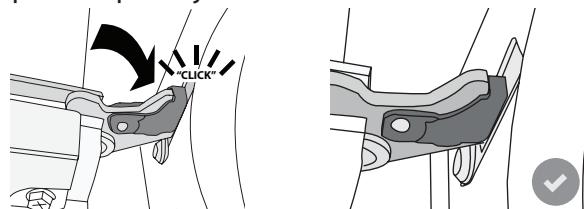


Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot lamstiņu āķis pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

- Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: 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 nav, atkārtojiet augstāk minētos solus: 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 mākonpakkalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.

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

Tīklu ir iespējams atrast, izmantojot viedierīci. Pirms mēģināt atrast tīklu, atspēojiet 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 pogu "Settings" (iestatījumi), tad pieskarieties Wi-Fi ikonai vai skatiet ierīci: 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 pievienoja, neizmanto visu pieejamo joslas platumu.

Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots Wi-Fi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja ierobežojumu.

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no ierīces?

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 jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci?

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

Kā noskaidrot savu bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

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

Kā jārīkojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas WiFi kanālu.

Kā jārīkojas, ja displejā parādās vai ierīce nespēj izveidot stabili 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, ugunsmūrim 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 adresu skaitu, kas var izveidot savienojumu ar internetu, iespējams, ka nevarēsīt 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 ierīci, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet to. 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, nemiņiet vērā, ka ierīces vispirms jānoņem no vecā konta, pirms to pievienošanas jaunajam kontam.

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārīkojas?

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

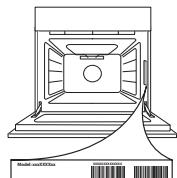
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai klūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Cepēškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu 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.
Mājas tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliecinieties, 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”.
Cepēškrāsns neiesilst.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms. WiFi maršrutētājs ir izslēgts. Maršrutētāja iestatītie rekvizīti ir mainīti. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci.	Nospiediet  , pieskarieties  „Informācija”, tad atlasiet "Saglabāt demo režīmu", lai izietu.
Ekrānā ir redzama ikona  .	Krāsns nespēj nodrošināt stabili savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta.	Pārliecinieties, vai WiFi maršrutētājs ir pieslēgts internetam. Pārliecinieties, 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 pārī ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  „WiFi” un pēc tam atlasiet „Pieslēgties tīklam”.
Savienošana netiek atbalstīta.	Tālvadības iespējošana jūsu valstī nav atļauta.	Pirms iegādes pārliecinieties, vai jūsu valstī ir atļauta elektroierīču tālvadība.



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

- Apmeklējot timekļa vietni docs.whirlpool.eu
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālrūja numurs ir norādīts garantijas grāmatīnā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



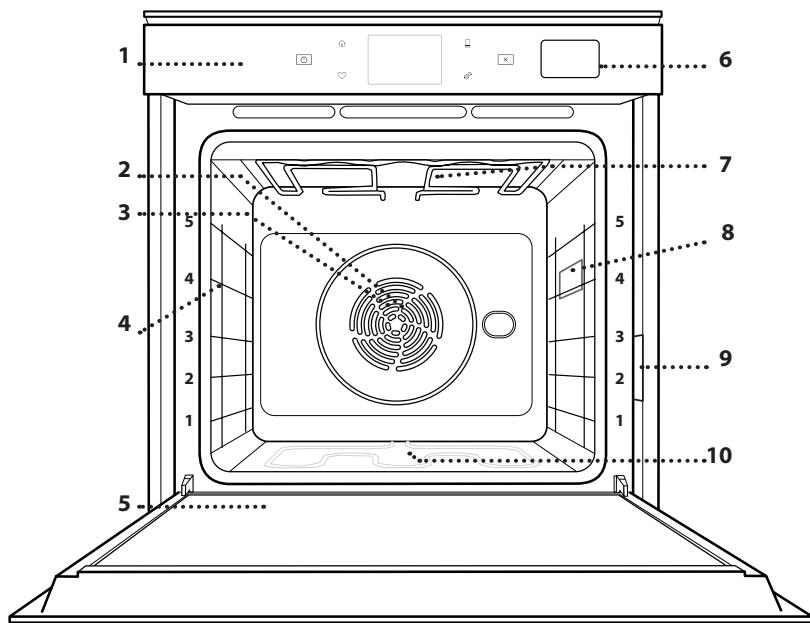
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINI**

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



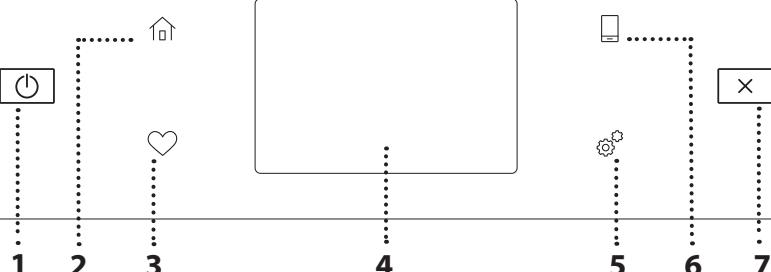
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

PRODUKTO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas priekinėje orkaitės dalyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
8. Lempa
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. IJUNGTI / IŠJUNGTI

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

3. MËGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie mëgstamiausiu funkcijų sąrašo.

4. EKRANAS

5. ĮRANKIAI

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

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

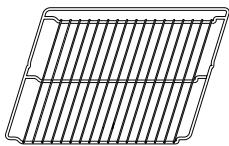
Ijungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

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

PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



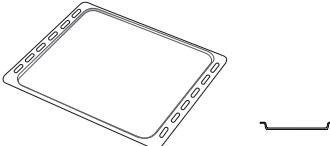
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimui orkaitėje tinkantiems indams.

SURINKIMO PADĒKLAS



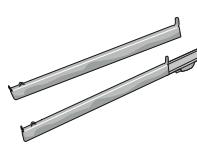
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA



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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išémimą.

* 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 groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštėsnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

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

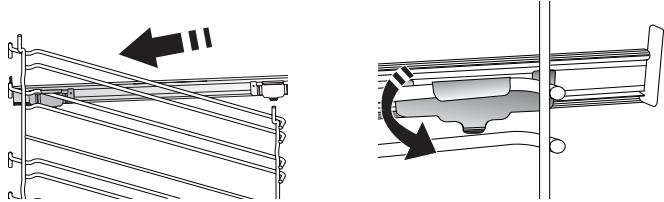
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti skersines groteles, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietas: dabar galite išimti skersines groteles.
- Norėdami įstatyti skersines groteles, 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 įki galos. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės groteles galiai judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIU BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

- **GREITAS ĮKAITINIMAS**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **TRADICINIS GAMINIMAS**
Bet koks patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **GRILL**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padékla, kad iji tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **TURBO GRILL**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padékla, kuriame susirinktu 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 patiekalamams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
- **KARŠTAS ORAS IR GARAI**
Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinkitis HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepate duoną ir desertus.
- **„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, tartaletes, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **KONVEKGINIS KEPIMAS**
Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS**
 - » **ATŠILDYTI**
Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padékite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

» LAIKYMAS ŠILTAI

Palaiko ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.

» TEŠLOS KILDINIMAS

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.

» MAXI COOKING (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.

» ECO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

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.

• UŽŠALD. KEP.

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 kokį 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.



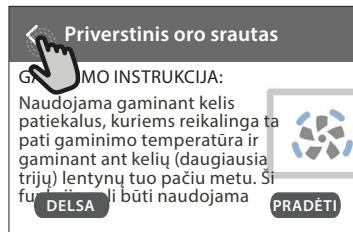
Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.



Grįžimas į ankstesnį ekraną

Palieskite < .



NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.

Nustatymus galima keisti spaudžiant ☰, kad patektumėte į meniu „rankiai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

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

Paliečę < grįšsite į ankstesnį ekraną.

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

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

- Palieskite NUSTATYTI DABAR ir nustatykite ryšį.

Kitu atveju palieskite PRALEISTI ir galésite prijungti savo prietaisą vėliau.

KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

Jei norite pasinaudoti šia funkcija, jums reikės: išmaniojo telefono arba planšetinio kompiuterio ir prie interneto prijungto maršruto parinktuvu.

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 parduotuveje 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 – programas atsiuntimas į mobilujį įrenginį. „6th Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus. „6th Sense“ programą „Live“ galima atsiųsti iš „iTunes“ arba „Google Play“ parduotuvės.

2. Sukurkite paskyra

Jei to dar nesate padarę, turėsite susikurti paskyra. Taip galésite sukurti savo prietaisų tinklą, galésite 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. Unikalų 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, naudodamies „Search for a network“ (leškoti tinklo).

SAID kodas naudojamas sinchronizuojant išmanujį įrenginį su jūsų prietaisu.

Parodomos MAC adresas „Wi-Fi“ moduliu.

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 SĀNAUDAS

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 pradedant 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 FUNKCIĄ

- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite arba palieskite bet kurią ekrano vietą.
- Ekrane galėsite pasirinkti „Rankinis“ arba „6th Sense“ funkcijas.
- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiekumėte atitinkamą meniu.
 - Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
 - Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIU BŪDU 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 pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Jei gaminimo metu norite atšaukti nustatyta gaminimo laiką ir gaminimo pabaigą valdyti rankiniu būdu, palieskite trukmės reikšmę ir pasirinkite „STABDYTI“.

3. NUSTATYKITE „6th SENSE“ FUNKCIJAS

Naudodamis „6th Sense“ funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąraše. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos rodomas pagal maisto kategorijas „MAISTAS NAUDΟJANT „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 / PABAIGOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą. Funkcija bus pradėta arba užbaigta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios arba pabaigos laiką.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „ATIDĖJIMO

PRADŽIA", kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.

- Sudékite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės jkaitinimo fazė išjungama: Orkaitė pamažu pasieks reikiama temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norédami nedelsiant ijjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite .

5. PRADĒKITE FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „START“ (Pradėti) ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytais reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.

6. JKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma jkaitinimo etapo būsena.

Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą.

- Atidarykite dureles.
- I orkaitę sudékite produktus.
- Norédami pradėti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite DONE.

Jei maistą jdésite į orkaitę dar nepasibaigus jkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei jkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, jkaitinimas bus pristabdytas. I bendrajį gaminimo laiką nėra iutraukta jkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytaij išankstinio jkaitinimo parinkties nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti jkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Bakstelėkite piktogramą  ir suaktyvinkite arba išjunkite jkaitinimą. 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.
- Norédami testi 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.

- Patirkinkite maistą.

- Norédami testi gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

8. KEPIMO 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 mēgstamiausią.

- Palieskite  ir išsaugokite kaip mēgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite  ir išsaugokite gaminimo pailginimą.

9. PARANKINIAI

Mēgstamiausių funkcija išsaugo mēgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičius jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mēgstamiausiu.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Funkcijai pasibaigus, palieskite  ir išsaugokite ją kaip mēgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus. Ekrane funkciją galima išsaugoti nurodant iki 4 mēgstamiausių valgymo laikų, išskaitant pusryčius, priešpiečius, užkandžius ir pietūs.

- Palieskite piktogramas ir pasirinkite bent vieną.
- Palieskite „MĒGSTAMAS“ ir išsaugokite funkciją.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mēgstamiausiu meniu, paspauskite : funkcijos bus suskirstytos pagal skirtinį valgymo laiką ir bus pateikti keli pasiūlymai.

- Palieskite patiekalų piktogramą ir peržiūrėkite atitinkamus sąrašus
- Slinkite pateiktu sąrašu.
- Palieskite reikiama receptą arba funkciją.
- Palieskite „PRADĘTI“ ir ijjunkite gaminimą.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mēgstamiausiu ekrane prie mēgstamiausio 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 rodomas naujos ypatybės.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimų.

Mēgstamiausiu 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 reikiama laiką.
 - Palieskite reikiama patiekalą ir jį pakeiskite.
- Laiko intervalą galima derinti tik su patiekalu.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galésite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

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

VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima ijungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Ijungtas laikmatis tės atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galésite pasirinkite 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.

LIGHT (LEMPUTĖ)

Ijungia arba išjungia orkaitės lemputę.

VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi trys skirtinges trukmės savaiminio išsivalymo ciklai: Ilgas, vidutinis, trumpas. Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – ijungti visą ciklą.

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvédinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

- Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, iškaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
- Siekiant gerai išvalyti, nuimkite likučių perteklių ertmės viduje ir nuvalykite vidinę durų pusę prieš naudodami Pirolizės funkciją.
- Vieną iš galimų ciklų pasirinkite pagal savo poreikius.
- Palieskite „PRADĒTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą

funkciją. Durelės užsirakins automatiškai ir orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas: ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Kai ciklas pasirenkamas, galite atidėti automatinio valymo pradžią. Palieskite „DELSA“ ir nustatykite pabaigos laiką, kaip nurodyta atitinkamame skyriuje.

Atkreipkite dėmesį: Pirolitinis ciklas taip pat gali būti suaktyvintas, kai rezervuaras užpildytas vandeniu.

• IŠLEIDIMAS

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniu išleisti, kad rezervuare nesusidarytų nuosėdos. Siekiant užtikrinti optimalų prietaiso veikimą, vandenį rekomenduojame išleisti po kiekvieno orkaitės garų ciklo naudojimo.



yre apie trys minutės.

Jei reikia, išleidimo procesą galima pristabdyti ekrane paspaudžiant mygtuką PRISTABDYTI, (pvz., jei įpusėjus išleidimo procesui ąsotis jau yra užpildytas išleidžiamu vandeniu).

Ašočio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto ijungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. PALAUKE, KOL NUKRIS TEMPERATŪRA“.

Svarbu: Jei talpyklos reguliariai neištuštinsite, praėjus kelioms dienoms po paskutinio papildymo, prietaisas paragins jus tai padaryti parodydamas pranešimą <BŪTINA ATLIKTI IŠLEIDIMO CIKLĄ>; šio raginimo negalima ignoruoti, nes įprastai galésite naudoti prietaisą tik po to, kai bus atlikta išleidimo operacija.

• KALKIŲ ŠALINIMAS

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią talpyklos ir garų kontūro būklę.

Ekrane bus rodomas pranešimas <BŪTINA ATLIKTI KALKIŲ ŠALINIMO CIKLĄ>, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai.

Raginimas atlikti kalkių šalinimą suaktyvinamas po tam tikro gaminimo garuose ciklų skaičiaus arba praėjus tam tikram garų įrenginio darbo valandų skaičiui nuo paskutinio kalkių šalinimo ciklo (žr. toliau pateiktą lentelę).

Pranešimas „ATLIKITE KALKIŲ ŠALINIMĄ“ parodos po	KĄ DARYTI
15 gaminimo garuose ciklų	Rekomenduojame atlikti kalkių šalinimą
22 val. trukmės gaminimo garuose	
20 gaminimo garuose ciklų	Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas
30 val. trukmės gaminimo garuose	

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti talpyklą ir vidinį garų kontūrą.

Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 180 minučių.
Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.

Atkreipkite dėmesį: Funkciją galima pristabdyti, bet jei funkcija bet kuriuo metu atšaukiama, visą kalkių šalinimo ciklą reikės pakartoti nuo pradžių.

» **ĮŠLEIDIMAS (iki 3 min.)**

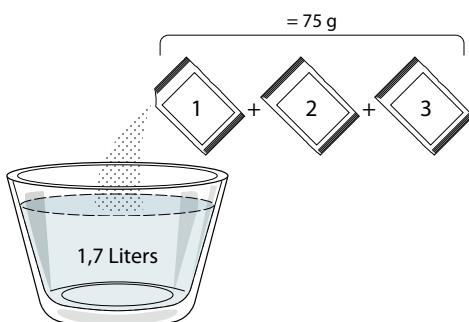
Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDAI PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tēskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu. Jei talpykloje vandens nėra, prietaisas automatiškai pereis prie 1 VEIKSMO IŠ 8.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto ijjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. PALAUKE, KOL NUKRIS TEMPERATŪRA“.

Ašočio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

» **1 VEIKSMAS IŠ 8: KALKIŲ ŠALINIMAS (~120 MIN.)**

Kai ekrane bus parodytas raginimas paruošti kalkių šalinimo tirpalą, įpilkite 3 paketėlius (po maždaug 75 g) specialios orkaičių WPRO * kalkių šalinimo priemonės į 1,7 l kambario temperatūros geriamo vandens.



Supylę kalkių šalinimo tirpalą į stalčių, paspauskite **START** kad būtų pradėtas pagrindinis kalkių šalinimo procesas.

Kalkių šalinimo metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o ekrane bus rodomas perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

» **2 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)**

Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDAI PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tēskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

» **3 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)**

Kad būtų išvalytas rezervuaras ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą.

Kai ekrane parodomas pranešimas <UŽPILDYKITE REZERVUARĄ>, pilkite į stalčių geriamajį vandenį, kol ekrane bus parodyta <REZERVUARAS PILNAS> tada paspauskite **START**, kad būtų pradėtas pirmas skalavimas.

4 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

» **5 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)**

» **6 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)**

» **7 VEIKSMAS IŠ 8: SKALAVIMAS (~20 min.)**

» **8 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)**

Pasibaigus paskutinei išleidimo operacijai paspauskite **CLOSE** ir kalkių šalinimas bus baigtas. Pasibaigus kalkių šalinimo procedūra galésite naudotis visomis garų funkcijomis.

* WPRO kalkių šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktu nepriekaištingai. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais naudojimo nurodymais. Norédami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu

„Whirlpool“ neprisiims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.

NUTILDYTI

Palieskite piktogramą ir nutildykite arba panaikinkite visų garsų ir signalų nutildymą.

VALDIKLIŲ UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamoji skydelio mygtukus, kad netyčia ju nepaspaustumėte.

Užrakto suaktyvinimas:

- Palieskite piktogramą.

Užrakto išjungimas:

- Palieskite ekraną.
- Perbraukite aukštyn rodome pranešime.

DAUGIAU REŽIMŲ

„Šabo režimas“ pasirinkimas ir prieiga prie galios valdymo.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų pakeitimas.

„Wi-Fi“

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.

INFORMACIJA

Išjungiamas „Išsaugoti demonstracijų 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	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160–200	30–85	
		Taip	160–200	35–90	
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
		Taip	170	20–40	
Pyragėliai / bandelės		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35–45	
		Taip	180–190	35–45 *	
Morengai		Taip	90	110–150	
		Taip	90	130–150	
		Taip	90	140–160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190–250	15–50	
		Taip	190–230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220–240	25–50 *	
		Taip	250	10–15	
Šaldyta pica		Taip	250	10–20	
		Taip	220–240	15–30	
		Taip	180–190	45–55	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45–70 *	
		Taip	190–200	20–30	
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40 *	
		Taip	180–190	20–40 *	

FUNKCIJOS

	Conventional		(Priverstinis oro srautas)		Konvekcinis kepimas		GRILL		Turbogrill (Turbogrilis)		MaxiCooking		Cook 4		Ekon. priverstinio oro srautas
--	--------------	--	----------------------------	--	---------------------	--	-------	--	--------------------------	--	-------------	--	--------	--	--------------------------------

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	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		—	170	110–150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsienė 3 kg		Taip	190–200	80–130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filé, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	
Skrebutis		—	3 (aukštas)	3–6	
Žuvies filé, kepsniai		—	2 (vid.)	20–30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		—	2–3 (vidutinė – aukšta)	15–30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		—	2 (vid.)	55–70 ***	
Ēriuko koja / kojos		—	2 (vid.)	60–90 ***	
Keptos bulvės		—	2 (vid.)	35–55 ***	
Daržovių apkepas		—	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai		Taip	135	50–70	
Tartaletės		Taip	170	50–70	
Apvali pica		Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)		Taip	190	40–120	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai		—	200	80–120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		—	200	50–100 *	

* Aptykris 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.), piedai 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 kieko ir naudojamų piedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepės, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus piedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepamasis 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 lentyñ dėti kokius konkrečius pateikiamus piedus.

FUNKCIJOS								
	Conventional	(Priverstinis oro srautas)	Konvekcinis kepimas	GRILL	Turbogrill (Turbogrilis)	MaxiCooking	Cook 4	Ekon. priverstinio oro srautas

KARŠTAS ORAS IR GARAI

Receptas	Garų lygis	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	-	140 - 150	35 - 55	3
	MAŽAS	-	140	30 - 50	4 1
	MAŽAS	-	140	40 - 60	5 3 1
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	-	160 - 170	30-40	3
	MAŽAS	-	150	30 - 50	4 1
Mieliniai pyragai	MAŽAS	-	170 - 180	40 - 60	2
	MAŽAS	-	160 - 170	30-40	2
Fokačija	MAŽAS	-	200 - 220	20 - 40	3
Duonos kepalas	MAŽAS	-	170 -180	70 - 100	3
Duonelė	MAŽAS	-	200 - 220	30 - 50	3
Prancūziškas batonas	MAŽAS	-	200 - 220	30 - 50	3
Keptos bulvės	VID.	-	200 - 220	50 - 70	3
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	-	180 - 200	60 - 100	3
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	VID.	-	160 - 180	60-80	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	-	200 - 220	40 - 50	3
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	-	200	55 - 65	3
Ēriuko koja	VID.	-	180 - 200	65 - 75	3
Kiaulienos kojos troškinys	VID.	-	160 - 180	85 - 100	3
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	VID.	-	200 - 220	50 - 70	3
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	VID.	-	200 - 220	55 - 65	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	-	180 - 200	25 - 40	3
Žuvies filė	DIDELIS	-	180 - 200	15 - 30	3

GAMINIMO LENTELĖ

	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 viršū sūriu, kad tobulai apskrustų
MĒSA	Jautiena	Kepta jautiena	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	1,5–3 cm	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 3/5 gaminimo laiko.
ŽUVIS IR JŪRŲ GÉRYBĖS	Kiauliena	Kepta kiauliena	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	500–2000 g	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko
Vištiena	Vištiena	Kepta vištiena	600–3000 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais priekšnais. Įtrinkite druska ir pipirais. Idėkite į orkaitę krūtinę į viršų
		Filė / krūtinėlė	1–5 cm	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko
Mėsos patiekalai	Mėsos patiekalai	Kebabas	vienerios grotelės	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 1/2 gaminimo laiko
		Dešros ir dešrelės	1,5–4 cm	Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Apverskite praėjus 3/4 gaminimo laiko
Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis
		Šaldyta žuvies filė	0,5–2,5 cm	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis
		Šukutės	vieneris padéklas	Apvoliokite džiūvesėliuose ir apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnaku, pipirais ir petražolėmis
		Midiujos	vieneris padéklas	
		Krevetės	vieneris padéklas	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis
		Didžiosios krevetės	vieneris padéklas	

PRIEDAI



Grotelės

Orkaitės padéklas
arba pyrago forma
ant grotelių lentynosSkysčių surinkimo
skarda / kepimo
arba orkaitės
padéklas ant grotelių
lentynosSkysčių surinkimo
padéklas / kepimo
skardaSurinkimo padéklas
su
500 ml vandens

	Maisto produktų kategorijos	Lygis ir priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės		500–1500 g
		Įdarytos daržovės		100–500 g kiekvienas
		Kitos daržovės		500–1500 g
	Daržovių apkepas	Bulvės		1 padéklas
		Pomidorai		1 padéklas
		Pipirai		1 padéklas
		Brokoliai		1 padéklas
		Žiedinis kopūstas		1 padéklas
		Kita		1 padéklas
PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI	Biskvitinis pyragaitis skardoje			0,5–1,2 kg
				Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos bei riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą.
	Sausainiai			0,2–0,6 kg
	Plikyti pyragaičiai			1 padéklas
	Pyragai			0,4–1,6 kg
	Štrudelis			0,4–1,6 kg
	Vaisiais įdarytas pyragas			0,5–2 kg
	SŪRŪS PYRAGAI			800–1200 g
	Bandelės			60–150 g kiekviena
	Sumuštinis skardoje			400–600 g kiekvienas
DUONA	Didelis duonos kepalas			700–2000 g
	Prancūziški batonai			200–300 g kiekvienas
	Pica, plona			apvalus padéklas
	Pica, stora			apvalus padéklas
	Šaldytu pica		 	1–4 sluoksniai
PICA	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai išdėstykite ant grotelių			
	PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padéklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padéklas ant grotelių lentynos
				Skysčių surinkimo padéklas / kepimo skarda
				Surinkimo padéklas su 500 ml vandens

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydamai nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ésdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.
Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

ĮŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba bražančių valiklių. Jei tokiu medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudojė prietaisą, leiskite orkaitėi 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.
- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją.

LEMPUTĖS KEITIMAS

- Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
- Išimkite skersines groteles.
- Nuimkite lemputės gaubtą.
- Pakeiskite lemputę.
- Uždékite lemputės gaubtą stipriai paspausdami, kol jis užsifiksuos.
- Istatykite skersines groteles.
- Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

- Panaudojė priedus, juos iš karto užmerkite vandenye su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvédami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepeteliu arba kempine.

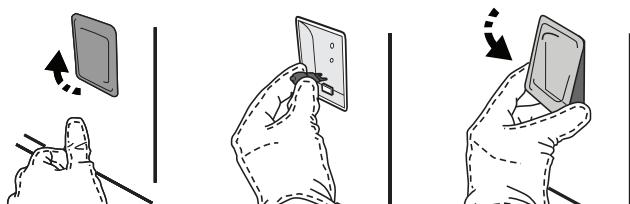
VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliarai naudoti „Vand. išleid.“ ir „Nuosėdų šal.“ funkcijas.

Jei ilgą laiką nenaudojote „Priverstinis oro srautas + Garai“ funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaitei ir visiškai užpildžius rezervuarą.

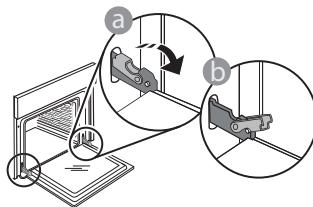
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinlus lemputės gaubtelį.

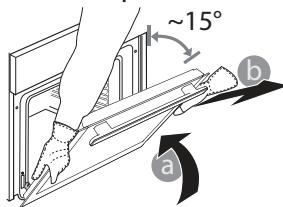


DURELIU IŠĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Kai norēsite išimti dureles, atidarykite jas iki galio ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

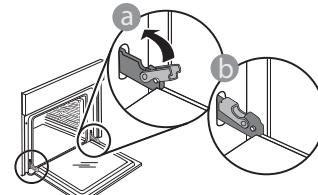


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdam ių uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

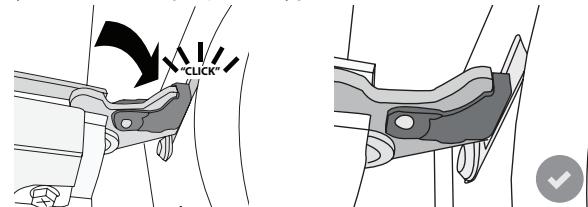


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuojami viršutinę dalį.

- Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galio. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



- Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



- Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuoja 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?

Būtini 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, kurj 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 prijungtu įrenginių puslapio sąraše.

Kur rasti prietaiso MAC adresą?

Paspauskite „Nustatymai“, tada palieskite „Wi-Fi“

piktogramą arba ieškokite įrenginyje: 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 įrenginio?

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalų stiprumą galite patikrinti padėjė išmanujį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos 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 parinktuva naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba įrenginys 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 ijjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Pernašos 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 ijjunkite įrenginį: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelij 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 turiu daryti?

Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

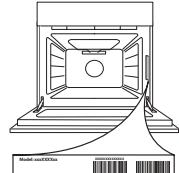
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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 ijjunkite 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 ištinti.
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 demonstracijų režimą“, kad iš jo išeitumėte.
Ekrane rodoma  pikograma.	„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:

- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Naudodami QR kodą
- Arba kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina patekti gaminio duomenų plokšteliėje nurodytus kodus.



Whirlpool

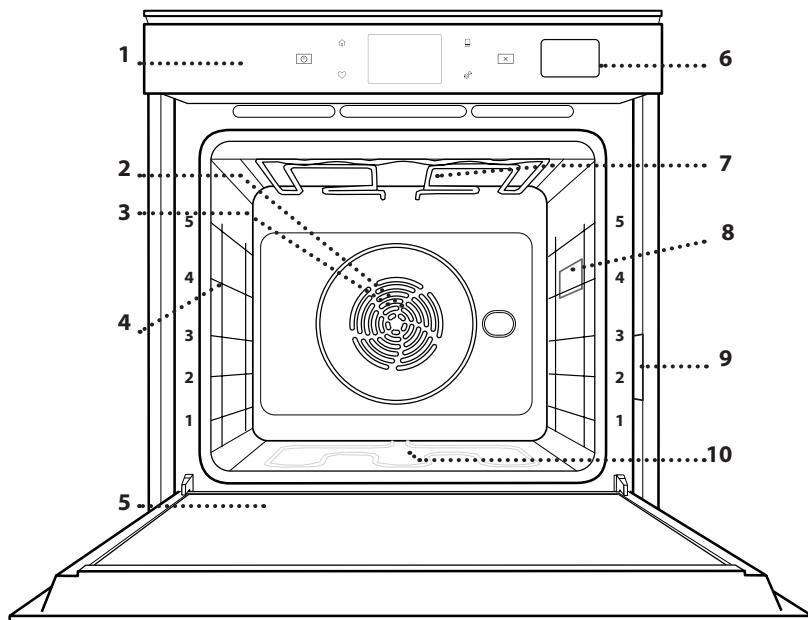
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.whirlpool.eu/register



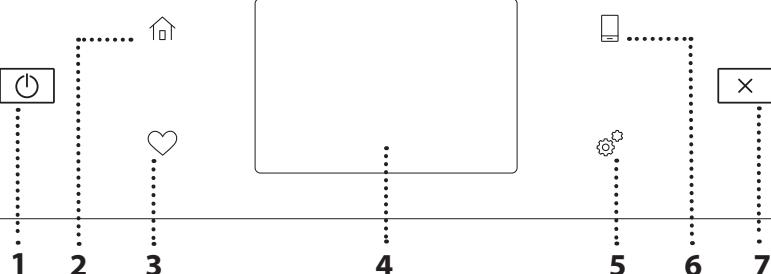
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcję bezpieczeństwa.**

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna / grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. 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

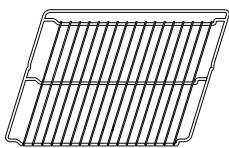
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

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



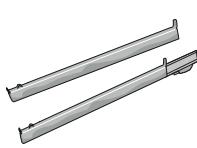
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszcza i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE *



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 oddziennie 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.

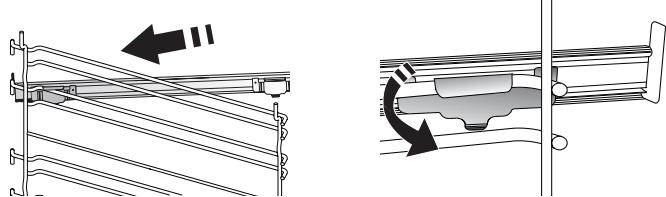
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

- 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 szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Przesuwne prowadnice można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE RĘCZNE

- **SZYBKIE 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, rostbeef, 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.

- **WYMUSZONY NADMUCH + PARA**

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów.

- **FUNKCJE COOK 4**

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcja polecana do pieczenia ciastek, placków, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowywania pełnych 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 rozmrzania 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 przyrządzonej 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 delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostałe 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.

- **WYPIEK Z MROŻ.**

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

6th SENSE

Funkcja ta umożliwia 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 WYSWIETLACZA



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.

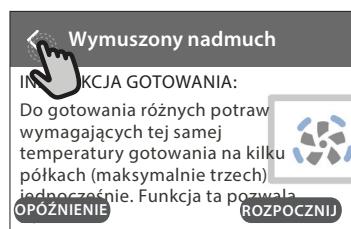


Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

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 wybrać język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Dotknięcie < umożliwia powrót do poprzedniego ekranu.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live pozwala na zdальную obsługę piekarnika z urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanej urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ”, aby rozpocząć konfigurację połączenia.

W przeciwnym razie dotknąć „POMINI”, 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 rozdzielcości 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 posiadanej 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 nacisnąć przycisk 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. USTAWIENIE 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. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik 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.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

- 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 żądaną 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 żądaną 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/ ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie lub zakończy działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia lub czas zakończenia pieczenia.
- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknąć „OPÓŹNIENIE RÓZPOCZĘCIA”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten 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 WSTĘPNE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępniego 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 wstępniego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępniego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępniego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- 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, wydłużyc 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 „ULUBIONY”, aby zapisać funkcję.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione naciśnąć  : 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 rozpoczęć 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

Naciśnąć  , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia 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 jakiejś 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  .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał

dźwiękowy.

- Dotknąć „ODRZUĆ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampa piekarnika.



SAMOCZYSZCZENIE PIROLITYCZNE

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyku w bardzo wysokiej temperaturze. Dostępne są trzy cykle samoczyszczania o różnej długości: Długi, Średni, Krótki. Zalecamy korzystanie z krótszego cyku w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyku należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyku czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyku czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice półek). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczania (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.
- Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy” usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych.
- Wybrać jeden z dostępnych cykli dostosowany do potrzeb użytkownika.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję. Piekarnik rozpoczęcie cyku samoczyszczania i drzwiczki zostaną automatycznie zamknięte: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpoczęcie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyku.

Po ukończeniu cyku drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnętrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

Po wybraniu cyku można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia tak, jak zostało to opisane w odpowiedniej sekcji. Uwaga: Cykl pirolityczny można włączyć również wtedy, gdy zbiornik jest wypełniony wodą.

• OPRÓŻNIANIE

Funkcja opróżniania umożliwia taki odpływ wody, aby nie pozostawała w zbiorniku. W celu optymalnego wykorzystania urządzenia zawsze zaleca się opróżnianie piekarnika za każdym razem, gdy piekarnik był używany w cyku gotowania na parze.



Po wybraniu funkcji „Opróżnianie” wykonać wskazane działania: Otworzyć drzwiczki i włożyć duży dzbanek pod dyszę spustową znajdująca się u dołu po prawej stronie panelu. Po rozpoczęciu opróżniania, utrzymać dzbanek w niezmienionej pozycji, aż do zakończenia operacji. Średni czas trwania opróżniania przy pełnym

obciążeniu wynosi około trzech minut. W razie potrzeby można przerwać proces opróżniania, naciskając przycisk PAUZA na wyświetlaczu (np. w przypadku, gdy dzbanek był już wypełniony wodą w połowie procesu opróżniania).

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyku (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST ZA GÓRĄCA: POCZEKAJ, AŻ TEMPERATURA SPADNIE”.

Ważne: Jeśli zbiornik nie jest regularnie opróżniany, po kilku dniach od ostatniego napełnienia urządzenie przypomni o konieczności wykonania tej czynności, wyświetlając komunikat <KONIECZNY CYKL OPRÓŻNIANIA>; prośby tej nie można zignorować, a normalne użytkowanie produktu będzie można kontynuować dopiero po wykonaniu opróżnienia.

• ODKAMIENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie zbiornika i przepływu pary w najlepszym stanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat <KONIECZNY CYKL ODKAMIENIANIA>, przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji. Wymóg odkamieniania jest uruchamiany przez liczbę wykonanych cykli gotowania na parze lub liczbę godzin pracy parowaru od ostatniego cyku odkamieniania (patrz tabela poniżej).

KOMUNIKAT „ODKAMIENIAJ” pojawi się po.....	CO ROBIĆ
15. cyklach gotowania na parze 22 godzinach gotowania na parze	Zaleca się odkamienianie
20 cyklach gotowania na parze	Nie jest możliwe przeprowadzenie cyku Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania
30 godzinach gotowania na parze	

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia zbiornika i wewnętrznego obwodu pary.

Przeciętny czas trwania całej funkcji to około 180 minut. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu.

Uwaga: Funkcję można przerwać, ale jeśli zostanie przerwana w dowolnym momencie, cały cykl odkamieniania musi być powtórzony od początku.

» OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD OTWÓR SPUSTOWY WODY>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie. Jeżeli zbiornik nie zawiera wody, urządzenie automatycznie pominie tę operację, aby przejść do KROKU 1 Z 8.

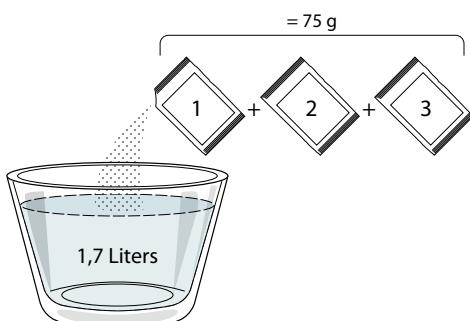
Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyku (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST ZA GÓRĄCA: POCZEKAJ, AŻ TEMPERATURA SPADNIE”.

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

» KROK 1 Z 8: ODKAMIENIANIE (~120 MIN.)

Kiedy na wyświetlaczu pojawi się prośba o przygotowanie roztworu odkamieniającego, kontynuować, dodając 3

saszetki (odpowiedające 75 g) specjalnego odkamieniacza WPRO* do piekarników do 1,7 litra wody pitnej w temperaturze otoczenia.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalejany do szuflady, nacisnąć **START** aby rozpocząć główny proces odkamieniania.

Etapy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdego kroku zostanie odtworzony dźwiękowy komunikat zwrotny, a na wyświetlaczu pojawią się instrukcje przejścia do następnego kroku.

» KROK 2 Z 8: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD OTWÓR SPUSTOWY WODY>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

» KROK 3 Z 8: PŁUKANIE (~20 min.)

Aby wyczyścić zbiornik i obwód przepływu pary, należy wykonać cykl płukania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <NAPEŁNIJ ZBIORNIK>, wlać wodę pitną do szuflady, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat <POJEMNIK NAPEŁNIONY>, następnie nacisnąć **START**, aby rozpocząć pierwsze płukanie.

KROK 4 Z 8: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

» KROK 5 Z 8: PŁUKANIE (~20 min.)

» KROK 6 Z 8: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

» KROK 7 Z 8: PŁUKANIE (~20 min.)

» KROK 8 Z 8: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

Po ostatniej operacji opróżniania nacisnąć **CLOSE**, aby zakończyć odkamienianie.

Po zakończeniu procedury odkamieniania będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

*Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecany do utrzymania najlepszego działania funkcji gotowania na parze w piekarniku. Prosimy przestrzegać wskazówek dotyczących użytkowania podanych na opakowaniu. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku..

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 wyłączania „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
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	35 - 90	
		Tak	150	20 - 40	
Ciasteczka / Kruche ciasteczka		Tak	140	30 - 50	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	135	40 - 60	
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	40 - 60	
Ptysie		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	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	
		Tak	220 - 240	15 - 30	
Tarta pikantna (warzywna lub mięsna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45 - 60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg



Piecz. Konwek.



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Termoobieg eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Jagnięcina/ciełecina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		—	170	110 - 150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Indyk/gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filety, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tosty		—	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		—	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ szaszłyki/ żebierka/ hamburgery		—	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczone kurczak 1-1,3 kg		—	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udzic jagnięcy/ golonka		—	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		—	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		—	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka		Tak	135	50 - 70	
Tarty		Tak	170	50 - 70	
Pizze okrągłe		Tak	210	40 - 60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plasty mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		—	200	80 - 120 *	
Plasty mięsa (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 liczne 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



Termoobieg



Piecz. Konwek.



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Termoobieg
eco

Whirlpool

WYMUSZONY NADMUCH + PARA

Przepis	Poziom pary	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Poziom i akcesoria
Ciasteczka / herbatniki	NISKIE	-	140 - 150	35 - 55	3
	NISKIE	-	140	30 - 50	4 1
	NISKIE	-	140	40 - 60	5 3 1
Małe ciasta / muflinka	NISKIE	-	160 - 170	30 - 40	3
	NISKIE	-	150	30 - 50	4 1
	NISKIE	-	150	40 - 60	5 3 1
Ciasta drożdżowe	NISKIE	-	170 - 180	40 - 60	2
Biszkopty	NISKIE	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	NISKIE	-	200 - 220	20 - 40	3
Bochenek chleba	NISKIE	-	170 - 180	70 - 100	3
Mały chleb	NISKIE	-	200 - 220	30 - 50	3
Bagietka	NISKIE	-	200 - 220	30 - 50	3
Pieczone ziemniaki	ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	-	180 - 200	60 - 100	3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	ŚREDNIE	-	160 - 180	60-80	3
Befsztyk krwisty 1 kg	ŚREDNIE	-	200 - 220	40 - 50	3
Befsztyk krwisty 2 kg	ŚREDNIE	-	200	55 - 65	3
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	-	180 - 200	65 - 75	3
Duszona golonka wieprzowa	ŚREDNIE	-	160 - 180	85 - 100	3
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	3
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	ŚREDNIE	-	200 - 220	55 - 65	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	ŚREDNIE	-	180 - 200	25 - 40	3
Filet rybny	WYSOKI	-	180 - 200	15 - 30	3

TABELA PIECZENIA

Kategorie żywności		Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeża Lazania	2	500 - 3000 g	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem
	Mrożona lazania	2	500 - 3000 g	
MĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa	600 - 2000 g	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut
		Hamburger	1,5 - 3 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 3/5 czasu pieczenia.
	Wieprzowina	Pieczeń wieprz.	600 - 2500 g	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.
		Żeberka wieprzowe	500 - 2000 g	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia
RYBY I OWOCE MORZA	Kurczak	Pieczony kurczak	600 - 3000 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersową do góry
		Filet / Pierś	1 - 5 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia
	Dania mięsne	Kebab	jeden ruszt	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 1/2 czasu pieczenia
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4 cm	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Obrócić na drugą stronę przy 3/4 czasu pieczenia
WARZYWA	Pieczony filet & Ryba	Filety	0,5 - 2,5 cm	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
		Mrożone filety rybne	0,5 - 2,5 cm	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki	jedna taca	Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką
		Małże	jedna taca	
Zapiekane warzywa		Krewetki	jedna taca	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	
	Ziemniaki	3	500 - 1500 g	Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
	Warzywa faszerowane	3	100 - 500 g każde	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
AKCESORIA	Inne warzywa	3	500 - 1500 g	
	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
	Zapiekane warzywa	3	1 taca	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, posypać serem
	Papryka	3	1 taca	
	Brokuły	3	1 taca	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem
	Kalafior	3	1 taca	
	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	Biszkopty w blasze	2	0,5 - 1,2 kg Przygotować bezłuszczone ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
	Ciasteczka	3	0,2 - 0,6 kg 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
	Ciasto ptysiowe	3	1 taca Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia. Przed użyciem pozostawić do wystygnięcia
	Tarta w blasze	3	0,4 - 1,6 kg 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	0,4 - 1,6 kg Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków pinowych, cynamonu i gałki muszkatowej. Włożyć na patelinę trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zagińając zewnętrzną część
	Ciasto z owocami	2	0,5 - 2 kg 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 nakleić ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem
CHLEB	Bułki 🍞	3	60 - 150 g na sztukę Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyróżnieniem. 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 wyróżnieniem 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 wyróżnieniem. 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 wyróżnienia, używając specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę
	Pizza na grubym cieście	2	okrągła - taca Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bagietki przed wyróżnieniem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	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. Wytrzeć 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.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie

cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, 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 usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością i aby zapobiegać nagromadzaniu się osadów kamienia, zaleca się regularne stosowanie funkcji „Opróżnianie” i „Odkamienianie”.

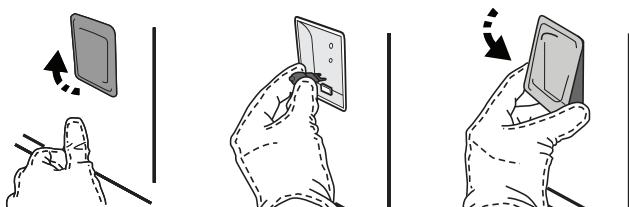
Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para”, zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

WYMIANA LAMPY

- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Wyjąć prowadnice półek.
- Zdjąć oslonę lampy.
- Wymienić lampa.
- Zamontować oslonę lampy, dociskając ją mocno, aż zatrzasnie się na miejscu.
- Włożyć z powrotem prowadnice półek.
- Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

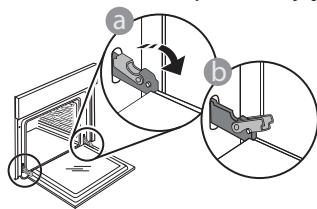
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

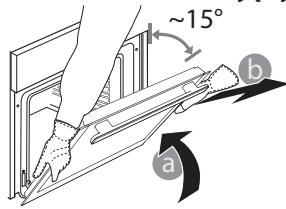


ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

- Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

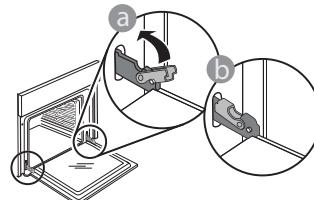


- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyty. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

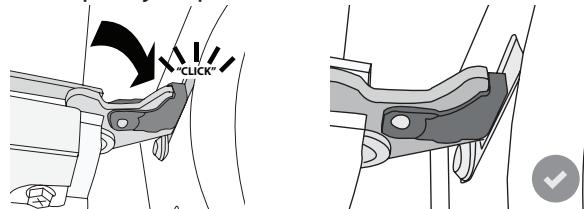


Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

- 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

WIFI niedostępne w Rosji

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?

Wciśnij przycisk "Settings" a następnie naciśnij na ikonę WiFi lub spójrz 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 router powinien znajdować się od urządzenia?

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 intelligentne 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 adaptery 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 pojawi się na wyświetlaczu lub urządzenie nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routерem, 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 wyłącz urządzenie, oczekaj 20 sekund i ponownie włącz urządzenie: 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.

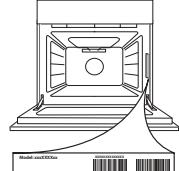
USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
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 ustnika 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:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową (patrz numer telefonu w książeczkę gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



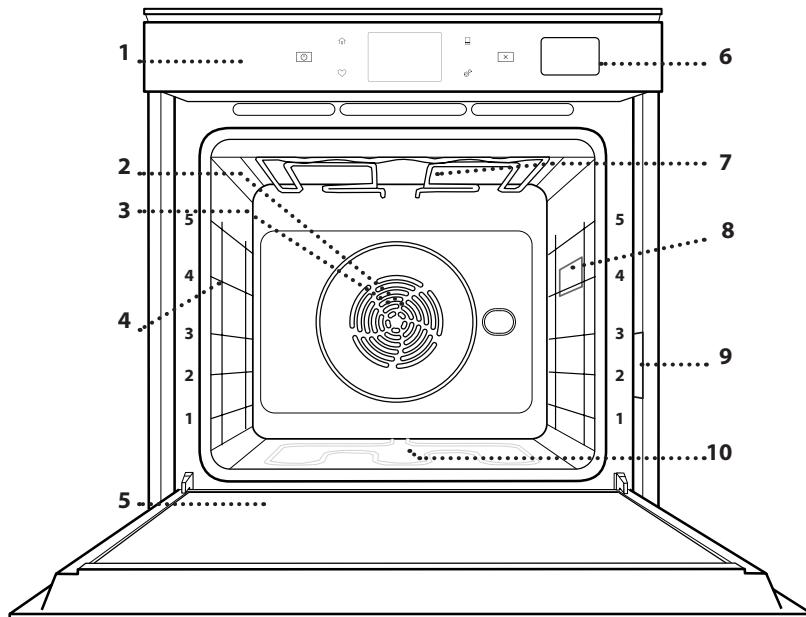

VĂ MULTUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register



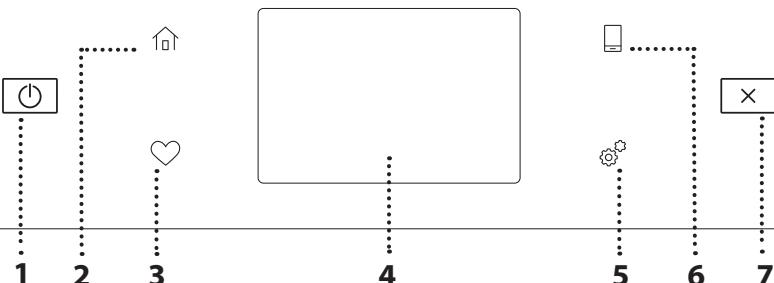
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranță.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Becul
9. Plăcuță cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. ON / OFF

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIȘAJ

5. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

6. CONTROL LA DISTANȚĂ

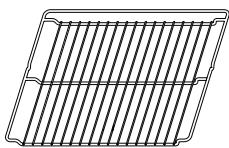
Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

ACCESORII

GRĂTAR METALIC



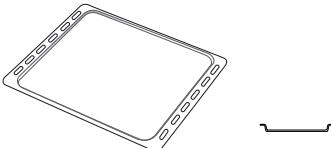
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru crăițe, forme pentru prăjitură și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



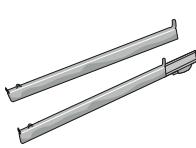
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesorilor.

* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picături sau tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

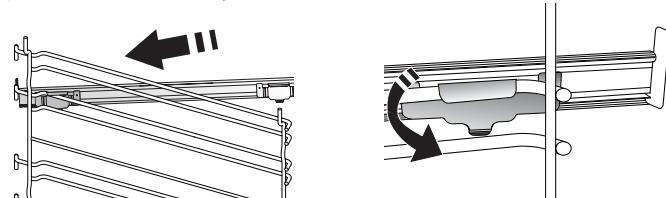
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII DE PREPARARE



FUNCȚII MANUALE

• PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

• CONVENTIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

• GRILL

Pentru prepararea la grill a medalioanelor, frigăruilor și cârneaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor mâncăruri care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

• AER FORȚAT + ABURI

Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și succulente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.

• FUNCȚII COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

• COACERE CU CONVECTIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• FUNCȚII SPECIALE

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» CREȘTERE

Pentru dospirea optimă a aluatelor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» CONFORTABIL

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjitură, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

» MAXI COOKING

Pentru prepararea bucătăilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» AER FORȚAT ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, usa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

• GAT CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

6th SENSE

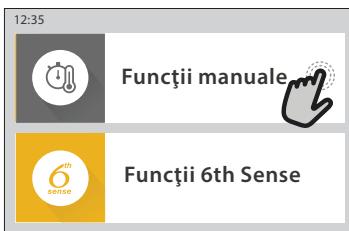
Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL



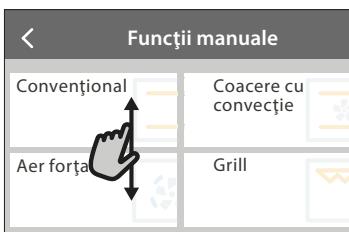
Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



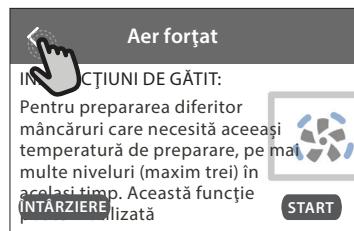
Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.



Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți < .



PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând pentru a accesa meniu „Urele”.

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Dacă atingeți <, veți reveni la ecranul anterior.

2. CONFIGURAREA RETELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare.

Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețea dumneavoastră de domiciliu.

- Atingeți „SETAȚI ACUM” pentru a continua configurarea conexiunii.

În caz contrar, atingeți „ OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți:

Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.

Dispozitiv intelligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din iTunes Store sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Aceasta vă va permite să conectați în rețea apărtele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance IDentifier (SAID) (Identifierul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare.

Puteți afla acest cod unic de pe plăcuța cu date tehnice atașată la produs.

4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați „MANUAL”, apoi apăsați pe „Setare WPS”: Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta manual produsul utilizând opțiunea „Căutare rețea”.

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date)

3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conecțarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ati setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră.

Se recomandă să aerisiti încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeti între funcțiile Manual și 6th Sense.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa

meniul corespunzător.

- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită.

Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți  pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriti să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

3. SETAREA FUNCȚIILOR 6th SENSE

Funcțiile 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCȚIA 6th SENSE” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „LIFESTYLE”.

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII / FINALIZĂRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni sau se va opri la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire sau ora de finalizare dorită.
- După ce ati setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE” pentru a porni perioada de aşteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.
- Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.
- Apăsați  pentru a opri funcția activă în orice moment.

6. PREÎNCĂLZIR

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Atingeți pictograma  pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

Înainte ca procesul de preparare să se sfârsească, cuptorul vă poate solicita să verificați alimentele în același mod.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți  pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți  pentru a memora prelungirea procesului de preparare.

9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți  pentru a o salva ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleși setări. Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare și cină.

- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.
- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : funcțiile vor fi împărtășite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente
- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.

Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:

- Atingeți  aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite preparate:

- Apăsați pe .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Este posibilă combinarea unui interval de timp cu un singur preparat.

10. UNELTE

Apăsați  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeti dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.

ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați

o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție. Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.



LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



AUTOCURĂȚARE PIROLITICĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile trei cicluri de autocurățare cu duree diferite: Intensiv, Mediu, Redus. Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

- Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt operte în timpul derulării ciclului de autocurățare.
- Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați ușa interioară înainte de a utiliza funcția Pyro.
- Alegeți unul dintre ciclurile disponibile conform necesităților dumneavoastră.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția selectată. Ușa se va bloca automat, iar cuptorul va porni ciclul de autocurățare: pe afișaj apare un mesaj de avertismant, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

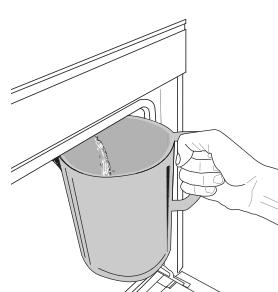
Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, aşa cum este indicat în secțiunea relevantă.

Vă rugăm să rețineți: Ciclul pirolitic poate fi, de asemenea, activat atunci când rezervorul este umplut cu apă.

• EVACUARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Pentru utilizarea în mod optim a aparatului, se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dacă când cuptorul a fost utilizat cu un ciclu de preparare cu aburi.



Odată selectată funcția „Evacuare”, urmați acțiunile indicate: Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, mențineți carafa în poziție până când se finalizează operațiunea. Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ

trei minute.

Dacă este necesar, puteți întrerupe procesul de evacuare atingând tasta PAUZĂ de pe afișaj (de exemplu, în cazul în care cana este deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA ESTE PREA FIERBINTĂ: AȘTEPTAȚI PÂNĂ CÂND TEMPERATURA SCADE”.

Important: Dacă rezervorul nu este evacuat în mod regulat, după câteva zile de la ultima reumplere, aparatul vă va solicita să faceți această operație afișând mesajul „ESTE NECESAR UN CICLU DE EVACUARE”: această solicitare nu poate fi ignorată și veți putea continua utilizarea normală a produsului numai după efectuarea evacuării.

• DECALCIFIERIE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a rezervorului și circuitului de aburi.

Pe afișaj va apărea mesajul „ESTE NECESAR UN CICLU DE DECALCIFIERIE” pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

Solicitarea de decalcificare este declanșată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcificare (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul „DECALCIFIERIE” apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 de cicluri de preparare cu aburi	Se recomandă decalcificarea
Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	
20 de cicluri de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcificare
Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	

De asemenea, procedura de decalcificare poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a rezervorului și a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 180 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

Vă rugăm să rețineți: Funcția poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

» **EVACUARE (până la 3 min.)**

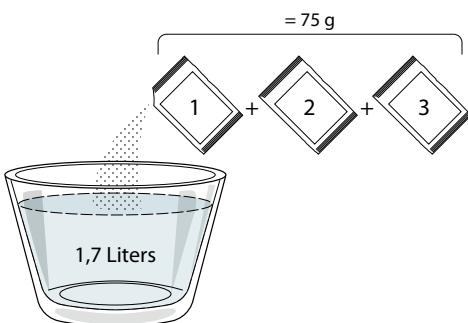
Când pe afișaj apare mesajul „AŞEZAȚI UN RECIPIENT SUB ORIFICIUL DE EVACUARE A APEI”, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent. Dacă rezervorul nu conține apă, aparatul va trece automat la ETAPA 1 DIN 8.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA ESTE PREA FIERBINTE: AȘTEPTAȚI PÂNĂ CÂND TEMPERATURA SCADE”.

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» **ETAPA 1 DIN 8: DECALCIFIERE (~120 MIN.)**

Atunci când afișajul vă va solicita să preparați soluția de decalcifiere, faceți acest lucru adăugând 3 pachetele (echivalentul a 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatură ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe **START** pentru a începe procesul principal de decalcifiere.

Pentru derularea etapelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei etape, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiuni de a trece la etapa următoare.

» **ETAPA 2 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.)**

Când pe afișaj apare mesajul „AŞEZAȚI UN RECIPIENT SUB ORIFICIUL DE EVACUARE A APEI”, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

» **ETAPA 3 DIN 8: CLĂTIRE (~20 min.)**

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire.

Când pe afișaj apare mesajul „REUMPLEȚI REZERVORUL”, vă rugăm să turnați apă potabilă în sertar, până când pe afișaj apare mesajul „REZERVOR REUMPLUT”, apoi apăsați pe **START** pentru a începe prima clătire.

ETAPA 4 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.)

» **ETAPA 5 DIN 8: CLĂTIRE (~20 min.)**

» **ETAPA 6 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.)**

» **ETAPA 7 DIN 8: CLĂTIRE (~20 min.)**

» **ETAPA 8 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.)**

După ultima operație de evacuare, apăsați **CLOSE** pentru a finaliza decalcifierea.

Când procedura de decalcifiere este finalizată, veți putea utiliza toate funcțiile de preparare cu aburi.

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.

FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.

BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsatе în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeți afișajul.
- Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.

ALTE MODURI

Pentru a selecta modul Sabat și pentru a accesa opțiunea Putere.

PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

WI-FI

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

INFO

Pentru a opri funcția „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul și pentru a obține mai multe informații despre produs.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Prăjitură umplute (prăjitură cu brânză, strudel, plăcintă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
		Da	150	20 - 40	
Fursecuri / biscuiți fragezi		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Prăjiturele / brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat



Coacere cu convectie



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Aer forțat eco

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Pui / iepure / rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Curcan / gâscă 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicată)	3 - 6	
Fileuri / medalioane de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Cârneați / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,5 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel / but		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copți		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicată)	10 - 25	
Fursecuri		Fursecuri	135	50 - 70	
Tarte		Tarte	170	50 - 70	
Pizza rotundă		Pizza rotundă	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)		Meniu	190	40 - 120	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute		—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Tabelele cuprind: rețete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesoriu și nivelul sugerat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesoriu utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și tăvi de prăjitură și de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesoriu Pyrex sau din ceramică, dar rețineți că, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu atenție recomandările din tabelul cu informații privind prepararea, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat



Coacere cu convecție



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Aer forțat eco

Whirlpool

AER FORȚAT + ABURI

Rețetă	Nivel de generare aburi	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Biscuiți fragezi / Fursecuri	SCĂZUT	—	140 - 150	35 - 55	3
	SCĂZUT	—	140	30 - 50	4 1
	SCĂZUT	—	140	40 - 60	5 3 1
Prăjitură mică / Brioșă	SCĂZUT	—	160 - 170	30 - 40	3
	SCĂZUT	—	150	30 - 50	4 1
Torturi dospite	SCĂZUT	—	170 - 180	40 - 60	2
	SCĂZUT	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	SCĂZUT	—	200 - 220	20 - 40	3
Franzelă	SCĂZUT	—	170 - 180	70 - 100	3
Pâine mică	SCĂZUT	—	200 - 220	30 - 50	3
Baghetă	SCĂZUT	—	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copți	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	—	180 - 200	60 - 100	3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	—	160 - 180	60-80	3
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	—	200 - 220	40 - 50	3
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	—	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	MEDIU	—	180 - 200	65 - 75	3
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	—	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / bibilică / rață 1 – 1,5 kg	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui /bibilică / rață (tăiată în bucăți)	MEDIU	—	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	—	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	MARE	—	180 - 200	15 - 30	3

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

	Categorii de alimente	Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
CARNE CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Lasagna proaspătă	2	500 - 3000 g	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă
	Lasagna congelată	2	500 - 3000 g	
	Vită	Friptură de vită la cuptor	600 - 2000 g	Ungeti cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
		Hamburger	1,5 - 3 cm	Ungeti cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 3/5 din durata de preparare.
	Porc	Friptură de porc	600 - 2500 g	Ungeti cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia.
		Coaste de porc	500 - 2000 g	Ungeti cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
	Pui	Friptură de pui la cuptor	600 - 3000 g	Ungeti cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus
		File / Piept	1 - 5 cm	Ungeti cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
	Mâncăruri cu carne	Kebab	un grătar	Ungeti cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 1/2 din durata de preparare
		Cârneați și crenvurști	1,5 - 4 cm	Distribuiți uniform pe grătarul metalic. Întoarceți după ce s-au scurs 3/4 din durata de preparare
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE LEGUME	File și pește prăjit	Fileuri	0,5 - 2,5 cm	Ungeti cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Fileuri de pește congelat	0,5 - 2,5 cm	Ungeti cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
	Fructe de mare la grătar	Scoici	o tavă	Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și păstrav
		Midii	o tavă	
		Creveți	o tavă	Ungeti cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Creveți roz	o tavă	
	Legume la cuptor	Cartofi	500 - 1500 g	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Legume umplute	100 - 500 g fiecare	Ungeti cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Alte legume	500 - 1500 g	
	Legume gratinate	Cartofi	1 tavă	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Rosii	1 tavă	Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și păstrav
		Ardei	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Presărați brânză pentru o rumenire perfectă
		Broccoli	1 tavă	
		Conopidă	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă
		Altele	1 tavă	

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjitură, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt

Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

	Categorii de alimente	Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	Pandispan în formă	2	0,5 - 1,2 kg	Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandispan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
	Fursecuri	3	0,2 - 0,6 kg	Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și modelați-l după preferință. Așezați fursecurile pe o tavă de copt
	Choux a la creme	3	1 tavă	Distribuiți uniform în tava de copt. Lăsați să se răcească înainte de a servi
	Tartă în formă	3	0,4 - 1,6 kg	Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și pliați-l într-o formă. Umpleți cu marmeladă pentru gătit
	Ştrudel	3	0,4 - 1,6 kg	Pregătiți un amestec de mere tăiate cubulețe, semințe de pin, scorțisoară și nucăsoară. Puneți puțin unt într-o tigaie, presărați zahăr și gătiți timp de 10-15 minute. Faceți un rulou din foietaj și pliați părțile exterioare
	Plăcintă umplută cu fructe	2	0,5 - 2 kg	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțisoară
PRĂJITURI SÂRATE		2	800 - 1200 g	Așezați foietajul într-o tavă de plăcintă pentru 8-10 porții și întepăti-l cu o furculită. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită
PÂINE	Chifle ☘	3	60 - 150 g fiecare	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de chifle înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
	Pâine pentru sandviș în formă ☘	2	400 - 600 g fiecare	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
	Pâine mare ☘	2	700 - 2000 g	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
	Baghete ☘	3	200 - 300 g fiecare	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de baghete înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
PIZZA	Pizza subțire	2	tavă rotundă	Preparați un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Puneți la dospit folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă
	Pizza groasă	2	tavă rotundă	
	Pizza congelată	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 straturi	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform pe grătarul metalic

ACCESORII

Grătar metalic



Tavă de cupor sau formă pentru prăjitură, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cupor, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă



CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărora activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sărmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abraze/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.
Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

- După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtați cu o perie de curățare sau cu un burete.

FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare” și „Decalcificare” în mod regulat.

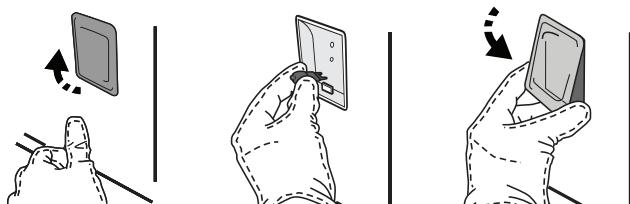
După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Scoateți ghidajele pentru grătar.
- Scoateți capacul becului.
- Înlocuiți becul.
- Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
- Remontați ghidajele pentru grătar.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

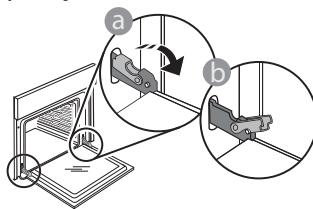
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparete de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

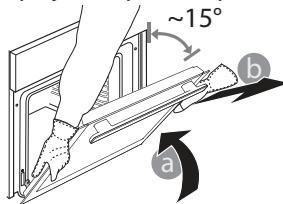


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

- Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

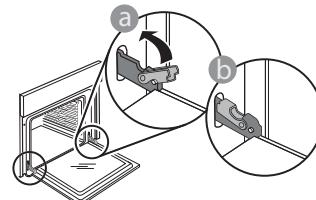


- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

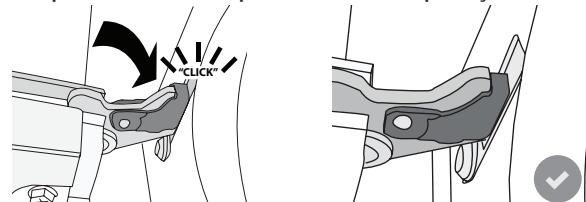


Remontați ușa deplasând-o spre cupitor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



- Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



- Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Funcția WIFI indisponibilă în Rusia

Ce protocoale Wi-Fi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe „Settings” (Setări), apoi atingeți pictograma WiFi sau uitați-vă la aparatul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră intelligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de aparat?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construîți peretii. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv intelligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de la domiciliu, precum puncte de acces, repetătoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă

informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă aparatul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați

aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți alimentarea aparatului: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstreze celealte aparete conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

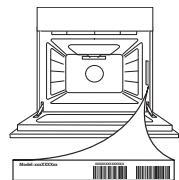
REMEDIEREA DEFECTIUNILOR

Problema	Cauza posibila	Solutie
Cuptorul nu functionează.	Pană de curent. Deconectare de la rețea electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cupitorul este conectat la rețea electrică. Opriți și reporniți cupitorul, pentru a verifica dacă defectiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cupor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți  și apoi selectați „Factory Reset”. Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorrect.	Verificați dacă rețea de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsați pe  , selectați  „Alte moduri” și apoi selectați „Putere”.
Cuptorul nu se încalzește.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este opert. Proprietăile de configurare ale routerului s-au modificat. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețea de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. Consultați paragraful „Întrebări frecvente referitoare la WiFi”. Dacă proprietăile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsați pe  , atingeți  „WiFi” și selectați „Conectare la rețea”.
Conektivitatea nu este suportată.	Activarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite controlul de la distanță pentru aparatelor electrice.



Politice, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specifice pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK

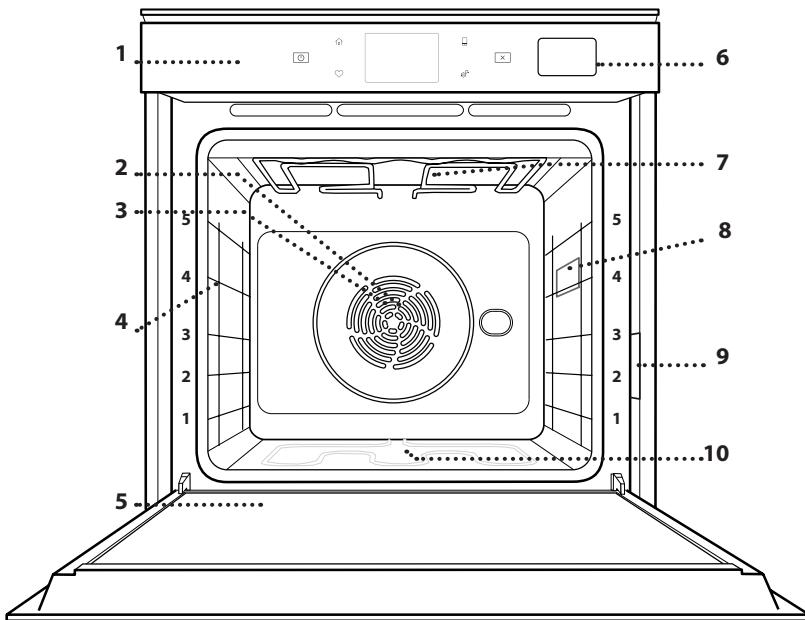
WHIRLPOOL

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebčí na
www.whirlpool.eu/register



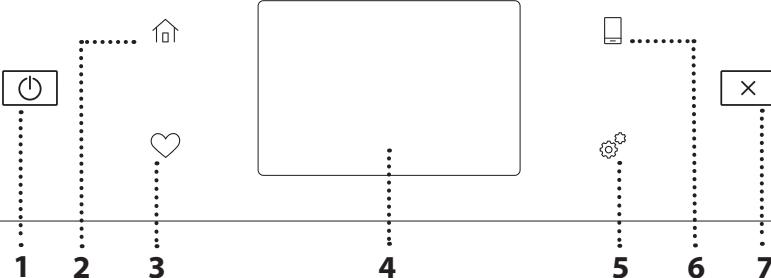
Prv než spotrebčí začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Výrobný štitok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP./VYP.

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBĽÚBENÉ

Na vybranie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

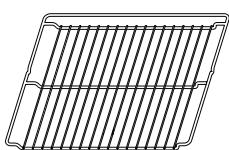
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



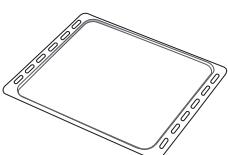
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



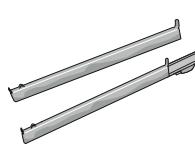
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištach tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

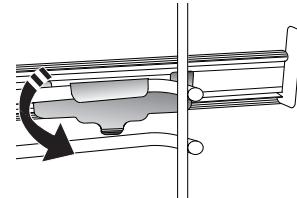
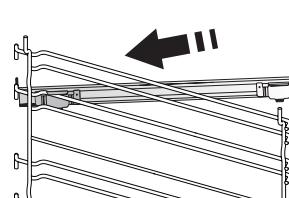
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Vodiacie lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiacie lišty teraz možno vybrať.
- Pri opäťovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiacie lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistite tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



MANUÁLNE FUNKCIE

• RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Na rýchle predhriatie rúry.

• TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

• GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

• VHÁŇANÝ VZDUCH + VARENIE V PARE

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

• FUNKCIE COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizza (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

• KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» ROZMRAZIŤ

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» UCHOVAŤ TEPLÉ

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» KOMFORT

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» MAXI COOKING

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomenné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času na čas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» EKO VHÁŇANÝ VZDUCH

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

• PEČENIE MRAZENÝCH JEDÁL

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



6th SENSE

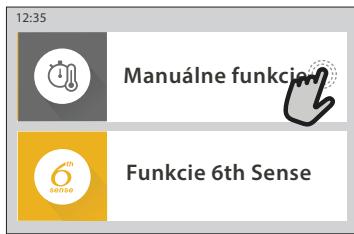
Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ displej



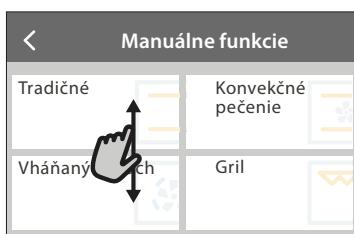
Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvoľte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



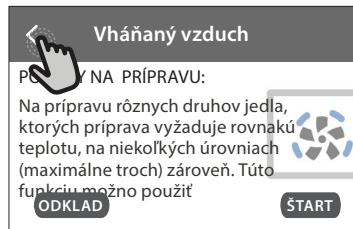
Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.



Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .



PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením ☰, čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYK

Budeťte potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6th Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Ak chcete pokračovať s nastavením pripojenia, ťuknite na NASTAVIŤ HNEĎ.

Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 × 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6th Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6th Sense Live si môžete stiahnuť z iTunes Store alebo Google Play Store.

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Tento jedinečný kód nájdete na identifikačnom štítku pripojenom na spotrebiči.

4. Pripojenie na Wi-Fi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvoľte MANUÁLNE, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami. V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa adresa MAC pre Wi-Fi modul.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa)

3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavia automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

4. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

DENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením alebo dotykom kdekoľvek na displeji. Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6th Sense.
 - Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
 - Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
 - Ťuknutím zvoľte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvoľte požadovanú.

Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na , čím sa aktivuje predhriatie.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Pre nastavenie trvania ťuknite na Nastaviť čas pečenia.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte ťuknutím na ĎALEJ.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvoľte STOP.

3. NASTAVENIE FUNKCIE 6th SENSE

Funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6th SENSE JEDLO (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke LIFESTYLE.

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. NASTAVENIE ČASU ZAČIATKU / KONCA ODKLADU

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku alebo konca, ťuknite na ŠTART.
- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na "START DELAY" a začne sa čas čakania.

- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

6. PREDHRIEVANIE

Ked' bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Štandardné nastavenie voliteľnej funkcie predhrievania môžete zmeniť pre funkcie prípravy jedla, ktoré umožňujú urobiť to manuálne.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnite alebo vypnite ťuknutím na ikonu . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

Pred ukončením prípravy jedla vás rúra môže vyzvať, aby ste rovnakým spôsobom jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia

predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako oblúbenú.

- Ak ju chcete uložiť ako oblúbenú, ťuknite na .
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknite  na uloženie predĺženia prípravy jedla.

9. OBĽÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše oblúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie ju ťuknutím na  uložíte ako oblúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení. Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBLÚBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponukanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál
- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcií a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite  na funkciu.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .
- Zvolte  Preferencie.
- Zvolte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

10. NÁSTROJE

Stlačením kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvolať a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Čuknite na .

Ked' časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak čuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opäťovné nastavenie časovača čuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAC.

OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

PYROLYTICKÉ SAMOČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii máte tri samočistiace cykly s rozdielnou dĺžkou trvania: vysoká, stredná, nízka. Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líst. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.
- Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné dvierka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.
- Zvolenú funkciu aktivujete čuknutím na ŠTART. Dvierka sa automaticky zamknú a rúra spustí samočistiaci cyklus. Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

Po zvolení cyklu môžete odložiť štart automatického čistenia. Čuknite na "DELAY" a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnej časti.

Upozornenie: Pyrolytický cyklus možno aktivovať, aj keď je v nádrži voda.

• VYPÚŠTANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Pre optimálne používanie spotrebiča sa odporúča vypúštať vodu po každom použití rúry s parným cyklom.



Po zvolení funkcie vypúšťania postupujte podľa uvedených pokynov: Otvorte dvierka a pod vypúšťaciu dýzu na spodnej pravej strane panelu postavte veľkú nádobu. Nádobu musíte nechať na mieste, až kým sa vypúšťanie nedokončí. Vypúšťanie plnej nádrže trvá v priemere asi tri minúty.

V prípade potreby je možné proces vypúšťania pozastaviť klepnutím na PAUZA na displeji (napr. ak by bola nádoba už plná vody v priebehu vypúšťania). Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA: POČKAJTE, KÝM TEPLOTA NEKLESNE“.

Dôležité: Ak sa nádrž pravidelne nevypúšťa, po niekoľkých dňoch od posledného naplnenia spotrebič o to požiada zobrazením správy <JE POTREBNÝ CYKLUS VYPÚŠTANIA>. Túto žiadosť nemožno ignorovať a výrobok bude možné ďalej používať až po vypustení vody.

• ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať nádrž a parný okruh v najlepšom stave.

Na displeji sa zobrazí správa <JE POTREBNÝ CYKLUS ODVÁPNENIA>, aby vám pripomerala, že máte túto operáciu pravidelne vykonávať.

Požiadavku na odvápenie vyvolá počet niekoľkých cyklov prípravy jedla s parou alebo počet pracovných hodín výrobníka pary od posledného cyklu odvápňovania (pozri tabuľku ďalej).

ČO ROBIŤ
Odvápenie sa odporúča
Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápenia
15 cyklov prípravy jedla s parou
22 hodín trvania prípravy jedla s parou
20 cyklov prípravy jedla s parou
30 hodín trvania prípravy jedla s parou

Odvápenie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie nádrže a vnútorného parného okruhu.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 180 minút. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápenia sa musí zopakovať od začiatku.

» VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

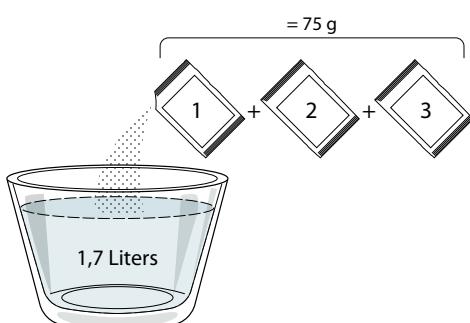
Ked' sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie. Ak nádrž neobsahuje vodu, spotrebič automaticky prejde na KROK 1 Z 8.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA: POČKAJTE, KÝM TEPLOTA NEKLESNE“.

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

» KROK 1 Z 8: ODVÁPŇOVANIE (~120 MIN.)

Po zobrazení výzvy na prípravu odvápnovacieho roztoku si pripravte odvápnovací roztok pridaním 3 vrecúšok (zodpovedá 75 g) špeciálneho odvápnovača Oven WPRO* do 1,7 litra pitnej vody, ktorá má teplotu okolia.



Po naliatí odvápnovacieho roztoku do zásuvky stlačte START na spustenie hlavného procesu odvápnovania.

Počas odvápnovacích krokov nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každého kroku zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalším krokom.

» KROK 2 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

Ked' sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

» KROK 3 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

Pre vyčistenie nádrže a parného okruhu treba vykonať aj cyklus oplachovania.

Ked' sa na displeji zobrazí <NAPLNTE NÁDRŽ>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí <NÁDRŽ NAPLNENÁ>, potom stlačením START spustite prvé oplachovanie.

KROK 4 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

» KROK 5 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

» KROK 6 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

» KROK 7 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

» KROK 8 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

Po poslednom vypúštaní stlačte CLOSE na dokončenie odvápenia.

Po skončení odvápenia bude možné používať všetky funkcie s parou.

Odvápnovač *WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.

STLMIT

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu

Na deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.

ĎALŠIE REŽIMY

Na voľbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

WI-FI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	35 – 90	
		Áno	150	20 – 40	
Sušienky / linecké cesto		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Malé torty / Mafin		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	40 – 60	
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	
		Áno	90	140 – 160 *	
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	

FUNKCIE



Konvenčný



Horúci vzduch



Konvekčné pečenie



Gril



Turbogrill



Maxi pečenie



Cook 4



Eko horúci vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEN GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybne filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebab / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Sušienky		Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza		Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (kedže sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približne a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.

FUNKCIE



Konvenčný



Horúci vzduch



Konvekčné
pečenie



Gril



Turbogril



Maxi pečenie



Cook 4



Eko horúci
vzduch

Whirlpool

VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

Recept	Úroveň pary	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Linecké cesto/ Sušienky	NÍZKY	-	140 – 150	35 – 55	3
	NÍZKY	-	140	30 – 50	4 1
	NÍZKY	-	140	40 – 60	5 3 1
Malá torta / Mafin	NÍZKY	-	160 – 170	30 – 40	3
	NÍZKY	-	150	30 – 50	4 1
	NÍZKY	-	150	40 – 60	5 3 1
Kysnuté koláče	NÍZKY	-	170 – 180	40 – 60	2
Piškótový koláč	NÍZKY	-	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	NÍZKY	-	200 – 220	20 – 40	3
Bochník chleba	NÍZKY	-	170 – 180	70 – 100	3
Malý chlieb	NÍZKY	-	200 – 220	30 – 50	3
Bageta	NÍZKY	-	200 – 220	30 – 50	3
Pečené zemiaky	STRED	-	200 – 220	50 – 70	3
Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	-	180 – 200	60 – 100	3
Telacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	-	160 – 180	60 – 80	3
Krvavý rozbif 1 kg	STRED	-	200 – 220	40 – 50	3
Krvavý rozbif 2 kg	STRED	-	200	55 – 65	3
Jahňacie pečené	STRED	-	180 – 200	65 – 75	3
Dusené bravčové kolená	STRED	-	160 – 180	85 – 100	3
Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg	STRED	-	200 – 220	50 – 70	3
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	STRED	-	200 – 220	55 – 65	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	-	180 – 200	25 – 40	3
Rybie filety	VYSOKÁ	-	180 – 200	15 – 30	3

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Kategórie potravín		Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
DUSENÉ JEDLO A ZÁPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé lasagne		500 – 3 000 g	
	Mrazené lasagne		500 – 3 000 g	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypťte syrom, aby ste dosiahli dokonale zapečenie
MÁSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	600 – 2 000 g	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Hamburger		1,5 – 3 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 3/5 času prípravy obráťte.
MÄSO	Bravčové	Pečené bravčové	600 – 2 500 g	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút.
	Bravčové rebierka		500 – 2 000 g	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 2/3 času prípravy obráťte
Kurča	Pečené kurča		600 – 3 000 g	Potrite olejom a podľa seba ochutte. Posypťte soľou a korením. Vložte do rúry prasmi smerom nahor
	Filé / prsičká		1 – 5 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 2/3 času prípravy obráťte
MÄSITÉ POKRYMY	Kebab		jeden rošt	Pred prípravou pomastite olejom a osoľte. Po 1/2 času prípravy obráťte
	Klobásy a párky		1,5 – 4 cm	Rovnomerne rozložte na drôtený rošt. Po 3/4 času prípravy obráťte
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a ryby		0,5 – 2,5 cm	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami
	Filé mrazené		0,5 – 2,5 cm	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami
GRILOVANÉ MORSKÉ PLODY	Mušle svätého Jakuba		jeden plech	Obalte v strúhanke a ochutte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
	Mušle		jeden plech	
ZELENINA	Krevety		jeden plech	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami
	Garnáty		jeden plech	
OPEKANÁ ZELENINA	Zemiaky		500 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochutte olejom, soľou a bylinkovou arómou
	Plnená zelenina		100 – 500 g každy	Potrite olejom a posypťte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochutte cesnakom a bylinkami
GRATINOVANÁ ZELENINA	Iná zelenina		500 – 1 500 g	
	Zemiaky		1 plech	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochutte olejom, soľou a bylinkovou arómou
GRATINOVANÁ ZELENINA	Paradajky		1 plech	Obalte v strúhanke a ochutte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
	Paprika		1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Posypťte syrom, aby ste dosiahli dokonale zhnednutie
	Brokolica		1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypťte syrom, aby ste dosiahli dokonale zapečenie
	Karfiol		1 plech	
	Iné		1 plech	

PRÍSLUŠENSTVO

Pekáč alebo forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte

Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie

Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Kategórie potravín	Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
KOLÁČE A ZAKUSKY	Piškót. koláč vo forme		0,5 – 1,2 kg Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystanej a vymastenej formy na pečenie.
	Sušienky		0,2 – 0,6 kg Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochutte ovocnou esenciu. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvalíkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech.
	Odpalované cesto		1 plech Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred použitím nechajte vychladnúť.
	Linecké koláče		0,4 - 1,6 kg Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochutte ovocnou esenciu. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvalíkajte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte.
	Závin		0,4 - 1,6 kg Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastróla trochu masla, posypťte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvalíkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou.
	Plnený ovocný koláč		0,5 – 2 kg Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypťte strúhankou, aby sa absorbovala štava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou.
CHLIEB	SLANÉ KOLÁČE		800 – 1 200 g Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho oblúbeného receptu.
	Pečivo		60 – 150 g každý Pripravte cesto podľa oblúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie.
	Sendvič vo forme		400 – 600 g každý Pripravte cesto podľa oblúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie.
	Veľký chlieb		700 – 2 000 g Pripravte cesto podľa svojho oblúbeného receptu a uložte ho na plech.
PIZZA	Bagety		200 – 300 g každá Pripravte cesto podľa oblúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie.
	Tenká pizza		okrúhla – plech Pripravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte vykysnúť pomocou určenej funkcie rúry. Vyvalíkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarellu a šunku.
	Hrubá pizza		okrúhla – plech Pripravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte vykysnúť pomocou určenej funkcie rúry. Vyvalíkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarellu a šunku.
PRÍSLUŠENSTVO	Mrazená pizza		1 – 4 vrstvy Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na rošt.
	Rošt		
	Pekáč alebo forma na tortu na rošte		
	Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošt		
	Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie		
	Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody		

PRÍSLUŠENSTVO

Rošt

Pekáč alebo forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošt

Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie

Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.
Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch

spotrebiča.
Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvŕny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych

výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

- Ihned po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

BOJLER

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie“ a „Odvápňovanie“.

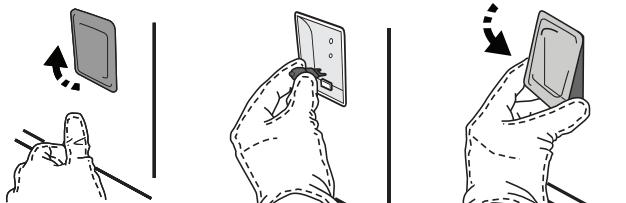
Ked' ste dlhší čas nepoužili funkciu Vháňaný vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnou rúrou s úplne naplnenou nádržou.

VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Vyberte vodiace lišty.
- Odstráňte kryt žiarovky.
- Vymeňte žiarovku.
- Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
- Znovu nasadte vodiace lišty.
- Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

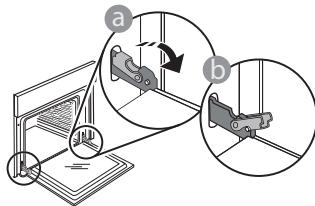
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

Ak používate halogénové žiarovky, nechyťajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

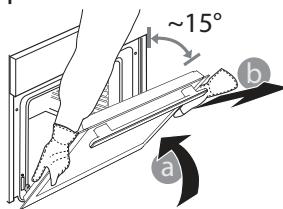


VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

- Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.**

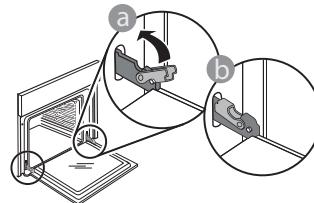


- Zavorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.**

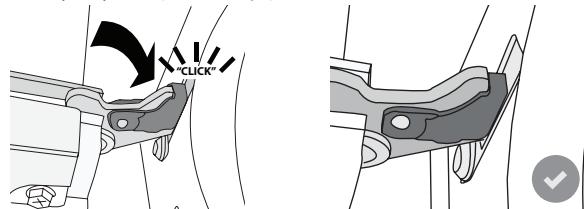


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.**



- Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.**



- Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.**

WiFi nie je k dispozícii v Rusku.

Často kladené otázky o Wi-Fi

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloulové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.

Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsite, vypnite iné dátové pripojenia..

Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte „Nastavenia“, potom ťuknite na ikonku Wi-Fi alebo sa pozrite na svoj spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresu tvorí

kombinácia číslí a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou smart zariadenia a aplikácie 6th Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku cloudu.

Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiciu?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoluje router.

Ako ďaleko by mal byť router od spotrebiča?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebici?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytie domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

Čo môžem urobiť, ak môj router využíva Wi-Fi kanál zo susedstva?

Nastavte router tak, aby používal váš domáci Wi-Fi kanál.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo spotrebič nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácom routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, bude musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia routera: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových

služieb pevne stanovil počet adres MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudeť môcť pripojiť svoj spotrebič ku clodu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

Ako môžem skontrolovať, či sa dátá prenášajú?

Po nastavení siete vypnite spotrebič, počkajte 20 sekúnd a zapnite ho. Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.

Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

Vymenil som router, čo mám urobiť?

Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

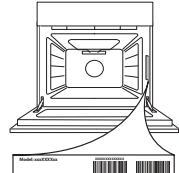
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uvedte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte , tuknite na a potom zvoľte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Pre zmenu stlačte , zvoľte . Ďalšie režimy a potom zvoľte Riadenie výkonu.
Rúra sa nezohriegva.	Je spustený demo režim.	Stlačte , tuknite na Info a na ukončenie potom zvoľte Uložiť režim Demo.
Na displeji sa zobrazí ikona .	Wi-Fi router je vypnutý. Vlastnosti nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Overte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči dobrý. Skúste reštartovať router. Pozri odsek Často kladené otázky o Wi-Fi Ak sa vlastnosti vašej domácej bezdrôtovej siete zmenili, vykonajte spárovanie so sieťou: Stlačte , tuknite na a zvoľte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Aktivovať diaľkové ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina povoľuje diaľkové ovládanie elektronických spotrebičov.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na nás** popredajný servis (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uvedte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool



400011658731