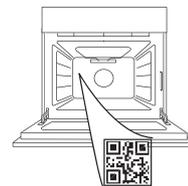




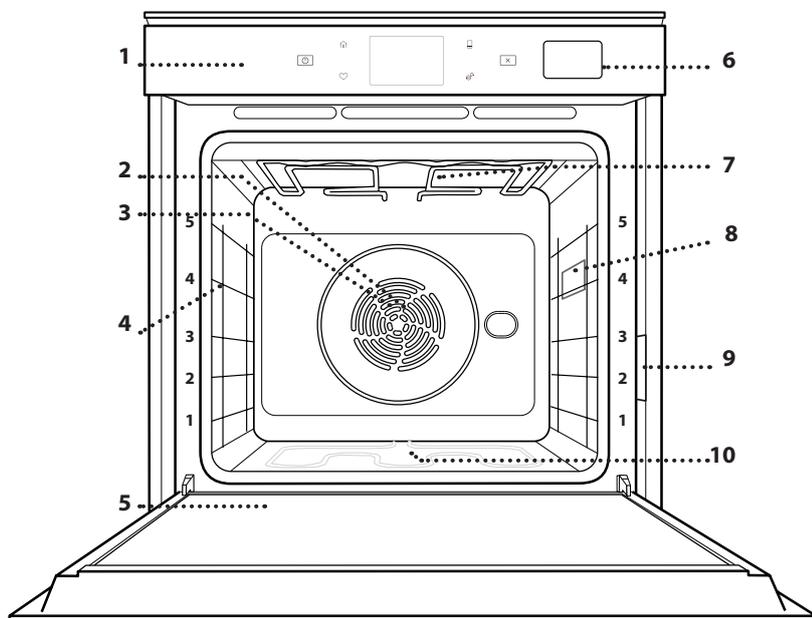
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



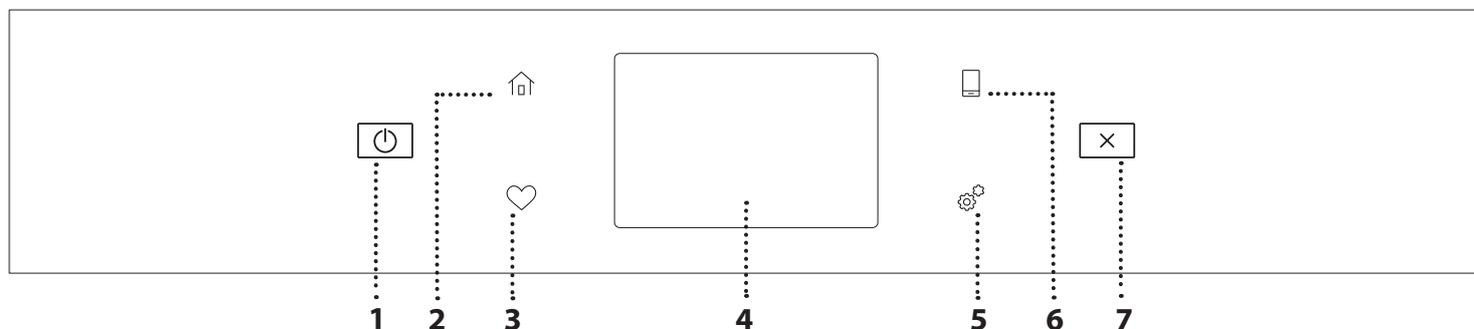
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Tiroir d'eau
7. Élément de chauffage supérieur/grill
8. Ampoule
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS
Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

6. TÉLÉCOMMANDE

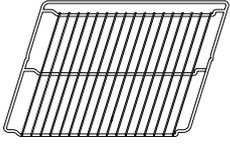
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



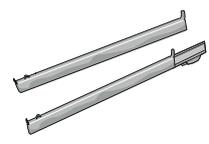
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

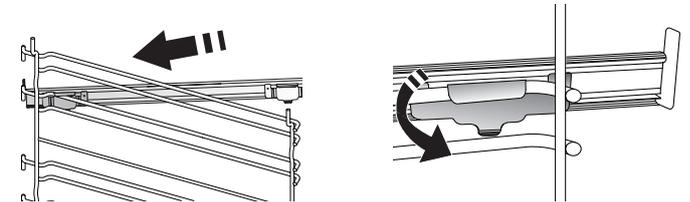
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques. Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **CONVENTIONNEL**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **GRILL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBOGRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **AIR PULSÉ + VAPEUR**
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur FORT pour la cuisson des poissons, MEDIUM pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.
- **COOK 4 FONCTIONS**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **CUISSON PAR CONVECTION**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **DÉCONGELER**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
 - » **MAINTIEN AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
 - » **LEVAGE**
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
 - » **COMMODITÉ**
Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
 - » **CUISSON MAXI**
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
 - » **ÉCO AIR PULSÉ**
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
- **SURGELÉS**
La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



6th SENSE

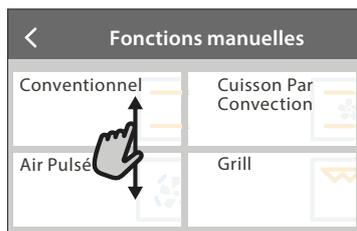
Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

Pour sélectionner ou confirmer :
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



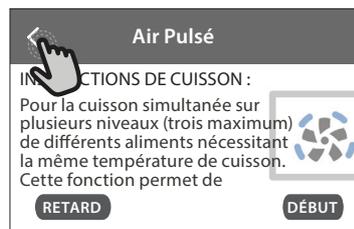
Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».



Pour revenir à l'écran précédent :
Appuyez sur < .



PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION WIFI

La fonction 6th Sense Live vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour procéder à la connexion de configuration.

Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.

Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application 6th Sense Live vous guidera à travers toutes les étapes énumérées ici. Vous pouvez télécharger l'application 6th Sense Live depuis l'iTunes Store ou le Google Play Store.

2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.

L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données)

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date.

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions manuelles et 6th Sense.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.

Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez « Régler la minuterie de cuisson ».
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée réglée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, tapez la valeur de la durée et sélectionnez « ARRÊT ».

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6th SENSE

Les fonctions 6th Sense vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant à partir de ceux indiqués dans la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnées par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu « ALIMENTS 6th SENSE » (voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le menu « LIFESTYLE ».

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLAGE DÉBUT / FIN DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débiter une fonction : La fonction démarrera ou se terminera à l'heure que vous sélectionnez par avance.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de début ou l'heure de fin requise.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis,

appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.

- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

Pour programmer une heure de début de cuisson différée, la phase de préchauffage du four doit être désactivée : Le four atteindra la température désirée progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfourez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône  pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines fonctions 6th Sense nécessiteront de tourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour enregistrer ou prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures favorites de repas, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.
- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes
- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :

- Appuyez sur  la fonction.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également régler l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur .
- Sélectionnez  « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



ACTIVATION À DISTANCE

Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Élevée, Moyenne, Basse. Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs

ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

- Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyro.
- Choisissez l'un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction sélectionnée. La porte se verrouillera automatiquement et le four démarrera le cycle d'auto-nettoyage : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué dans la section pertinente.

Veuillez noter : Le cycle de pyrolyse peut également être activé lorsque le réservoir est rempli d'eau.

• VIDANGE

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau afin de prévenir toute stagnation dans le réservoir. Pour une utilisation optimale de l'appareil, il est conseillé de toujours effectuer une vidange chaque fois que le four a été utilisé avec un cycle vapeur.



Une fois la fonction « Vidange » sélectionnée, suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand récipient sous la buse de vidange située dans la partie inférieure droite du panneau. Une fois le vidange commencé, maintenez le récipient en position jusqu'à la fin de

l'opération. La durée moyenne de la vidange à pleine charge est d'environ trois minutes.

Si nécessaire, il est possible de mettre en pause le processus de vidange en appuyant sur le bouton PAUSE sur l'écran (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE: ATTENDEZ QUE LA TEMPÉRATURE DIMINUE ».

Important : Si le réservoir n'est pas vidangé régulièrement, après quelques jours suite à la dernière recharge, l'appareil demandera de le faire en affichant le message <CYCLE DE VIDANGE NÉCESSAIRE> : cette demande ne peut pas être ignorée et il ne sera possible de poursuivre l'utilisation normale du produit qu'une fois la vidange réalisée.

• DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le réservoir et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions.

Le message <PROGRAMME DE DÉTARTRAGE REQUIS> sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

La nécessité de détartrer est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

Le MESSAGE « DÉTARTRER » apparaît après	QUE FAIRE
15 cycles de cuisson à la vapeur	Un détartrage est recommandé
22 heures de durée de cuisson à la vapeur	
20 cycles de cuisson à la vapeur	Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé
30 heures de durée de cuisson à la vapeur	

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 180 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartrage doit être répété depuis le début.

» VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

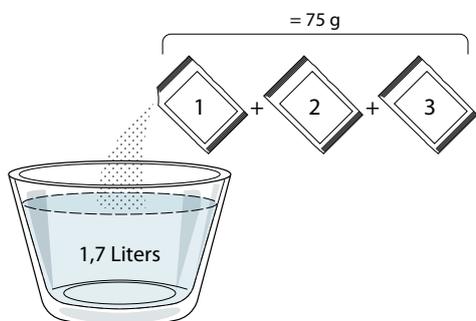
Lorsque l'écran indique <PLACER UN RÉCIPIENT SOUS L'ORIFICE DE VIDANGE D'EAU>, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique. Si le réservoir ne contient pas d'eau, l'appareil passera automatiquement en PHASE 1 SUR 8.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE: ATTENDEZ QUE LA TEMPÉRATURE DIMINUE ».

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

» PHASE 1 SUR 8 : DÉTARTRAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de préparer la solution, ajouter 3 sachets (correspondant à 75 g) du détartrant spécial Four WPRO* dans 1,7 litres d'eau potable à la température ambiante.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur **START** pour lancer la procédure principale de détartrage.

Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

» PHASE 2 SUR 8 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran indique <PLACER UN RÉCIPIENT SOUS L'ORIFICE DE VIDANGE D'EAU>, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique.

» PHASE 3 SUR 8 : RINÇAGE (~20 min.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage.

Lorsque l'écran affiche <REMPLIR LE RÉSERVOIR>, versez de l'eau potable dans le tiroir, jusqu'à ce que l'écran affiche <RÉSERVOIR PLEIN >, et appuyez sur **START** pour lancer le premier rinçage.

PHASE 4 SUR 8 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

» PHASE 5 SUR 8 : RINÇAGE (~20 min.)

» PHASE 6 SUR 8 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

» PHASE 7 SUR 8 : RINÇAGE (~20 min.)

» PHASE 8 SUR 8 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Après la dernière vidange, appuyez sur **CLOSE** pour compléter le détartrage.

Au terme du détartrage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

*Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les fonctions et alarmes.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Sponge cakes (Génoise)		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	35 - 90	 
Biscuits / Shortbread (Petit pain)		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	 
		Oui	135	40 - 60	  
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	 
		Oui	150	40 - 60	  
Choux buns (Chouquettes)		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	 
		Oui	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pain / Focaccia (Fougasse)		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	 
		Oui	220 - 240	15 - 30	  
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (Feuilletés)		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	  

FONCTIONS



Conventionnel



Air Pulsé

Cuisson Par
Convection

Grill

Cuisson au grill
Turbo

Maxi Cooking



Cook 4



Éco Air Pulsé

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes/Flan/Pâtes au four/ Cannellonis		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet/Rabbit (Lapin)/Duck (Canard) 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Dinde)/Goose (Oie) 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rôtie)		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Steak		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Saucisses) / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Shanks (Jarrets)		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	 Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	 Tartes	Oui	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza ronde	 Pizza ronde	Oui	210	40 - 60	5 4 2 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	 Menu	Oui	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Rôtis farcis)		-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (rabbit (lapin), poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du gril, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

FONCTIONS



Conventionnel



Air Pulsé



Cuisson Par
Convection



Grill



Cuisson au grill
Turbo



Maxi Cooking



Cook 4



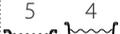
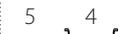
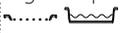
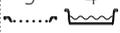
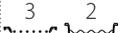
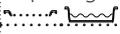
Éco Air Pulsé

Whirlpool

AIR PULSÉ + VAPEUR

Recette	Niveau de vapeur	Préchauf- fage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Shortbread (Petit pain)/Biscuits	FAIBLE	-	140 - 150	35 - 55	3
	FAIBLE	-	140	30 - 50	4 1
	FAIBLE	-	140	40 - 60	5 3 1
Petit gâteau/Muffins	FAIBLE	-	160 - 170	30 - 40	3
	FAIBLE	-	150	30 - 50	4 1
	FAIBLE	-	150	40 - 60	5 3 1
Gâteaux à pâte levée	FAIBLE	-	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Génoise)	FAIBLE	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia (Fougasse)	FAIBLE	-	200 - 220	20 - 40	3
Pain (miche)	FAIBLE	-	170 - 180	70 - 100	3
Petit pain	FAIBLE	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguettes	FAIBLE	-	200 - 220	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MEDIUM	-	180 - 200	60 - 100	3
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	MEDIUM	-	160 - 180	60-80	3
Rôti de bœuf saignant 1 kg	MEDIUM	-	200 - 220	40 - 50	3
Rôti de bœuf saignant 2 kg	MEDIUM	-	200	55 - 65	3
Gigot d'agneau	MEDIUM	-	180 - 200	65 - 75	3
Jarrets de porc en ragoût	MEDIUM	-	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard) 1 – 1,5 kg	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Morceaux de poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard)	MEDIUM	-	200 - 220	55 - 65	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MEDIUM	-	180 - 200	25 - 40	3
Filet de poisson	ÉLEVÉE	-	180 - 200	15 - 30	3

TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson	
RAGÔT ET PÂTES AU FOUR	Lasagnes fraîches	 2	500 - 3000 g	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
	Lasagne surgelée	 2	500 - 3000 g		
VIANDES	Bœuf	Rôti de bœuf	 3	600 - 2000 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Hamburger	 5 4	1,5 - 3 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 3/5 du temps de cuisson.
	Porc	Rôti de porc	 3	600 - 2500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.
		Côtes de porc	 5 4	500 - 2000 g	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Poulet	Poulet rôti	 2	600 - 3000 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Escalope / Blanc	 5 4	1 - 5 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Plats de viande	Kebab	 5 4	une grille	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson
		Saucisses et Würstel	 5 4	1,5 - 4 cm	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 3/4 du temps de cuisson
POISSONS & FRUITS DE MER	Filet & poisson rôti	Filets	 3 2	0,5 - 2,5 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Filet de poisson congelés	 3 2	0,5 - 2,5 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	 4	un lèche-frite	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Moules	 4	un lèche-frite	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Crevettes	 4 3	un lèche-frite	
Crevettes	 4 3	un lèche-frite			
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	 3	500 - 1500 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes farcis	 3	100 - 500 g chacun	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Autres légumes	 3	500 - 1500 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Légumes gratinés	Pommes de terre	 3	1 plateau	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
Tomates		 3	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
Piments		 3	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
Brocoli		 3	1 plateau		
Chou-fleur		 3	1 plateau		
Autres	 3	1 plateau			

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèche-frite /plaque de cuisson

 Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule	 2	0,5 - 1,2 kg	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Biscuits	 3	0,2 - 0,6 kg	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite
	Pâte à choux	 3	1 plateau	Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir
	Tarte en moule	 3	0,4 - 1,6 kg	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
	Strudel	 3	0,4 - 1,6 kg	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
	Tarte farcie aux fruits	 2	0,5 - 2 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
	GÂTEAUX SALÉS	 2	800 - 1200 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée
PAIN	Petits pains 	 3	60 - 150 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Gâteau de pain 	 2	400 - 600 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Gros pain 	 2	700 - 2000 g	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Baguettes 	 3	200 - 300 g chacune	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
PIZZA	Pizza fine	 2	ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	 2	ronde - plateau	
	Pizza surgelée	 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1	1 - 4 couches	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèchefrite /plaque de cuisson

 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage

automatique pour de meilleurs résultats.

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

- Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

CHAUFFE-EAU

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer » régulièrement.

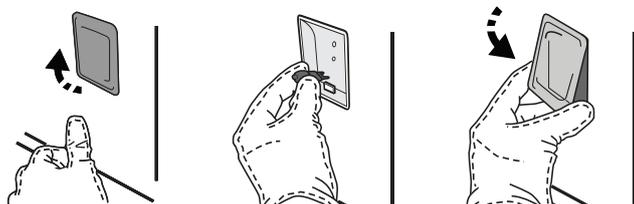
Après une longue période d'inutilisation de la fonction " Air pulsé + vapeur ", il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Enlevez les supports de grille.
- Dégagez le capot de l'ampoule.
- Remplacez l'ampoule.
- Remplacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Remplacez les supports de grille.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

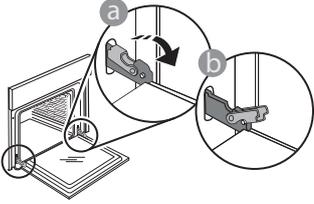
Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

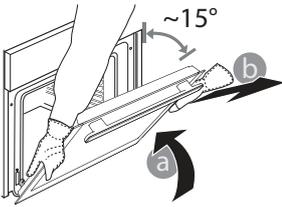


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

- Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

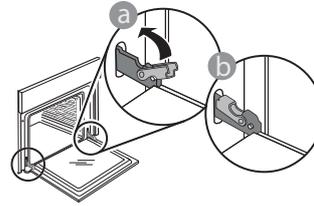


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

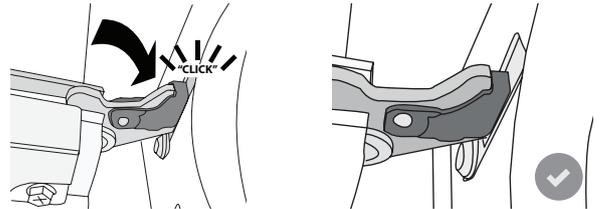


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



- Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

Faq Wifi

WiFi non disponible en Russie

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur « Réglages » puis appuyez sur l'icône Wi-Fi ou

regardez votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par « 88:e7 ».

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible.

Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être de l'appareil ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont

vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

Que puis-je faire si  apparaît à l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable avec mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au

cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après le paramétrage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes puis allumez l'appareil : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.

Comment puis-je changer mon compte Whirlpool tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

DÉPANNAGE

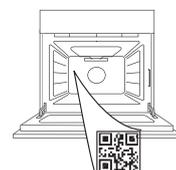
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».
Le four ne chauffe pas.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les propriétés de paramétrage du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez si le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir paragraphe « FAQ Wi-Fi » Si les propriétés de votre réseau sans fil domestique ont changé, effectuez l'appariement au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Activation à distance non autorisée dans votre pays.	Vérifiez avant de l'acheter si votre pays permet la commande à distance pour les appareils électroniques.



* Disponible sur certains modèles uniquement

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool

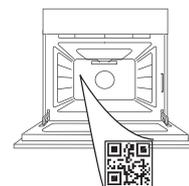


400011688665


GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

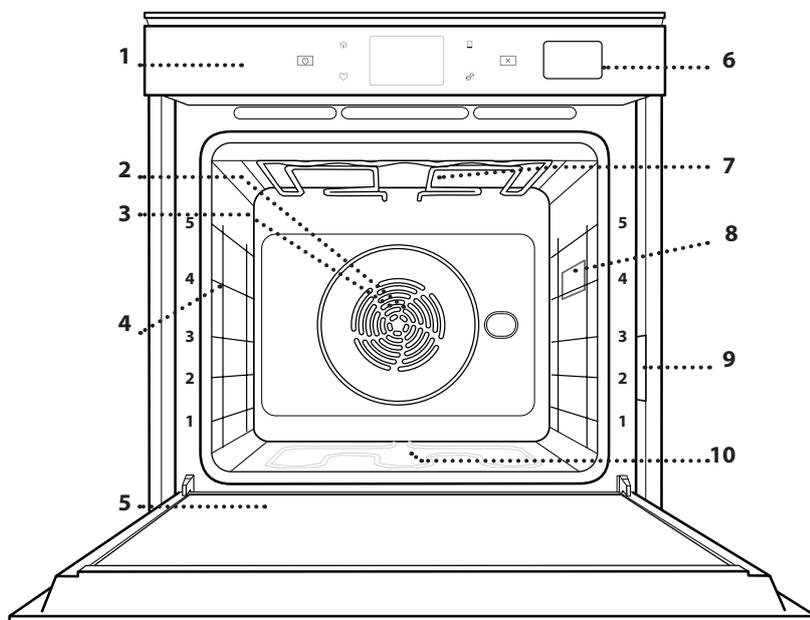
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

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



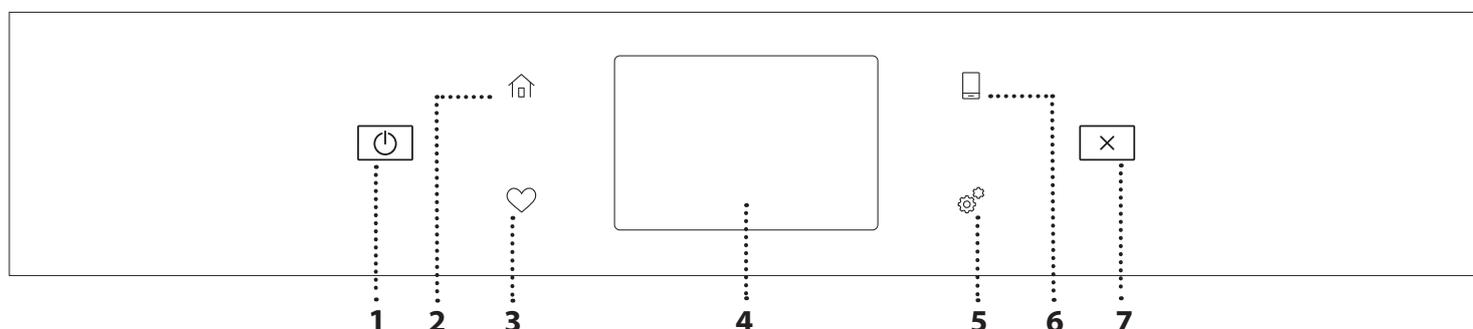
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI


1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

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

5. STRUMENTI

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

6. CONTROLLO REMOTO

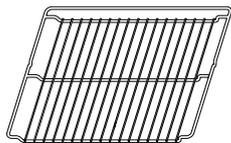
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

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

ACCESSORI

GRIGLIA



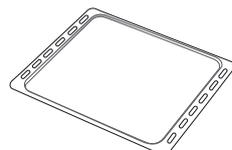
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA



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

TEGLIA



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

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

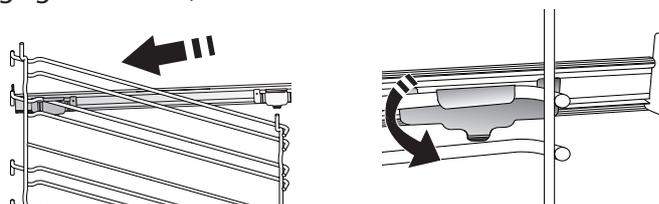
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

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



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

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **TERMOVENTILATO + VAPORE**
Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.
- **FUNZIONI COOK 4**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **COTTURA VENTILATA**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **FUNZIONI SPECIALI**
 - » **SCONGELAMENTO**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
 - » **TIENI IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
 - » **LIEVITAZIONE**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
 - » **PIATTI PRONTI**
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
 - » **MAXI COOKING**
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
 - » **ECO TERMOVENTILATO**
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
- **COTTURA SURGELATI**
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



6th SENSE

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

USO DEL DISPLAY TOUCH

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



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



- Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:**

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".



- Per tornare alla schermata precedente:**

Toccare < .



PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

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

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

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

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

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

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

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

Requisiti minimi.

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

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

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

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

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

2. Creare un account

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

3. Registrare l'apparecchio

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

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

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

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti. Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

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

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

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

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente.

Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

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

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

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

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

4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

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

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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

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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

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

DURATA

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

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

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

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

4. IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI INIZIO / FINE COTTURA

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: in modo che la funzione abbia inizio o abbia fine all'ora selezionata.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio o l'ora di fine desiderata.

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

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

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

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

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

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

6. PRERISCALDAMENTO

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

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

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

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

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

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

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

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

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

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

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

8. FINE COTTURA

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

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

9. PREFERITI

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

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

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

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

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

ATTIVAZIONE DA REMOTO

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

TIMER

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

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

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

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

LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.

AUTO PULIZIA PYRO

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alta, Media, Bassa. Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

- Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in

eccesso dalla cavità e pulire la porta interna prima di usare la funzione di pirolisi.

- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. La porta si blocca automaticamente e il forno avvia il ciclo di autopulizia: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

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

Note: Il ciclo pirolitico può essere attivato anche quando il serbatoio è pieno d'acqua.

• SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare sempre lo scarico ogni volta che si utilizza il forno con un ciclo a vapore.



Una volta selezionata la funzione "Scarico acqua", seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la caraffa in posizione

fino al termine del processo. La durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti.

Se necessario, è possibile mettere in pausa il processo di scarico toccando INDIETRO o STOP sul display (per esempio nel caso in cui la vasca fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È TROPPO CALDA: ATTENDERE CHE LA TEMPERATURA SI ABBASSI".

Importante: Se il serbatoio non viene svuotato regolarmente, dopo alcuni giorni dall'ultima ricarica, l'apparecchio chiederà di farlo visualizzando il messaggio <SCARICARE ACQUA>: questa richiesta non può essere ignorata, e sarà possibile continuare con l'uso normale del prodotto solo dopo avere scaricato l'acqua.

• DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere il serbatoio e il circuito del vapore in condizioni ottimali.

Il messaggio <CICLO DI DECALCIFICAZIONE NECESSARIO> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.

Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

IL MESSAGGIO "DECALCIFICARE" appare dopo	COSA FARE
15 cicli di cottura a vapore 22 ore di cottura a vapore	Si consiglia la decalcificazione
20 cicli di cottura a vapore 30 ore di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desidera una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione è di circa 180 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

Note: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.

» SCARICO (fino a 3 min.)

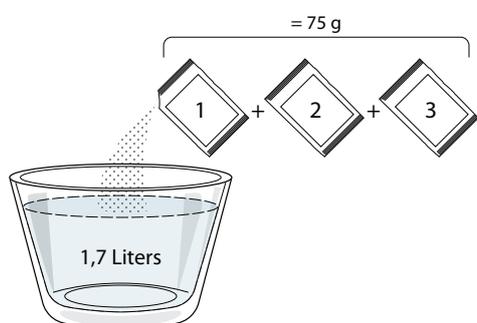
Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO IL FORO DI SCARICO DELL'ACQUA>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico. Se il serbatoio non contiene acqua, l'apparecchio passa automaticamente alla FASE 1 DI 8.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È TROPPO CALDA: ATTENDERE CHE LA TEMPERATURA SI ABBASSI".

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» FASE 1 DI 8: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)

Quando il display chiederà di preparare la soluzione decalcificante, procedere aggiungendo 3 sacchetti (corrispondenti a 75g) del decalcificante specifico per forni WPRO* in 1,7 litri di acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere **START** per avviare il processo di decalcificazione principale.

Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» FASE 2 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)

Quando il display visualizza <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (Posizionare un contenitore sotto il foro di scarico dell'acqua), procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» FASE 3 DI 8: RISCIAQUO (~20 min.)

Il ciclo di risciacquo ha la funzione di pulire il serbatoio e il circuito del vapore.

Quando il display visualizza <RABBOCCARE IL SERBATOIO >, versare l'acqua potabile nel cassetto, fino a quando il display mostra "SERBATOIO RICARICATO", quindi premere **START** per avviare il primo risciacquo.

FASE 4 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)

» FASE 5 DI 8: RISCIAQUO (~20 min.)

» FASE 6 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)

» FASE 7 DI 8: RISCIAQUO (~20 min.)

» FASE 8 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)

Dopo l'ultima operazione di scarico premere **CLOSE** per completare la decalcificazione.

Quando la procedura di decalcificazione è completata, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

*WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.

SILENZIOSO

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

BLOCCO TASTI

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

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

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

ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

WI-FI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

INFO

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Sponge cakes (Pan di Spagna)		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	35 - 90	 
Biscotti / Shortbread (Pasta frolla)		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	 
		Sì	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	 
		Sì	150	40 - 60	  
Choux buns (Bigné)		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	 
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	 
		Sì	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Thin (Sottile), thick (spessa), focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	 
		Sì	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (Torte salate) (vegetable pie (torta di verdure), quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	 
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Cottura Ventilata



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Termoventilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con crackling (cotenna) 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Rabbit (Coniglio) / Duck (Anatra) 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Tacchino) / Goose (Oca) 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / en papillote (al cartoccio) (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pane tostato)		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecca		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Kebab / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscio d'agnello / Shanks (Stinco)		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrostiti		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza tonda	 Pizza tonda	Sì	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Sì	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Arrosti ripieni)		-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (rabbit (coniglio), pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

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

FUNZIONI



Statico



Turboventilato



Cottura Ventilata



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Turboventilato

Whirlpool

TERMOVENTILATO + VAPORE

Ricetta	Livello del vapore	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Shortbread (Pasta frolla) / Biscotti	BASSO	-	140 - 150	35 - 55	3
	BASSO	-	140	30 - 50	4 1
	BASSO	-	140	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	3
	BASSO	-	150	30 - 50	4 1
	BASSO	-	150	40 - 60	5 3 1
Torte lievitate	BASSO	-	170 - 180	40 - 60	2
Torte lievitate	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BASSO	-	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf (Pagnotta)	BASSO	-	170 - 180	70 - 100	3
Small bread (Panini)	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrostiti	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	-	160 - 180	60 - 80	3
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	-	200	55 - 65	3
Coscio d'agnello	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Stinco di maiale stufato	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (1-1,5 kg)	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (in pezzi)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filetti di pesce	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

TABELLA DI COTTURA

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

ACCESSORI



Griglia

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

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
TORTE & DOLCI	Pan di Spagna	2	0,5 - 1,2 kg	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
	Biscotti	3	0,2 - 0,6 kg	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
	Bignè	3	1 teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima dell'uso
	Crostata	3	0,4 - 1,6 kg	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
	Strudel	3	0,4 - 1,6 kg	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
	Torta ripiena alla frutta	2	0,5 - 2 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella
	TORTE SALATE	2	800 - 1200 g	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
PANE	Panini	3	60 - 150 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pancarrè in stampo	2	400 - 600 g l'una	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pagnotta	2	700 - 2000 g	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Baguette	3	200 - 300 g l'una	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
PIZZA	Pizza sottile	2	Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta	2	Teglia rotonda	
	Pizza surgelata	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia

ACCESSORI



Griglia

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

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.
Utilizzare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

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

CALDAIA

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico" e "Tratt. disincrostante".

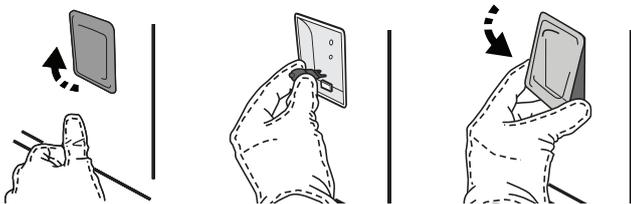
Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Estrarre la protezione della lampadina.
4. Sostituire la lampadina.
5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Riapplicare le griglie laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

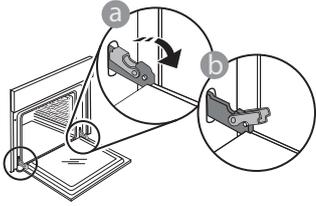
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

Non maneggiare le lampadine a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

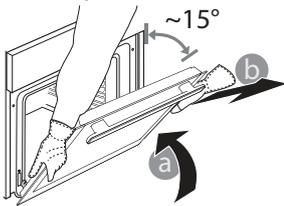


RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

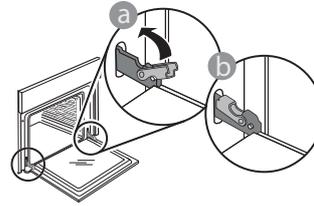


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

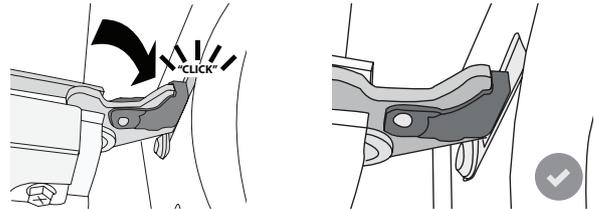


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

WiFi non disponibile in Russia

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

Quale versione di WPS è supportata?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e l'apparecchio?

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

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

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad

esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

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

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

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

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

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

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

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

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha

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

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

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

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

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

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

Cosa occorre fare se si cambia il router?

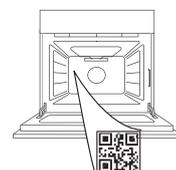
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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



Whirlpool

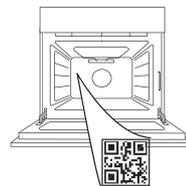


400011688665

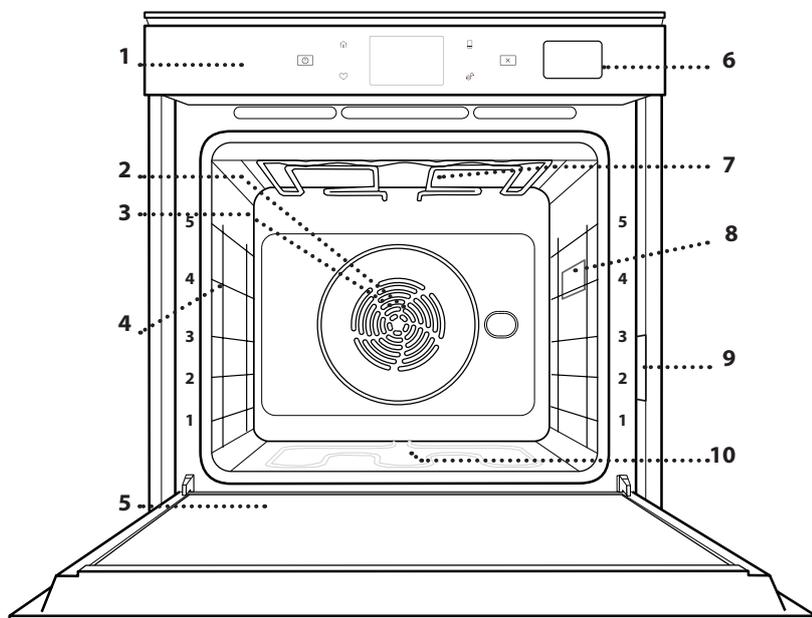
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

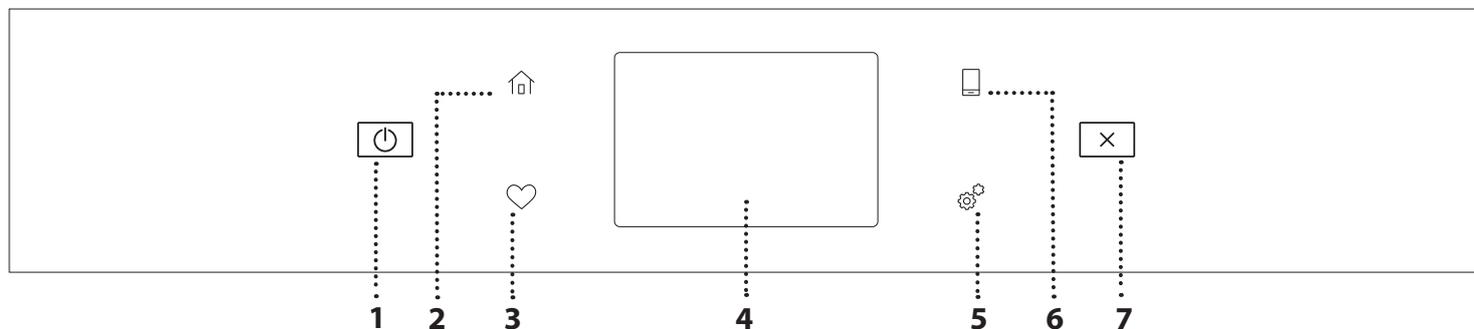
ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Cajón de agua
7. Resistencia superior / grill
8. Luz
9. Placa de datos (no quitar)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

5. HERRAMIENTAS**6. CONTROL REMOTO**

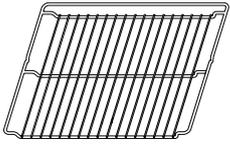
Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.

7. CANCELAR

Para detener cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador de cocina y el Bloqueo control.

ACCESORIOS

REJILLA



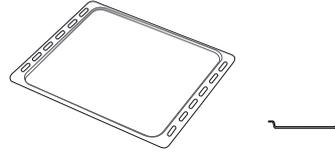
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

GRASERA



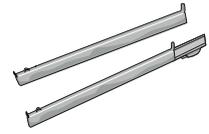
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

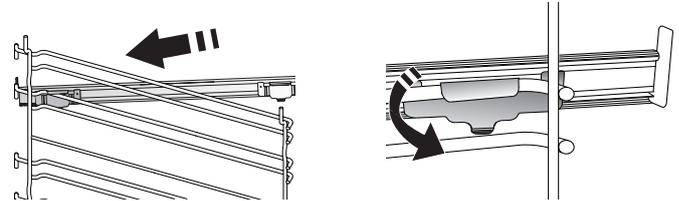
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para retirar las guías de las baldas, levante las guías y, a continuación, extraiga suavemente la parte inferior del soporte: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES DE COCCIÓN



FUNCIONES MANUALES

- **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**
Para precalentar el horno rápidamente.
- **CONVENCIONAL**
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **GRILL**
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **TURBO GRILL**
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **AIRE FORZADO**
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **AIRE FORZADO + VAPOR**
Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.
- **FUNCIONES DE COOK 4**
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **HORNO DE CONVECCIÓN**
Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **FUNCIONES ESPECIALES**
 - » **DESCONGELAR**
Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
 - » **MANTENER CALIENTE**
Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
 - » **LEUDAR**
Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
 - » **COMODIDAD**
Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.
 - » **MAXI-COCCIÓN**
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.
 - » **AIRE FORZADO ECO**
Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.
- **HORNEAR CONGELADO**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.



6th SENSE

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. No es necesario precalentar el horno.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



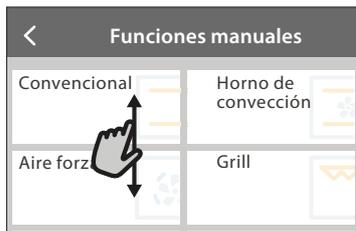
Para seleccionar o confirmar:

Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.



Para desplazarse por un menú o una lista:

Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



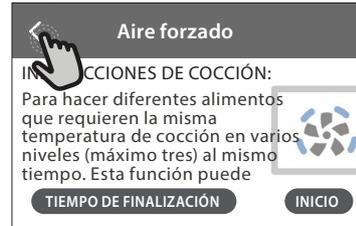
Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».



Para volver a la pantalla anterior:

Toque < .



PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desee.

Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. AJUSTAR WIFI

La función 6th Sense Live le permite controlar el horno de forma remota desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica.

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para seguir configurando la conexión.

De lo contrario, toque «SALTAR» para conectar su producto más tarde.

CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet. Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Descargue la app 6th Sense Live

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app 6th Sense Live le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app 6th Sense Live de iTunes Store o de Google Play Store.

2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además verlos y controlarlos de forma remota.

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

4. Conéctelo a la red WiFi

Siga el procedimiento de configuración de conexión por escaneo. La aplicación le guiará a lo largo del proceso de conexión del aparato a la red inalámbrica de su casa.

Si el router es compatible con WPS 2.0 (o superior), seleccione «MANUAL», y después toque «Configuración WPS»: Pulse el botón WPS en el router inalámbrico para establecer una conexión entre los dos productos.

Si es necesario, también puede conectar el producto de forma manual utilizando «Buscar una red».

El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con su aparato.

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (por ejemplo, el nombre de la red, la contraseña o el proveedor de datos)

3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

4. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.

5. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora.

Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y 6th Sense.

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee.

Si la función lo permite, puede pulsar  para activar el precalentamiento.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y administrar de forma manual el final de la cocción, toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES 6th SENSE

Las funciones 6th Sense le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú «ALIMENTOS 6th SENSE» (consulte las tablas correspondientes) y por características de receta en el menú «LIFESTYLE».

- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO / FINAL

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará o finalizará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para ajustar la hora de inicio o de

finalización requerida.

- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Para programar una hora de inicio de cocción retardada, la fase de precalentamiento del horno debe estar desactivada: El horno alcanzará la temperatura deseada gradualmente, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los indicados en la tabla de cocción.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque .

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Toque el icono  para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas de las funciones 6th Sense requieren que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.

Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.

- Toque  para guardarla como favorita.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Toque  para prolongar la cocción.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, puede tocar  para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta 4 comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse : las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.

- Toque el icono de cada comida para ver las listas correspondientes
- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: La pantalla mostrará los nuevos atributos.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:

- Toque  en la función.
- Toque «ELIMINAR».

También puede ajustar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse .

- Seleccione  «Preferencias».
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Solo es posible combinar un hueco de tiempo con una comida.

10. HERRAMIENTAS

Pulse  para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

HABILITACIÓN REMOTA

Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.

TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse .
- Toque .

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.

LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Hay disponibles tres ciclos de autolimpieza con distintas duraciones: Alto, medio, bajo. Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

- Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine los residuos excesivos del interior del aparato y limpie la puerta interior antes de utilizar la función Pyro.
- Escoja uno de los ciclos disponibles según sus necesidades.
- Toque «INICIO» para activar la función seleccionada. La puerta se bloqueará automáticamente y el horno iniciará el ciclo de autolimpieza: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

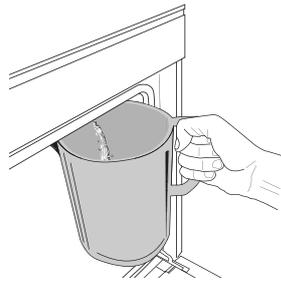
Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el apartado correspondiente.

Nota: El ciclo de pirólisis también se puede activar cuando el depósito está lleno de agua.

• DRENAR

La función de drenaje permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el depósito. Para un uso óptimo del producto, es aconsejable realizar el drenaje cada vez que se usa el horno con un ciclo de vapor.



Una vez seleccionada la función «Drenar», siga las acciones indicadas: Abra la puerta y coloque una jarra grande bajo la boquilla de drenaje situada en la parte inferior derecha del panel. Una vez iniciado el drenaje, mantenga la jarra en esta posición hasta que la operación se haya completado. La duración media

del drenaje de carga completa es de unos tres minutos.

En caso necesario, es posible pausar el proceso de drenaje tocando PAUSA en la pantalla (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA DEMASIADO CALIENTE: ESPERE A QUE DISMINUYA LA TEMPERATURA».

Importante: Si el depósito no se drena periódicamente, varios días después del último llenado el aparato le solicitará que lo haga mostrando el mensaje «CICLO DE DRENAJE NECESARIO»: esta solicitud no se puede ignorar y solo podrá continuar utilizando el producto con normalidad tras haber realizado el drenaje.

• DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el depósito y el circuito de vapor en condiciones óptimas.

El mensaje «CICLO DESCALCIFICACIÓN NECESARIO» se mostrará en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

La solicitud de descalcificación se activa en función del número de ciclos de cocción al vapor ejecutados u horas de funcionamiento del hervidor de vapor desde el último ciclo de descalcificación (ver tabla inferior).

El mensaje «DESCALCIFICACIÓN» aparece al cabo de	QUÉ HACER
15 ciclos de cocción al vapor 22 horas de duración de cocción al vapor	Se recomienda la descalcificación
20 ciclos de cocción al vapor 30 horas de duración de cocción al vapor	No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del depósito y del circuito interno de vapor.

La duración promedio de la función completa es de alrededor de 180 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

Nota: La función se puede pausar, pero si se cancela en algún momento, se deberá repetir todo el ciclo de descalcificación desde el principio.

» VACIANDO (hasta 3 min)

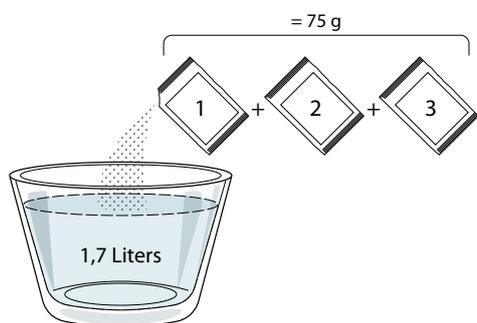
Cuando la pantalla muestre «COLOCAR UN RECIPIENTE BAJO EL AGUJERO DE DRENAJE DE AGUA», continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje. Si el depósito no contiene agua, el aparato pasará automáticamente al PASO 1 DE 8.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA DEMASIADO CALIENTE: ESPERE A QUE DISMINUYA LA TEMPERATURA».

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

» PASO 1 DE 8: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)

Cuando la pantalla le pida que prepare la solución de descalcificación, añada 3 sobres (correspondientes a 75 g) de descalcificador especial para hornos WPRO* a 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse **START** para iniciar el proceso de descalcificación principal.

Durante los distintos pasos de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizado cada uno de los pasos, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar al siguiente paso.

» PASO 2 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min.)

Cuando la pantalla muestre «COLOCAR UN RECIPIENTE BAJO EL AGUJERO DE DRENAJE DE AGUA», continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

» PASO 3 DE 8: ACLARADO (~20 min.)

Para limpiar el depósito y el circuito del vapor, debe realizar un ciclo de aclarado.

Cuando la pantalla muestre <LLENAR EL DEPÓSITO>, añada agua potable al cajón hasta que la pantalla muestre <DEPÓSITO LLENO> y pulse **START** para iniciar el primer aclarado.

PASO 4 DE 8: VACIADO (hasta 3 min.)

» PASO 5 DE 8: ACLARADO (~20 min.)

» PASO 6 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min.)

» PASO 7 DE 8: ACLARADO (~20 min.)

» PASO 8 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min.)

Después de la última operación de drenaje, pulse **CLOSE** para completar la descalcificación.

Cuando el procedimiento de Descalcificación haya finalizado, podrá usar todas las funciones de vapor.

*El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Siga las instrucciones de uso del envase del producto. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu

Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.

SILENCIO

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.

BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.

MÁS MODOS

Para seleccionar el modo sabático y acceder a Energía.

PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.

WI-FI

Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.

INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTA-MIENTO	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Sponge cakes (Bizcochos esponjosos)		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	 
Filled cakes (Tartas rellenas) (cheesecake (tarta de queso), strudel, apple pie (tarta de manzana))		Sí	160 - 200	30 - 85	
		Sí	160 - 200	35 - 90	 
Galletas / Shortbread (Galletas de pastaflora)		Sí	150	20 - 40	
		Sí	140	30 - 50	
		Sí	140	30 - 50	 
		Sí	135	40 - 60	  
Small cakes (Pastelitos) / Muffin (Magdalenas)		Sí	170	20 - 40	
		Sí	150	30 - 50	
		Sí	150	30 - 50	 
		Sí	150	40 - 60	  
Choux buns (Lionesas)		Sí	180 - 200	30 - 40	
		Sí	180 - 190	35 - 45	 
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	  
Merengues		Sí	90	110 - 150	
		Sí	90	130 - 150	 
		Sí	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	
		Sí	250	10 - 20	 
		Sí	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (Tartas saladas) (vegetable pie (tarta de verdura), quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	
		Sí	180 - 190	45 - 60	 
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent (Volovanes) / Puff pastry crackers (Canapés de hojaldré)		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	 
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	

FUNCIÓNES



Convencional



Aire forzado



Horno de convección



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Aire Forzado Eco

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTA-MIENTO	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		—	170	110 - 150	2
Pollo, Rabbit (conejo), Duck (pato) 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Pavo) / Goose (Oca) 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Hortalizas rellenas (tomates, courgettes (calabacines), aubergines (berenjenas))		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tostada)		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Bistec		—	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Salchichas) / Kebab / Costillas / Hamburguesas		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		—	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Shanks (Jarretes)		—	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Patatas asadas		—	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	 Galletas	Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas	 Tartas	Sí	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizzas redonda	 Pizza redonda	Sí	210	40 - 60	5 4 2 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne(nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Menú	Sí	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Piezas de carne rellenas asadas)		—	200	80 - 120 *	3
Trozos de carne (rabbit (conejo), pollo, cordero)		—	200	50 - 100 *	3

* Tiempo de cocción estimado: los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas: recetas, si es necesario precalentar, temperatura (°C), nivel del grill, tiempo de cocción (minutos), accesorios y nivel sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas para horno metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, pero tenga en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

FUNCIÓNES



Convencional



Aire forzado



Horno de convección



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Aire Forzado Eco

Whirlpool

AIRE FORZADO + VAPOR

Receta	Nivel de vapor	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Shortbread (Galletas de pastaflora) / Galletas	BAJO	-	140 - 150	35 - 55	
	BAJO	-	140	30 - 50	 
	BAJO	-	140	40 - 60	  
Small cake (Pastelitos) / Muffin (Magdalenas)	BAJO	-	160 - 170	30 - 40	
	BAJO	-	150	30 - 50	 
	BAJO	-	150	40 - 60	  
Leavened cakes (Tartas esponjosas)	BAJO	-	170 - 180	40 - 60	
Bizcochos	BAJO	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BAJO	-	200 - 220	20 - 40	
Barra de pan	BAJO	-	170 - 180	70 - 100	
Panecillo	BAJO	-	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BAJO	-	200 - 220	30 - 50	
Patatas asadas	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	-	160 - 180	60 - 80	
Asado de carne de res poco hecho (1 kg)	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	
Asado de carne de res poco hecho (2 kg)	MEDIO	-	200	55 - 65	
Pierna de cordero	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	
Stew pork knuckles (Codillos de cerdo estofados)	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	
Pollo / guinea fowl (pintada) / duck (pato) de 1-1,5 kg	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	
Pollo / guinea fowl (pintada) / duck (pato) (piezas)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	
Hortalizas rellenas (tomates, courgettes (calabacines), aubergines (berenjenas))	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	

TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos		Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción	
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Lasaña fresca	2	500- 3000 g	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	
	Lasaña congelada	2	500- 3000 g		
CARNE	Carne de res	Rosbif	3	600- 2000 g	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo
		Hamburguesa	5 4	1,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 3/5 partes del tiempo de cocción.
	Cerdo	Asado de cerdo	3	600- 2500 g	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.
		Costillas de cerdo	5 4	500- 2000 g	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción
	Pollo	Pollo asado	2	600- 3000 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introduzca en el horno con la pechuga hacia arriba
		Filete / pechuga	5 4	1-5 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción
	Platos carne	Kebabs	5 4	una rejilla	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta pasadas 1/2 partes del tiempo de cocción
		Embutidos y salchichas vienesas	5 4	1,5-4 cm	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Dé la vuelta pasadas 3/4 partes del tiempo de cocción
PESCADO Y MARISCO	Filete y pescado asados	Filetes	3 2	0,5-2,5 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Filetes de pescado congelados	3 2	0,5-2,5 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
	Marisco al grill	Vieiras	4	una bandeja	Cubra con pan rallado y aderece con aceite, ajo, pimienta y perejil
		Mejillones	4	una bandeja	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Camarones	4 3	una bandeja	
		Langostinos	4 3	una bandeja	
VERDURAS	Verduras asadas	Papas	3	500- 1500 g	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducir las en el horno
		Hortalizas rellenas	3	100 - 500 g cada uno *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Otras verduras	3	500- 1500 g	
	Verduras gratinadas	Papas	3	1 bandeja	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducir las en el horno
		Tomates	3	1 bandeja	Cubra con pan rallado y aderece con aceite, ajo, pimienta y perejil
		Pimientos	3	1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con queso para conseguir un dorado perfecto
		Brócoli	3	1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
		Coliflor	3	1 bandeja	
Otros	3	1 bandeja			

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Graspera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Graspera / Bandeja pastelera



Graspera con 500 ml de agua

	Categorías de alimentos	Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción
TARTAS Y PASTELES DULCES	Bizcocho en molde	 2	0,5-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Galletas	 3	0,2-0,6 kg	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en la bandeja pastelera
	Pasta choux	 3	1 bandeja	Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera. Deje enfriar antes de servir
	Tarta en molde	 3	0,4-1,6 kg	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dóblela en un molde. Rellénela con mermelada y hornéela
	Strudel	 3	0,4-1,6 kg	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Extienda la masa y doble la parte externa
	Tarta rellena de frutas	 2	0,5-2 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
	TARTAS SALADAS	 2	800- 1200 g	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta favorita
PAN	Panecillos 	 3	60-150 g cada una	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de bollos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan de sándwich en molde 	 2	400-600 g cada una	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan grande 	 2	700- 2000 g	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
	Baguettes 	 3	200-300 g cada una	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de panecillos antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno
PIZZA	Pizza fina	 2	bandeja redonda	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela subir utilizando la función específica del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza gruesa	 2	bandeja redonda	
	Pizza congelada	 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1	1 - 4 capas	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla

ACCESORIOS


Rejilla


Bandeja de horno o molde sobre rejilla


Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla


Grasera / Bandeja pastelera


Grasera con 500 ml de agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de

limpieza automática para obtener los mejores resultados.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

- Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

HERVIDOR

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice las funciones «Drenar» y «Desincrustar» con regularidad.

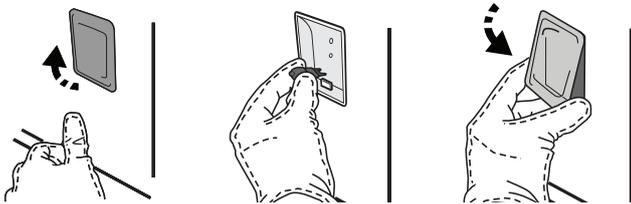
Tras un largo periodo sin utilizar la función «Aire forzado + Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las guías para estantes.
3. Retire la tapa de la bombilla.
4. Sustituya la bombilla.
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
6. Vuelva a colocar las guías de estantes.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

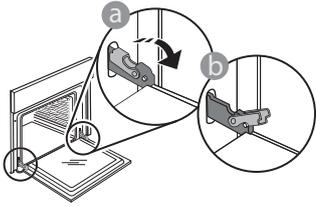
Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

Al utilizar bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

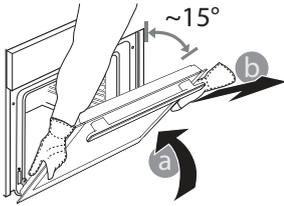


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

- Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

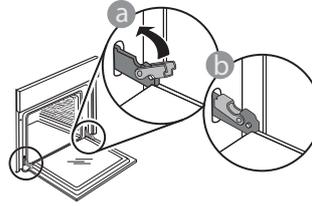


- Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

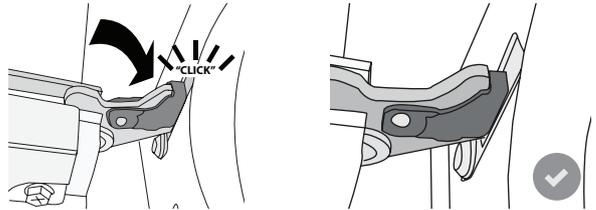


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

- Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



- Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



- Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

WiFi no disponible en Rusia

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

¿Puedo utilizar la conexión con un móvil 3G en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.

¿Cómo puedo comprobar si mi conexión a Internet doméstica funciona y si la funcionalidad inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse «Ajustes» y a continuación toque el icono de wifi o mire en su aparato: Hay una etiqueta donde figuran las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC está formada por una combinación de números y letras que empiezan por «88:e7».

¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la app 6th Sense Live para comprobar si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible.

Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

¿A qué distancia debería estar el aparato del router?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

¿Qué puedo hacer si mi router utiliza el canal WiFi del barrio?

Obligue al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

¿Qué puedo hacer si aparece en la pantalla o si el aparato no puede establecer una conexión estable con el router doméstico?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del operador.

Ajustes del router: NAT activado, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA,WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Cuando haya configurado la red, apague el aparato, espere 20 segundos y vuelva a encender el aparato: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.

¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Whirlpool manteniendo conectados mis aparatos?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

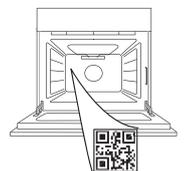
Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F". Pulse  , toque  y seleccione «Factory Reset». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Para cambiarlo, pulse  , seleccione  «Más modos» y seleccione «Energía».
El horno no se calienta.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono  se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Las propiedades de configuración del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Verifique que el router WiFi esté conectado a Internet. Verifique que potencia de la señal de WiFi cerca del aparato sea buena. Pruebe reiniciando el router. Consulte el párrafo «Consultas frecuentes sobre Wi-Fi» Si las propiedades de su red inalámbrica doméstica han cambiado, realice una conexión a la red: Pulse  , toque  «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	La habilitación remota no está permitida en su país.	Verifique antes de comprar el producto si su país permite el control remoto de aparatos electrónicos.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Whirlpool

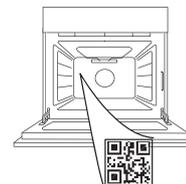


400011688665

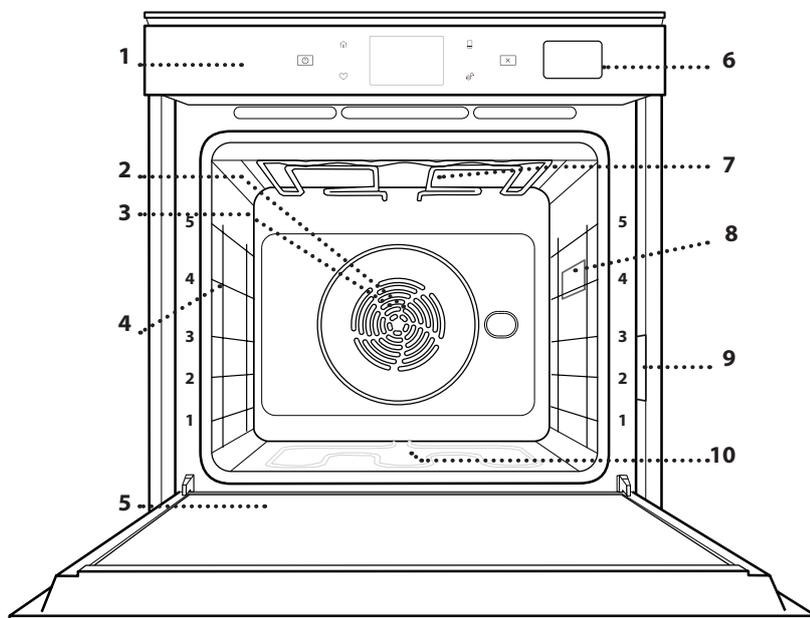
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register

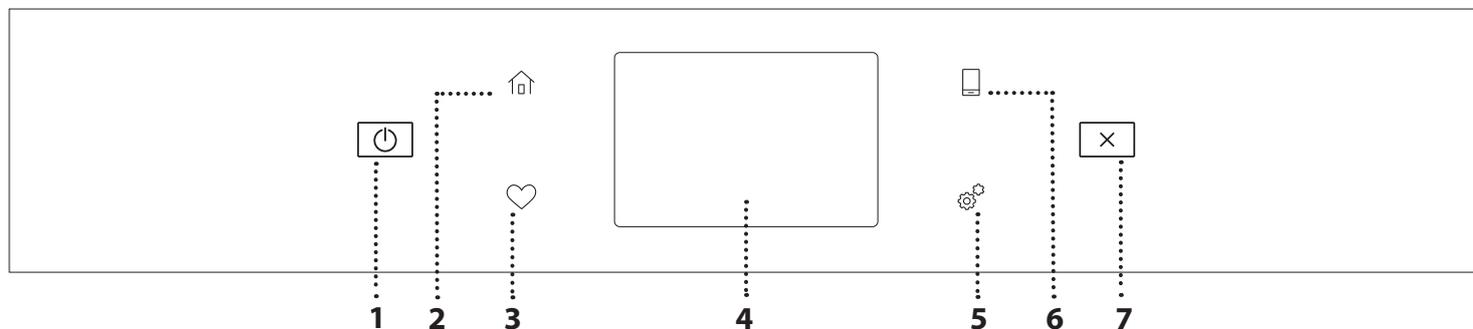
**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR
NO SEU APARELHO PARA OBTER
MAIS INFORMAÇÕES**



Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Gaveta da água
7. Resistência superior/grill
8. Lâmpada
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**1. LIG./ DESL.**

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

5. FERRAMENTAS**6. CONTROLO REMOTO**

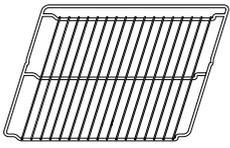
Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



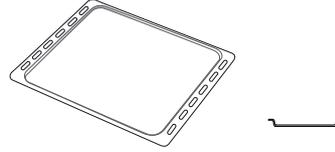
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



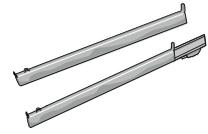
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

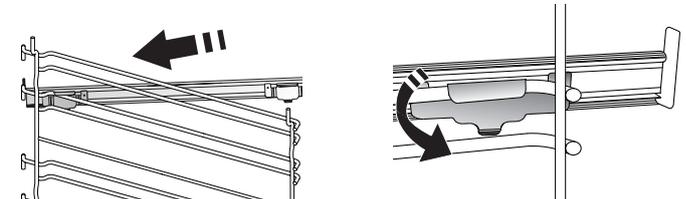
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES DE COZEDURA



FUNÇÕES MANUAIS

- **PREAQUECIMENTO RÁPIDO**
Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.
- **CONVENCIONAL**
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
- **GRELHADOR**
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **TURBO GRILL**
Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **AR FORÇADO**
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
- **AR FORÇADO + VAPOR**
Combinando as propriedades do vapor com as propriedades do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente crocantes e dourados no exterior mas, ao mesmo tempo, tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que selecione o nível de vapor ALTO para cozinhar peixe, o nível MÉDIO para cozinhar carne e o nível BAIXO para cozinhar pão e sobremesas.
- **FUNÇÕES COOK 4**
Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, tartes, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.
- **COZEDURA CONVEÇÃO**
Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
 - » **DESCONGELAÇÃO**
Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.
 - » **MANTER QUENTE**
Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.
 - » **LEVEDURA**
Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
 - » **CONVENIÊNCIA**
Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a uma temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.
 - » **MAXI COZEDURA**
Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.
 - » **AR FORÇADO ECO**
Para cozinhar peças de carne recheadas e bifes num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.
- **COZER CONGELADO**
Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.



6th SENSE

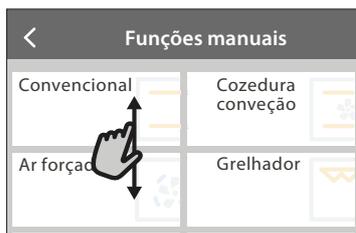
Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura. Não é necessário preaquecer o forno.

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL

Para seleccionar ou confirmar:
Toque no ecrã para seleccionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).



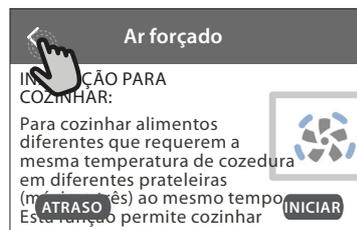
Para percorrer um menu ou uma lista:
Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.



Para confirmar uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:
toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".



Para regressar ao ecrã anterior:
toque em < .



UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo para aceder ao menu "Ferramentas".

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

2. CONFIGURAR O WI-FI

A funcionalidade 6th Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para Registrar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para prosseguir com a configuração da ligação.

De outro modo, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet. Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS.

Verifique a compatibilidade das aplicações com as versões Android ou iOS na app store.

Router sem fios: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Descarregar a aplicação 6th Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6th Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6th Sense Live a partir da iTunes Store ou da Google Play Store.

2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de Criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

3. Registrar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registrar o seu aparelho. Precisarás do número Smart Appliance Identifier (SAID) para completar o processo de registo. Pode encontrar o seu código único na placa de identificação que acompanha o produto.

4. Ligar à rede Wi-Fi

Siga o procedimento de configuração "scan-to-connect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2,0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo Wi-Fi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados)

3. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

4. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 amperes): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente.

É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6th Sense.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.

Se a função o permitir, pode clicar em  para ativar o preaquecimento.

DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo temporizado, o forno cozinha durante o período de tempo selecionado por si. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

3. DEFINIR FUNÇÕES 6th SENSE

As funções 6th Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "ALIMENTOS 6th SENSE" (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu "LIFESTYLE".

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

4. DEFINIR ATRASO DA HORA DE INÍCIO / FIM

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: a função irá iniciar ou terminar à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início ou a hora de fim pretendida.
- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.

- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Para programar uma hora de início de cozedura tardia, a fase de pré-aquecimento do forno deve ser desativada: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em .

5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

- Prima  para parar a função ativa a qualquer altura.

6. PRAQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função. Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "CONCLUÍDO" para iniciar a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

Pode alterar a predefinição da opção de preaquecimento para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Toque no ícone  para ativar ou desativar o preaquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma.

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída. Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode dar ao seu prato uma tostagem extra, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em  para guardar o prolongamento da cozedura.

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

O forno reconhece automaticamente as funções mais utilizadas. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma terminada uma função, toque em  para guardá-la como função favorita. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições. O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.

GUARDADAS

Para visualizar o menu de favoritos, prima : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes
- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome ao favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- toque em  na função.
- Toque em "REMOVER".

Pode também ajustar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione  "Preferências".

- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Será possível combinar um intervalo de tempo apenas com uma refeição.

10. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura. Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo. Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si. Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.

LIMPEZA AUTOMÁTICA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponível três ciclos de limpeza automática com diferentes durações: Alto, Médio, Baixo. Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

- Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, remova

os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com as suas necessidades.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a função selecionada. A porta irá bloquear automaticamente e o forno irá iniciar o ciclo de limpeza automática: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

Uma vez selecionado o ciclo, poderá diferir o início da limpeza automática. Toque em "ATRASSO" para definir o tempo de terminação, conforme indicado na secção relevante.

Nota: O ciclo pirolítico também pode ser ativado com o depósito cheio de água.

• DRENAGEM

A função de drenagem permite que a água seja escoada de forma a evitar que fique estagnada no depósito. Para uma utilização otimizada do aparelho, é recomendável efetuar a drenagem sempre que o forno tenha sido utilizado com um ciclo de vapor.



Uma vez selecionada a função "Drain" (Drenagem), siga as ações indicadas: Abra a porta e coloque um recipiente grande por baixo do bico de drenagem localizado na parte inferior direita do painel. Uma vez iniciada a drenagem, mantenha o recipiente em posição até que a drenagem

esteja concluída. A duração média da drenagem de carga completa é de cerca de três minutos.

Se necessário, é possível parar o processo de drenagem premindo o botão "PAUSE" (Parar) no visor (por exemplo, em caso de o jarro ficar cheio a meio do processo de drenagem).

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

Nota: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar a mensagem "A ÁGUA ESTÁ DEMASIADO QUENTE": AGUARDE ATÉ QUE A TEMPERATURA DESÇA".

Importante: Se o depósito não for esvaziado regularmente, após alguns dias desde o último reabastecimento, o aparelho pedirá para o fazer apresentando a mensagem <NECESSÁRIO EFETUAR UM CICLO DE DRENAGEM>: não poderá ignorar esta solicitação e apenas poderá continuar a utilizar o aparelho normalmente após ter efetuado a drenagem.

• DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o circuito do depósito e do vapor nas melhores condições.

Será apresentada a mensagem <CICLO DE

DESCALCIFICAÇÃO NECESSÁRIO > no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente. A necessidade de descalcificação depende do número de ciclos de cozedura a vapor efetuados ou das horas de trabalho do fervedor decorridas desde o último ciclo de descalcificação (consulte a tabela abaixo).

A MENSAGEM "DESCALCIFICAR" é apresentada após	O QUE FAZER
15 ciclos de cozedura a vapor	Descalcificação recomendada
22 horas de cozedura a vapor	
20 ciclos de cozedura a vapor	Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado
30 horas de cozedura a vapor	

O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador pretender obter uma limpeza mais profunda do depósito e do circuito interno de vapor.

A duração média da função completa é de cerca de 180 minutos. Uma vez iniciada a função, siga todos os passos indicados no visor.

Nota: a função pode ser interrompida a qualquer momento, contudo, caso seja cancelada, será necessário repetir todo o ciclo de descalcificação desde o início.

» A DRENAR (até 3 min.)

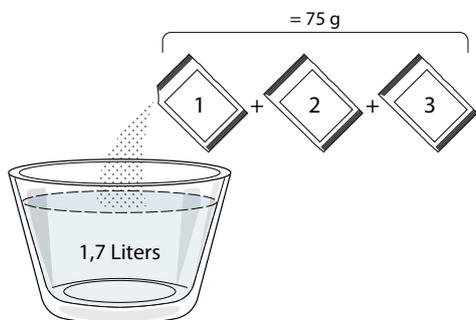
Quando o visor apresentar a mensagem <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O ORIFÍCIO DE DRENAGEM DE ÁGUA>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado. Se o depósito não contiver água, o aparelho passará automaticamente para a FASE 1 de 8.

Nota: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar a mensagem "A ÁGUA ESTÁ DEMASIADO QUENTE": AGUARDE ATÉ QUE A TEMPERATURA DESÇA".

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

» FASE 1 DE 8: DESCALCIFICAR (~120 MIN.)

Quando o visor apresentar uma mensagem solicitando-lhe que prepare a solução descalcificante, adicione 3 saquetas (o correspondente a 75 g) do produto descalcificante específico para fornos WPRO em 1,7 litros de água potável à temperatura ambiente.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima **START** para iniciar o processo de descalcificação.

As fases de descalcificação não requerem que o utilizador supervise o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

» FASE 2 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

Quando o visor apresentar a mensagem <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O ORIFÍCIO DE DRENAGEM DE ÁGUA>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado.

» FASE 3 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)

Para limpar o depósito e o circuito de vapor, é necessário realizar um ciclo de enxaguamento.

Quando o visor apresentar a mensagem <ENCHER O DEPÓSITO>, deite água potável na gaveta, até o visor apresentar a mensagem <DEPÓSITO CHEIO> e, de seguida, prima **START** para iniciar o primeiro enxaguamento.

FASE 4 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

» FASE 5 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)

» FASE 6 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

» FASE 7 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)

» FASE 8 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

Após a última operação de drenagem, prima **CLOSE** para concluir a descalcificação.

Quando o procedimento de descalcificação estiver concluído, será possível utilizar todas as funções a vapor.

*Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Siga as instruções de utilização contidas na embalagem. Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte www.whirlpool.eu

A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.

SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.

BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.

MAIS MODOS

Para selecionar o modo Sabbath e aceder à Gestão de Energia.

PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.

WI-FI

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.

INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Sponge cakes (Pães de ló)		Sim	170	30 - 50	 2
		Sim	160	30 - 50	 2
		Sim	160	30 - 50	 4  1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, apple pie (tarte de maçã))		Sim	160 - 200	30 - 85	 3
		Sim	160 - 200	35 - 90	 4  1
Cookies / Shortbread (Biscoitos)		Sim	150	20 - 40	 3
		Sim	140	30 - 50	 4
		Sim	140	30 - 50	 4  1
		Sim	135	40 - 60	 5  3  1
Bolos pequenos / Muffin (queques)		Sim	170	20 - 40	 3
		Sim	150	30 - 50	 4
		Sim	150	30 - 50	 4  1
		Sim	150	40 - 60	 5  3  1
Choux buns (Massa "choux")		Sim	180 - 200	30 - 40	 3
		Sim	180 - 190	35 - 45	 4  1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	 5  3  1
Merengues		Sim	90	110 - 150	 3
		Sim	90	130 - 150	 4  1
		Sim	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	 2
		Sim	190 - 230	20 - 50	 4  1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	 3
		Sim	250	10 - 20	 4  1
		Sim	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Savoury pies (Tartes salgadas) (vegetable pie (tarte de legumes), quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	 3
		Sim	180 - 190	45 - 60	 4  1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	 5  3  1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Salgadinhos de massa folhada)		Sim	190 - 200	20 - 30	 3
		Sim	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	 5  3  1

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. Convecção



Grelhador



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	2
Frango / Rabbit (coelho) / Duck (pato) 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Peru) / Goose (ganso) 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pão torrado)		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Salsichas) / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / Shanks (pernis)		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Biscoitos	 Cookies	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	 Tartes	Sim	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizzas redonda	 Pizza redonda	Sim	210	40 - 60	5 4 2 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	 Menu	Sim	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Peças de carne recheadas)		-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (rabbit (coelho), frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

As tabelas indicam: as receitas, se for necessário preaquecimento, temperatura (°C), nível do grelhador, tempo de cozedura (minutos), acessórios e nível sugeridos para a cozedura. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, aumente progressivamente para valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros de forno metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga as recomendações indicadas na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. Convecção



Grelhador



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

Whirlpool

AR FORÇADO + VAPOR

Receita	Nível de vapor	Preaquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min)	Nível e acessórios
Shortbread (Biscoitos) / Cookies	BAIXO	-	140 - 150	35 - 55	3
	BAIXO	-	140	30 - 50	4 1
	BAIXO	-	140	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / Muffin (queques)	BAIXO	-	160 - 170	30 - 40	3
	BAIXO	-	150	30 - 50	4 1
	BAIXO	-	150	40 - 60	5 3 1
Bolos com levedura	BAIXO	-	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Pães de ló)	BAIXO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BAIXO	-	200 - 220	20 - 40	3
Pão de forma	BAIXO	-	170 - 180	70 - 100	3
Pão pequeno	BAIXO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguetes	BAIXO	-	200 - 220	30 - 50	3
Batatas assadas	MÉDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	MÉDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	MÉDIO	-	160 - 180	60-80	3
Rosbife mal passado 1 kg	MÉDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Rosbife mal passado 2 kg	MÉDIO	-	200	55 - 65	3
Perna de borrego	MÉDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles (Chispe guisado)	MÉDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Frango / guinea fowl (galinha-d'angola) / duck (pato) 1 - 1,5 kg	MÉDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Frango / guinea fowl (galinha-d'angola) / duck (pato) (pedaços)	MÉDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))	MÉDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filete de peixe	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

TABELA DE COZEDURA

Categorias de alimentos		Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
ENSOPADO DE FORNO E MASSA GRATINADA	Lasanha fresca	2	500 - 3000 g	
	Lasanha congelada	2	500 - 3000 g	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um tostado perfeito
CARNE	Carne de vaca	Rosbife	3	600 - 2000 g Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.
		Hambúrguer	5 4	1,5 - 3 cm Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 3/5 de tempo de cozedura.
	Porco	Porco assado	3	600 - 2500 g Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.
		Entrecosto	5 4	500 - 2000 g Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
	Frango	Frango assado	2	600 - 3000 g Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
		Filete/Peito	5 4	1 - 5 cm Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
	Pratos carne	Kebab	5 4	uma grelha Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 1/2 de tempo de cozedura
		Salsichas e wurstel	5 4	1,5 - 4 cm Distribua uniformemente pela prateleira. Virar a 3/4 de tempo de cozedura
PEIXE E MARISCO	Filete de peixe & Peixe	Filetes	3 2	0,5 - 2,5 cm Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Filés de peixe congelados	3 2	0,5 - 2,5 cm Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
	Marisco grelhado	Vieiras	4	um tabuleiro Cubra com miolo de pão e tempero com óleo, alho, pimenta e salsa
		Mexilhão	4	um tabuleiro
		Camarões	4 3	um tabuleiro Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Gambas	4 3	um tabuleiro
LEGUMES	Legumes Assados	Batatas	3	500 - 1500 g Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Legumes recheados	3	100 - 500 g cada Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Outros vegetais	3	500 - 1500 g
	Legumes gratinados	Batatas	3	1 tabuleiro Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Tomates	3	1 tabuleiro Cubra com miolo de pão e tempero com óleo, alho, pimenta e salsa
		Pimentos	3	1 tabuleiro Prepare de acordo com a sua receita favorita. Coloque queijo para obter a tostagem perfeita
		Brócolos	3	1 tabuleiro
Couve-flor	3	1 tabuleiro Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um tostado perfeito		
Outros	3	1 tabuleiro		

ACESSÓRIOS

Grelha metálica

Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

Tabuleiro coletor com 500 ml de água

	Categorias de alimentos	Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozadura
BOLOS E DOCES	Pão de ló em forma	2 	0.5 - 1.2 kg	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	Biscoitos	3 	0.2 - 0.6 kg	Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe uniformemente a massa com a forma que preferir. Disponha as bolachas num tabuleiro para assar
	Massa "choux"	3 	1 tabuleiro	Distribua uniformemente no tabuleiro de cozadura. Deixe arrefecer antes de utilizar
	Tarte em forma	3 	0.4 - 1.6 kg	Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe a massa uniformemente e coloque-a numa forma. Recheie com marmelada e cozinhe
	Strudel	3 	0.4 - 1.6 kg	Prepare uma mistura de maçã aos pedaços, pinhões, canela e noz-moscada. Coloque manteiga numa frigideira, polvilhe com açúcar e cozinhe durante 10-15 minutos. Enrole e dobre a parte exterior
	Tarte recheada com fruta	2 	0.5 - 2 kg	Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela
	BOLOS SALGADOS	2 	800 - 1200 g	Coloque a massa para 8-10 porções numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo, recheie a massa com a sua receita favorita
PÃO	Rolls 	3 	60 - 150 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Pão de forma 	2 	400 - 600 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Pão grande 	2 	700 - 2000 g	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita e coloque-a num tabuleiro para forno
	Baguetes 	3 	200 - 300 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos de baguette antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
PIZZA	Pizza fina	2 	redondo - tabuleiro	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe levedar utilizando uma função do forno dedicada. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza alta	2 	redondo - tabuleiro	
	Pizza congelada	2  4 1   5 3 1    5 4 2 1    	1 - 4 fatias	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pela prateleira

ACESSÓRIOS


Grelha metálica


Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha


Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha


Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar


Tabuleiro coletor com 500 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho. Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função

de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

- Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

FERVEDOR

Para garantir sempre o melhor desempenho do forno e ajudar a evitar a acumulação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização das funções "Drenar" e "Desincrustar" regularmente.

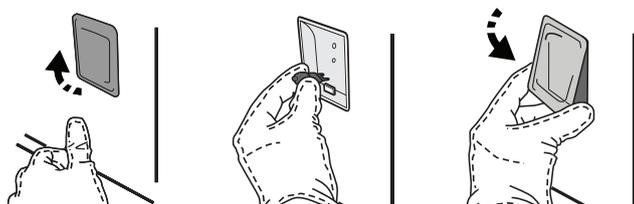
Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Remova as guias de nível.
3. Remova a cobertura da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada.
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.
6. Reponha as guias de nível.
7. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

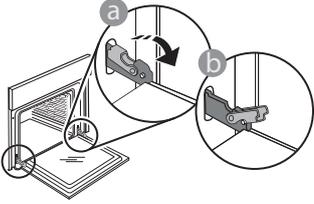
Lembre-se: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

Quando utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

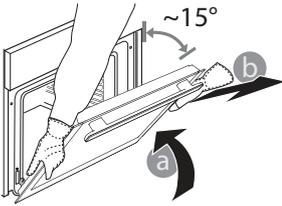


RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

- Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

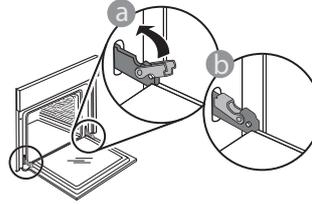


- Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

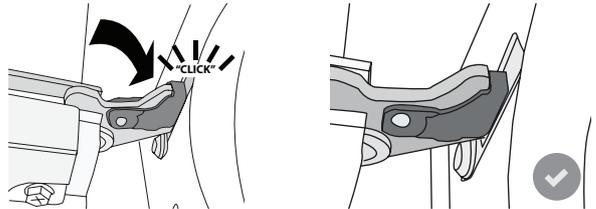


Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

- Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



- Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



- Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

FAQs Wi-Fi

WIFI não disponível na Rússia

Que protocolos de Wi-Fi são suportados?

O adaptador Wi-Fi instalado suporta Wi-Fi b/g/n nos países europeus.

Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2,4 GHz ativados, Wi-Fi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

Que versão de WPS é suportada?

WPS 2,0 ou superior. Verifique a documentação do router.

Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em cloud estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.

Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima "Definições" e, em seguida, no ícone do Wi-Fi ou

verifique se no seu aparelho: existe uma etiqueta com os endereços SAID e MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras começada por "88:e7".

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível.

Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com Wi-Fi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

A que distância deve estar o router do aparelho?

Normalmente, o sinal Wi-Fi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede Wi-Fi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores Wi-Fi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal Wi-Fi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal Wi-Fi doméstico.

O que devo fazer se aparecer no visor ou se o aparelho não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de

serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após configurar a rede, desligue o aparelho, aguarde 20 segundos e volte a ligá-lo: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.

Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

Mudei de router – o que preciso de fazer?

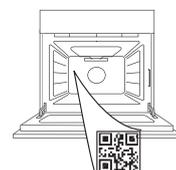
Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima  , toque em  e depois selecione "Reposição das Definições de fábrica". Todas as definições guardadas serão eliminadas.
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Para alterar, prima  , selecione  "Mais Modos" e, depois, selecione "Gestão de Energia".
O forno não aquece.	O modo de demonstração está ativo.	Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
 ícone é exibido no visor.	O router de Wi-Fi está desligado. As propriedades de configuração do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue fazer uma ligação estável à rede doméstica. A conectividade não é suportada.	Verifique se o router de Wi-Fi está ligado à Internet. Verifique se força do sinal Wi-Fi nas proximidades do aparelho é boa. Tente reiniciar o router. Consulte o parágrafo "FAQ Wi-Fi" Se as propriedades da sua rede wireless doméstica forem alteradas, efetue o emparelhamento com a rede: prima  , toque em  "Wi-Fi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conectividade não é suportada.	A ativação remota não é permitida no seu país.	Verifique antes da aquisição se o seu país permite o controlo remoto para de aparelhos eletrónicos.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Whirlpool



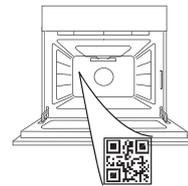
400011688665



**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ WHIRLPOOL
ПРОДУКТ**

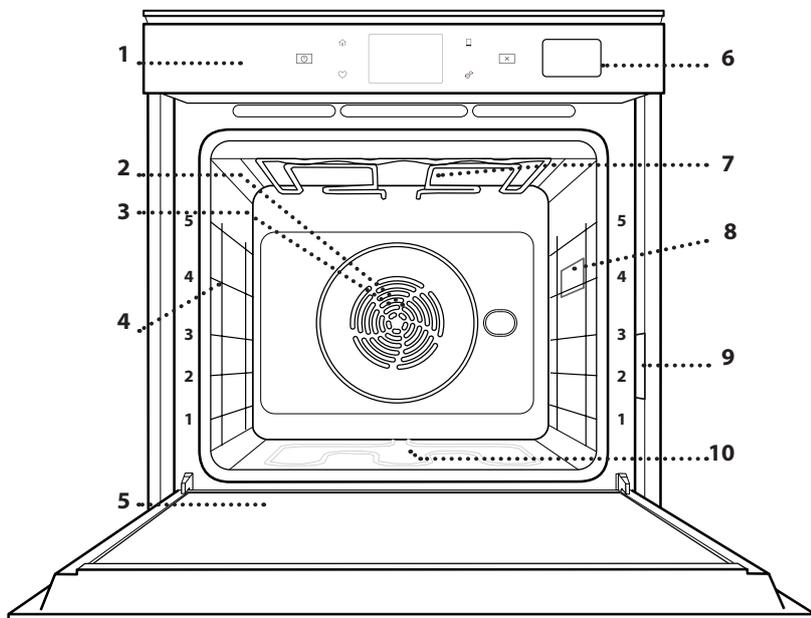
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте
вашия уред на www.whirlpool.eu/register

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



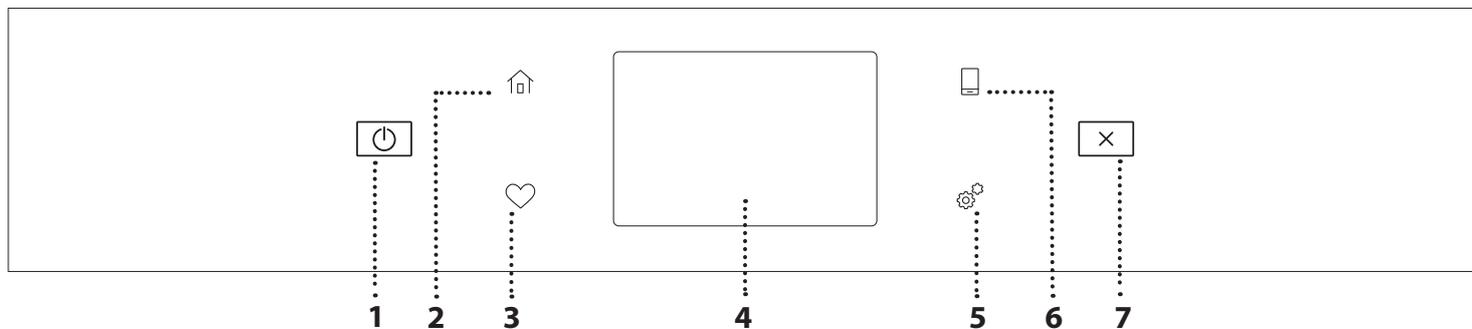
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор
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 КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на
фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН

За бърз достъп до главното
меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с
предпочитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

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

5. ИНСТРУМЕНТИ

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

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

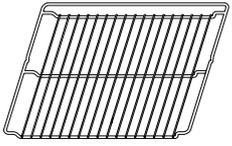
За разрешаване на използването
на приложението на Whirlpool
6th Sense Live.

7. ОТМЕНИ

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



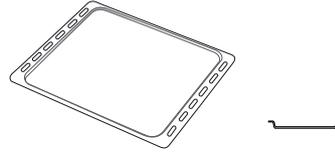
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



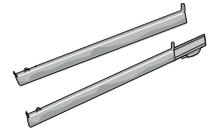
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



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

ПЛЪЗГАЧИ*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

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

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

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

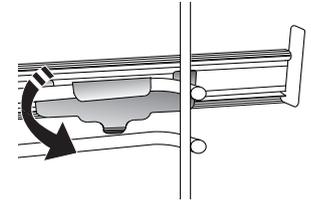
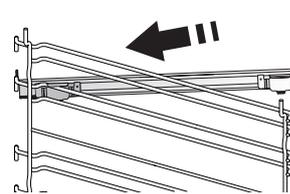
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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

ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

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



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

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



MANUAL FUNCTIONS (РЪЧНИ ФУНКЦИИ)

- **FAST PREHEAT (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)**

За бързо предварително загряване на фурната.

- **CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО)**

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

- **GRILL (ГРИЛ)**

За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

- **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 готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

- **FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**

За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

- **ВЕНТИЛАТОР + ПАРА**

Съчетавайки свойствата на парата с тези на вентилатора, 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 готвене, 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 готвене 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 готварската таблица.

- **CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)**

За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.

- **SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)**

- » **DEFROST (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 включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

- » **CONVENIENCE (УДОБСТВО)**

За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.

- » **MAXI COOKING**

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.

- » **ECO FORCED AIR (ЕКО ВЕНТИЛАТО)**

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази ЕКО функция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ЕКО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

- **FROZEN BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ)**

Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.



6th SENSE

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



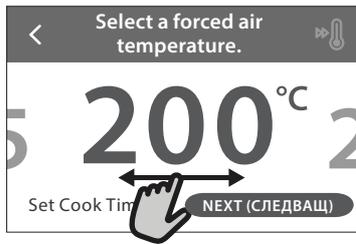
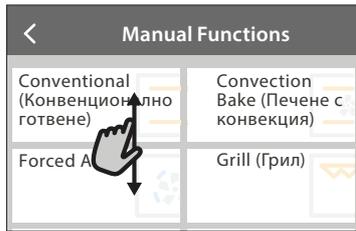
За да изберете или потвърдите:

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



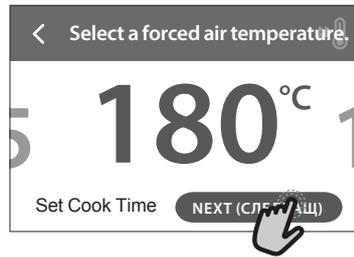
За придвижване в меню или списък:

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



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

Докоснете "SET" или "NEXT".



За да се върнете към предишните екрани:

Докоснете < .



УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

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

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

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

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

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

Докосването на < ще Ви върне обратно към предишния екран.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

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

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

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

КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

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

Минимални изисквания.

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

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

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

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

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

2. Създайте акаунт

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

3. Регистрирайте уреда си

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

4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване „сканиране-за-свързване“. Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви. Ако Вашият маршрутизатор поддържа WPS 2.0 (или по-нова версия), изберете „MANUALLY“ (РЪЧНО) и след това докоснете „WPS Setup“: Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

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

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

MAC адресът се показва за WiFi модула.

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

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

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

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

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

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

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

4. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

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

5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 200°C за около час.

Препоръчително е да се проветри помещението след първата употреба на уреда.

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 сте избрали желаната функция, можете да промените настройките. 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 загаряване.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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

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

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

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ 6th SENSE

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

- Изберете рецепта от списъка.

Функциите са показани по хранителни категории в меню 6th SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по характеристиките на рецептата в меню „LIFESTYLE“.

- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ НА ГОТВЕНЕТО

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функцията: Функцията ще започне във времето, което предварително сте избрали.

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

За да програмирате отложено време на старт на готвенето, фазата на предварително загряване на фурната трябва да бъде деактивирана: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица.

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

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

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

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

6. PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

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

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

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

Можете да промените настройката по подразбиране на възможността за предварително загряване за функциите за готвене, които Ви позволяват да правите това ръчно.

- 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 bth Sense изискват храната да бъде обърната по време на готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

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

Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната.

Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

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

8. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е

завършило. При някои функции, щом готвенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.

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

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 ЗАПАМЕТАВА 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 ЗАПАМЕТАВАНЕ

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

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

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

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

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

В екрана „Предпочитани“ можете и да изтривате 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).
- Придвигнете 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 функцията.

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

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете .
- Докоснете .

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

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

LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.

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 пълния 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 от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана 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 остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратичката 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.

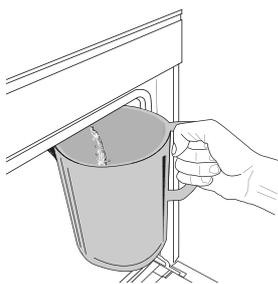
След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво.

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: Пиролитен 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 дейности 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 ГОРЕЦА): 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 КОТЛЕНИЯ КАМЪК

Тази специална функция, активирана на регулярни 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 КОТЛЕНИЯ 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 КОТЛЕНИЯ КАМЪК) се появява след	КАК ДА ПОСТЪПИТЕ
15 цикъла на готвене с пара	Препоръчва се премахване на котлен камък
22 часа време на готвене с пара	

Съобщението "DESCALE" (ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК) се появява след	КАК ДА ПОСТЪПИТЕ
20 цикъла на готвене с пара	Не е възможно да се стартира цикъл с пара докато не се извърши цикъл на премахване на котлен камък
30 часа време на готвене с пара	

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.

» ИЗТОЧВАНЕ (до 3 мин)

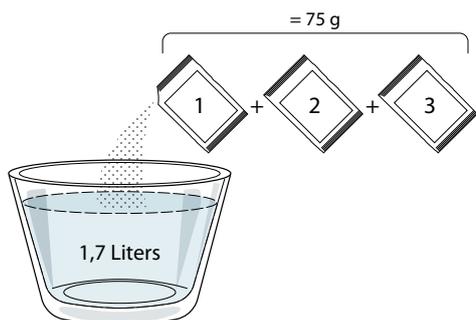
Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД ПРОБКАТА ЗА ИЗТОЧВАНЕ НА ВОДАТА)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN). Ако в резервоара няма вода, уредът ще премине автоматично към СТЬПКА 1 ОТ 8.

Моля, имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейности 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 ГОРЕЦА): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА).

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

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

Когато на дисплея се появи съобщение да подготвите 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.

» СТЬПКА 2 ОТ 8: 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).

» СТЬПКА 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.

СТЬПКА 4 ОТ 8: ИЗТОЧВАНЕ (до 3 мин.)

» СТЬПКА 5 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)

» СТЬПКА 6 ОТ 8: ИЗТОЧВАНЕ (до 3 мин.)

» СТЬПКА 7 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)

» СТЬПКА 8 ОТ 8: ИЗТОЧВАНЕ (до 3 мин.)

След последната операция по източване натиснете **CLOSE** за завършване на премахването на котления 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-добрия 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.



MUTE (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)

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



CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)

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

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.



ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ

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



PREFERENCES (ПРЕДПОЧИТАНИЯ)

За промяна на някои от настройките на фурната.



WI-FI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.



INFO

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Leavened cakes (Кейкове с мая) / Sponge cakes (Пандишпанови кейкове)		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
Filled cakes (Кейкове с пълнка) (cheesecake (чийзкейк), strudel (щрудел), apple pie (ябълков пай))		Да	160 - 200	30 - 85	
		Да	160 - 200	35 - 90	
Cookies (Бисквитки) / Shortbread (Маслени бисквити)		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	
		Да	135	40 - 60	
Small cakes (Малки кейкове) / Muffin (Мъфин)		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	40 - 60	
Choux buns (Сладкиши от парено тесто)		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues (Целувки)		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	
		Да	90	140 - 160 *	
Pizza (Пица) / Bread (Хляб) / Focaccia (Фокача)		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Пица) (Thin (тънка), thick (дебела), focaccia (фокача))		Да	220 - 240	25 - 50 *	
Frozen pizza (Замразена пица)		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	
		Да	220 - 240	15 - 30	
Savoury pies (Солени пайове) (vegetable pie (зеленчуков пай), quiche (киш))		Да	180 - 190	45 - 55	
		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 70 *	
Vols-au-vent (Волован) / Puff pastry crackers (соленки от многолистно тесто)		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne (Лазаня) / Flans (Плодови пити) / Baked pasta (Печена паста) / Cannelloni (Канелони)		Да	190 - 200	45 - 65	

ФУНКЦИИ								
	Conventional (Конвенционално готвене)	Forced air	Convection Bake (Печене с конвекция)	Grill (Грил)	Турбо грил	MaxiCooking	Cook 4	Есо вентилатор

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Lamb (Агнешко) / Veal (Телешко) / Beef (Говеждо) / Pork (Свинско) 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Печено свинско с коричка) 2 kg		-	170	110 - 150	2
Chicken (Пилешко) / Rabbit (Заешко) / Duck (Патешко) 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Пуешко) / Goose (Гъше) 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish (Риба на фурна) / en papillote (Риба, обвита в хартия за печене) (fillets (филета), whole (цяла))		Да	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци) (tomatoes (домати), courgettes (тиквички), aubergines (патладжани))		Да	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Препечен хляб)		-	3 (Високо)	3 - 6	5
Fish fillets (Рибни филета) / Steaks (Стекове)		-	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Наденица) / Kebabs (Кебапи) / Spare ribs (Ребърца) / Hamburgers (Хамбургери)		-	2 - 3 (Средно - Високо)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken (Печено пиле) 1-1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb (Агнешки бутчета) / Shanks (крака)		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Печени картофи)		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Зеленчуков огретен)		-	3 (Високо)	10 - 25	3
Cookies (Бисквитки)	 Cookies (БИСКВИТКИ)	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts (Тартове)	 Tarts (Тартове)	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Round pizzas (Кръгли пици)	 Round Pizza (Кръгла пица)	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Пълно меню: Fruit tart (Плодов тарт) (ниво 5) / lasagne (лазаня) (ниво 3) / meat (месо) (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Пълно меню: Fruit tart (Плодов тарт) (ниво 5) / roasted vegetables (печени зеленчуци) (ниво 4) / lasagna (лазаня) (ниво 2) / cuts of meat (парчета месо) (ниво 1)	 Меню	Да	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagna (Лазаня) и Meat (месо)		Да	200	50 - 100 *	4 1
Meat (Месо) и Potatoes (картофи)		Да	200	45 - 100 *	4 1
Fish (Риба) и Vegetables (зеленчуци)		Да	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Печено месо с пълнка)		-	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (Парчета месо) (rabbit (заешко), chicken (пилешко), lamb (агнешко))		-	200	50 - 100 *	3

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

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

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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ФУНКЦИИ								
	Conventional (Конвенционално готвене)	Forced air	Convection Bake (Печене с конвекция)	Grill (Грил)	Турбо грил	MaxiCooking	Cook 4	Еко вентилатор

ВЕНТИЛАТОР + ПАРА

Рецепта	Ниво на парата	Предварително загреване	Температура (°C)	Продължителност на готвенето (мин)	Ниво и принадлежности
Shortbread (Шортбред) / Cookies (Бисквитки)	СЛАБО	-	140 - 150	35 - 55	3
	СЛАБО	-	140	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	140	40 - 60	5 3 1
Small cake (Малка торта) / Muffin (Мъфин)	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	3
	СЛАБО	-	150	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	150	40 - 60	5 3 1
Leavened cakes (Кейкове с мая)	СЛАБО	-	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Пандишпанови кейкове)	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia (Фокача)	СЛАБО	-	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf (Самун хляб)	СЛАБО	-	170 - 180	70 - 100	3
Small bread (Хлебче)	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Багета)	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Roast potatoes (Печени картофи)	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Veal (Телешко) / Beef (Говеждо) / Pork (Свинско) 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Veal (Телешко) / Beef (Говеждо) / Pork (Свинско) (pieces (парчета))	MID	-	160 - 180	60 - 80	3
Roast Beef rare 1 kg (Говеждо печено алангле 1 kg)	MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast Beef rare 2 kg (Говеждо печено алангле 2 kg)	MID	-	200	55 - 65	3
Leg of lamb (Агнешки бут)	MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles (Задушени свински джоланчета)	MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Chicken (Пилешко) / guinea fowl (токачка) / duck (патица) 1 - 1,5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Chicken (Пилешко) / guinea fowl (токачка) / duck (патица) (pieces (парчета))	MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци) (tomatoes (домати), courgettes (тиквички), aubergines (патладжани))	MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Fish fillet (Риба филе)	HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Категория храни		Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
CASSEROLE & BAKED PASTA (КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА)	Fresh Lasagna (Прясна лазаня)	2 	500 - 3000 g	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете сирене, за да постигнете перфектното запичане	
	Frozen Lasagna (Замразена лазаня)	2 	500 - 3000 g		
MEAT (МЕСО)	Beef (Говеждо месо)	Roast beef (Печено говеждо)	3 	600 - 2000 g	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Hamburger (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.
	Pork (Свинско)	Roast Pork (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.
		Pork Ribs (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
	Chicken (Пиле)	Roast Chicken (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
		Fillet (Филе) / Breast (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
	Meat dishes (Месни ястия)	Kebabs (Кебапи)	5 4  	една скара	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 1/2 от времето на готвене
		Sausages & Wurstel (Наденички и вурстове)	5 4  	1,5 - 4 cm	Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 3/4 от времето на готвене
FISH & SEAFOOD (РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ)	Roasted fillet & Fish (Печено филе и печена риба)	Fillet (Филета)	3 2  	0,5 - 2,5 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Frozen fish fillets (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
	Grilled seafood (Печени морски дарове)	Scallops (Миди "Сен Жак")	4 	една тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Mussels (Миди)	4 	една тава	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Shrimps (Скариди)	4 3  	една тава	
		Prawns (Кралски скариди)	4 3  	една тава	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


 Решетъчен рафт


 Тава за фурна или форма
за кейк на решетъчния
рафт


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


 Тава за отцеждане / Тава
за печене


 Тава за отцеждане с
половин литър вода

	Категория храни	Ниво и принадлежност	Количество	Информация за готвенето	
VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Roasted Vegetables (Печени зеленчуци)	Potatoes (Картофи)	3	500 - 1500 g	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Stuffed Vegetables (Пълнени зеленчуци)	3	100 - 500 g всеки	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Other Vegetables (Други зеленчуци)	3	500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables (Гратен със зеленчуци)	Potatoes (Картофи)	3	1 тава	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Tomatoes (Домати)	3	1 тава	Порьсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Peppers (Чушки)	3	1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Порьсете сирене, за да получите перфектната коричка
		Broccoli (Броколи)	3	1 тава	
Cauliflowers (Карфиол)		3	1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и порьсете сирене, за да постигнете перфектното запичане	
Others (Други)	3	1 тава			
CAKES & PASTRIES (КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ)	Sponge Cake in tin (Пандишпанов кейк във форма за печене)	2	0,5 - 1,2 kg	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене	
	Cookies (Бисквитки)	3	0,2 - 0,6 kg	Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го оформете, както предпочитате. Сложете бисквитките в тава за печене	
	Choux pastry (Сладкиши от парено тесто)	3	1 тава	Разпределете поравно в тавата за печене. Оставете да се охлади преди сервиране	
	Tart in tin (Тарт във форма за печене)	3	0,4 - 1,6 kg	Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го сгънете във формата за печене. Напълнете с мармалад и започнете готвенето	
	Strudel (Щрудел)	3	0,4 - 1,6 kg	Пригответе смес от кубчета ябълка, кедрови ядки, канела и индийско орехче. Сложете масло в тигана, порьсете със захар и гответе около 10-15 минути. Завийте в тесто и сгънете външната част	
Fruit filled pie (Плодов пай с пълнка)	2	0,5 - 2 kg	Покрийте формата за пай с блат и порьсете дъното с галета, която да абсорбира плодovия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела		
SALTY CAKES (СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ)	2	800 - 1200 g	Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Направете пълнка за тестото според предпочитаната от Вас рецепта		
BREAD (ХЛЯБ)	Rolls (Кифлички)	3	60 - 150 g всеки	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване	
	Sandwich Loaf in Tin (Сандвич руло във форма за печене)	2	400 - 600 g всеки	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване	
	Big Bread (Самун хляб)	2	700 - 2000 g	Пригответе тесто според предпочитаната от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене	
	Baguettes (Багети)	3	200 - 300 g всяка	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на рула за багети преди втасване. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване	
PIZZA (ПИЦА)	Pizza Thin (Тънка пица)	2	кръгла - тава	Пригответе тесто за пица от 150 ml вода, 15 g прясна мая, 200 - 225 g брашно, сол и олио. Оставете го да втаса, като използвате съответната функция. Разстелете тестото в леко намаслена тава за печене. Добавете топинг като домати, моцарела и шунка	
	Pizza Thick (Дебела пица)	2	кръгла - тава		
	Pizza Frozen (Замразена пица)	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 слоя	Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно върху решетъчния рафт	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Решетъчен рафт

 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт

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

 Тава за отцеждане / Тава за печене

 Тава за отцеждане с половин литър вода

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

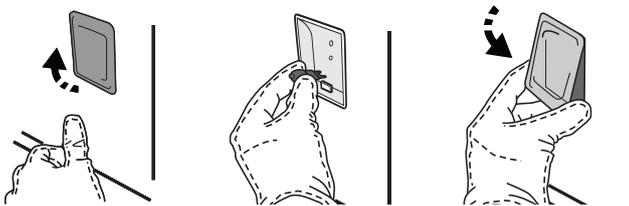
ПАРОГЕНЕРАТОР

За да работи фурната винаги с оптималните си характеристики и за да предотвратите натрупването на отлагания от котлен камък с времето, препоръчваме Ви редовно да използвате функциите "Drain" (Източване) и "Descal" (Отстраняване на котлен камък).

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 догоре резервоара.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Свалете водачите.
3. Свалете капака на лампата.
4. Сменете лампата.
5. Поставете отново капака на лампата, като го натиснете силно, докато щракне на място.
6. Репозиционирайте водачите.
7. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

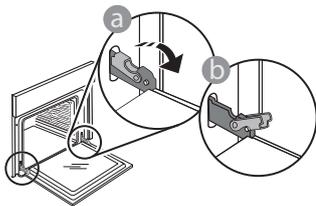


Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W / 230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено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

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

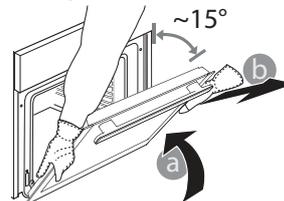
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



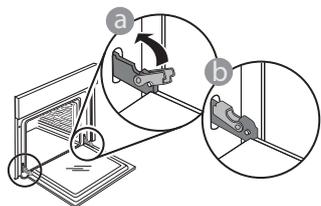
- Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

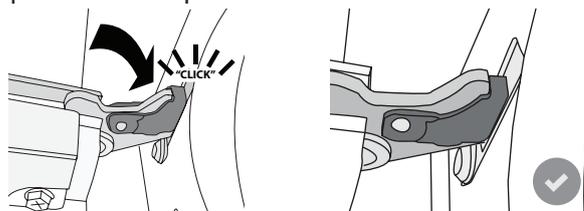


За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте кукичките на пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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



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



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

Често задавани въпроси относно WiFi

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 тетъринг вместо маршрутизатор?

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

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

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

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

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

Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете "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 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 мобилно устройство близо до уреда.

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

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

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

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

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

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

Какво да направя, ако на дисплея се появи 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?

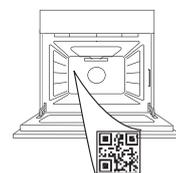
Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

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 запазени настройки ще бъдат изтрити.
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. За да я промените, натиснете  , изберете  "More Modes" и изберете "Power Management".
Фурната не загрева.	Включен е режим на демонстрация.	Натиснете  , докоснете  "Info" и след това изберете „Store Demo Mode“, за да излезете.
Иконата  се показва на дисплея.	WiFi маршрутизаторът е изключен. Свойствата на настройките на маршрутизатора са променени. Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа.	Проверете дали WiFi маршрутизаторът е свързан към интернет. Проверете дали силата на WiFi сигнала в близост до уреда е добра. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел "WiFi - често задавани въпроси" Ако свойствата на Вашата домашна безжична мрежа са променени, извършете сдвояване с мрежата: Натиснете  , докоснете  „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“.
Свързването не се поддържа.	Активирането на дистанционно управление не е позволено за Вашата държава.	Преди покупка се уверете, че във Вашата държава е позволено дистанционното управление на електронни домакински уреди.

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

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



Whirlpool

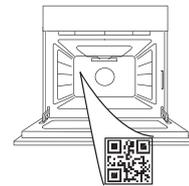


400011688665


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

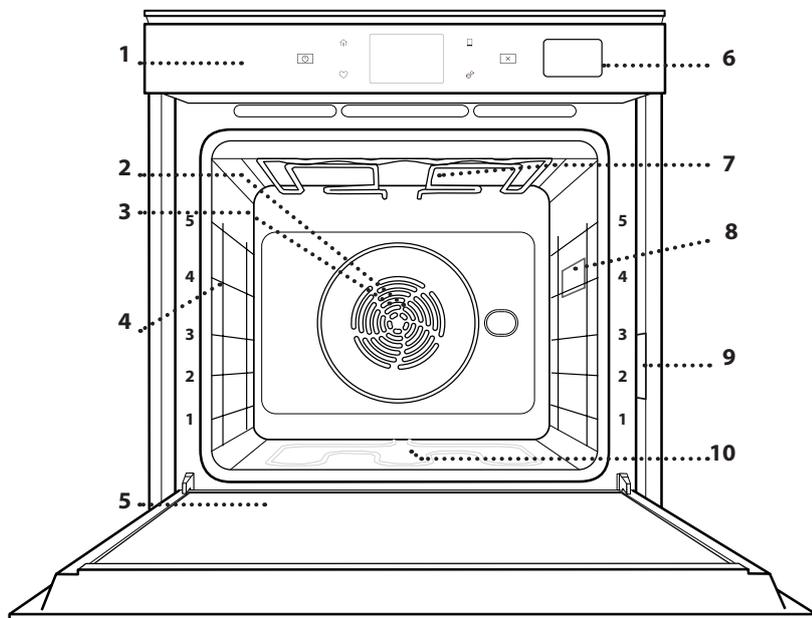
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



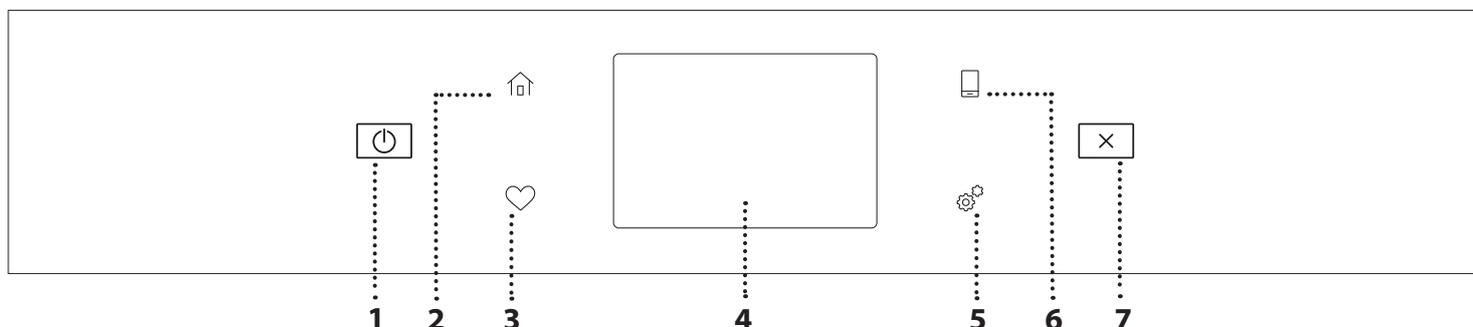
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Ladica za vodu
7. Gornji grijač/grill
8. Žarulja
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE


1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice.

2. POČETNA

Za brz pristup glavnom izborniku.

3. FAVORITE (OMILJENO)

Za pronalazak popisa omiljenih funkcija.

4. ZASLON

Za odabir među više opcija i promjenu postavki i omiljenih značajki pećnice.

5. ALATI

Za odabir među više opcija i promjenu postavki i omiljenih značajki pećnice.

6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

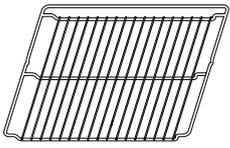
Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

7. PONIŠTI

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim opcija Sat, Kuhinjski mjerac vremena i Zaključavanje.

DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



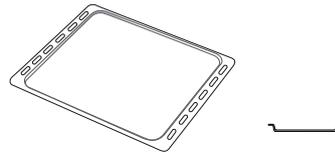
Upotrebljavajte za kuhanje namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



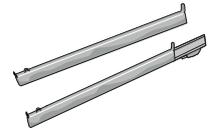
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lim za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

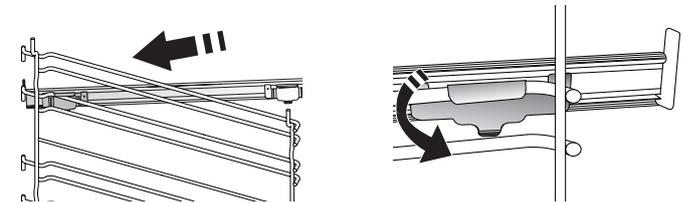
SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE KUHANJA



MANUAL FUNCTIONS (FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU)

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGRIJAVANJE)**
Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
- **GRILL (ROŠTILJ)**
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **TURBO GRILL**
Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)**
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.
- **FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE ZRAKA + PARA)**
Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Da biste dobili najbolje moguće rezultate preporučujemo vam da odaberete VISOKU razinu pare za ribu, SREDNJU za meso i NISKU za kruh i deserte.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, pita, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)**
Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.
- **SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)**
 - » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.
 - » **KEEP WARM (ODRŽ. TOPLINE)**
Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.
- » **RISING (DIZANJE)**
Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.
- » **CONVENIENCE (PRIKLADNOST)**
Za kuhanje gotovih jela koja se čuvaju na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku (keksi, mješavine za kolače, muffini, jela od tjestenine i krušni proizvodi). Funkcija brzo i lagano kuha sva jela, a može se upotrebljavati i za podgrijavanje već gotovih jela. Pećnicu ne treba zagrijavati. Slijedite upute na pakiranju.
- » **MAXI COOKING**
Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.
- » **ECO FORCED AIR (EKO TERMOVENTILACIJA)**
Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.
- **FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZ.)**
Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.



6th SENSE

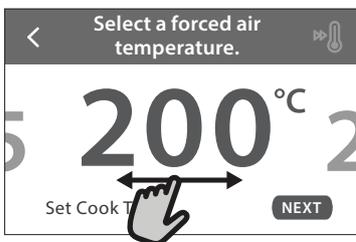
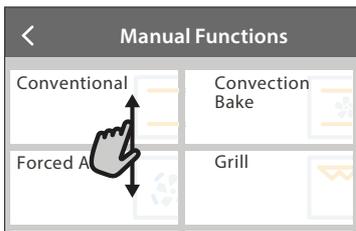
One omogućuju kuhanje svih vrsta hrane na potpuno automatski način. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA

Za odabir ili potvrđivanje:
Dodirnite zaslom kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.

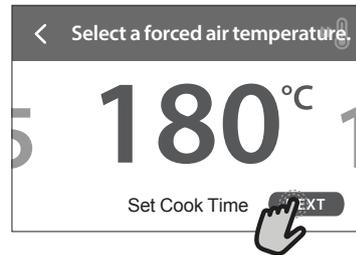


Za kretanje po izborniku ili popisu:
Jednostavno prijedite prstima preko zaslona za kretanje po stavkama ili vrijednostima.



Za potvrđivanje postavke ili prelazak na sljedeći zaslon:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.



Za povratak na prethodni zaslon:
Dodirnite < .



PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

Nakon toga postavke možete promijeniti pritiskanjem  za pristup izborniku „Tools“ (Alati).

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj.

- Prijedite prstom preko zaslona za kretanje po popisu dostupnih jezika.
- Dodirnite jezik koji želite.

Ako dodirnete < , vratit ćete se na prethodni zaslon.

2. NAMJEŠTANJE WI-FI POSTAVKI

Značajka 6th Sense Live omogućuje vam daljinsko rukovanje pećnicom s mobilnog uređaja. Kako biste omogućili upravljanje uređajem na daljinu, najprije morate uspješno dovršiti postupak povezivanja. Taj je postupak nužan kako biste mogli registrirati svoj uređaj i povezati ga s kućnom mrežom.

- Dodirnite „SETUP NOW“ da biste nastavili s postavljanjem veze.

U protivnom dodirnite „SKIP“ da biste uređaj povezali kasnije.

POSTUPAK ZA POSTAVLJANJE VEZE

Za upotrebu ove značajke potrebno vam je sljedeće: Pametni telefon ili tablet i bežični usmjerivač spojen na internet. Upotrijebite svoj pametni uređaj kako biste provjerili je li signal vaše kućne bežične mreže dovoljno snažan u blizini uređaja.

Minimalni zahtjevi.

Pametni uređaj: Android sa zaslonom 1280x720 (ili novijom verzijom) ili s operacijskim sustavom iOS.

U trgovini aplikacija provjerite kompatibilnost aplikacije s Android ili iOS verzijama.

Bežični usmjerivač: 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Preuzmite aplikaciju 6th Sense Live

Prvi korak za povezivanje uređaja jest preuzimanje aplikacije na mobilni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vodit će vas kroz sve ovdje navedene korake. Aplikaciju 6th Sense Live možete preuzeti iz trgovine iTunes Store ili Google Play Store.

2. Stvorite račun

Ako to već niste učinili, morat ćete stvoriti račun. To će vam omogućiti da uređaje umrežite i prikazujete ih i njima upravljate na daljinu.

3. Registrirajte svoj uređaj

Pridržavajte se uputa iz aplikacije za registraciju uređaja. Za dovršetak postupka registracije trebat će vam identifikacijski kod pametnog uređaja (Smart Appliance Identifier (SAID)). To je jedinstveni kod s identifikacijske pločice pričvršćene na proizvod.

4. Povežite se s Wi-Fi mrežom

Slijedite upute za postupak skeniranja za povezivanje. Aplikacija će vas voditi kroz postupak povezivanja vašeg uređaja s bežičnom kućnom mrežom.

Ako vaš usmjerivač podržava WPS 2.0 (ili noviji), odaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“: Pritisnite gumb WPS na bežičnom usmjerivaču kako biste uspostavili vezu između dvaju proizvoda.

Ako je to potrebno, proizvod možete i ručno povezati pomoću opcije „Search for a network“.

Kod SAID upotrebljava se za sinkronizaciju pametnog uređaja s vašim kućanskim uređajem.

Prikazuje se MAC adresa za Wi-Fi modul.

Postupak povezivanja morat ćete ponovno izvršiti samo ako promijenite postavke usmjerivača (primjerice, naziv mreže, lozinku ili pružatelja podataka)

3. POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

Ako pećnicu povežete s kućnom mrežom, vrijeme i datum postaviti će se automatski. U protivnom ćete ih morati ručno postaviti

- Dodirnite odgovarajuće brojeke za postavljanje vremena.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum

- Dodirnite odgovarajuće brojeke za postavljanje datuma.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnih nestanaka struje, vrijeme i datum moraju se ponovno namjestiti.

4. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu nazivne snage veće od 3 kW (16 ampera): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13 ampera).

- Dodirnite vrijednost s desne strane da biste odabrali snagu.
- Dodirnite „OKAY“ da biste dovršili postavljanje.

5. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu otprilike jedan sat zagrijavajte na 200 °C.

Preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. ODABERITE FUNKCIJU

- Za uključivanje pećnice pritisnite  ili dodirnite zaslon na bilo kojem mjestu.

Na zaslonu možete birati između ručnih funkcija i funkcija 6th Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristupanje odgovarajućem izborniku.
- Pomaknite se prema dolje kako biste istražili popis.
- Odaberite potrebnu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete promijeniti.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA

- Pregledajte predložene vrijednosti i odaberite onu koju želite.

Ako funkcija to dopušta, možete dodirnuti  da biste uključili zagrijavanje.

TRAJANJE

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem. U načinu rada s vremenskim programiranjem pećnica kuha onoliko vremena koliko ste odabrali. Po isteku vremena kuhanja, kuhanje se automatski prekida.

- Za postavljanje trajanja dodirnite „Set Cook Time“.
- Dodirnite odgovarajuće brojeke da biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
- Dodirnite „NEXT“ za nastavak.

Za poništavanje postavljanja trajanja kuhanja i ručno upravljanje završetkom kuhanja dodirnite vrijednost trajanja i zatim odaberite „STOP“.

3. POSTAVLJANJE FUNKCIJA 6th SENSE

Funkcije 6th Sense omogućuju vam pripremanje raznih jela među onima prikazanim na popisu. Većinu postavki kuhanja automatski odabire uređaj kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Odaberite recept s popisa.

Funkcije se prikazuju prema kategorijama namirnica u izborniku „6th SENSE FOOD“ (pogledajte pripadajuće tablice) i prema značajkama recepta iz izbornika „LIFESTYLE“.

- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

4. POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA / ODGODE POKRETANJA

Kuhanje se može odgoditi prije pokretanja funkcije: Funkcija će se pokrenuti ili završiti u unaprijed odabrano vrijeme.

- Dodirnite „DELAY“ za postavljanje željenog vremena početka ili završetka.
- Nakon postavljanja željene odgode dodirnite „START DELAY“ za pokretanje odgode.

- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena.

Za programiranje odgode početka kuhanja potrebno je isključiti fazu zagrijavanja pećnice: pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

- Da bi se funkcija odmah uključila i poništilo programirano vrijeme odgode, dodirnite .

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Nakon konfiguracije postavki pritisnite „START“ za uključivanje funkcije.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Postavljene vrijednosti u svakom trenutku kuhanja možete promijeniti dodirivanjem vrijednosti koju želite urediti.

- Pritisnite  za prekidanje uključene funkcije u bilo kojem trenutku.

6. PREHEATING (ZAGRIJAVANJE)

Ako je ova funkcija prethodno uključena, nakon pokretanja na zaslonu se prikazuje status faze prethodnog zagrijavanja. Kada ta faza završi, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Namirnice stavite u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ za početak kuhanja.

Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu. Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Zadanu postavku opcije zagrijavanja možete promijeniti za funkcije kuhanja koje vam omogućuju da to ručno napravite.

- Odaberite funkciju koja vam omogućuje da ručno odaberete funkciju zagrijavanja.
- Dodirnite ikonu  da biste uključili ili isključili zagrijavanje. Postavit će se kao zadana opcija.

7. PAUZIRANJE KUHANJA

U nekim funkcijama 6th Sense namirnice treba okrenuti tijekom kuhanja. Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Otvorite vrata.
- Izvršite radnju koja je od vas zatražena putem zaslona.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE“ da biste nastavili s kuhanjem.

Prije nego što kuhanje završi pećnica vas na isti način može zatražiti da provjerite hranu.

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Provjerite hranu.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE“ da biste nastavili s kuhanjem.

8. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno. Kod nekih funkcija po završetku kuhanja možete dodatno zapeći jelo, produljiti vrijeme kuhanja ili spremi funkciju pod omiljene.

- Dodirnite  za spremanje funkcije pod omiljene.
- Odaberite „Extra Browning“ da biste pokrenuli ciklus stvaranja korice od pet minuta.
- Dodirnite  da biste produljili vrijeme kuhanja.

9. FAVORITES (OMILJENI)

Pod značajkom Favourites (Omiljeni) pohranjene su postavke pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najčešće upotrebljavane funkcije. Nakon određenog broja upotreba od vas će se zatražiti da funkciju dodate pod omiljene.

POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE

Kada je funkcija završila dodirivanjem je  spremite kao omiljenu. Time ćete omogućiti bržu upotrebu dotične funkcije u budućnosti, uz zadržane postavke. Zaslon vam omogućuje spremanje funkcije prikazom vremena za do 4 omiljena jela, uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone kako biste odabrali najmanje jedno.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ za spremanje funkcije.

NAKON SPREMANJA

Za prikaz omiljenog izbornika pritisnite : Funkcije će se podijeliti prema različitim vremenima obroka i dobit ćete neke prijedloge.

- Dodirnite ikonu obroka za prikaz odgovarajućih popisa
- Pregledajte zatraženi popis.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ za uključivanje kuhanja.

PROMJENA POSTAVKI

Na zaslonu omiljeni možete dodati sliku ili naziv svakom omiljenom jelu da biste ga prilagodili svojim željama.

- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
- Dodirnite „EDIT“.
- Odaberite svojstvo koje želite promijeniti.
- Dodirnite „NEXT“: na zaslonu će se prikazati nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ kako biste potvrdili izmjene.

Na zaslonu omiljenih funkcija možete i izbrisati prethodno spremljene funkcije:

- Dodirnite  na funkciji.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Možete i promijeniti vrijeme kada će se različita jela prikazati:

- Pritisnite .
- Odaberite  „Preferences“.
- Odaberite „Times and Dates“.
- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Pregledajte popis i dodirnite odgovarajuće vrijeme.
- Dodirnite odgovarajuće jelo i promijenite ga.

Vremensko razdoblje može se kombinirati isključivo s jednim jelom.

10. ALATI

Pritisnite  za otvaranje izbornika „Tools“ (Alati) u bilo kojem trenutku. U ovom izborniku možete birati među više različitih opcija te mijenjati postavke i omiljene značajke proizvoda i zaslona.

 **REMOTE ENABLE** (Daljinsko uključivanje)

Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

 **KITCHEN TIMER (KUHINJSKI PROGRAMATOR VREMENA)**

Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena. Nakon pokretanja mjerač vremena nastavlja s odbrojanjem neovisno o samoj funkciji i ne ometajući je. Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

Programator će nastaviti s odbrojanjem i prikazat će se u gornjem desnom kutu na zaslonu.

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog mjerača vremena:

- Pritisnite .
- Dodirnite .

Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

- Dodirnite „DISMISS“ kako biste poništili programator vremena ili postavili njegovo novo trajanje.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ za ponovno postavljanje programatora vremena.

 **LIGHT (SVJETLO)**

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

 **PYRO SELF CLEANING (PIROLITIČKO SAMOČIŠĆENJE)**

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Dostupna su tri ciklusa samočišćenja različitog trajanja: Visoki, srednji, niski. Preporučujemo redovitu primjenu bržeg ciklusa, a cijeli ciklus primjenjujte samo kada je pećnica jako prljava.

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

- Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.
- Da biste postigli optimalne rezultate čišćenja, uklonite veće komade ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo vrata prije upotrebe funkcije pirolize Pyro.
- Odaberite jedan od dostupnih ciklusa ovisno o vašim potrebama.

- Dodirnite „START“ za uključivanje odabrane funkcije. Vrata će se automatski zaključati i pećnica će pokrenuti ciklus čišćenja: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

Kada se ciklus odabere možete odgoditi pokretanje automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste postavili vrijeme završetka navedeno u odgovarajućem dijelu.

Napomena: Pirolički se ciklus također može uključiti kada je spremnik pun vode.

• ISPUŠTANJE

Funkcija ispuštanja omogućuje da se voda ispusti kako bi se spriječilo nakupljanje u spremniku. Preporučuje se, a za optimalnu upotrebu uređaja, da se ispuštanje obavi nakon svake upotrebe pećnice s ciklusom pare.



Kada odaberete funkciju „Ispuštanje“, pratite navedene radnje: Otvorite vrata i stavite široku posudu ispod mlaznice za ispuštanje u donjem desnom dijelu ploče. Nakon početka ispuštanja posudu u tom položaju držite sve dok zahvat ne završi. Potrebno je prosječno oko tri minute za ispuštanje cijelog punjenja.

Prema potrebi, postupak ispuštanja može se privremeno prekinuti pritiskom na tipku PAUSE (Pauza) na zaslonu (u slučaju kada se, na primjer posuda napuni vodom tijekom postupka ispuštanja).

Zapremnina posude mora biti najmanje 2 litre.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođu 4 sata od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija „WATER IS TOO HOT (VODA JE PREVRUĆA): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES“ (ČEKAJTE DOK TEMPERATURA NE PADNE).

Važno: Ako se spremnik redovito ne prazni, nekoliko dana nakon posljednjeg punjenja, uređaj će zatražiti da to napravite prikazujući poruku <TREBA ISPUSTITI>; zahtjev se ne može zanemariti i s uobičajenim će se načinom upotrebe proizvoda moći nastaviti tek nakon ispuštanja.

• UKLANJANJE KAMENCA

Ta posebna funkcija koja se uključuje u redovitim intervalima, omogućuje vam da održavate najbolje uvjete rada za spremnik i sustav pare.

Na zaslonu će se prikazati poruka DESCALE CYCLE NEEDED (POTREBNO UKLONITI KAMENAC) koja vas podsjeća da je ovaj postupak potrebno redovito obavljati.

Redovito uklanjanje kamenca uključuje obavljeni broj ciklusa kuhanja na pari ili broj radnih sati spremnika pare od zadnjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tablicu u nastavku).

PORUKA „DESCALE“ (UKONITE KAMENAC) javlja se nakon	ŠTO NAPRAVITI
15 ciklusa kuhanja na pari 22 sata kuhanja na pari trajanje	Uklanjanje kamenca preporučuje se
20 ciklusa kuhanja na pari 30 sata kuhanja na pari trajanje	Nije moguće pokrenuti ciklus kuhanja na pari ako nije obavljen ciklus uklanjanja kamenca

Postupak uklanjanja kamenca može se obaviti i svaki put kada korisnik želi dubinski očistiti spremnik i unutarnji sustav pare.

Cijela funkcija u prosjeku traje oko 180 minuta. Nakon pokretanja funkcije, pratite sve korake na zaslonu.

Napomena: Funkcija se može privremeno prekinuti, no ako se ona u bilo kojem trenutku prekine, cijeli ciklus uklanjanja kamenca mora se ponoviti.

» ISPUŠTANJE (najviše 3 min)

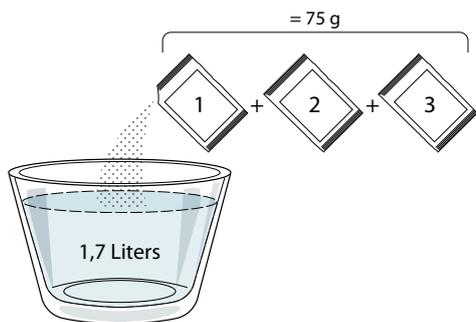
Kada se na zaslonu prikaže <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (STAVI SPREMNIK ISPOD OTVORA ZA ISPUŠTANJE VODE)>, nastavite s ispuštanjem na način opisan u članku Ispuštanje. Ako u spremniku nema vode, uređaj će automatski prijeći na **KORAK 1 OD 8**.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođu 4 sata od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija "WATER IS TOO HOT (VODA JE PREVRUĆA): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ČEKAJTE DOK TEMPERATURA NE PADNE).

Zapremnina posude mora biti najmanje 2 litre.

» KORAK 1 OD 8: UKL. KAMENCA (~120 MIN)

Preporučujemo da otopinu za uklanjanje kamenca pripremite tako da dodate 3 vrećice (to odgovara količini od 75 g) posebnog sredstava za uklanjanje kamenca Oven WPRO* u 1,7 litara pitke vode na sobnoj temperaturi.



Kada otopinu za uklanjanja kamenca ulijete u ladicu, pritisnite **START** da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca.

Tijekom koraka uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svakog koraka uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećim korakom.

» KORAK 2 OD 8: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

Kada se na zaslonu prikaže <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (Stavi spremnik ispod

otvora za ispuštanje vode), nastavite s ispuštanjem na način opisan u članku Ispuštanje.

» KORAK 3 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

Da biste očistili spremnik i sustav pare, mora se obaviti ciklus ispiranja.

Kada se na zaslonu prikaže <REFILL THE TANK> (NAPUNI SPREMNIK), u ladicu ulijevajte pitku vodu sve dok se na zaslonu na prikaže <TANK REFILLED> (SPREMNIK PUN), a zatim pritisnite **START** da biste započeli prvo ispiranje.

KORAK 4 OD 8: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

» KORAK 5 OD 8: ISPIRANJE (~20 min.)

» KORAK 6 OD 8: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

» KORAK 7 OD 8: ISPIRANJE (~20 min.)

» KORAK 8 OD 8: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

Nakon posljednjeg ispuštanje pritisnite **CLOSE** da biste dovršili uklanjanje kamenca.

Kada završi postupak uklanjanja kamenca, sve se funkcije s parom mogu ponovno upotrebljavati.

*Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO preporučeni je profesionalni proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnici. Slijedite upute s pakiranja proizvoda. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu

Whirlpool se ne smatra odgovornim ni za kakva oštećenja prouzročena upotrebom ostalih proizvoda za čišćenje dostupnih na tržištu.

MUTE (ISKLJUČENJE ZVUKA)

Dodirnite ikonu za isključenje zvuka ili poništenje isključenja zvuka za sve zvukove i alarme.

CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE)

Funkcija „Zaključavanje“ vam omogućuje zaključavanje gumba na dodirnoj podlozi tako da se ne mogu nehотиčno pritisnuti.

Za uključivanje zaključavanja:

- Dodirnite ikonu .

Za isključivanje zaključavanja:

- Dodirnite zaslon.
- Prijedite prstom preko prikazane poruke.

MORE MODES (VIŠE NAČINA RADA)

Za odabir načina rada Sabbath i pristup upravljanju snagom.

PREFERENCES (OMILJENE ZNAČAJKE)

Za promjenu više različitih postavki pećnice.

WI-FI

Za promjenu postavki ili konfiguraciju nove kućne mreže.

INFORMACIJE

Za isključivanje funkcije „Store Demo Mode“ resetiranje proizvoda i prikaz dodatnih informacija o proizvodu.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C) / RAZINA ROŠTILJA	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)/ Sponge cakes (Biskviti)		Da	170	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	 
Filled cakes (Nadjevane pite) (cheesecake (pita od sita), strudel (savijača od jabuka), apple pie (pita od jabuka))		Da	160 – 200	30 – 85	
		Da	160 – 200	35 – 90	 
Cookies (Kolačići)/Shortbread (keksi)		Da	150	20 – 40	
		Da	140	30 – 50	
		Da	140	30 – 50	 
		Da	135	40 – 60	  
Small cakes (Mali kolači)/Muffin (mufini)		Da	170	20 – 40	
		Da	150	30 – 50	
		Da	150	30 – 50	 
		Da	150	40 – 60	  
Choux buns (Peciva za princes krafne)		Da	180 – 200	30 – 40	
		Da	180 – 190	35 – 45	 
		Da	180 – 190	35 – 45 *	  
Meringues (Poljupci)		Da	90	110 – 150	
		Da	90	130 – 150	 
		Da	90	140 – 160 *	  
Bread (Kruh)/pizza/Focaccia (pogača)		Da	190 – 250	15 – 50	
		Da	190 – 230	20 – 50	 
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	220 – 240	25 – 50 *	  
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	
		Da	250	10 – 20	 
		Da	220 – 240	15 – 30	  
Savoury pies (Pikantne pite) (vegetable pie (pita s povrćem), quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	
		Da	180 – 190	45 – 60	 
		Da	180 – 190	45 – 70 *	  
Vols-au-vent (Košarice)/Puff pastry crackers (hrskavci od lisnatog tijesta)		Da	190 – 200	20 – 30	
		Da	180 – 190	20 – 40	 
		Da	180 – 190	20 – 40 *	  
Lasagne (Lazanje) /Flans (kolači s voćem) / Baked pasta (zapečena tjestenina)/Cannelloni (kaneloni)		Da	190 – 200	45 – 65	

FUNKCIJE

Conventional
(Konvencionalno)Forced Air
(Termoventilacija)Convection Bake
(Konvekcijsko pečenje)

Grill (Roštilj)



Turbo roštilj



MaxiCooking



Cook 4

Eco Forced air (Eko
termoventilacija)

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C) / RAZINA ROŠTILJA	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Lamb (Janjetina) / Veal (teletina) / Beef (govedina) / Pork (svinjetina) 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Roast pork with crackling (Pečena svinjetina s hrskavom kožicom) 2 kg		–	170	110 – 150	2
Chicken (Pile) / Rabbit (zec) / Duck (patka) 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	3
Turkey (Puretina) / Goose (guska) 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	2
Baked fish (Pečena riba)/en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		–	3 (visoko)	3 – 6	5
Fish fillets (File ribe)/Steaks (odresci)		–	2 (srednja)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Kobasice)/Kebabs (ražnjići)/Spare ribs (rebarca)/Hamburgers (pljeskavice)		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	5 4
Roast chicken (Pečeno pile) 1 – 1,3 kg		–	2 (srednja)	55 – 70 ***	2 1
Leg of lamb (Janjeći but)/Shanks (koljenica)		–	2 (srednja)	60 – 90 ***	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)		–	2 (srednja)	35 – 55 ***	3
Vegetable gratin (Zapečeno povrće)		–	3 (visoko)	10 – 25	3
Cookies (Kolačići)	 Cookies	Da	135	50 – 70	5 4 3 1
Tarts (Pite)	 Tarts (Pite)	Da	170	50 – 70	5 4 3 1
Round pizzas (Okrugle pize)	 Round Pizza (Okrugla pizza)	Da	210	40 – 60	5 4 2 1
Kompletno jelo: Fruit tart (Voćna torta) (razina 5)/ lasagne (lazanje) (razina 3)/meat (meso) (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	5 3 1
Kompletno jelo: Fruit tart (Voćna torta) (razina 5) / roasted vegetables (pečeno povrće) (razina 4) / lasagna (lazanje) (razina 2) / cuts of meat (mesni odresci) (razina 1)	 Menu	Da	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagna (Lazanje) i Meat (meso)		Da	200	50 – 100 *	4 1
Meat (Meso) i Potatoes (krumpiri)		Da	200	45 – 100 *	4 1
Fish (Riba) i Vegetables (povrće)		Da	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Punjena pečenka)		–	200	80 – 120 *	3
Cuts of meat (Mesni odresci) (meso rabbit (kunića), chicken (piletina), lamb (janjetina))		–	200	50 – 100 *	3

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvadi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

KAKO ČITATI TABLICE KUHANJA

Popis tablica: recepti, ako je potrebno zagrijavanje, temperatura (°C), razina grilla, vrijeme kuhanja (u minutama), predložena dodatna oprema i razina za kuhanje. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako pažljivo slijedite savjete koji se daju u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine.

FUNKCIJE

Conventional (Konvencionalno)	Forced Air (Termoventilacija)	Convection Bake (Konveksijsko pečenje)	Grill (Roštilj)	Turbo roštilj	MaxiCooking	Cook 4	Eco Forced air (Eko termoventilacija)

Whirlpool

FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE ZRAKA + PARA)

Recept	Razina pare	Prethodno zagrijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i dodatni pribor
Cookies (Kolačići)/Shortbread (keksi)	NISKA	—	140 – 150	35 – 55	3
	NISKA	—	140	30 – 50	4 1
	NISKA	—	140	40 – 60	5 3 1
Small cake (Mali kolači)/Muffin (Mufini)	NISKA	—	160 - 170	30 – 40	3
	NISKA	—	150	30 – 50	4 1
	NISKA	—	150	40 – 60	5 3 1
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)	NISKA	—	170 – 180	40 – 60	2
Sponge cakes (Biskviti)	NISKA	—	160 - 170	30 – 40	2
Focaccia	NISKA	—	200 – 220	20 – 40	3
Bread loaf (Štruca kruha)	NISKA	—	170 -180	70 - 100	3
Small bread (Mali kruh)	NISKA	—	200 – 220	30 – 50	3
Baguette (Baget)	NISKA	—	200 – 220	30 – 50	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)	SREDNJA	—	200 – 220	50 – 70	3
Veal (Janjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjetina) 1 kg	SREDNJA	—	180 – 200	60 – 100	3
Veal (Teletina)/Beef (govedina)/Pork (svinjetina) (komadi)	SREDNJA	—	160 – 180	60-80	3
Roast Beef rare (Govedina, slabo pečena) 1 kg	SREDNJA	—	200 – 220	40 – 50	3
Roast Beef rare (Govedina, slabo pečena) 2 kg	SREDNJA	—	200	55 – 65	3
Leg of lamb (Janjeći but)	SREDNJA	—	180 – 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles (Pirjana svinjska koljenica)	SREDNJA	—	160 – 180	85 - 100	3
Chicken (Pile)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) 1 – 1,5 kg	SREDNJA	—	200 – 220	50 – 70	3
Chicken (Piletina)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) (komadi)	SREDNJA	—	200 – 220	55 – 65	3
Stuffed vegetables (Punjeno povrće) (tomatoes (rajčica), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))	SREDNJA	—	180 – 200	25 - 40	3
Fish fillet (Riblji filet)	VISOKA	—	180 – 200	15 – 30	3

Kategorije hrane		Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju	
CASSEROLE & BAKED PASTA (SLOŽENAC I ZAPEČENA TIJESTENINA)	Fresh Lasagna (Svježe lazanje)	2 	500 – 3000 g	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Da biste dobili savršenu zapečenu koranicu, vrh prelijte umakom bechamel i pospite sirom	
	Frozen Lasagna (Smrznute lazanje)	2 	500 – 3000 g		
MEAT (MESO)	Beef (Govedina)	Roast beef (Pečena govedina)	3 	600 – 2000 g	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja
		Hamburger	5  4 	1,5 – 3 cm	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 3/5 vremena kuhanja.
	Pork (Svinjetina)	Roast Pork (Svinjsko pečenje)	3 	600 – 2500 g	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja.
		Pork Ribs (Svinjska rebra)	5  4 	500 – 2000 g	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja
	Chicken (Piletina)	Roast Chicken (Pečena piletina)	2 	600 – 3000 g	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Utrljajte sol i papar. Umetnite u pećnicu s prsima okrenutima prema gore
		Fillet / Breast (Filet/ prsa)	5  4 	1 – 5 cm	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja
	Meat dishes (Mesna jela)	Kebabs (Kebab)	5  4 	jedna rešetka	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 1/2 vremena kuhanja
		Sausages & Wurstel (Kobasice i hrenovke)	5  4 	1,5 – 4 cm	Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu. Okrenite na 3/4 vremena kuhanja
FISH & SEAFOOD (RIBA I MORSKI PLODOVI)	Roasted fillet & Fish (Pečeni fileti i riba)	Fileti	3  2 	0,5 – 2,5 cm	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Frozen fish fillets (Smrznuti riblji fileti)	3  2 	0,5 – 2,5 cm	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
	Grilled seafood (Pečeni morski plodovi)	Scallops (Jakobove kapice)	4 	jedna plitica	Prekrijte mrvicama i začinite uljem, češnjakom, paprom i peršinom
		Mussels (Dagnje)	4 	jedna plitica	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Shrimps (Škampi)	4  3 	jedna plitica	
		Prawns (Rakovi)	4  3 	jedna plitica	

DODATNI PRIBOR

 Žičana rešetka Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode

	Kategorije hrane	Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju	
VEGETABLES (POVRĆE)	Roasted Vegetables (Pečeno povrće)	Roasted vegetables (Krumpir)	3	500 – 1500 g	Narežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu
		Stuffed Vegetables (Punjeno povrće)	3	100 – 500 g each	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Other Vegetables (Ostalo povrće)	3	500 – 1500 g	
	Gratin Vegetables (Gratinirano povrće)	Roasted vegetables (Krumpir)	3	1 polica	Narežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu
		Tomatoes (Rajčice)	3	1 polica	Prekrijte mrvicama i začinite uljem, češnjakom, paprom i peršinom
		Peppers (Paprike)	3	1 polica	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Pospite sirom da biste dobili savršeno zapečenu koricu
		Broccoli (Brokula)	3	1 polica	
Cauliflowers (Cvjetača)	3	1 polica	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Da biste dobili savršenu zapečenu koricu, vrh prelijte umakom bechamel i pospite sirom		
Others (Ostalo)	3	1 polica			
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	Sponge Cake in Tin (Biskvit u kalupu)	2	0,5 – 1,2 kg	Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu	
	Cookies (Kolačići)	3	0,2 – 0,6 kg	Umijesite tijesto od 500 g brašna, 200 g slanog maslaca, 200 g šećera, 2 jaja. Začinite voćnim ekstraktom. Pustite da se ohladi. Ravnomjerno razvaljajte tijesto i oblikujte ga prema želji. Kolačiće složite na pliticu za pečenje	
	Choux pastry (Princes krafne)	3	1 polica	Ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje. Prije upotrebe pustite da se ohladi	
	Tart in tin (Pite)	3	0,4 – 1,6 kg	Umijesite tijesto od 500 g brašna, 200 g slanog maslaca, 200 g šećera, 2 jaja. Začinite voćnim ekstraktom. Pustite da se ohladi. Ravnomjerno razvaljajte tijesto i sklopite ga u lim. Napunite pekmezom	
	Strudel (Štrudla)	3	0,4 – 1,6 kg	Pripremite smjesu od jabuka narezanih na kockice, pinjola, cimeta i muškarnog oraščića. U lim za pečenje stavite malo maslaca, pospite šećerom i pecite 10 – 15 minuta. Zamotajte tijesto i preklopite vanjski dio	
Fruit filled pie (Voćna pita)	2	0,5 – 2 kg	Posudu za pite prekrijte tijestom i dno pospite mrvicama koje će upiti sok. Napunite narezanim svježim voćem pomiješanim sa šećerom i cimetom		
SALTY CAKES (SLANI KOLAČI)		2	800 – 1200 g	Tijesto stavite u posudu za pitu za 8 – 10 obroka i probodite ga vilicom. Tijesto napunite prema svom omiljenom receptu	
BREAD (KRUH)	Rolls (Kruščići)	3	60 – 150 g svaki	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte kruščiće prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje	
	Sandwich Loaf in Tin (Sendvič kruh u kalupu)	2	400 – 600 g svaki	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte u kalupu za štruce prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje	
	Big Bread (Velika štruga)	2	700 – 2000 g	Tijesto pripremite prema svom omiljenom receptu i stavite ga na pliticu za pečenje	
	Baguettes (Bageti)	3	200 – 300 g svaki	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte bagete prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje	
PIZZA	Pizza Thin (Tanka pizza)	2	okrugla – plitica	Napravite tijesto za pizzu od 150 ml vode, 15 g svježeg kvasca, 200 – 225 g brašna, ulja i soli. Pustite da se diže koristeći odgovarajuću funkciju pećnice. Tijesto razvaljajte preko lagano namašćenog lima za pečenje. Dodajte punjenje od rajčica, mozzarelle i šunke	
	Pizza Thick (Debela pizza)	2	okrugla – plitica		
	Pizza Frozen (Zamrznuta pizza)	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 – 4 sloja	Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite na žičanu pliticu	

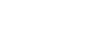
DODATNI PRIBOR



 Žičana rešetka



 Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki



 Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki



 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



 Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.
Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.
Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog

čišćenja.

- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

- Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

KOTAO

Kako biste bili sigurni da pećnica uvijek radi najbolji način i pomogli u sprječavanju stvaranja kamenca tijekom vremena preporučujemo redovitu upotrebu funkcija "Ispuštanje vode" i "Otklanjanje kamenca".

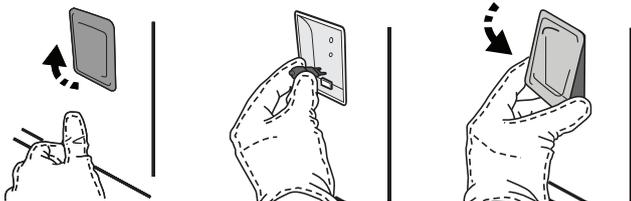
Nakon što se dulje vrijeme nije upotrebljavala funkcija „Kruženje zraka + para“ preporučujemo da pokrenete ciklus kuhanja s praznom pećnicom i punim spremnikom.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Skinite vodilice rešetke.
3. Skinite poklopac svjetla.
4. Zamijenite žarulju.
5. Ponovno postavite poklopac svjetla i jako ga gurnite tako da sjedne na mjesto.
6. Ponovno postavite vodilice rešetke.
7. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

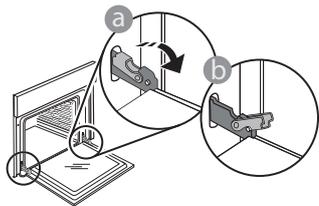
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Ako upotrebljavate halogene žarulje, nemojte žarulje dodirivati golim rukama jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

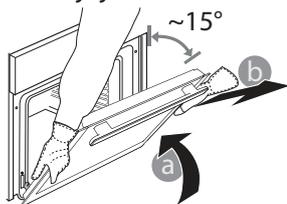


SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

- **Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.**

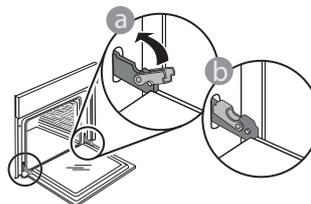


- Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

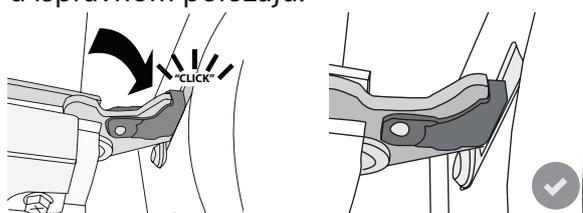


Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

- Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



- Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



- Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

Česta pitanja za Wi-Fi

Wi-Fi nije dostupan u Rusiji

Koji se Wi-Fi protokoli podržavaju?

Ugrađeni Wi-Fi adapter podržava Wi-Fi b/g/n za europske države.

Koje postavke treba konfigurirati u softveru usmjerivača?

Potrebne su sljedeće postavke usmjerivača: omogućeno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, uključeno DHCP i NAT.

Koja je podržana verzija WPS-a?

WPS 2.0 ili noviji. Provjerite dokumentaciju usmjerivača.

Ima li nekih razlika između upotrebe pametnog telefona (ili tableta) s operacijskim sustavom Android ili iOS?

Možete upotrebljavati bilo koji operacijski sustav, nema razlika.

Mogu li upotrijebiti 3G mobilnu mrežu umjesto usmjerivača?

Da, ali usluge oblaka napravljene su za uređaje koji su stalno spojeni na internet.

Kako se može provjeriti radi li kućna internetska veza i je li uključena bežična funkcija?

Možete potražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Deaktivirajte sve druge podatkovne veze prije toga.

Kako mogu provjeriti je li uređaj povezan s mojom kućnom bežičnom mrežom?

Pristupite konfiguraciji svog usmjerivača (pogledajte priručnik usmjerivača) i provjerite je li MAC adresa uređaja navedena na stranici bežično povezanih uređaja.

Gdje se može pronaći MAC adresa uređaja?

Pritisnite „Settings“ (Postavke) i zatim dodirnite ikonu ili potražite na uređaju: Na naljepnici se nalazi adresa SAID i MAC. Adresa Mac sastoji se od kombinacije brojki i slova koja započinje s „88:e7“.

Kako se može provjeriti je li bežična funkcija omogućena?

S pomoću svog pametnog uređaja i aplikacije 6th Sense Live provjerite je li mreža uređaja vidljiva i povezana s oblakom.

Postoji li nešto što može spriječiti da signal dođe do uređaja?

Provjerite da povezani uređaji ne troše sav dostupni signal.

Provjerite da broj uređaja s omogućenom Wi-Fi značajkom ne prekoračuje najveći dopušteni broj uređaja na usmjerivaču.

Koliko usmjerivač mora biti udaljen od uređaja?

Obično je Wi-Fi signal dovoljno snažan za pokrivanje nekoliko prostorija, ali to uvelike ovisi o materijalu od kojeg su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete provjeriti postavljanjem pametnog uređaja pored kućanskog uređaja.

Što se može napraviti ako bežična veza ne dopire do uređaja?

Možete upotrijebiti posebne uređaje za povećanje pokrivenosti Wi-Fi mrežom u vašem domu, primjerice pristupne točke, ponavljače Wi-Fi signala i pojačivač

signala za premošćenje strujnim vodom (ne isporučuje se s uređajem).

Kako se može pronaći naziv i lozinka za bežičnu mrežu?

Pogledajte dokumentaciju usmjerivača. Obično se na usmjerivaču nalazi naljepnica s informacijama koje su potrebne za otvaranje stranice za postavljanje uređaja s pomoću povezanog uređaja.

Što se može učiniti ako moj usmjerivač upotrebljava Wi-Fi kanal iz susjedstva?

Prinudno postavite usmjerivač da upotrebljava vaš kućni Wi-Fi kanal.

Što se može učiniti ako se na zaslonu prikaže ili ako pećnica ne može uspostaviti sigurnu vezu s kućnim usmjerivačem?

Uređaj se može uspješno povezati s usmjerivačem, ali ne može pristupiti internetu. Kako bi se uređaj spojio na internet, morate provjeriti postavke usmjerivača i/ili pružatelja usluge.

Postavke usmjerivača: Opcija NAT mora biti uključena, a vatrozid i DHCP pravilno konfigurirani. Podržano šifriranje lozink: WEP, WPA, WPA2. Ako želite isprobati neku drugu vrstu šifriranja, pogledajte priručnik usmjerivača.

Postavke pružatelja usluge: Ako vaš pružatelj internetskih usluga fiksno odredio broj MAC adresa koje se mogu spojiti na internet, možda nećete moći povezati svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja ujedno je i njegova jedinstvena identifikacijska oznaka. Zatražite od svog pružatelja internetskih usluga postupak za povezivanje uređaja koja nisu računala s internetom.

Kako se može provjeriti prenose li se podaci?

Nakon postavljanja mreže isključite napajanje, pričekajte 20 sekundi i zatim uključite uređaj: Provjerite prikazuje li se UI status uređaja u aplikaciji.

Nekim postavkama potrebno je nekoliko sekundi da se prikažu u aplikaciji.

Kako se može promijeniti Whirlpool račun, a da se pritom zadrže svi povezani uređaji?

Možete stvoriti novi račun ali nemojte zaboraviti ukloniti uređaje sa starog računa prije nego što ćete ih prebaciti na novi.

Zamijenio sam usmjerivač, što trebam napraviti?

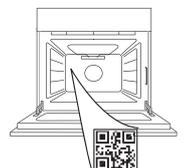
Možete zadržati iste postavke (naziv mreže i lozinka) ili izbrisati prethodne postavke s uređaja i ponovno ih konfigurirati.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  i zatim odaberite „Factory Reset“. Sve se spremljene postavke brišu.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Da biste promijenili, pritisnite  , odaberite  „More Modes“ i zatim odaberite „Power Management“.
Pećnica se ne zagrijava.	Pokrenut je pokazni način rada.	Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim odaberite „Store Demo Mode“ za zatvaranje.
Na zaslonu se prikazuje ikona  .	Wi-Fi usmjerivač je isključen. Značajke postavljanja usmjerivača promijenjene su. Bežične veze ne dopiru do uređaja. Pećnica ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnom mrežom. Mogućnost povezivanja nije podržana.	Provjerite je li Wi-Fi usmjerivač spojen na internet. Provjerite je li Wi-Fi signal pored uređaja dobar. Pokušajte ponovno pokrenuti usmjerivač. Pogledajte odlomak „FAQ Wi-Fi“ (Često postavljana pitanja o Wi-Fi vezi) Ako su promijenjene postavke vaše bežične kućne mreže, provedite uparivanje s mrežom: Pritisnite  , dodirnite  „Wi-Fi“, a zatim odaberite „Connect to Network“.
Mogućnost povezivanja nije podržana.	Daljinsko upravljanje nije dopušteno u vašoj državi.	Prije kupovine provjerite je li u vašoj državi dopušteno daljinsko upravljanje elektroničkim uređajima.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Whirlpool



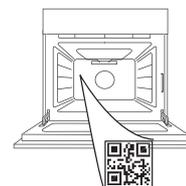
400011688665



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY
WHIRLPOOL

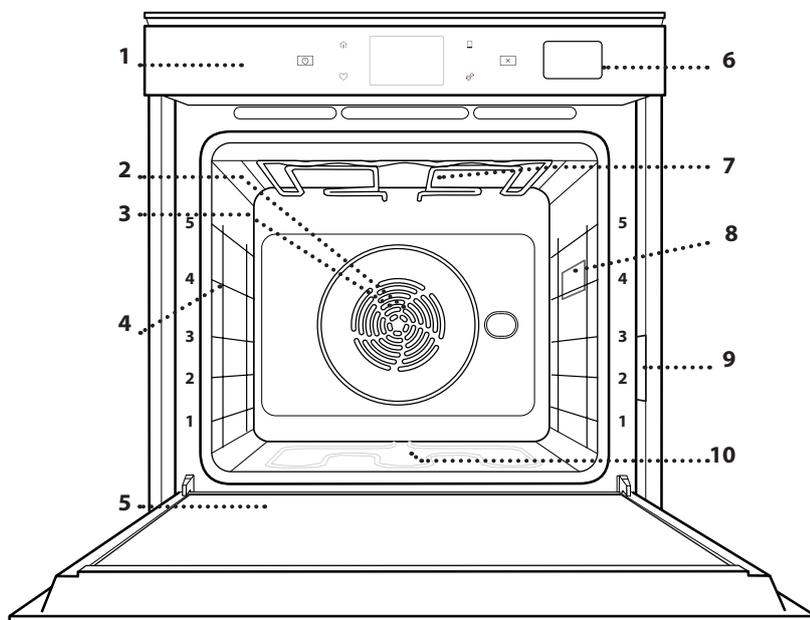
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.whirlpool.eu/register

**ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA
VAŠEM SPOTŘEBIČI**



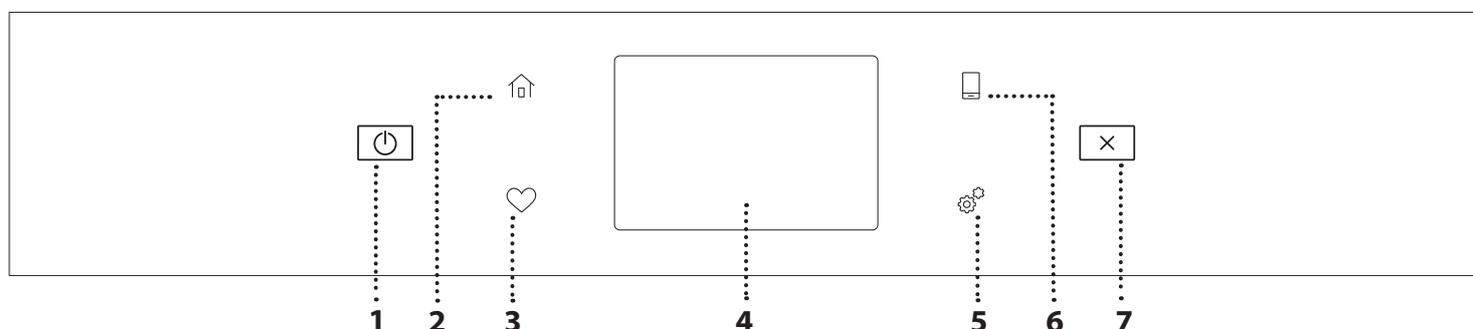
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.**

POPIS PRODUKTU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených
funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

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

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

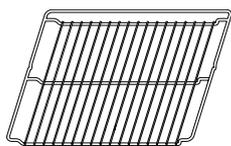
Povolení použití aplikace 6th Sense
Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



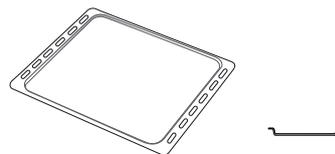
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

ODKAPÁVACÍ PLECH



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

PLECH NA PEČENÍ



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

* K dispozici pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

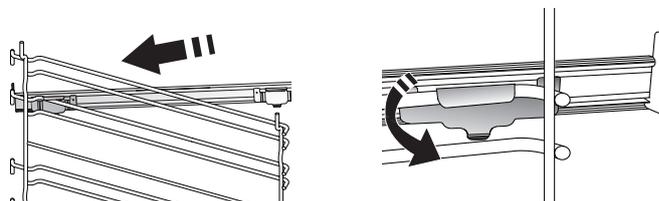
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní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

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(JSOU-LI U MODELU)

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

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



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE PEČENÍ



MANUÁLNÍ FUNKCE

- **RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ**
Pro rychlý předehřev trouby.
- **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **GRIL**
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či 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.
- **TURBOGRILL**
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 umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry **VYSOKOU** pro pečení ryb, **STŘEDNÍ** pro pečení masa a **NÍZKOU** pro chléb a dezerty.
- **FUNKCE COOK 4**
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**
 - » **ROZMRAZIT**
Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
 - » **UCHOVAT TEPLÉ**
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
- » **KYNUTÍ**
Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
- » **POLOTOVARY**
Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívát. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
- » **MAXI COOKING**
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se 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 „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.
- **PEČENÍ MRAŽENÉHO**
Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívát.

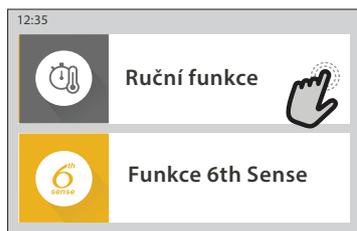


6th SENSE

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

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



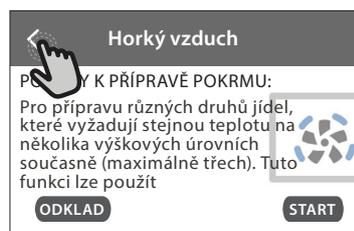
Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:
Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.



Pro návrat na předchozí zobrazení:
Klepněte na < .



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

Klepnutím na tlačítko < se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. NASTAVENÍ WIFI

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

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

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

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

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

Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android s rozlišením 1 280 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

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

4. Připojení k WiFi

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

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

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

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

Adresa MAC se zobrazuje pro modul WiFi.

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

3. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ 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 předehřev.

DOBA TRVÁNÍ

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

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

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

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6th SENSE

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

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

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

4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

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

Chcete-li naprogramovat odložený start pečení, musí být fáze předehřívání trouby vypnuta: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu pokrmů.

- 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 mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. 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 „ODMÍTNOU“ minutku zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „NASTAVIT NOVOU MINUTKU“ minutku znovu 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, zkontrolujte, 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, kdy 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“ proveďte 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 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“.

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.

• ODVÁPŇENÍ

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

Na displeji se zobrazí zpráva <ODVÁPŇENÍ 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 objeví ZPRÁVA „ODVÁPNIT PROSÍM“	CO UDĚLAT
15 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 22 hodin	Odvápnění je doporučeno
20 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 30 hodin	Dokud neprovedete odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit 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)

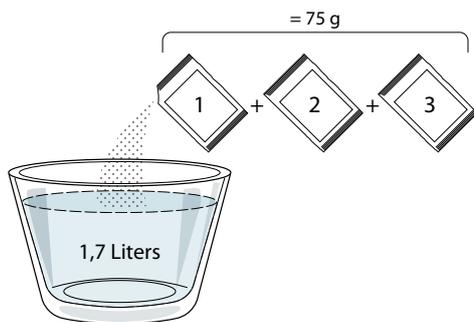
Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD ODTOK VODY>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody“. Pokud zásobník vodu neobsahuje, spotřebič automaticky přeskočí do KROKU 1 Z 8.

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: ODVÁPNOVÁNÍ (~ 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 vyčištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach.

Jakmile se na displeji zobrazí výzva <NAPLNĚTE 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 vaší trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obračejte na poprodějný servis nebo www.whirlpool.eu

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

ZTLUMIT

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

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

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

VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábesového režimu a přístupu k řízení výkonu.

PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

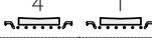
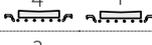
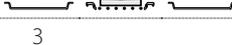
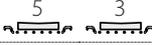
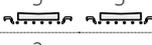
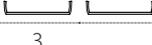
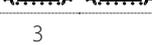
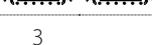
WI-FI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFORMACE

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	
Filled cakes (Plněné moučníky) (cheesecake, závin, apple pie (ovocný koláč))		Ano	160–200	30–85	
		Ano	160–200	35–90	
Sušenky / Shortbread (linecké pečivo)		Ano	150	20–40	
		Ano	140	30–50	
		Ano	140	30–50	
		Ano	135	40–60	
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	30–50	
		Ano	150	40–60	
Choux buns (Odpalované pečivo)		Ano	180–200	30–40	
		Ano	180–190	35–45	
		Ano	180–190	35–45 *	
Sněhové pečivo		Ano	90	110–150	
		Ano	90	130–150	
		Ano	90	140–160 *	
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	
		Ano	190–230	20–50	
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	
Mražená pizza		Ano	250	10–15	
		Ano	250	10–20	
		Ano	220–240	15–30	
Savoury pies (Slané koláče) (vegetable pie (zeleninové), quiche)		Ano	180–190	45–55	
		Ano	180–190	45–60	
		Ano	180–190	45–70 *	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Pečivo z listového těsta)		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	
		Ano	180–190	20–40 *	
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch

Konvenční
pečení

Gril



Turbogrill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco horký
vzduch

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		–	170	110–150	2
Kuře / Rabbit (králík) / Duck (kachna) 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Turkey (Krůta) / Goose (husa) 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, courgettes (cukety), aubergines (lilký))		Ano	180–200	50–60	2
Toast (Topinky/toasty)		–	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé / řízky		–	2 (střední)	20–30 **	4 3
Sausages (Klobásy)/kebaby/žebírka/hamburgery		–	2–3 (střední-vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90 ***	3
Opékané brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	3
Sušenky	 Sušenky	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Ovocné koláče	 Ovocné koláče	Ano	170	50–70	5 4 3 1
Kruhové pizzy	 Pizza (kulatá)	Ano	210	40–60	5 4 2 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Menu	Ano	190	40–120	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a Vegetables (zelenina)		Ano	180	30–50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Nadívané maso)		–	200	80–120 *	3
Naporcované maso (rabbit (králíček), kuřecí, jehněčí)		–	200	50–100 *	3

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Konvenční
pečení



Gril



Turbogrill



Maxi Cooking



Cook 4



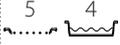
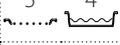
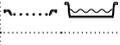
Eco horký
vzduch

Whirlpool

HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Recept	Úroveň páry	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství
Sušenky / Shortbread (linecké pečivo)	NÍZKÝ	–	140–150	35–55	3
	NÍZKÝ	–	140	30–50	4 1
	NÍZKÝ	–	140	40–60	5 3 1
Small cake (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
Baguette (Bageta)	NÍZKÝ	–	200–220	30–50	3
Opékané brambory	STRŽ	–	200–220	50–70	3
Telecí/hovězí/vepřové 1 kg	STRŽ	–	180–200	60–100	3
Telecí/hovězí/vepřové kousky	STRŽ	–	160–180	60–80	3
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg	STRŽ	–	200–220	40 - 50	3
Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg	STRŽ	–	200	55–65	3
Jehněčí kýta	STRŽ	–	180–200	65–75	3
Dušené vepřové koleno	STRŽ	–	160–180	85–100	3
Kuře/guinea fowl (perlička)/duck (kachna) 1–1,5 kg	STRŽ	–	200–220	50–70	3
Kuře/guinea fowl (perlička)/duck (kachna), kousky	STRŽ	–	200–220	55–65	3
Plněná zelenina (rajčata, courgettes (cukety), aubergines (lilký))	STRŽ	–	180–200	25–40	3
Rybí filé	VYSOKÝ	–	180–200	15–30	3

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Kategorie potravin		Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro pečení		
KASTROLA PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé lasagne	 2	500–3 000 g	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu		
	Mražené lasagne	 2	500–3 000 g			
MASO	Hovězí	Rostbíf	 3	600–2 000 g	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat	
		Hamburger	 5 4	1,5–3 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 3/5 doby pečení obraťte.	
	Vepřové	Vepřová pečeně	 3	600–2 500 g	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	
		Vepřová žebra	 5 4	500–2 000 g	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte	
	Kuře	Pečené kuře	 2	600–3 000 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru	
		Filé / prsa	 5 4	1–5 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. Po uplynutí 2/3 doby pečení obraťte	
	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	
	RYBY & 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
			Zmražené 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	Posypte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou	
		Slávky	 4	jeden plech		
		Garnáty	 4  3	jeden plech	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami	
		Krevety	 4  3	jeden plech		
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	
		Jiná zelenina	 3	500–1 500 g		
	Gratinovaná zelenina	Brambory	 3	1 plech	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami	
		Rajčata	 3	1 plech	Posypte nadrobeným chlebem a ochuťte olejem, česnekem, paprikou a petrželkou	
		Papriky	 3	1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	
		Brokolice	 3	1 plech		
		Květák	 3	1 plech	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	
Jiné	 3	1 plech				

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech nebo dortová forma na roštu



Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu



Odkapávací plech / plech na pečení



Odkapávací plech s 500 ml vody

	Kategorie potravin	Úroveň a příslušenství	Množství	Informace pro pečení
KOLÁČE A PEČIVO	Piškot ve formě	 2	0,5–1,2 kg	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
	Sušenky	 3	0,2–0,6 kg	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech
	Zákusky z odpalovaného těsta	 3	1 plech	Rovnoměrně rozložte na pečicí plech. Před použitím nechte vychladnout
	Ovocný koláč ve formě	 3	0,4–1,6 kg	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte
	Závin	 3	0,4–1,6 kg	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte
	Plněný ovocný koláč	 2	0,5–2 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí
	SLANÉ KOLÁČKY	 2	800–1 200 g	Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu
CHLÉB (pečivo)	Žemle 🍞	 3	60–150 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Sendvičový bochník ve formě 🍞	 2	400–600 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Velký chléb 🍞	 2	700–2 000 g	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech
	Bagety 🍞	 3	200–300 g každý	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru bagety. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
PIZZA	Pizza tenká	 2	kulatý plech	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Nechte jej nakynout pomocí příslušné funkce trouby. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Pizza silná	 2	kulatý plech	
	Mražená pizza	 2  4 1  5 3 1  5 4 2 1	1–4 vrstvy	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na mřížku

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech nebo dortová forma na roštu



Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu



Odkapávací plech / plech na pečení



Odkapávací plech s 500 ml vody

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- 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 „Odvápnění“.

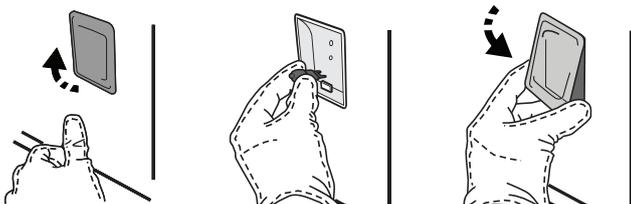
Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

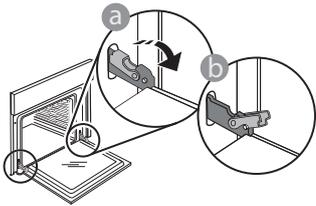
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

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

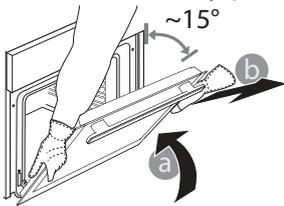


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

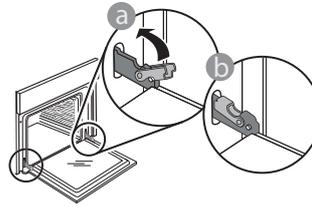


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

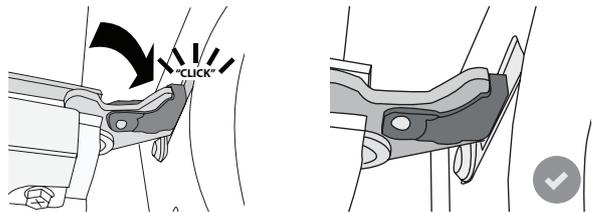


Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

Často kladené otázky k 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 méj 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 pásma.

Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí WiFi nepřekračují 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 vaší domácí sítě Wi-Fi.

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

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

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

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

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

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

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

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

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

Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

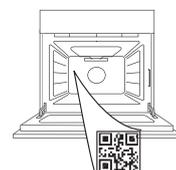
Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- na naší webové stránce docs.whirlpool.eu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



Whirlpool

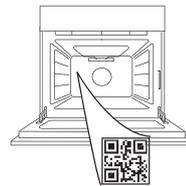


400011688665

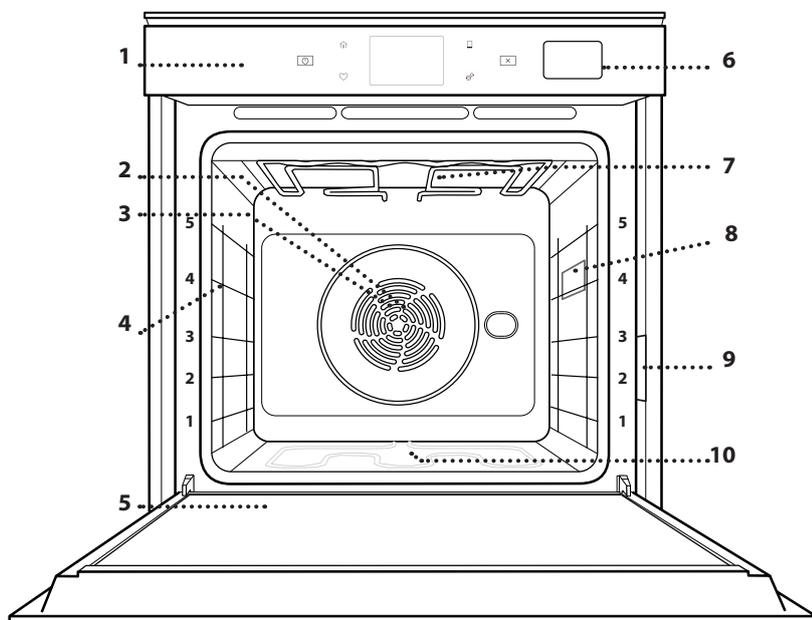
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance

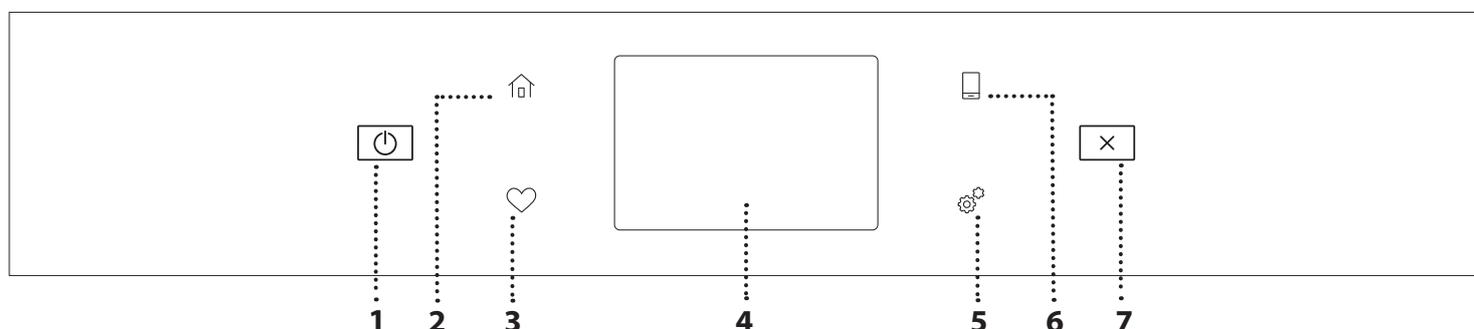
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,
FOR AT INDHENTE FLERE
OPLYSNINGER**



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Vandskuffe
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Lampe
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET**1. ON / OFF**

Til at tænde og slukke for ovnen.

2. HOME

Bruges til at opnå hurtigere adgang til hovedmenuen.

3. FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

4. DISPLAY**5. REDSKABER**

Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

6. FJERNBETJENING

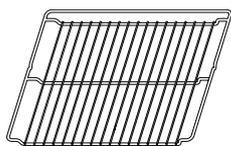
Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

7. ANNULER

Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.

TILBEHØR

RIST



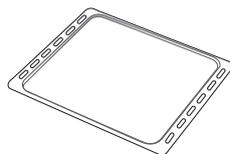
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej

DRYPBAKKE



Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BAGEPLADE



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Findes kun på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

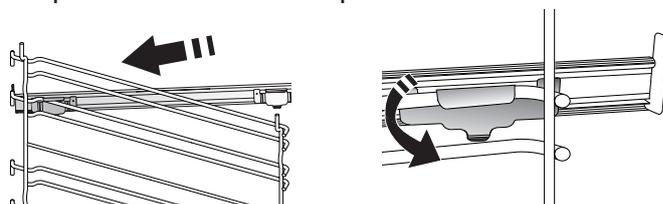
- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER

(AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER



MANUELLE FUNKTIONER

- **HURTIG FORVARMNING**
Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **OVER-/UNDERVARME**
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **GRILL**
Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **VARMLUFT**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **VARMLUFT + DAMP**
Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.
- **COOK 4 FUNKTIONER**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **VARMLUFTSBAGNING**
Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **SPECIALFUNKTIONER**
 - » **OPTØNING**
Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
 - » **HOLD VARM**
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.
- » **DEJHÆVNING**
Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.
- » **FÆRDIGRETTER**
Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.
- » **MAXI COOKING**
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
- » **ØKO-VARMLUFT**
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
- **FROSSET BAGVÆRK**
Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.



6th SENSE

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



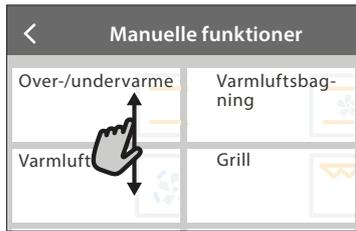
For at markere eller bekræfte:

Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.



For at gennemse en menu eller en liste:

Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.



For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærmbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".



For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:

Bank let på < .



FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Banker man let på < , vil man vende tilbage til det foregående skærmbillede.

2. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen 6th Sense Live giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

- Bank let på "OPSÆTNING NU" for at fortsætte med opsættelsen af forbindelsen.

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontrollere signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.

Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download app'en 6th Sense Live

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. App'en 6th Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplyste trin. Du kan downloade app'en 6th Sense Live fra iTunes Store eller Google Play Store.

2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i app'en for at registrere dit apparat. Du har behov for et SAID-nummer (Smart Appliance Identifier) for at fuldføre registreringsprocessen. Denne unikke kode står på produktets påsatte identifikationskilt.

4. Opret forbindelsen til WiFi

Følg opsætningsproceduren "Scan og forbind" (scan-to-connect). App'en vil guide dig gennem proceduren omkring tilslutning af dit apparat til hjemmets trådløse netværk.

Hvis din router understøtter WPS 2,0 (eller senere), skal du vælge "MANUEL" og herefter banke let på "Opsætning af WPS": Tryk på knappen WPS på din trådløse router, for at skabe forbindelse mellem de to produkter.

Om nødvendigt kan du også forbinde produktet manuelt ved hjælp af funktionen "Søg efter netværk".

SAID-koden anvendes til at synkronisere en smart enhed med dit apparat.

WiFi-modulets MAC-adresse vises.

Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder)

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

4. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time.

Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

- Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuel og 6th Sense funktioner.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.

Du kan banke let på , for at aktivere forvarmningen, hvis funktionen tillader dette.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Bank let på varighedens værdi og vælg herefter "STOP" for at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og således manuelt styre tilberedningens afslutning.

3. INDSTILLING AF 6th SENSE FUNKTIONER

6th Sense funktionerne sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarer kategorier i menuen "6th SENSE MAD" (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen "LIFESTYLE".

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF START- / SLUTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte eller slutte, på det tidspunkt du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt eller sluttidspunkt.
- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

For at programmere en forsinket starttid for tilberedningen skal ovnens forvarmingsfase være deaktiveret: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere end den anførte i tilberedningstabellen.

- Bank let på  , for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

- Tryk på  for når som helst at stoppe den aktive funktion.

6. FORVARMNING

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og bank let på "FÆRDIG" for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningsens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Bank let på ikonet  for at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. PAUSE TILBEREDNING

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man vender maden under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovndøren.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

Ovnen vil kunne opfordre dig til at kontrollere maden på samme måde, før tilberedningen afsluttes.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på  for at gemme indstillingerne som en favorit.

- Vælg "Ekstra brunning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på  for at gemme/forlænge tilberedningstiden.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på  , for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger. På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.
- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på  , for at få menuen Favoritter vist: Funktionerne vil være opdelt efter de forskellige måltider og der vil være visse anbefalinger.

- Bank let på måltidernes ikon, for at vise den relevante liste
- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

I favorit-skærmbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:

- Bank let på  i funktionen.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også tilpasse klokkeslættet, som de forskellige måltider vises på:

- Tryk på  .
- Vælg  "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Det er kun muligt, at kombinere et tidsinterval med ét måltid.

10. REDSKABER

Tryk på  , for når som helst at åbne menuen

“Redskaber”. Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.



FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.



MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på .
- Bank let på .

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på “AFVISE”, for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Bank let på “INDSTIL NY TIMER”, for at indstille minuturet igen.



LYS

Tænding eller slukning af ovenlyset.



PYROLYTISK SELVRENSNING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står tre selvrensende cyklusser til rådighed, med forskellige varigheder: Høj, Middel, Lav. Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

- Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.
- For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågen indvendigt, før du bruger Pyro-funktionen.
- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på “START” for at aktivere den valgte funktion. Lågen låses automatisk og ovnen vil starte rengøringscyklussen: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Når cyklussen er valgt, kan du udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på “UDSKYDELSE”, for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

Bemærk: Pyrolyse-cyklussen kan også aktiveres, når tanken er fyldt med vand.

• UDTØM

Drænfunktionen gør det muligt, at tømme vandet ud, for at undgå at det stagnerer i tanken. Det anbefales altid at afvikle en udtømning hver gang ovnen er blevet brugt med en dampcyklus, for at opnå optimal brug af apparatet.



Udfør de anviste handlinger, efter at have valgt funktionen “Tøm”: Åbn lågen og sæt en stor kande under afløbsdysen i højre side af panelets bund. Hold kanden i denne position efter start af udtømningen og indtil handlingen er fuldført. Udtømning af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka tre

minutter.

Om nødvendigt kan udtømningen stilles i bero ved at banke let på PAUSE på displayet (for eksempel i tilfælde af at kanden allerede er fuld af vand i løbet af udtømningsprocessen).

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback “VANDET ER VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN ER FALDET”.

Vigtigt: Hvis tanken ikke tømmes jævnlige vil apparatet, et par dage efter den seneste genopfyldning, anmode om at dette gøres ved at vise meddelelsen <TØMNINGSCYKLUS PÅKRÆVET>: Denne anmodning kan ikke ignoreres og det vil først være muligt at fortsætte den normale brug af produktet efter afvikling af drænprocessen.

• AFKALKNING

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde tanken og dampkredsløbet i den bedste tilstand.

Meddelelsen <BEHOV FOR AFKALKNINGSCYKLUS> vil blive vist på displayet, for at minde dig om at udføre denne handling regelmæssigt.

Afkalkning udløses af antallet af udførte damptilberedningscyklusser, eller anvendelsestimer af dampkedlen siden den seneste afkalkningscyklus (se nedenstående tabel).

MEDDELELSEN "AFKALK" vises efter	HVAD SKAL DU GØRE
15 cyklusser af damptilberedning 22 timers damptilberedning varighed	Afkalkning anbefales
20 cyklusser af damptilberedning 30 timers damptilberedning varighed	Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af tanken og det interne dampkredsløb.

Den gennemsnitlige varighed er på cirka 180 minutter. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet.

Bemærk: Funktionen kan stilles på pause, men hvis funktionen annulleres på et tidspunkt, skal hele afkalkningscyklussen gentages fra begyndelsen.

» **UDTØMNING (op til 3 min.)**

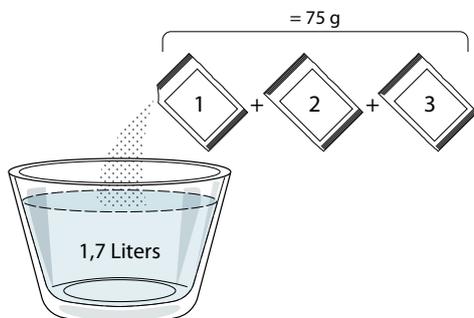
Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER VANDETS AFLØBSHUL> vises på displayet. Hvis der ikke er vand i beholderen, vil apparatet automatisk springe til TRIN 1 AF 8.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN ER FALDET".

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

» **TRIN 1 AF 8: AFKALKNING (~120 MIN.)**

Når displayet beder dig om at forberede opløsningen, skal du tilsætte 3 poser (svarende til 75 g) af den specifikke ovnafkalker WPRO* i 1,7 liter drikkevand med omgivelsestemperatur.



Tryk på **START** for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen.

Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hvert trin er udført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

» **TRIN 2 AF 8: UDTØMNING (op til 3 min.)**

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER VANDETS AFLØBSHUL> vises på displayet.

» **TRIN 3 AF 8: SKYLVNING (~20 min.)**

Skyllecyklussen skal afvikles, for at rengøre tanken og dampkredsløbet.

Når <FYLD TANKEN OP> vises på displayet, skal du hælde drikkevand i skuffen indtil "TANK FULD" vises på displayet og herefter trykke på **START** for at starte den første skylning.

TRIN 4 AF 8: UDTØMNING (op til 3 min.)

- » **TRIN 5 AF 8: SKYLVNING (~20 min.)**
- » **TRIN 6 AF 8: UDTØMNING (op til 3 min.)**
- » **TRIN 7 AF 8: SKYLVNING (~20 min.)**
- » **TRIN 8 AF 8: UDTØMNING (op til 3 min.)**

Tryk efter den sidste udtømningshandling på **CLOSE**, for at fuldføre afkalkningen.

Når afkalkningsproceduren er fuldført, er det muligt at bruge alle dampfunktionerne igen.

*WPRO-afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Følg venligst brugsanvisningerne på emballagen. Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger

Whirlpool kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.

 **LYD FRA**

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.

 **KONTROLLÅS**

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

- Bank let på  ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.

 **FLERE FUNKTIONER**

Til valg af Sabbathfunktion og til at tage adgang til Effektstyring.

 **FORETRUKNE**

Til ændring af adskillige indstillinger.

 **WI-FI**

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.

 **INFO**

Til inaktivering af "Gem demo-funktionen", nulstilling af produktet og til at søge efter flere oplysninger om produktet.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sukkerbrøds-kager		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Filled cakes (Bagværk med fyld) (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	 
Småkager / Shortbread (Mørdejskage)		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
Choux buns (Vandbakkelser)		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	 
		Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (Krydrede tærter) (vegetable pie (grønsagstærter), quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (butterdejs-snitter)		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNKTIONER


Over-/undervarme


Varmluft


Varmluftsbagning


Grill


Turbo Grill


MaxiCooking


Cook 4


Øko-varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Baked pasta (Pastaret i ovn) / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam / Kalv / Okse / Svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med svær 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling / Rabbit (Kanin) / Duck (And) 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Kalkun) / Goose (Gås) 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk/ fisk en papillote (i fad) (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Medisterpølse)/grillspyd/ spareribs/hamburger		-	2 - 3 (Mid - Høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / Shanks (skank)		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grøntsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	 Småkager	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	 Tærter	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer	 Rund pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Fuldt måltid: Frugtterne (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fuldt måltid: Frugtterne (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	 Med menu	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Vegetables (Grøntsager)		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Farserede stege)		-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (rabbit (kanin), kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	3

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Tabellen indeholder listen over: opskrifter, hvis forvarme er nødvendig, temperatur (°C), grillniveau, tilberedningstid (minutter), anbefalet tilbehør og rille til tilberedningen. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og ovnfaste fade af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

FUNKTIONER

Over-/undervarme

Varmluft

Varmluftsbagning

Grill

Turbo Grill

MaxiCooking

Cook 4

Øko-varmluft

Whirlpool

VARMLUFT + DAMP

Opskrift	Dampniveau	Forvarmning	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (Min.)	Niveau og tilbehør
Shortbread (Mørdejskage) / Småkager	LAVT	-	140 - 150	35 - 55	3
	LAVT	-	140	30 - 50	4 1
	LAVT	-	140	40 - 60	5 3 1
Lille kage / Muffin	LAVT	-	160 - 170	30 - 40	3
	LAVT	-	150	30 - 50	4 1
	LAVT	-	150	40 - 60	5 3 1
Kager med hævemiddel	LAVT	-	170 - 180	40 - 60	2
Sandkage	LAVT	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia (Focacciaboller)	LAVT	-	200 - 220	20 - 40	3
Brød	LAVT	-	170 - 180	70 - 100	3
Kuvertbrød	LAVT	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Flute)	LAVT	-	200 - 220	30 - 50	3
Steg kartofler	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Kalvekød / oksekød / svinekød (udskåret)	MID	-	160 - 180	60 - 80	3
Oksesteg - rød 1 kg	MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Oksesteg - rød 2 kg	MID	-	200	55 - 65	3
Lammekølle	MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles (Grydestegt svineskank)	MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Kylling / guinea fowl (perlehøne) / duck (and) 1 - 1,5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Kylling / guinea fowl (perlehøne) / duck (and) (udskåret)	MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)	MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Fiskefilet	HØJ	-	180 - 200	15 - 30	3

TILBEREDNINGSTABEL

Madkategorier		Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
GRYDERET & OVBAGT PASTA	Frisk lasagne	 2	500 - 3000 g	
	Frossen lasagne	 2	500 - 3000 g	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
KØD	Oksekød	Oksesteg	 3	600 - 2000 g Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 3/5 af tilberedningstiden.
	Svinekød	Flæskesteg	 3	600 - 2500 g Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.
		Svineribben	 5  4	500 - 2000 g Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
	Kylling	Stegt kylling	 2	600 - 3000 g Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad
		Filet / Bryst	 5  4	1 - 5 cm Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
	Køddretter	Kebab	 5  4	en rist Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 1/2 af tilberedningstiden
		Pølser & wienerpølser	 5  4	1,5 - 4 cm Fordel jævnt på risten. Vend efter 3/4 af tilberedningstiden
FISK & SKALDYR	Ovnstegt filet & fisk	Fileter	 3  2	0,5 - 2,5 cm Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Frosne fiskefileter	 3  2	0,5 - 2,5 cm Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
	Grillede fisk og skaldyr	Kammuslinger	 4	en form Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille
		Muslinger	 4	en form
		Rejer	 4  3	en form Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Rejer	 4  3	en form
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Kartofler	 3	500 - 1500 g Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Fyldte grøntsager	 3	100 - 500 g hver Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Andre grøntsager	 3	500 - 1500 g
	Gratinerede grøntsager	Kartofler	 3	1 form Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Tomater	 3	1 form Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille
		Peberfrugter	 3	1 form Tilbered efter din foretrukne opskrift. Drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Broccoli	 3	1 form
		Blomkål	 3	1 form Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
Andet	 3	1 form		

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Drypbakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
KAGER & SMÅKAGER	Sukkerbrødskegler i form	 2	0,5 - 1,2 kg	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	Småkager	 3	0,2 - 0,6 kg	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande
	Vandbakkelsesdej	 3	1 form	Fordel jævnt på bradepanden. Lad dem køle af før brug
	Tærte i form	 3	0,4 - 1,6 kg	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Rul dejen jævnt ud og fold den i en form. Fyld marmelade i og sæt i ovnen
	Strudel	 3	0,4 - 1,6 kg	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del
	Frugttærte	 2	0,5 - 2 kg	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frugt, blandet med sukker og kanel
	SALTE KAGER	 2	800 - 1200 g	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskrifs fyld heri
BRØD	Småbrød 	 3	60 - 150 g hver	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovns dedicerede funktion til hævning
	Sandwichbrød i form 	 2	400 - 600 g hver	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovns dedicerede funktion til hævning
	Stort brød 	 2	700 - 2000 g	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
	Flutes 	 3	200 - 300 g hver	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som portionsflutes før hævning. Anvend ovns dedicerede funktion til hævning
PIZZA	Pizza, tynd	 2	rund - form	Tilbered en pizzadej baseret på 150 ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovns dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Pizza, tyk	 2	rund - form	
	Pizza, Frossen	 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1	1 - 4 lag	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på risten

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.
- Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale

rengøringsresultater.

- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

KEDEL

Vi anbefaler at bruge funktionerne "Tøm" og "Afkalk" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid.

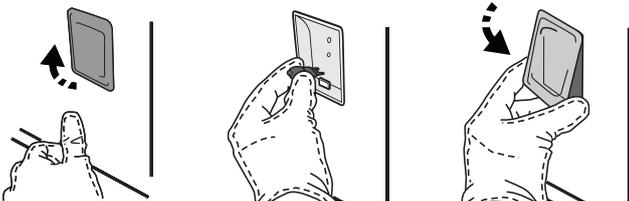
Det anbefales varmt at aktivere tilberedningscyklussen med tom ovn og fylde tanken helt op, efter en lang periode uden brug af funktionen "Varmluft + damp".

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Sådan udtages skinnerne.
3. Tag lampeglasset af.
4. Udskift pæren.
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk herpå indtil det klikker på plads.
6. Sådan genmonteres skinnerne.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

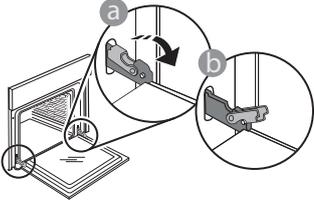
Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

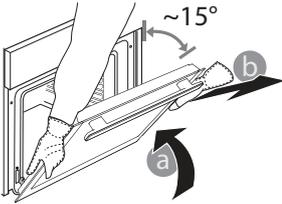


AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

- For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

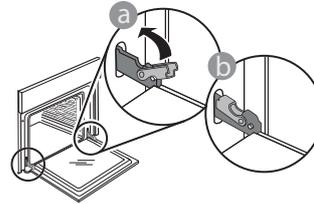


- Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

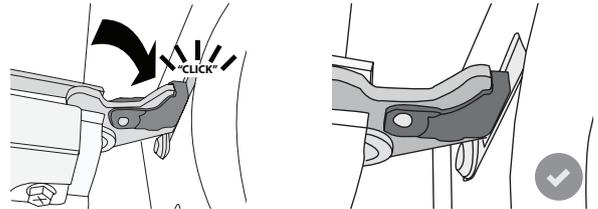


Genmonter lågen ved at flytte den hen imod oven og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

- Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



- Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæstelementerne er i den korrekte position.



- Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

WIFI OSS

WiFi er ikke tilgængelig i Rusland

Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

Hvilken WPS version er understøttet?

WPS 2,0 eller senere. Tjek routerens dokumentation.

Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på "Indstillinger" derefter på Wi-Fi ikonet eller kig på

dit apparat: Der er et mærkat der viser SAID nummeret og MAC-adresserne. Selve MAC-adressen består af en kombination af numre og bogstaver der begynder med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og 6th Sense Live app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).

Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde.

Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

Hvor langt fra apparatet skal routeren være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed i nærheden af apparatet.

Hvad kan jeg gøre hvis min trådløse forbindelse ikke når apparatet?

Du kan anvende en specifik enhed til at udvide den trådløse dækning i hjemmet, såsom adgangspunkter, WiFi forstærkere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et

mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætningsskærm-billede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

Hvad kan jeg gøre, hvis  vises på skærmen, eller apparatet ikke er i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med routeren, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet.

For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke routerens og/eller bærerens indstillinger.

Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering:

WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i routerens vejledning, for at prøve anden kryptering.

Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen.

Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om, hvordan man opretter internetforbindelse med andre enheder end computere hos din internet-udbyder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter at have opsat dit netværk, skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder og derefter tænde for apparatet: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status.

Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i app'en.

Hvordan kan jeg ændre min Whirlpool konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre?

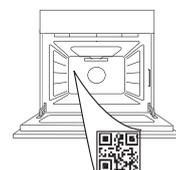
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på  , bank let på  og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Den ændres ved at trykke på  , vælge  "Flere funktioner" og herefter vælge "Effektstyring".
Ovnen varmer ikke op.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion", for at afslutte.
Ikonet  vises på skærmen.	WiFi routeren er slukket. Routerens opsætningsegenskaber er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at oprette en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, at WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi routerens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte routeren. Se afsnittet "OSS WiFi" Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på  , bank let på  "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernfunktion er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér, før du erhverver et elektronisk apparat, at dit land tillader fjernbetjening heraf.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Brug QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website docs.whirlpool.eu
- Eller som alternativ **kontakt vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



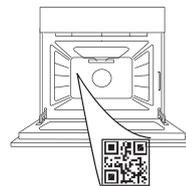
Whirlpool



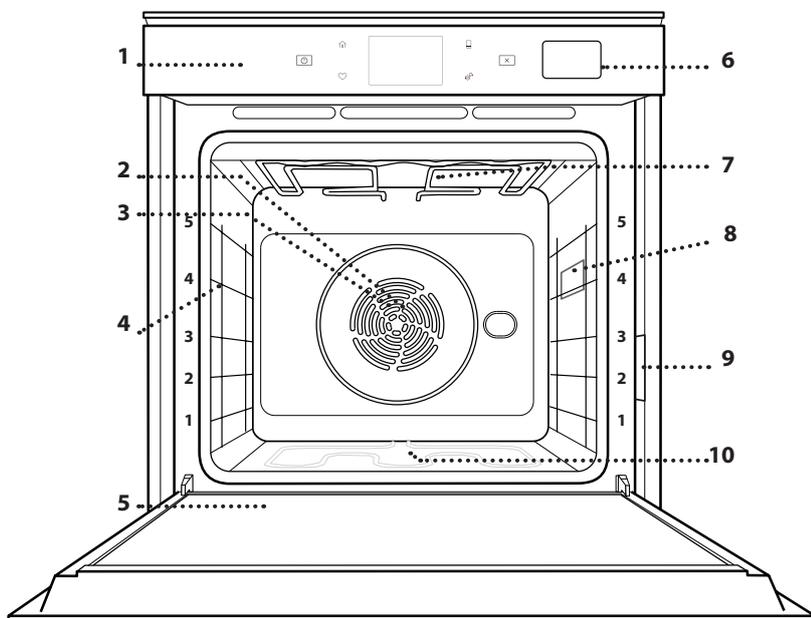
400011688665

**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

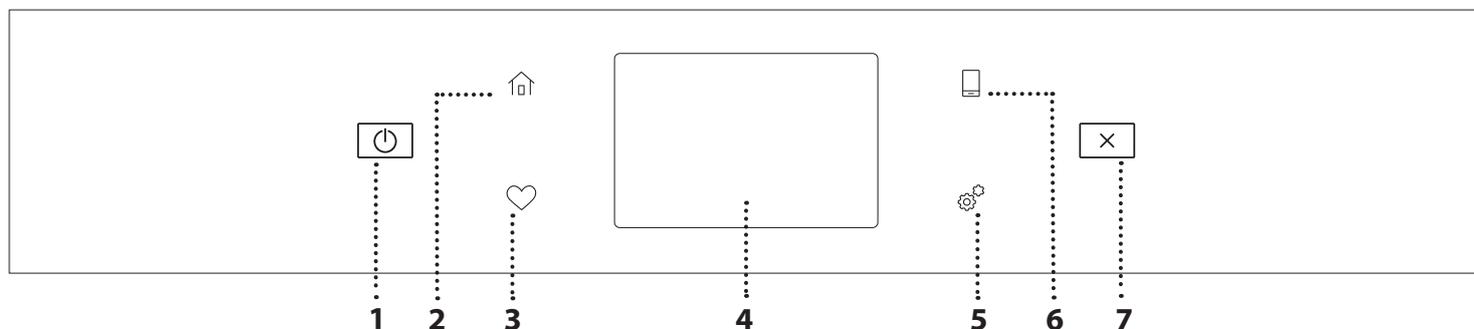
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register

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


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS

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

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. ON / OFF**

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüsse.

3. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.

4. EKRAAN**5. TÕÕRIISTAD**

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

6. KAUGJUHTIMINE

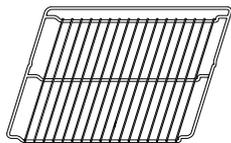
Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

7. LOOBU

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

TARVIKUD

TRAAATREST



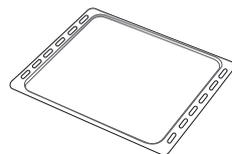
Kasutage toiduvalmistamiseks või toena pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate esemete ja küpsetusnõude jaoks

NÕRGUMISPANN



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

KÜPSETUSPLAAT



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

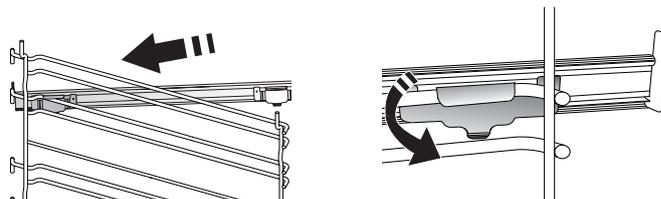
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

KÜPSETUSFUNKTSIOONID



MANUAL FUNCTIONS (KÄSIFUNKTSIOONID)

- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE)**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
- **GRILL**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBO GRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
- **FORCED AIR (SUNDÕHK)**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **FORCED AIR + STEAM (SUNDÕHK + AUR)**
Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitage valida kalale KÕRGE 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.
- **SPECIAL FUNCTIONS (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 krõbedana hoidmine.
- » **RISING (KERGITAMINE)**
Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
- » **CONVENIENCE (VALMISTOIDUD)**
Valmistoitude küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitude soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.
- » **MAXI COOKING**
Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
- » **ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK SUNDÕHK)**
Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Örn 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 (KÜLMUTATUD)**
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.

PUUTEKRAANI KASUTAMINE



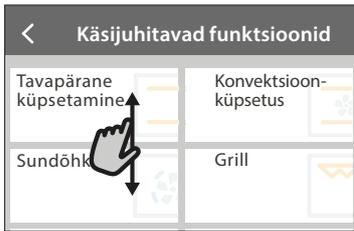
Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

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



Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

Puudutage nuppu SET või NEXT.



Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu < .



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurereida.

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

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg.

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

Nupu < puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

2. WIFI SEADISTAMINE

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

- Puudutage nuppu SETUP NOW, et alustada ühenduse seadistamist.

Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

ÜHENDUSE SEADISTAMINE

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

Miimuminõuded.

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 mobiilseadmest vaadata ja juhtida.

3. Registreerige seade

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

4. Ühendage WiFi-võrk

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

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

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

SAID-koodi kasutatakse nutiseadme sünkroonimiseks seadmega.

Kuvatakse MAC-aadress WiFi-mooduli jaoks.

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

3. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kella-aeg 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 väärtust vähendada (13 A).

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- 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 kuvalt valida käsifunktsioone või Käsijuhitavad funktsioon 6th Sense.

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

2. KÄSIFUNKTSIOONIDE VALIMINE

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Kerige läbi väärtuste ja valige soovitud väärtus.

Kui funktsioon võimaldab, võite eelkuumutuse aktiveerimiseks puudutada nuppu .

KESTUS

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

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

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

3. AUTOMAATFUNKTSIOONIDE 6th SENSE VALIMINE

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

- Valige loendist retsept.

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

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

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

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

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

Küpsetamise hilinenud algusaja programmeerimiseks tuleb

ahju eelsoojendusfaas välja lülitada: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusajad võivad olla natuke pikemad, 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 väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

- Aktiivse funktsiooni peatamiseks võite igal ajal puudutada nuppu .

6. EELKUUMUTAMI

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

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

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

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

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

7. KÜPSETAMISE AJUTINE PEATAMINE

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

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

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

Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

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

8. KÜPSETAMISE LÕPP

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

lemmikute hulka.

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

9. FAVORITES (LEMMIKUD)

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

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

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, salvestab 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 kellaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

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

Kellaaja kirje saab siduda ainult söögikorraga.

10. TÖÖRIISTAD

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

KAUGJUHTIMISE LUBAMINE

Rakenduse 6th Sense Live Whirlpool kasutamise lubamiseks.

KÖÖGITAIMER

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

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage nuppu .
- Puudutage nuppu .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.

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

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

PÜROLÜÜSPUHAUSTUS

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

Ärge puudutage ahju pürolüütsükli 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 riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
- Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist ahju seest suuremad jäägid ja puhastage siseuks.
- 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 jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele.

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

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

• ÄRAVOOL

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



Pärast funktsiooni „Drain“ (Äravool) valimist tehke järgmist. 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 viimasest 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 teade, mis palub seda teha: <DRAIN CYCLE IS NEEDED (VAJALIK ON TÜHJENDUSTSÜKKEL)>: seda taotlust ei saa eirata ja toote tavapärase kasutamise on võimalik jätkata alles pärast tühjendamist.

• KATLAKIVI EEMALDAMINE

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 tsükli arv või aurukatla töötunnid viimasest katlakivi eemaldamise tsüklist (vt allolevat tabelit).

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

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 tühistatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsüklil algusest peale uuesti korrata.

» **ÄRAVOOLAMINE (kuni 3 min)**

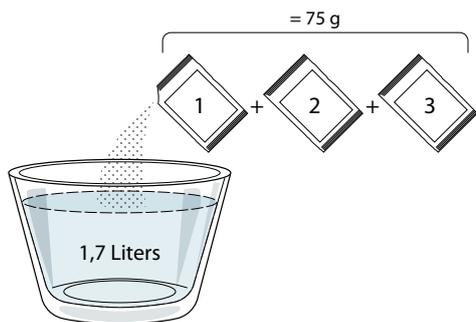
Kui ekraanil kuvatakse teade <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ASETAGE VEE ÄRAVOOLUAVA ALLA NÕU)>, tühjendage paak, nagu on kirjeldatud jaotises „Äravool“. Kui paagis ei ole vett, jätab seade sammu 1/8 automaatselt vahele.

Pange tähele! et vesi oleks külm, ei saa seda toimingut teha enne, kui viimasest tsüklit 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 sahtlisse 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 NÕU), jätkake tühjendamist, nagu on kirjeldatud jaotises „Äravool“.

» **SAMM 3/8: LOPUTAMINE (~ 20 min.)**

Paagi ja auruahela puhastamiseks kasutage loputustsüklit.

Kui ekraanil kuvatakse teade <REFILL THE TANK (TÄITKE PAAK)>, kallake sahtlisse 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 kasutusjuhiseid. Tellimine ja lisateave müüjijärgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

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

MUTE (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.

MUUD REŽIIMID

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	EELKUU-MUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Leavened cakes / Sponge cakes (Kerkinud / biskviitkoogid)		Jah	170	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Täidisega koogid (juustukook, strudel, õunapirukas))		Jah	160 - 200	30 - 85	
		Jah	160 - 200	35 - 90	
Cookies / Shortbread (Küpsised)		Jah	150	20 - 40	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	140	30 - 50	
		Jah	135	40 - 60	
Small cakes / Muffin (Väiksed koogid / muffinid)		Jah	170	20 - 40	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	30 - 50	
		Jah	150	40 - 60	
Choux buns (Tuuletaskud)		Jah	180 - 200	30 - 40	
		Jah	180 - 190	35 - 45	
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues (Besee)		Jah	90	110 - 150	
		Jah	90	130 - 150	
		Jah	90	140 - 160 *	
Pizza / Bread / Focaccia (Pitsa/sai/focaccia)		Jah	190 - 250	15 - 50	
		Jah	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas))		Jah	220 - 240	25 - 50 *	
Frozen pizza (Sügavkülmutatud pitsa)		Jah	250	10 - 15	
		Jah	250	10 - 20	
		Jah	220 - 240	15 - 30	
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas))		Jah	180 - 190	45 - 55	
		Jah	180 - 190	45 - 60	
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovanid / lehttainast küpsised)		Jah	190 - 200	20 - 30	
		Jah	180 - 190	20 - 40	
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid)		Jah	190 - 200	45 - 65	

FUNKTSIOONID



Tavapärane küpsetamine



Sundõhk



Konvektsioon-küpsetus



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Säästlik sundõhk

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU- MUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lamb / Veal / Beef / Pork (Lammas/vasikas/veis/ siga) (1 kg)		Jah	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling (Krõbeda kamaraga seapraad) (2 kg)		—	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck (Kana/küülik/part) (1 kg)		Jah	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose (Kalkun/hani) (3 kg)		Jah	190 - 200	80 - 130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve))		Jah	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid))		Jah	180 - 200	50 - 60	
Röstleib ja -sai		—	3 (kõrge)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks (Kalafileed / -steigid)		—	2 (keskmine)	20 - 30 **	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Vorstitid / kebab / ribi / kotletid)		—	2-3 (keskmine - kõrge)	15 - 30 **	
Roast chicken (Praetud kana) 1-1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 - 70 ***	
Leg of lamb / Shanks (Lambakoot / -jalg)		—	2 (keskmine)	60 - 90 ***	
Roast potatoes (Ahjukartulid)		—	2 (keskmine)	35 - 55 ***	
Vegetable gratin (Köögiviljagratään)		—	3 (kõrge)	10 - 25	
Cookies (Küpsised)	 Cookies (Küpsised)	Jah	135	50 - 70	
Tarts (Tordid)	 Tarts (Tordid)	Jah	170	50 - 70	
Round pizzas (Ümmargused pitsad)	 Round Pizza (Ümmargune pitsa)	Jah	210	40 - 60	
Terve söögikord: Fruit tart (Puuviljakook) (tase 5)/ lasagne (lasanje) (tase 3)/meat (liha) (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	
Terve söögikord: Fruit tart (Puuviljator) (tase 5) / roasted vegetables (rõstitud köögiviljad) (tase 4) / lasagna (lasanje) (tase 2) / cuts of meat (lihaliõigud) (tase 1)	 Menüü	Jah	190	40 - 120	
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 - 100 *	
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 - 100 *	
Fish & Vegetables (Kala ja köögivilj)		Jah	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints (Täidetud praad)		—	200	80 - 120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Lihaliõigud (küülik, kana, lammas))		—	200	50 - 100 *	

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

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

FUNKTSIOONID								
	Tavapärase küpsetamine	Sundõhk	Konvektsioon- küpsetus	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Säästlik sundõhk

SUNDÕHK + AUR

Retsept	Aurutase	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud
Shortbread / Cookies (Küpsised)	MADAL	—	140 - 150	35 - 55	3
	MADAL	—	140	30 - 50	4 1
	MADAL	—	140	40 - 60	5 3 1
Small cake / Muffin (Väike kook / muffin)	MADAL	—	160 - 170	30 - 40	3
	MADAL	—	150	30 - 50	4 1
	MADAL	—	150	40 - 60	5 3 1
Leavened cakes (Pärmitainast koogid)	MADAL	—	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Keeksid)	MADAL	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	MADAL	—	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf (Saiapäts)	MADAL	—	170 - 180	70 - 100	3
Small bread (Väike sai)	MADAL	—	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Bagett)	MADAL	—	200 - 220	30 - 50	3
Roast potatoes (Ahjukartulid)	MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Veal / Beef / Pork (Vasikas/veis/siga) 1 kg	MID	—	180 - 200	60 - 100	3
Veal / Beef / Pork (pieces) (Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid))	MID	—	160 - 180	60-80	3
Roast Beef rare (Veisepraad pooltoores) 1 kg	MID	—	200 - 220	40 - 50	3
Roast Beef rare (Veisepraad pooltoores) 2 kg	MID	—	200	55 - 65	3
Leg of lamb (Lambakints)	MID	—	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles (Hautatud seakoot)	MID	—	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kana/pärnkana/part) 1-1,5 kg	MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces) (Kana/pärnkana/part (tükid))	MID	—	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (Täidetud köögiviljad) (tomatoes, courgettes, aubergines) ((tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan))	MID	—	180 - 200	25 - 40	3
Fish fillet (Kalafilee)	KÕRGE	—	180 - 200	15 - 30	3

Toidukategooriad		Tase ja Tarvikud	Kogus	Valmistusteave	
CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA)	Fresh Lasagna (Värske lasanje)	 2	500–3000 g	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus	
	Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje)	 2	500–3000 g		
MEAT (LIHA)	Beef (Loomaliha)	Roast beef (Rostbiif)	 3	600–2000 g	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
		Hamburger	 5  4	1,5–3 cm	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 3/5.
	Pork (Sealiha)	Roast Pork (Seapraad)	 3	600–2500 g	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.
		Pork Ribs (Searibid)	 5  4	500–2000 g	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 2/3
	Chicken (Kana)	Roast Chicken (Röstitud kana)	 2	600–3000 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruga soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval
		Fillet / Breast (Filee/rind)	 5  4	1–5 cm	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 2/3
	Meat dishes (Lihatoidud)	Kebabid	 5  4	üks rest	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 1/2
		Sausages & Wurstel (Vorstikesed)	 5  4	1,5–4 cm	Jaotage ühtlaselt traatrestil. Pöörake, kui küpsetusajast on möödunud 3/4
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillet & Fish (Röstfilee & kala)	Fillets (Fileed)	 3  2	0,5–2,5 cm	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Frozen fish fillets (Külmutatud kalafilee)	 3  2	0,5–2,5 cm	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	 4	üks alus	Katke saiapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliga
		Mussels (Karbid)	 4	üks alus	Määrige õliga ja hõõruga soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Shrimps (Krevetid)	 4  3	üks alus	
		Prawns (Krevetid)	 4  3	üks alus	

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või koogivorm traatrestil



Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil



Nõrgumispann / küpsetusplaat



Nõrgumispann 500 ml veega

	Toidukategooriad	Tase ja Tarvikud	Kogus	Valmistusteave	
KÖÖGIVILJAD	Roasted Vegetables (Röstitud Köögiviljad)	Potatoes (Kartulid) 	3	500–1500 g	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Stuffed Vegetables (Täidetud köögiviljad) 	3	100–500 g tk	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega
		Other Vegetables (Muud köögiviljad) 	3	500–1500 g	
	Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid) 	3	1 alus	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Tomatoes (Tomatid) 	3	1 alus	Katke siaapuruga ja maitsestage õli, küüslaugu, pipra ja peterselliga
		Peppers (Paprika) 	3	1 alus	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Raputage peale juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
		Broccoli (Brokoli) 	3	1 alus	
		Cauliflowers (Lillkapsad) 	3	1 alus	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus
		Others (Muu) 	3	1 alus	
	CAKES & PASTRIES (KOOGID JA PAGARITOOTED)	Sponge Cake in tin (Biskviitkook ahjuvormis) 	2	0,5–1,2 kg	Valmistage rasvavaba biskviitainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile
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	
Choux pastry (Keedutaigen) 		3	1 alus	Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile. Laske enne kasutamist jahtuda	
Tart in tin (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 (Strudel) 		3	0,4–1,6 kg	Valmistage segu õunakuubikutest, seederännipähklitest, 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 põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värskeste puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga	
SALTY CAKES (SOOLASED PIRUKAD)		2	800–1200 g	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke pirukas oma lemmikretsepti järgi	
BREAD (LEIB)	Rolls (Kuklid) 		3	60–150 g tk	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Sandwich Loaf in Tin (Võileivasai ahjuvormis) 		2	400–600 g tk	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Big Bread (Suur leib) 		2	700–2000 g	Valmistage tainas oma lemmikretsepti järgi ja asetage see küpsetusplaadile
	Baguettes (Bagetid) 		3	200–300 g tk	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist bagetirullideks. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
PIZZA (PITSA)	Pizza Thin (Õhuke pitsa)		2	ümar, alus	Segage kokku pitsatainas: 150 ml vett, 15 g pärm, 200–225 g jahu, sool ja õli. Laske ahju kergitusfunktsiooniga kerkida. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud 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 traatrestil


Nõrgumispann / küpsetusplaat


Nõrgumispann 500 ml veega

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.
Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitade küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.
- 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 švammiga.

AURUTI

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

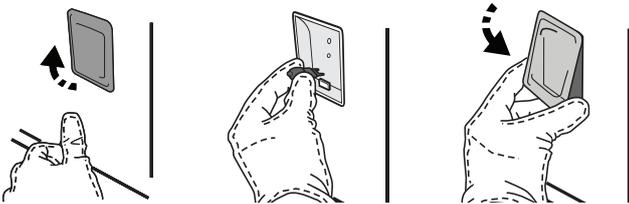
Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud paagiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage riiulisiinid.
3. Eemaldage lambi kate.
4. Asendage lamp.
5. Pange lambikatte tagasi, vajutades selle kindlalt oma kohale.
6. Paigaldage riiulisiinid tagasi.
7. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

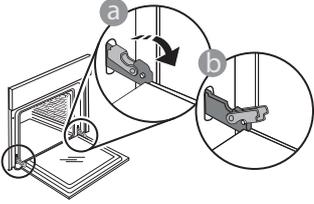
Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

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



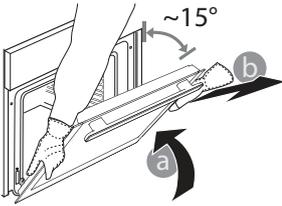
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



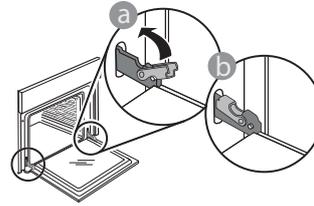
- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

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

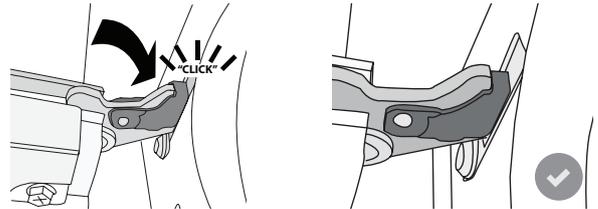


Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

WIFI KKK

WiFi ei ole Venemaal saadaval

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 dokumentatsiooni.

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

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

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

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud 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.

Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage nuppu Settings ja seejärel puudutage ikooni WiFi või vaadake seadmel olevat 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 võrku 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-signaali piisavalt tugev, et katta mitu ruumi, kuid see oleneb suurel määral seinamaterjalist. Saate signaalitugevust kontrollida, kui asetate nutiseadme ahju kõrvale.

Mida teha, kui raadiosignaali ei ulatu seadmeni?

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

Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt

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

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

Sundige marsruuter kasutama kodust WiFi-kanalit.

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

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

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

Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud interneti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua.

Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti muid seadmeid peale arvutite.

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

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

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.

Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?

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

Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

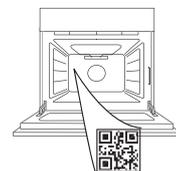
Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

RIKKEOTSING

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

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



Whirlpool

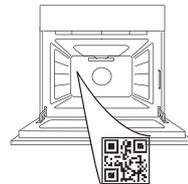


400011688665


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
WHIRLPOOL**

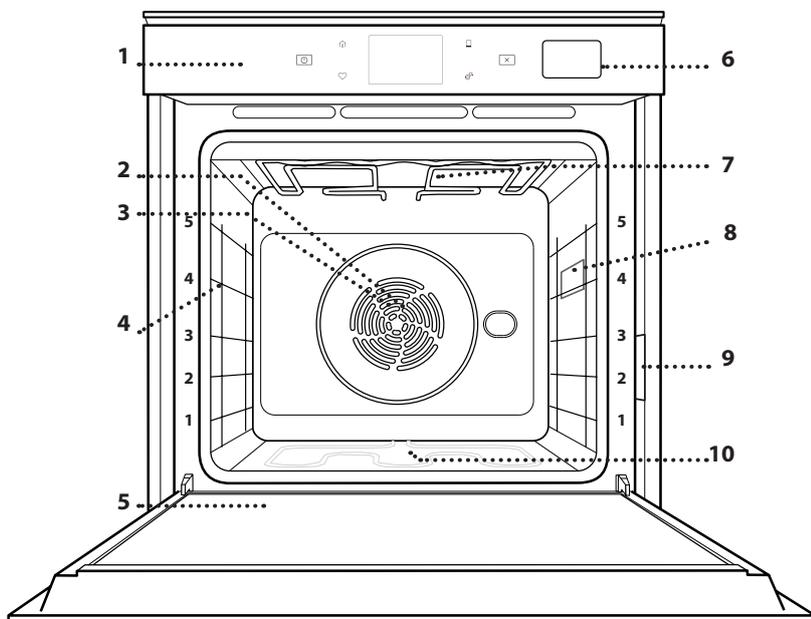
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ
ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**



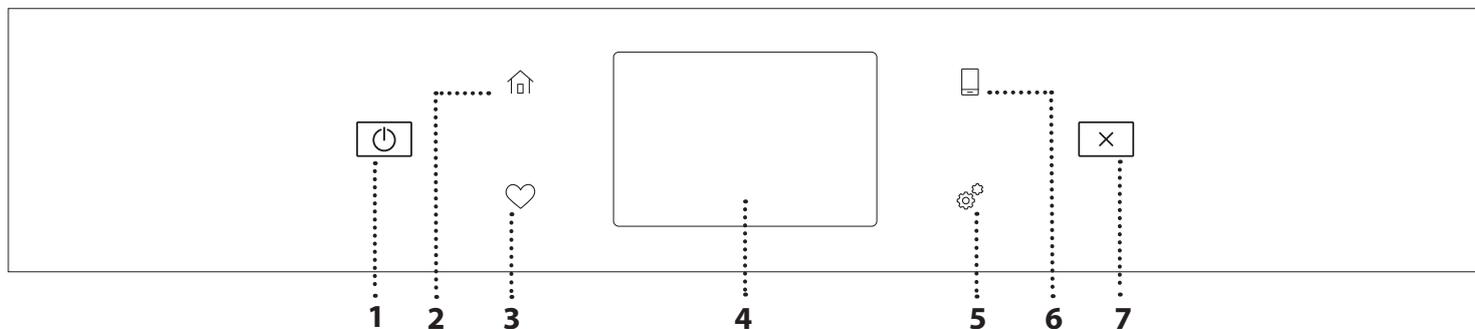
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Συρτάρι νερού
7. Άνω αντίσταση/γκριλ
8. Λαμπτήρας
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

6. ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ

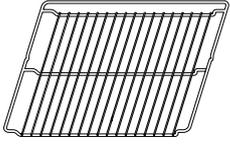
Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

7. ΑΚΥΡΩΣΗ

Για να σταματήσετε οποιαδήποτε λειτουργία του φούρνου εκτός από το ρολόι, το χρονόμετρο κουζίνας και το κλείδωμα διακοπών.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



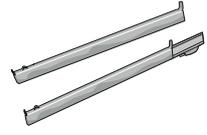
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

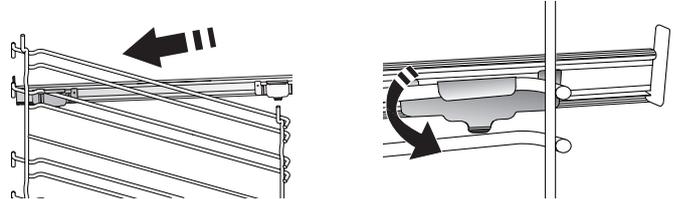
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- **ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
 - **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ**
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
 - **ΓΚΡΙΛ**
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
 - **ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ**
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
 - **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ**
Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.
 - **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ**
Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο, σας συνιστούμε να επιλέξετε ένα ΥΨΗΛΟ επίπεδο ατμού για ψήσιμο ψαριών, ΜΕΣΑΙΟ για κρέας και ΧΑΜΗΛΟ για ψωμί και επιδόρπια.
 - **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ COOK 4**
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
 - **ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ**
Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
 - **ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**
 - » **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**
Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.
- » **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ**
Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.
 - » **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**
Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.
 - » **ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ**
Για να μαγειρέψετε έτοιμα φαγητά, αποθηκευμένα σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο (μπισκότα, κέικ, μάφιν, πιάτα ζυμαρικών και προϊόντα ψωμιού). Η λειτουργία αυτή ψήνει όλα τα φαγητά γρήγορα και ομαλά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.
 - » **ΨΗΣΙΜΟ ΜΑΧΙ**
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.
 - » **ECO ΜΕ ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ**
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.
 - **ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ**
Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.



6th SENSE

Επιτρέπουν το ψήσιμο του φαγητού εντελώς αυτόματα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ

Για επιλογή ή επιβεβαίωση:
Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:
Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.



Για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".



Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε < .



ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

- Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

Πατώντας το < θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ WIFI

Η λειτουργία 6th Sense Live σας επιτρέπει να λειτουργείτε το φούρνο από μακριά μέσω μιας κινητής συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την συσκευή από απόσταση, θα χρειαστεί πρώτα να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για την Εγγραφή της συσκευής σας και τη σύνδεσή της στο οικιακό σας δίκτυο.

- Πατήστε "ΑΜΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗ" για να προχωρήσετε στη ρύθμιση της σύνδεσης.

Διαφορετικά, πατήστε "ΠΑΡΑΛΕΙΨΗ" για να συνδέσετε το προϊόν σας αργότερα.

ΠΩΣ ΘΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία θα χρειαστείτε: Ένα smartphone ή tablet και έναν ασύρματο δρομολογητή συνδεδεμένο στο Internet. Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας για να βεβαιωθείτε ότι το ασύρματο σήμα του οικιακού δικτύου σας είναι αρκετά ισχυρό κοντά στη συσκευή.

Ελάχιστες απαιτήσεις.

Έξυπνη συσκευή: Android με οθόνη 1280x720 (ή μεγαλύτερη) ή iOS.

Αναζητήστε στο app store τη συμβατότητα της εφαρμογής με τις εκδόσεις Android ή iOS.

Ασύρματο router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή 6th Sense Live

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή σας. Η εφαρμογή 6th Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή 6th Sense Live από το iTunes Store ή από το Google Play Store.

2. Δημιουργήστε έναν λογαριασμό

Αν δεν έχετε ήδη, θα πρέπει να δημιουργήσετε ένα λογαριασμό. Αυτό θα σας επιτρέψει να δικτυώσετε τις συσκευές σας, να τις βλέπετε και να τις ελέγχεται από μακριά.

3. Καταχωρίστε τη συσκευή σας

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και καταχωρίστε τη συσκευή σας. Θα χρειαστείτε έναν αριθμό Smart Appliance Identifier (SAID) για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία καταχώρισης. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό του μοναδικού κωδικού στην πινακίδα αναγνώρισης που είναι τοποθετημένη στο προϊόν.

4. Σύνδεση WiFi

Ακολουθήστε τη διαδικασία ρύθμισης με σάρωση για σύνδεση. Η εφαρμογή θα σας καθοδηγήσει στη διαδικασία σύνδεσης της συσκευής σας στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας.

Αν το router σας υποστηρίζει WPS 2,0 (ή μεγαλύτερο), επιλέξτε "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ" και μετά πατήστε "Ρύθμιση WPS": Πατήστε το κουμπί WPS στο ασύρματο router σας για να γίνει η σύνδεση ανάμεσα στα δύο προϊόντα.

Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να συνδέσετε το προϊόν μη αυτόματα χρησιμοποιώντας την "Αναζήτηση δικτύου".

Ο κωδικός SAID χρησιμοποιείται για τον συγχρονισμό μιας έξυπνης συσκευής με τη συσκευή σας.

Η διεύθυνση MAC εμφανίζεται για τη μονάδα WiFi.

Η διαδικασία σύνδεσης θα χρειαστεί να πραγματοποιηθεί ξανά μόνο αν αλλάξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σας (π.χ. όνομα δικτύου ή κωδικός πρόσβασης ή πάροχος δεδομένων)

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία. Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα και την ημερομηνία.

4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 Ampere): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 Ampere).

- πατήστε την τιμή στα δεξιά για να επιλέξετε την ισχύ.
- Πατήστε "ΕΝΤΑΞΕΙ" για την ολοκλήρωση της αρχικής ρύθμισης.

5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα.

Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις Χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6th Sense.

- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.
- Μετακινηθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.
- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Αν το επιτρέπει η λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε  για ενεργοποίηση της προθέρμανσης.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα. Σε λειτουργία με χρονομέτρηση, ο φούρνος μαγειρεύει για το χρονικό διάστημα που επιλέγετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε "Μετρών την ώρα".
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψήσιματος.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ) για επιβεβαίωση.

Για να ακυρώσετε μια καθορισμένη διάρκεια, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, πατήστε την τιμή διάρκειας και, στη συνέχεια, επιλέξτε "ΔΙΑΚΟΠΗ".

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6th SENSE

Οι λειτουργίες 6th Sense σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ 6th SENSE" (βλ. σχετικούς πίνακες) και με βάση τα χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "LIFESTYLE".

- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξετε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλει αποτέλεσμα.

4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Μπορείτε να καθυστερήσετε το μαγείρεμα πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία: Η λειτουργία θα ξεκινήσει ή θα λήξει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης και την ώρα λήξης που θέλετε.
- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "START DELAY" (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ) για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.

- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

Για να προγραμματίσετε έναν καθυστερημένο χρόνο έναρξης μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιήσετε τη φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το .

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

- Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε  για να διακοπεί η ενεργή λειτουργία.

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "DONE" (ΤΕΛΟΣ) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλογή της ρύθμισης προθέρμανσης για τις λειτουργίες μαγειρέματος που σας επιτρέπουν να το κάνετε χειροκίνητα.

- Επιλέξτε μια λειτουργία που σας επιτρέπει να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης με μη αυτόματο τρόπο.
- Πατήστε το εικονίδιο  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Θα οριστεί ως προεπιλεγμένη επιλογή.

7. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Πριν τελειώσει το ψήσιμο, ο φούρνος μπορεί να σας προτρέψει να ελέγξετε το φαγητό με τον ίδιο τρόπο.

Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό.

- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, αφού τελειώσει το ψήσιμο, μπορείτε να δώσετε στο πιάτο σας επιπλέον ρόδισμα, να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.

- πατήστε το  για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Επιλέξτε "Επιπλέον ρόδισμα" για να ξεκινήσει ο πεντάλεπτος κύκλος ροδίσματος.
- Πατήστε το  για την αποθήκευση της παράτασης του ψησίματος.

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύσει τις ρυθμίσεις του φούρνου για την αγαπημένη σας συνταγή.

Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, πατήστε το  για να αποθηκευτεί ως αγαπημένο. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις. Η οθόνη σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία, υποδεικνύοντας έως και 4 ώρες φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πρωινού, του γεύματος, του σνακ και του δείπνου.

- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.
- Πατήστε "SAVE AS FAVORITE" (ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ) για να αποθηκευτεί η λειτουργία.

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε  : οι λειτουργίες θα χωριστούν ανά διαφορετικές ώρες φαγητού και θα γίνουν ορισμένες προτάσεις.

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα.
- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί το μαγείρεμα.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Στην οθόνη αγαπημένων, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- πατήστε "EDIT" (ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ).
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ): Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα χαρακτηριστικά.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών.

Στην οθόνη αγαπημένων μπορείτε επίσης να διαγράψετε λειτουργίες που έχετε αποθηκεύσει:

- Πατήστε το  στη λειτουργία.
- Πατήστε "ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ".

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

- Πατήστε .
- Επιλέξτε  "Preferences" (Προτιμήσεις).

- Επιλέξτε "Times and Dates" (Ωρες και ημερομηνίες).
- Πατήστε "Your Meal Times" (Χρόνοι γευμάτων).
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Θα είναι δυνατό να συνδυάσετε ένα χρονικό διάστημα μόνο με ένα γεύμα.

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε  για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή. Αυτό το μενού σας δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.

ΜΑΚΡΙΝΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο. Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία. Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

- Πατήστε "ΜΑΤΑΙΩΣΗ" για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "ΡΥΘΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ" για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.

ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΗΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Διατίθενται τρεις κύκλοι αυτοκαθαρισμού διαφορετικής διάρκειας: Υψηλή, Μεσαία, Χαμηλή. Συνιστάται να χρησιμοποιείται τον πιο γρήγορο κύκλο σε τακτικά διαστήματα και τον πλήρη κύκλο μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος.

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καιστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα

υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε την εσωτερική πόρτα πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro.

- Επιλέξτε έναν από τους διαθέσιμους κύκλους ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία. Η πόρτα θα κλείσει αυτόματα και ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

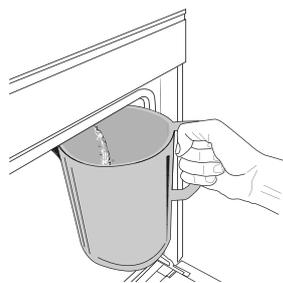
Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του αυτόματου καθαρισμού. Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου που υποδεικνύεται στο σχετικό τμήμα.

Σημείωση: Ο κύκλος πυρόλυσης μπορεί επίσης να ενεργοποιηθεί όταν το δοχείο είναι γεμάτο με νερό.

• ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στο δοχείο. Για βέλτιστη χρήση της συσκευής, συνιστάται να πραγματοποιείτε πάντα αποστράγγιση κάθε φορά που ο φούρνος έχει χρησιμοποιηθεί με κύκλο ατμού.



Αφού επιλέξετε τη λειτουργία "Αποστράγγιση", ακολουθήστε τις ενέργειες που υποδεικνύονται: Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε μια μεγάλη κανάτα κάτω από το ακροφύσιο αποστράγγισης που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά του πίνακα. Μόλις ξεκινήσει η αποστράγγιση, κρατήστε την κανάτα στη θέση της μέχρι να ολοκληρωθεί η

λειτουργία. Η μέση διάρκεια για την πλήρη αποστράγγιση φορτίου είναι περίπου τρία λεπτά.

Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία αποστράγγισης πιέζοντας το ΠΛΥΣΗ στην οθόνη (για παράδειγμα στην περίπτωση που η κανάτα θα ήταν ήδη γεμάτη με νερό στη μέση της διαδικασίας αποστράγγισης).

Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 4 ώρες από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ": ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΠΕΣΕΙ Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ".

Σημαντικό: Εάν η δεξαμενή δεν αποστραγγίζεται τακτικά, μετά από λίγες μέρες από την τελευταία επαναπλήρωση, η συσκευή θα ζητήσει να το κάνει εμφανίζοντας το μήνυμα <ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΚΥΚΛΟΣ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ>: αυτό το αίτημα δεν μπορεί να αγνοηθεί και η κανονική χρήση του προϊόντος θα μπορεί να συνεχιστεί μόνο εφόσον πραγματοποιηθεί η αποστράγγιση.

• ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε τη δεξαμενή και το κύκλωμα ατμού στην βέλτιστη κατάσταση.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα <ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΚΥΚΛΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ>, για να σας υπενθυμίσει την τακτική

διενέργεια της εργασίας αυτής.

Η απαίτηση καθαρισμού αλάτων ενεργοποιείται με βάση τον αριθμό των κύκλων μαγειρέματος με ατμό που πραγματοποιήθηκαν ή τις ώρες εργασίας του λέβητα ατμού από τον τελευταίο κύκλο καθαρισμού αλάτων (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

Το μήνυμα "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ" εμφανίζεται μετά από	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
15 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό 22 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	Συνιστάται ο καθαρισμός αλάτων
20 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό 30 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό της δεξαμενής και του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι περίπου 180 λεπτά. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη.

Σημείωση: Η λειτουργία μπορεί να διακοπεί αλλά, εάν ακυρωθεί οποιαδήποτε στιγμή, ο πλήρης κύκλος καθαρισμού αλάτων πρέπει να επαναληφθεί από την αρχή.

» ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά)

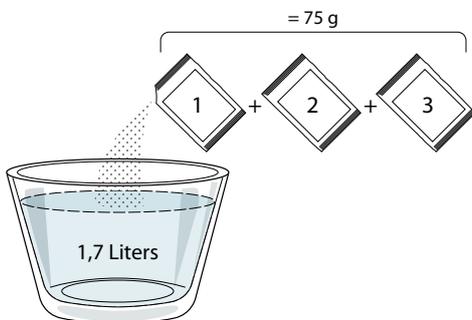
Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το <ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΕΝΑ ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΠΗ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ ΝΕΡΟΥ>, προχωρήστε με την εργασία αποστράγγισης όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο "Αποστράγγιση". Εάν η δεξαμενή δεν περιέχει νερό, η συσκευή θα τεθεί αυτόματα στο ΒΗΜΑ 1 ΑΠΟ 8.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 4 ώρες από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ". ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΠΕΣΣΕΙ Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ".

Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

» ΒΗΜΑ 1 ΑΠΟ 8: ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ (~120 ΛΕΠΤΑ)

Όταν σας ζητηθεί από την οθόνη να προετοιμάσετε το διάλυμα αφαλάτωσης, προχωρήστε προσθέτοντας 3 σακουλάκια (που αντιστοιχούν σε 75 g) του συγκεκριμένου προϊόντος καθαρισμού αλάτων φούρνου WPRO* σε 1,7 λίτρα πόσιμου νερού σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε **START** για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.

Κατά τα βήματα καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε βήματος, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στο επόμενο.

» ΒΗΜΑ 2 ΑΠΟ 8: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά.)

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το <ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΕΝΑ ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΠΗ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ ΝΕΡΟΥ>, προχωρήστε με την εργασία αποστράγγισης όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο "Αποστράγγιση".

» ΒΗΜΑ 3 ΑΠΟ 8: ΞΕΠΛΥΜΑ (~20 ΛΕΠΤΑ)

Για να καθαρίσετε το δοχείο και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος.

Όταν στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα <ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ>, ρίξτε πόσιμο νερό στο συρτάρι, έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα <ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΓΕΜΑΤΗ>, μετά πατήστε το **START** για να ξεκινήσει το πρώτο ξέπλυμα.

ΒΗΜΑ 4 ΑΠΟ 8: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά.)

» ΒΗΜΑ 5 ΑΠΟ 8: ΞΕΠΛΥΜΑ (~20 ΛΕΠΤΑ.)

» ΒΗΜΑ 6 ΑΠΟ 8: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά.)

» ΒΗΜΑ 7 ΑΠΟ 8: ΞΕΠΛΥΜΑ (~20 ΛΕΠΤΑ.)

» ΒΗΜΑ 8 ΑΠΟ 8: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά.)

Μετά από την τελευταία ενέργεια αποστράγγισης πατήστε το **CLOSE** για να ολοκληρωθεί η αφαίρεση αλάτων.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

* Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στον φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης στη συσκευασία. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu. Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από τη χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.

🔊 ΣΙΓΑΣΗ

Πατήστε το εικονίδιο για σίγαση ή κατάργηση σίγασης όλων των ήχων και των συναγεμμών.

🔒 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε το εικονίδιο

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε την οθόνη.
- Σύρετε προς τα πάνω το μήνυμα που εμφανίζεται.

🔧 ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για την επιλογή της λειτουργίας Sabbath και την πρόσβαση στη Διαχείριση ισχύος.

📄 ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.

📶 WI-FI

Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.

📄 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση του "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος", επαναφορά του προϊόντος και για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	 
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	
		Ναι	160 - 200	35 - 90	 
Cookies/ Shortbread (Κουλουράκια)		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	 
		Ναι	135	40 - 60	  
Μικρά κέικ / Muffin (Μάφιν)		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	 
		Ναι	150	40 - 60	  
Choux buns (Σουδάκια)		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	 
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	  
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	 
		Ναι	90	140 - 160 *	  
Πίτσα / Ψωμί / Focaccia (Φοκάτσια)		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	 
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, focaccia (φοκάτσια))		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	  
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	 
		Ναι	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (Αλμυρές πίτες) (vegetable pie (χορτόπιτα), quiche (κις))		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	 
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent (Βολοβάν) / Puff pastry crackers (αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας)		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	 
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	  
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό

Εξαναγκασμένος
αέραςΨήσιμο στον
φούρνο με αέρα

Γκριλ



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4

Εξαναγκασμένος
Αέρας Eco

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / Rabbit (κουνέλι) / Duck (πάπια) 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Turkey (Γαλοπούλα) / Goose (Χήνα) 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / en papillote (σε λαδόκολλα) (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, courgettes (κολοκυθάκια), aubergines (μελιτζάνες))		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Toast (Φρυγανισμένο ψωμί)		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Sausages (Λουκάνικα) / Σουβλάκι / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπούτι αρνίσιο / Shanks (Κότσι)		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Cookies	 Cookies (Μπισκότα)	Ναι	135	50 - 70	
Τάρτες	 Τάρτες	Ναι	170	50 - 70	
Στρογγυλές πίτσες	 Στρογγυλή πίτσα	Ναι	210	40 - 60	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5)/ Λαζάνια (Επίπεδο 3)/Κρέας (Επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)	 Menu	Ναι	190	40 - 120	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints (Γεμιστά κομμάτια ψητά)		—	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (rabbit (κουνέλι), κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 100 *	

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λίστα πινάκων: συνταγές, αν χρειάζεται προθέρμανση, θερμοκρασία (°C), επίπεδο γκριλ, χρόνος ψησίματος (λεπτά), αξεσουάρ και προτεινόμενο επίπεδο ψησίματος. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα ψησίματος για την επιλογή των παρεχόμενων αξεσουάρ, τα οποία θα τοποθετήσετε στα διάφορα ράφια.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό



Εξαναγκασμένος αέρας



Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα



Γκριλ



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Εξαναγκασμένος Αέρας Eco

Whirlpool

ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Επίπεδο ατμού	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Shortbread (Κουλουράκια) / Cookies	ΧΑΜΗΛΟ	—	140 - 150	35 - 55	3
	ΧΑΜΗΛΟ	—	140	30 - 50	4 1
	ΧΑΜΗΛΟ	—	140	40 - 60	5 3 1
Μικρό κέικ / Muffin (Μάφιν)	ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	3
	ΧΑΜΗΛΟ	—	150	30 - 50	4 1
	ΧΑΜΗΛΟ	—	150	40 - 60	5 3 1
Κέικ που φουσκώνουν	ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Παντεσπάνια)	ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia (Φοκάτσια)	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	20 - 40	3
Καρβέλι	ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	70 - 100	3
Μικρό ψωμί	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Μπαγκέτες)	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	3
Ψητές πατάτες	MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	MID	—	180 - 200	60 - 100	3
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	MID	—	160 - 180	60-80	3
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	MID	—	200 - 220	40 - 50	3
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	MID	—	200	55 - 65	3
Μπούτι αρνιού	MID	—	180 - 200	65 - 75	3
Χοιρινό στιφάδο	MID	—	160 - 180	85 - 100	3
Κοτόπουλο / guinea fowl (φραγκόκοτα) / duck (πάπια) 1 - 1,5 kg	MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Κοτόπουλο / guinea fowl (φραγκόκοτα) / duck (πάπια) (κομμάτια)	MID	—	200 - 220	55 - 65	3
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, courgettes (κολοκυθάκια), aubergines (μελιτζάνες))	MID	—	180 - 200	25 - 40	3
Φιλέτο ψαριού	ΥΨΗΛΗ	—	180 - 200	15 - 30	3

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Κατηγορίες τροφίμων		Επίπεδο και αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος	
ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΣΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	Φρέσκα λαζάνια	2 	500 - 3000 γρ.	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα	
	Κατεψυγμένα λαζάνια	2 	500 - 3000 γρ.		
ΚΡΕΑΣ	Βοδινό	Ροστ μπιφ	3 	600 - 2000 γρ.	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
		Χάμπουργκερ	5  4 	1,5 - 3 cm	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 3/5 του χρόνου ψησίματος.
	Χοιρινό	Ψητό χοιρινό	3 	600 - 2500 γρ	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.
		Χοιρινά παιδάκια	5  4 	500 - 2000 γρ.	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
	Κοτόπουλο	Ψητό κοτόπουλο	2 	600 - 3000 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι και καρκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω
		Φιλέτο / στήθος	5  4 	1 - 5 cm	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος
ΠΙΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	Σουβλάκια	5  4 	μία σχάρα	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 1/2 του χρόνου ψησίματος	
	Λουκάνικα και wurstel	5  4 	1,5 - 4 cm	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Γυρίστε το στα 3/4 του χρόνου ψησίματος	
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψητό φιλέτο και φιλέτα ψαριού	Φιλέτα	3  2 	0,5 - 2,5 cm	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Κατεψυγμένα φιλέτα ψαριού	3  2 	0,5 - 2,5 cm	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
	Ψητά θαλασσινά	Χτένια	4 	ένας δίσκος	Καλύψτε με τριμμένο ψωμί και καρκεύστε με λάδι, σκόρδο και μαϊδανό
		Μύδια	4 	ένας δίσκος	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Γαρίδες	4  3 	ένας δίσκος	
Γαρίδες	4  3 	ένας δίσκος			
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Πατάτες	3 	500 - 1500 γρ.	Κόψτε σε κομματάκια, καρκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
		Γεμιστά λαχανικά	3 	100 - 500 γρ. το καθένα	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση
		Άλλα λαχανικά	3 	500 - 1500 γρ.	
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες	3 	1 δίσκος	Κόψτε σε κομματάκια, καρκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
		Ντομάτες	3 	1 δίσκος	Καλύψτε με τριμμένο ψωμί και καρκεύστε με λάδι, σκόρδο και μαϊδανό
		Πιπεριές	3 	1 δίσκος	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα
		Μπρόκολο	3 	1 δίσκος	
		Κουνουπίδι	3 	1 δίσκος	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα
ΑΛΛΑ	3 	1 δίσκος			

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

Κατηγορίες τροφίμων	Επίπεδο και αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος	
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	Παντεσπάνι σε φόρμα	2 	0,5 - 1,2 kg Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος	
	Cookies	3 	0,2 - 0,6 kg Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και δώστε το σχήμα που προτιμάτε. Απλώστε τα μπισκότα σε ένα δίσκο ψησίματος	
	Ζύμη για σου	3 	1 δίσκος Απλώστε ομοιόμορφα στο δίσκο ψησίματος. Αφήστε το να κρυώσει πριν τη χρήση	
	Τάρτα σε φόρμα	3 	0,4 - 1,6 kg Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και διπλώστε την. Γεμίστε με μαρμελάδα και ψήστε	
	Στρούντελ	3 	0,4 - 1,6 kg Ετοιμάστε ένα μείγμα από μήλο σε κύβους, κουκουνάρια, κανέλα και μοσχοκάρυδο. Βάλτε λίγο βούτυρο σε ένα σκεύος, πασπαλίστε με ζάχαρη και ψήστε για 10-15 λεπτά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι	
Πίτα με φρούτα	2 	0,5 - 2 kg Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα		
ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ	2 	800 - 1200 γρ.	Γεμίστε ένα πιάτο πίτας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη συνταγή της	
ΨΩΜΙ	Ψωμάκια 	3 	60 - 150 γρ. το καθένα Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου	
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα 	2 	400 - 600 γρ. το καθένα Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου	
	Μεγάλο ψωμί 	2 	700 - 2000 γρ.	Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος
	Μπαγκέτες 	3 	200 - 300 γρ. το καθένα Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου	
ΠΙΤΣΑ	Λεπτή πίτσα	2 	στρογγυλό - δίσκος Προετοιμάστε τη ζύμη για πίτσα με 150 ml νερό, 15 γρ. φρέσκια μαγιά, 200-225 γρ. αλεύρι, λάδι και αλάτι. Φουσκώστε το χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε υλικά όπως τομάτες, μοτσαρέλα και ζαμπόν	
	Χοντρή πίτσα	2 	στρογγυλό - δίσκος	
	Κατεψυγμένη πίτσα	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 στρώσεις Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/ διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις

επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.
- Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου

καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού.

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τις λειτουργίες "Αποστράγγιση" και "Καθαρισμός αλάτων".

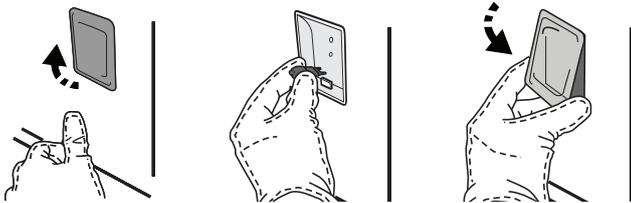
Μετά από μια μεγάλη περίοδο χωρίς να χρησιμοποιείται η λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα + Ατμός", προτείνεται να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος ψησίματος με τον φούρνο άδειο γεμίζοντας εντελώς το δοχείο.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Αφαιρέστε τα ράφια.
- Αφαιρέστε το καπάκι του λαμπτήρα.
- Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
- Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
- Τοποθετήστε ξανά τα ράφια.
- Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

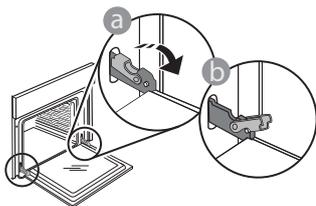
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

Όταν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.



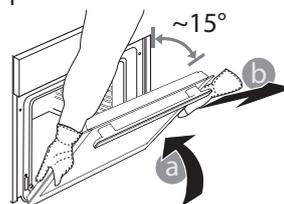
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

- Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



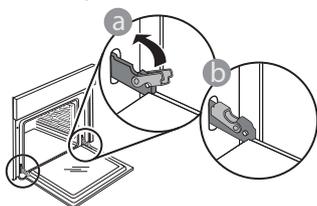
- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

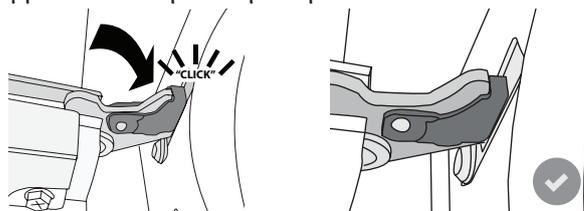


Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

- Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



- Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

WIFI ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

*: Το WiFi δεν διατίθεται στη Ρωσία

Ποια πρωτόκολλα WiFi υποστηρίζονται;

Ο εγκατεστημένος προσαρμογέας υποστηρίζει WiFi b/g/n για Ευρωπαϊκές χώρες.

Ποιες ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν στο λογισμικό του δρομολογητή (router);

Απαιτούνται οι παρακάτω ρυθμίσεις δρομολογητή: 2,4 GHz ενεργοποιημένη, WiFi b/g/n, DHCP και NAT ενεργό.

Ποια έκδοση WPS υποστηρίζεται;

WPS 2,0 ή νεότερη. Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή.

Υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στη χρήση ενός smartphone (ή tablet) με Android ή iOS?

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιο λειτουργικό επιθυμείτε, δεν υπάρχει διαφορά.

Μπορώ να χρησιμοποιήσω την τεχνολογία 3G tethering (πρόσβαση στο διαδίκτυο μέσω κινητού ή άλλης συσκευής) αντί για δρομολογητή;

Ναι, αλλά οι υπηρεσίες cloud έχουν σχεδιαστεί για μόνιμα συνδεδεμένες συσκευές.

Πώς μπορώ να ελέγξω εάν η σύνδεση στο Διαδίκτυο του σπιτιού μου λειτουργεί και η ασύρματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη;

Μπορείτε να αναζητήσετε το δίκτυό σας στην έξυπνη συσκευή σας. Απενεργοποιήστε οποιαδήποτε άλλη σύνδεση δεδομένων πριν δοκιμάσετε.

Πώς μπορώ να ελέγξω αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο οικιακό ασύρματο δίκτυο;

Μεταβείτε στη διαμόρφωση του δρομολογητή σας (βλ. εγχειρίδιο του δρομολογητή) και ελέγξτε αν η διεύθυνση MAC της συσκευής παρατίθεται στη σελίδα ασύρματων συνδεδεμένων συσκευών.

Πού μπορώ να βρω τη διεύθυνση MAC της συσκευής;

Πατήστε "Ρυθμίσεις" και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο WiFi ή κοιτάξτε στη συσκευή σας: Υπάρχει μια ετικέτα που δείχνει τις διευθύνσεις SAID και MAC. Η διεύθυνση Mac (MAC address) αποτελείται από έναν συνδυασμό αριθμών και γραμμάτων που αρχίζει με "88:e7".

Πώς μπορώ να ελέγξω αν είναι ενεργοποιημένη η ασύρματη λειτουργία της συσκευής;

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας και την εφαρμογή 6th Sense Live για να ελέγξετε αν το δίκτυο της συσκευής είναι ορατό και συνδεδεμένο με το cloud.

Υπάρχει κάτι που εμποδίζει το σήμα να φτάσει στη συσκευή;

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές που έχετε συνδέσει δεν χρησιμοποιούν όλο το διαθέσιμο εύρος ζώνης.

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές με δυνατότητα WiFi δεν υπερβαίνουν τον μέγιστο αριθμό που επιτρέπεται από τον δρομολογητή.

Πόσο μακριά πρέπει να είναι ο δρομολογητής από τη συσκευή;

Κανονικά το σήμα WiFi είναι αρκετά ισχυρό για να καλύψει μερικά δωμάτια, αλλά αυτό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένοι οι τοίχοι. Μπορείτε να ελέγξετε την ισχύ του σήματος τοποθετώντας την έξυπνη συσκευή σας δίπλα στη συσκευή.

Τι μπορώ να κάνω εάν η ασύρματη σύνδεση μου δεν φτάνει στη συσκευή;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συγκεκριμένες συσκευές για να επεκτείνετε την κάλυψη WiFi στο σπίτι σας, όπως σημεία πρόσβασης, αναμεταδότες WiFi και γέφυρες μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας (δεν παρέχονται με τη συσκευή).

Πώς μπορώ να βρω τον κωδικό πρόσβασης για το ασύρματο δίκτυό μου;

Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή. Συνήθως υπάρχει ένα αυτοκόλλητο στον δρομολογητή που εμφανίζει τις πληροφορίες που χρειάζεστε για να φτάσετε στη σελίδα ρύθμισης της συσκευής χρησιμοποιώντας μια συνδεδεμένη συσκευή.

Τι μπορώ να κάνω αν ο δρομολογητής μου χρησιμοποιεί το κανάλι WiFi της γειτονιάς;

Αναγκάστε το δρομολογητή να χρησιμοποιήσει το οικιακό σας κανάλι WiFi.

Τι μπορώ να κάνω αν εμφανίζεται στην οθόνη το  ή αν η συσκευή δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με τον οικιακό δρομολογητή;

Η συσκευή μπορεί να έχει συνδεθεί με επιτυχία στον δρομολογητή, αλλά δεν είναι σε θέση να έχει πρόσβαση

στο Διαδίκτυο. Για να συνδέσετε τη συσκευή στο Διαδίκτυο, θα πρέπει να ελέγξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή ή/και του φορέα.

Ρυθμίσεις δρομολογητή: NAT πρέπει να είναι on, το τείχος προστασίας και το DHCP πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένα. Υποστηρίζεται κρυπτογράφηση κωδικού πρόσβασης: WEP, WPA, WPA2. Για να δοκιμάσετε διαφορετική κρυπτογράφηση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή.

Ρυθμίσεις φορέα: Εάν ο πάροχος υπηρεσιών διαδικτύου έχει καθορίσει τον αριθμό των διευθύνσεων MAC που μπορούν να συνδεθούν στο Διαδίκτυο, μπορεί να μην μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή σας στο cloud. Η διεύθυνση MAC μιας συσκευής είναι το μοναδικό αναγνωριστικό της. Ρωτήστε τον πάροχο υπηρεσιών Διαδικτύου για τον τρόπο σύνδεσης των συσκευών, εκτός των υπολογιστών, στο Διαδίκτυο.

Πώς μπορώ να ελέγξω εάν μεταδίδονται δεδομένα;

Αφού ρυθμίσετε το δίκτυο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και, στη

συνέχεια, ενεργοποιήστε τη συσκευή: Ελέγξτε ότι η εφαρμογή εμφανίζει την κατάσταση του UI (Περιβάλλον Χρήστη) της συσκευής.

Ορισμένες ρυθμίσεις χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα για να εμφανιστούν στην εφαρμογή.

Πώς μπορώ να αλλάξω το λογαριασμό Whirlpool αλλά να διατηρήσω τις συσκευές μου συνδεδεμένες;

Μπορείτε να δημιουργήσετε έναν νέο λογαριασμό, αλλά να θυμάστε να καταργήσετε τις συσκευές σας από τον παλιό σας λογαριασμό πριν τις μετακινήσετε στον νέο σας λογαριασμό.

Άλλαξα τον δρομολογητή μου - τι πρέπει να κάνω;

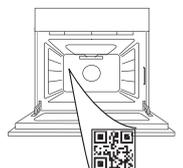
Μπορείτε είτε να διατηρήσετε τις ίδιες ρυθμίσεις (όνομα δικτύου και κωδικό πρόσβασης) είτε να διαγράψετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις από τη συσκευή και να προσαρμόσετε ξανά τις ρυθμίσεις.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". Πατήστε  , πατήστε  και μετά επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Για να το αλλάξετε, πατήστε  , επιλέξτε  "Περισσότερες λειτουργίες" και μετά επιλέξτε "Διαχείριση ισχύος".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.	Πατήστε  , πατήστε  "Info" και μετά επιλέξτε "Αποθήκευση λειτουργίας επίδειξης" για έξοδο.
Το εικονίδιο  εμφανίζεται στην οθόνη.	Ο δρομολογητής WiFi είναι απενεργοποιημένος. Οι ιδιότητες ρυθμίσεων του δρομολογητή έχουν αλλάξει. Οι ασύρματες συνδέσεις δεν φτάνουν στη συσκευή. Ο φούρνος δεν μπορεί να έχει σταθερή παροχή από το οικιακό δίκτυο. Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Ελέγξτε αν ο δρομολογητής WiFi συνδέεται στο διαδίκτυο. Ελέγξτε αν είναι καλή η ισχύς του σήματος WiFi κοντά στη συσκευή. Δοκιμάστε να επανεκκινήσετε τον δρομολογητή. Βλ. παράγραφο "ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ WiFi" Αν έχουν αλλάξει οι ιδιότητες του οικιακού ασύρματου δικτύου, κάντε τη ζευγοποίηση με το δίκτυο: Πατήστε  , πατήστε  "WiFi" και μετά επιλέξτε "Σύνδεση στο δίκτυο".
Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Η απομακρυσμένη ενεργοποίηση δεν επιτρέπεται στη χώρα σας.	Βεβαιωθείτε πριν αγοράσετε εάν στη χώρα σας επιτρέπεται το τηλεχειριστήριο για ηλεκτρονικές συσκευές.

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



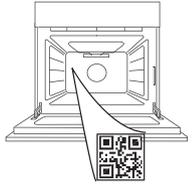
Whirlpool



400011688665

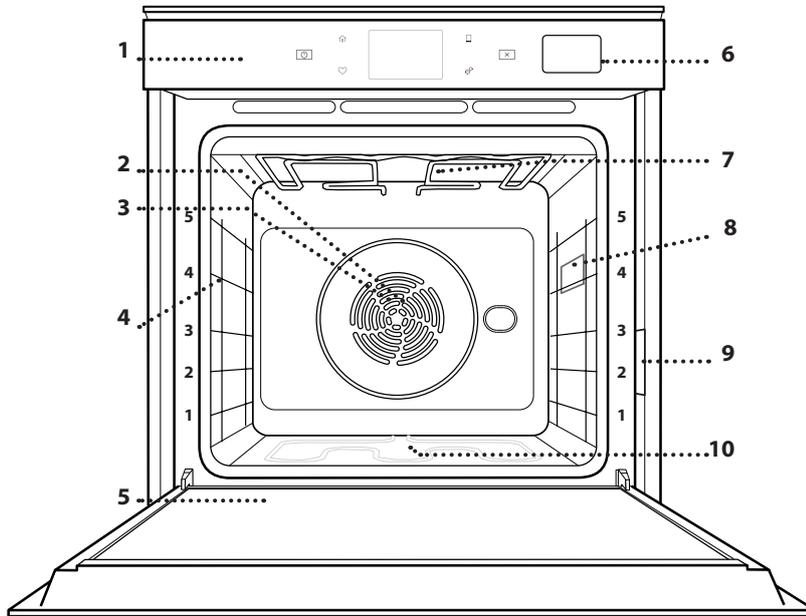

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

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

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**


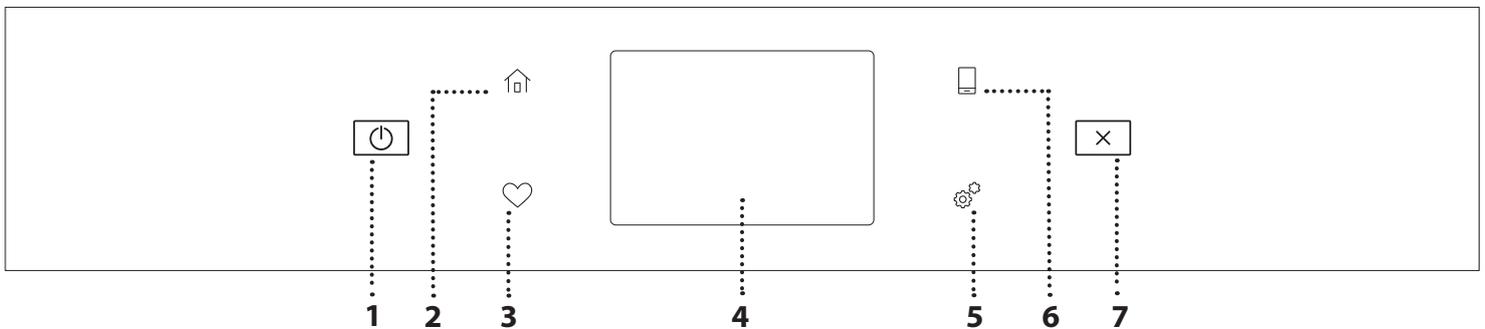
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
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

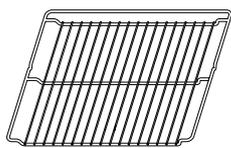
A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

7. MÉGSE

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

TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



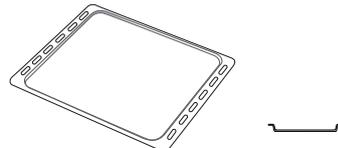
Ételek sütésére vagy edények, sütőformák és egyéb hőálló tartozékok alátámasztására

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



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

SÜTEMÉNYES TEPSI



Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint 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 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 cseppelfogó tálcat és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

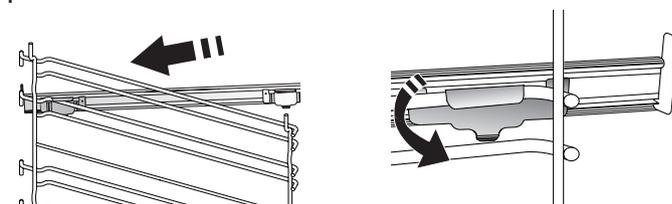
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- 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 visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, 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 sínhez, 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 sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínrel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek 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 kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **TURBOGRILL**
Nagy egybesült húskok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács 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 úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.
- **HŐLÉGBEFÚVÁS + GÖZÖLÉS**
A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy **MAGAS** gőzszintet válasszon hal, **KÖZEPES** szintet hús és **ALACSONY** szintet kenyér és desszertek sütéséhez.
- **COOK 4 FUNKCIÓK**
Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) 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**
Az ételek gyorsabb kiolvasztása. 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 tészták 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 COOKING**
Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húskok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.
- » **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS**
Töltött sülték és húsfiléek 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 ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.
- **FAGYASZTOTT PÉKSÜTEMÉNY**
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



6th SENSE

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

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



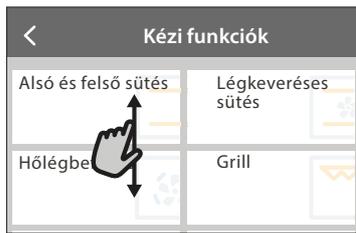
Kiválasztás vagy mentés:

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 mozgathatóságához.



Beállítások mentése vagy továbblépés 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 okoseszközzel. 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 jelerőssége kellően erős-e a sütő 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 vagy iOS verzióval.

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

1. Töltse 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”) lépéseit. 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 amperre 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.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órában 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.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

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

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

IDŐTARTAM

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

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

Ha egy előre beállított sütési 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 sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciókat ételkategóriákra 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 KÉSLELTETÉSE

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

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási 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 előmelegítést ki kell kapcsolni: 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 funkciónak 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 várttól. 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 ugyanígy 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” opciót 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 hozzáférhet 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 végig 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 funkción.
 - 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 ételt, 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 visszaszámlálást.

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 újbóli beállításához.

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

PIROLITIKUS ÖNTISZTÍTÁS

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Három, 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 helyiség 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 gázrőzsája 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 sütőtérből, 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 megkezdje az öntisztítást: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig 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 „KÉSLELTETÉS” 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.



A „Leeresztés” funkció kiválasztása után hajtsa végre a következő műveleteket: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy edényt a leeresztő kifolyó alá, a panel jobb alsó részénél.

Ha elkezdte a leeresztést, tartsa az edényt a helyén a művelet befejezéséig. A teljes leeresztés átlagos időtartama körülbelül 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 mindenképpen 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: VÁRJON, AMÍG LEHŰL”.

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 törölhető, azaz a készülék csak akkor használható tovább, ha elvégezte a tartály ürítését.

• VÍZKÖMENTESÍTÉS

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

A kijelzőn megjelenő <VÍZKÖMENTESÍTÉSI CIKLUS SZÜKSÉGES> üzenet figyelmeztet arra, hogy rendszeresen 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).

„VÍZKÖMENTESÍTSÉN” ÜZENET látható	TEENDŐ
15 gőzpárolási ciklus 22 órányi gőzpárolás	Vízkömentesítés javasolt
20 gőzpárolási ciklus 30 órányi gőzpárolás	Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható

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

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 vízkömentesítési ciklust az elejétől kell megismételni.

» **LEERESZTÉS (max. 3 perc)**

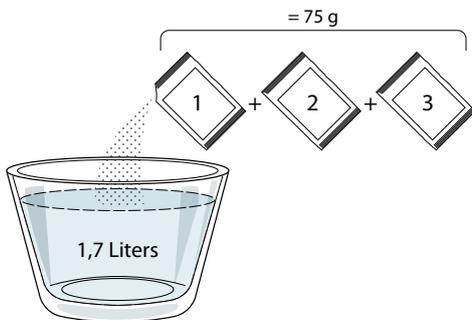
Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A VÍZLEERESZTŐ NYÍLÁS ALÁ> üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint. Ha a tartály üres, a készülék automatikusan a 8/1 LÉPÉSRE ugrik.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen 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: VÁRJON, AMÍG LEHŰL”.

Az edény legalább 2 literes legyen.

» **8/1 LÉPÉS: VÍZKÖMENTESÍTÉS (~120 PERC)**

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



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a **START** gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához.

A vízkömentesítési 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 FELTÖLTVE> 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 vízkömentesítés befejezéséhez.

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

*A sütő gőzölő funkciójának kiváló hatékonyságú karbantartásához a professzionális WPRO vízkömentesítő 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 piacon elérhető más tisztítószerrel 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
Leavened cakes (Kelt sütemények) / Sponge cakes (Piskóta)		Igen	170	30-50	
		Igen	160	30-50	
		Igen	160	30-50	 
Filled cakes (Töltött piték) (cheesecake (sajttorta), rétes, apple pie (almás pite))		Igen	160 - 200	30 - 85	
		Igen	160 - 200	35 - 90	 
Aprósütemények / Shortbread (Keksz)		Igen	150	20 - 40	
		Igen	140	30-50	
		Igen	140	30-50	 
		Igen	135	40-60	  
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	
		Igen	150	30-50	
		Igen	150	30-50	 
		Igen	150	40-60	  
Choux buns (Képviseelőfánk)		Igen	180 - 200	30-40	
		Igen	180-190	35 - 45	 
		Igen	180-190	35 - 45 *	  
Habcsók		Igen	90	110 - 150	
		Igen	90	130 - 150	 
		Igen	90	140 - 160 *	  
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190-250	15 - 50	
		Igen	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220 - 240	25 - 50 *	  
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	
		Igen	250	10 - 20	 
		Igen	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (Sós pite) (vegetable pie (zöldséges pite), quiche)		Igen	180-190	45 - 55	
		Igen	180-190	45-60	 
		Igen	180-190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (leveles tésztából készült sütemények)		Igen	190-200	20-30	
		Igen	180-190	20 - 40	 
		Igen	180-190	20 - 40 *	  

FUNKCIÓK

Alsó és felső
sütés

Hőlégbefúvás

Légkeverés
sütés

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

Eco
hőlégbefúvás

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Lasagne / Flans (felfújtak) / tepsis tészta / cannelloni		Igen	190–200	45–65	3
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110 - 150	2
Csirke / Rabbit (Nyúl) / Duck (Kacsa) 1 kg		Igen	200–230	50–100	3
Turkey (Pulyka) / Goose (Liba) 3 kg		Igen	190–200	80 - 130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40–60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán))		Igen	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Piritós)		-	3 (magas)	3 - 6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Kolbász) / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15 - 30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	2 1
Báránycomb/Shanks (csülök)		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	3
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	3
Aprósütemények	 Aprósütemények	Igen	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	Igen	170	50 - 70	5 4 3 1
Kerek pizza	 Kerek pizza	Igen	210	40–60	5 4 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1 szint)		Igen	190	40 - 120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menu	Igen	190	40-120	5 4 2 1
Lasagne és hús		Igen	200	50 - 100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Töltött sült)		-	200	80 - 120 *	3
Hússzeletek (rabbit (nyúl), csirke, bárány)		-	200	50 - 100 *	3

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

** A sütési idő felénél fordítsa 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 hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül át eléggé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű fém tortaformákat és tepsiket használjon. Ugyancsak használhat jénai tálat és tartozékokat, illetve köedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. 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



Hőlégbefúvás



Légkeveréses
sütés



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco
hőlégbefúvás

Whirlpool

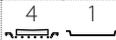
HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZÖLÉS

Recept	Gőzszint	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és tartozékok
Shortbread (Keksz) / Aprósütemények	ALACSONY	-	140-150	35-55	3
	ALACSONY	-	140	30-50	4 1
	ALACSONY	-	140	40-60	5 3 1
Kis méretű torta / Muffin	ALACSONY	-	160-170	30-40	3
	ALACSONY	-	150	30-50	4 1
	ALACSONY	-	150	40-60	5 3 1
Leavened cakes (Kelt tészták)	ALACSONY	-	170-180	40-60	2
Sponge cakes (Piskóta)	ALACSONY	-	160-170	30-40	2
Focaccia	ALACSONY	-	200 - 220	20 - 40	3
Kenyér, vekni	ALACSONY	-	170 - 180	70-100	3
Small bread (Zsemle)	ALACSONY	-	200 - 220	30-50	3
Baguette (Bagett)	ALACSONY	-	200 - 220	30-50	3
Sült burgonya	KÖZEPES	-	200 - 220	50 - 70	3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEPES	-	180 - 200	60-100	3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEPES	-	160 - 180	60-80	3
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEPES	-	200 - 220	40-50	3
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEPES	-	200	55-65	3
Báránycomb	KÖZEPES	-	180 - 200	65-75	3
Pörkölt sertéscsülök	KÖZEPES	-	160 - 180	85-100	3
Csirke / guinea fowl (Gyöngytyúk) / duck (Kacsa) 1-1,5 kg	KÖZEPES	-	200 - 220	50 - 70	3
Csirke / guinea fowl (Gyöngytyúk) / duck (Kacsa) (darabok)	KÖZEPES	-	200 - 220	55-65	3
Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán))	KÖZEPES	-	180 - 200	25-40	3
Halfilé	MAGAS	-	180 - 200	15 - 30	3

Élelmiszer-kategóriák		Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk	
EGYTÁLTÉTEL & SÜLT TÉSZTA	Friss lasagne		500-3000 g	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamel mártást a tetejére, szórja meg sajttal, és pirítsa aranybarnára	
	Fagyasztott lasagna		500-3000 g		
HÚS	Marha	Marhasült		600-2000 g	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldbúzserekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna
		Hamburger	 	1,5-3 cm	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő 3/5-énél fordítsa meg.
	Sertés	Sertéssült		600-2500 g	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldbúzserekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna.
		Sertésoldalas	 	500-2000 g	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
	Csirke	Sült csirke		600-3000 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé
		Filé / Mell	 	1-5 cm	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
	Húskételek	Kebab	 	egy rács	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő felénél fordítsa meg
		Kolbász és virsli	 	1,5-4 cm	Ossza szét egyenletesen a sütőrácsra. A sütési idő 3/4-énél fordítsa meg
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filé és hal	Filé	 	0,5-2,5 cm	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldbúzserekkel ízlés szerint
		Fagyasztott halfilé	 	0,5-2,5 cm	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldbúzserekkel ízlés szerint
	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésűkagyló		egy tálca	Bundázza zsemlemorzzába, ízesítse olajjal, fokhagymával, borssal és petrezselyemmel
		Kagylók		egy tálca	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldbúzserekkel ízlés szerint
		Rákok	 	egy tálca	
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Burgonya		500-1500 g	Darabolja fel, ízesítse olajjal, sóval és zöldbúzserekkel, mielőtt a sütőbe teszi
		Töltött zöldségek		100-500 g/db	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldbúzserekkel ízlés szerint
		Egyéb zöldségek		500-1500 g	
	Csőbensült zöldségek	Burgonya		egy tálca	Darabolja fel, ízesítse olajjal, sóval és zöldbúzserekkel, mielőtt a sütőbe teszi
		Paradicsom		egy tálca	Bundázza zsemlemorzzába, ízesítse olajjal, fokhagymával, borssal és petrezselyemmel
		Paprika		egy tálca	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Szórja meg sajttal és pirítsa aranybarnára
		Brokkoli		egy tálca	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamel mártást a tetejére, szórja meg sajttal, és pirítsa aranybarnára
		Karfiol		egy tálca	
Egyéb		egy tálca			

TARTOZÉKOK

 Sütőrács Sütőtepsi vagy
sütőforma a sütőrácsra Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi
vagy sütőtepsi a sütőrácsra Cseppfelfogó tálca /
Süteményes tepsi Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel

	Élelmiszer-kategóriák	Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	Piskóta sütőformában	 2	0,5-1,2 kg	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Aprósütemények	 3	0,2-0,6 kg	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét a tésztát egyenletesen a kívánt formára. Tegye az aprósüteményt a sütőtepsire
	Fánk	 3	egy tálca	Ossza szét egyenletesen a tepsin. Tálalás előtt várja meg, míg kihűl
	Omlós sütemény formában	 3	0,4-1,6 kg	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét egyenletesen a tésztát, és hajtogassa egy sütőformába. Töltse meg narancslekvárral, és süsse meg
	Rétes	 3	0,4-1,6 kg	Készítsen töltelék 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 véget
	Gyümölcszel töltött pite	 2	0,5-2 kg	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsát, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel
	SÓS SÜTEMÉNYEK	 2	800-1200 g	Egy 8-10 személyes piteformát béleljen ki tésztával, és szurkálja meg egy villával. Töltse meg a tésztát kedvenc töltelékével
KENYÉR	Tekercsek 	 3	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 	 2	400-600 g/db	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Nagy kenyér 	 2	700-2000 g	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján és helyezze egy süteményes tepsibe
	Bagett 	 3	200-300 g/db	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Formázzon bagetteket kelesztés előtt. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
PIZZA	Pizza, vékony	 2	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. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát
	Pizza, vastag	 2	kerek tálca	
	Pizza, fagyasztott	 2  4 1  5 3 1  5 4 2 1	1-4 réteg	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőrácson

TARTOZÉKOK

 Sütőrács

 Sütőtepsi vagy
sütőforma a sütőrácson

 Cseppfelfogó tálca / süteményes teps
vagy sütőtepsi a sütőrácson

 Cseppfelfogó tálca /
Süteményes teps

 Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, 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 törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

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 párákat 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.

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 kattán.
- Tegye vissza a polcvezető síneket.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

- 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.

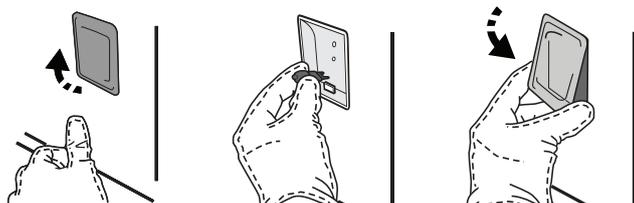
FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkömentesítés” funkciókat.

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

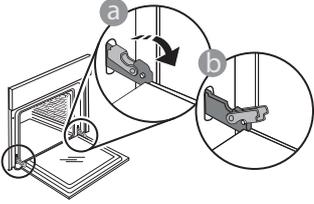
Ne feledje: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálatról.

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

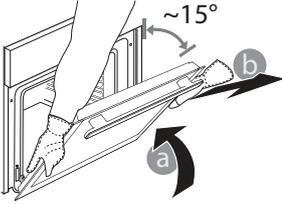


AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

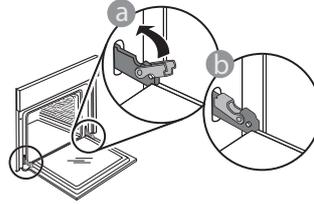


- Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

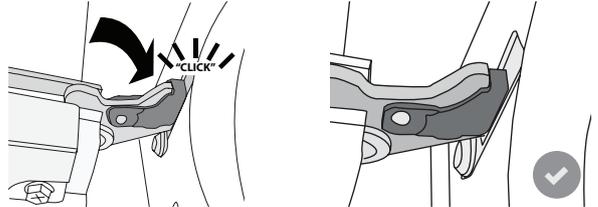


Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

- 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

A WIFI Oroszországban nem elérhető

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 tervezték.

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?

Lépjen 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 találok 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 sáv szélességet.

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 nagyjában 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 találok 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 hozzáférhet 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 tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótitkosítás: 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?

A hálózat beállítása után kapcsolja ki a készüléket, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza a készüléket. Ellenőrizze, hogy az alkalmazás kijelzi-e a készülék felhasználói felületének állapotát.

Bizonyos beállítások esetén néhány másodperc szükséges ahhoz, hogy az adatok megjelenjenek az alkalmazásban.

Hogyan válthatok Whirlpool fiókot úgy, hogy a csatlakozó készülékeim megmaradjanak?

Bármikor létrehozhat új felhasználói fiókot, de mindenképpen törölje a készülékeit a régi fiókból, mivel csak így kapcsolhatók az új fiókhoz.

Kicseréltem a routert, mi a teendő?

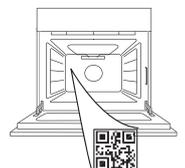
Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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 kilépéshez.
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 elérhetők:

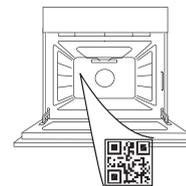
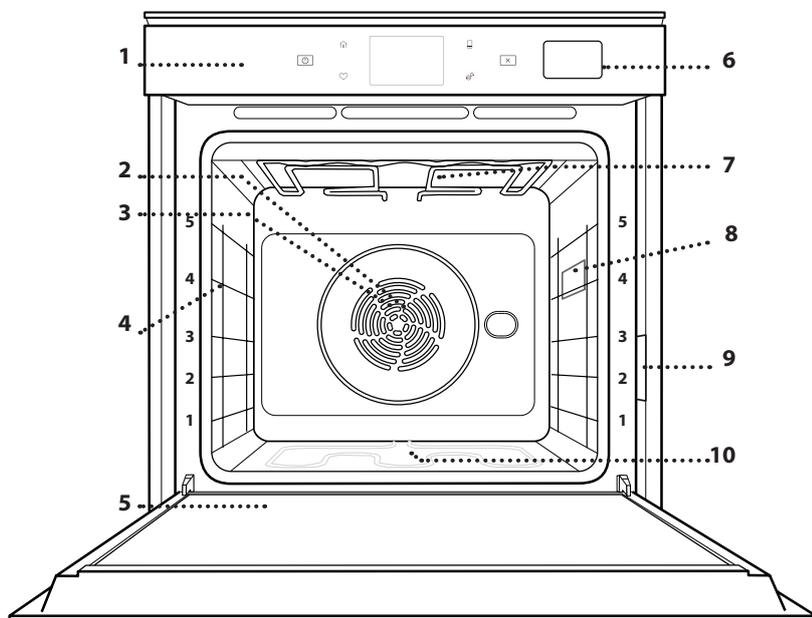
- A készüléken lévő QR-kód használata
- a docs.whirlpool.eu honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



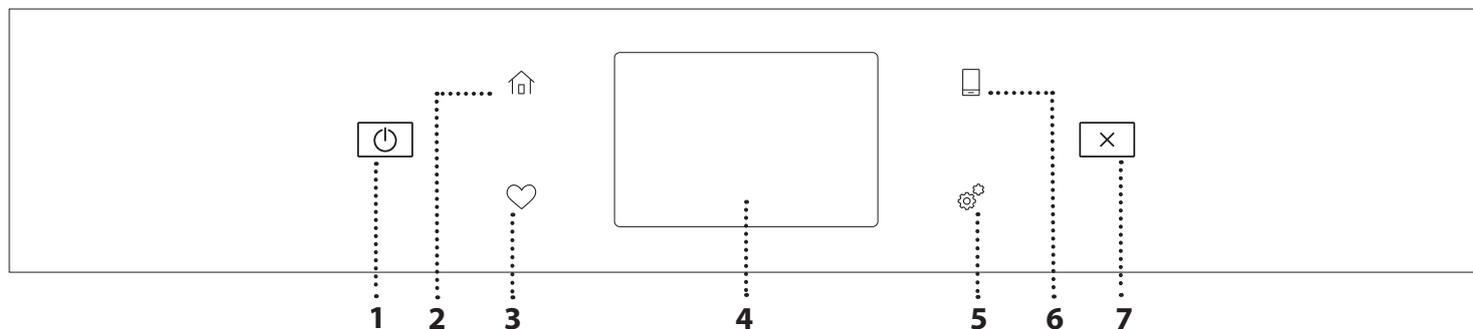
Whirlpool



400011688665

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

1. Vadības panelis
2. Ventilators
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 cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. DISPLEJS**5. RĪKI**

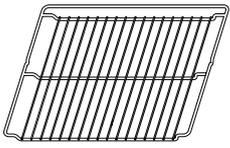
Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

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

Lai pārtrauktu jebkuru cepeškrāsns funkciju, izņemot "Pulkstenu", "Virtuves taimeru" un "Vadības bloķēšana".

PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



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

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



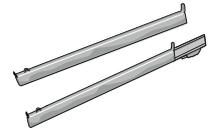
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA



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

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

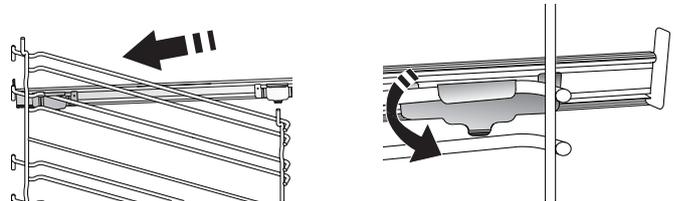
PLAUKTU VADOTNU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

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



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

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



MANUĀLĀS FUNKCIJAS

- **ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
- **STANDARTA REŽĪMS**
Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **GRILĒŠANA**
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
- **ĀTRĀ GRILĒŠANA**
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu 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 ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU 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 ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpusē.
 - » **UZTURĒT SILTU**
Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.
- » **RAUDZĒŠANA**
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.
- » **VIENKĀRŠA GATAVOŠANA**
Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kūksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsns nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- » **MAXI COOKING**
Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.
- » **ECO PIESPIEDU GAISS**
Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.
- **SALDĒTS PĪRĀGS**
Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsns nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



6th SENSE

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

KĀ LIETOT SKĀRIENĒKRĀNU

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



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

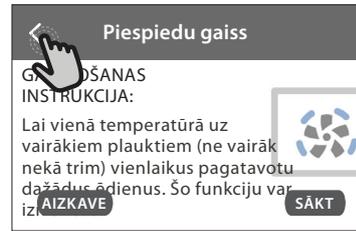


Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".



Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:
Pieskarieties < .



PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

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

1. VALODAS ATLAŠE

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

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

Pieskaroties < , varēs atgriezties iepriekšējā ekrānā.

2. WIFI IESTATĪŠANA

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

- Lai iestatītu savienojumu, 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, izmantojiet savu viedierīci, lai pārbaudītu, vai ierīces tuvumā mājas bezvadu tīkla signāls ir stiprs.

Minimālās prasības.

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

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

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

1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live App

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

2. Izveidojiet kontu

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

3. Reģistrējiet savu ierīci

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

4. Savienojiet ierīci ar WiFi

Sekojiet "skenēt, lai savienotu" procedūras darbībām. Lietotne ļaus jums secīgi veikt visas nepieciešamās darbības, lai savienotu jūsu ierīci ar mājas bezvadu tīklu. Ja jūsu maršrutētājs atbalsta WPS 2,0 (vai augstāku), atlasiet iespēju "MANUĀLI", un pēc tam 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 viedierīces sinhronizācijai ar jūsu ierīci.

MAC adrese tiek attēlota WiFi modulim.

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

3. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

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

4. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRĪŅU

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

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

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

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 piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai leļup.
- 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 jāiestatā. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

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

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

3. 6th SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

- Izvēlieties recepti no saraksta.

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

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

4. SĀKUMA LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

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

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

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

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

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

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

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

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

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

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

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

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

7. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

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

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

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

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

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

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.

Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

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

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

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

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

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

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

PĒC SAGLABĀŠANAS

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

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

IESTATĪJUMU MAIŅA

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

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "REDIĢĒT".
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "NĀKAMAIS": Ekrānā būs redzami jauni raksturlielumi.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas. Favorītu ekrānā jūs varat arī dzēst saglabātās funkcijas:
- Pieskarieties  funkcijā.
- Pieskarieties „IZŅEMT TO”.

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

- Nospiediet .
- Atlasiet  "Preferences".
- Atlasiet "Laiki un datumi".
- Pieskarieties "Jūsu ēdienreizu laiki".
- Ritiniet sarakstu un pieskarieties atbilstošajam laikam.
- Pieskarieties atbilstošajai ēdienreizei, lai to mainītu. Laika nišu iespējams apvienot tikai ar ēdienreizi.

10. RĪKI

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

ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live Whirlpool izmantošanu.

VIRTUVES TAIMERIS

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

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeris:

- Nospiediet .
- Pieskarities .

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

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

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

PYRO PAŠTĪRĪŠANA

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejamas trīs dažāda ilguma paštīrīšanas cikli: Augsta, vidēja, zema. Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

Nepieskarities 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 dobūmā esošās paliekas un pirms Pyro funkcijas izmantošanas notīriet iekšējās durtiņas.
- Izvēlieties kādu no pieejamajiem cikliem atbilstoši savām vajadzībām.
- Pieskarities “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. Pieskarities „AIZKĀVE”, lai iestatītu beigu laiku kā norādīts atbilstošajā sadaļā.

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. Sākot izliešanu, turiet krūzi paredzētajā 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.

• ATKAĻĶOŠANA

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

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

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

Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājam nepieciešama pamatīgāka tvertnes un iekšējā tvaika kontūra tīrīšana.

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 atkaļķošanas cikls jāatkārto no sākuma.

» IZLIEŠANA (līdz 3 min)

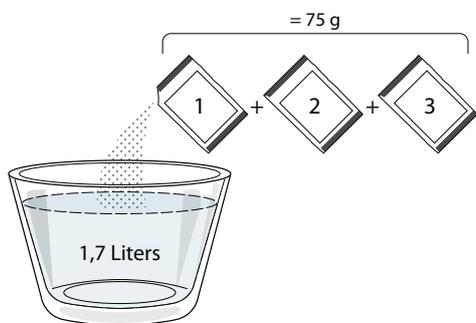
Kad displejā parādās ziņojums <NOVIETOT ZEM IZLIEŠANAS ATVERES TVERTNI>, turpiniet izliešanu, kā aprakstīts sadaļā "Izliešana". Ja tvertnē nav ūdens, ierīce automātiski pāriet pie 1. no 8 darbībām.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārlicinātos, 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: ATKAĻĶOŠANA (~120 MIN)

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



Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet **START** lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu.

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

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

Kad displejā parādās ziņojums <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 atkaļķošanu.

Kad atkaļķošana būs pabeigta, varēsiet izmantot visas tvaika funkcijas.

* WPRO atkaļķotājs 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 tīrīšanas līdzekļus.

IZSLĒGT SKAŅU

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

VADĪBAS BLOĶĒŠANA

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

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai .

Lai izslēgtu bloķēšanu:

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

CITI REŽĪMI

Lai atlasītu režīmu Sabats un pieklūtu 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

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Leavened cakes (Rauga mīklas izstrādājumi)/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	 2
		Jā	160	30 - 50	 2
		Jā	160	30 - 50	 4  1
Pildītas kūkas (cheesecake (siera kūka), strūdele, apple pie (ābolu pīrāgs))		Jā	160 - 200	30 - 85	 3
		Jā	160 - 200	35 - 90	 4  1
Cepumi/Shortbread (smilšu cepumi)		Jā	150	20-40	 3
		Jā	140	30 - 50	 4
		Jā	140	30 - 50	 4  1
		Jā	135	40-60	 5  3  1
Mazas kūkas / Muffin (mafīni)		Jā	170	20-40	 3
		Jā	150	30 - 50	 4
		Jā	150	30 - 50	 4  1
		Jā	150	40-60	 5  3  1
Choux buns (Vēja kūkas)		Jā	180 - 200	30-40	 3
		Jā	180-190	35 - 45	 4  1
		Jā	180-190	35 - 45 *	 5  3  1
Bezē		Jā	90	110 - 150	 3
		Jā	90	130 - 150	 4  1
		Jā	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pica/maize/Focaccia (fokača)		Jā	190-250	15-50	 2
		Jā	190 - 230	20 - 50	 4  1
Pica (plānā, biezā, focaccia (fokača))		Jā	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	 3
		Jā	250	10 - 20	 4  1
		Jā	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Savoury pies (Pīrādziņi) (vegetable pie (dārzeņu pīrāgs), quiche (sāļais pīrāgs))		Jā	180-190	45 - 55	 3
		Jā	180-190	45-60	 4  1
		Jā	180-190	45 - 70 *	 5  3  1
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (kārtainās mīklas cepumi)		Jā	190-200	20 - 30	 3
		Jā	180-190	20-40	 4  1
		Jā	180-190	20 - 40 *	 5  3  1

FUNKCIJAS



Standarta režīms



Piespiedu gaiss



Konvekcijas cepšana



Grilēšana



Ātrā grilēšana



Maxi Cooking



Cook 4



ECO piespiedu gaiss

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

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

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

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

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

FUNKCIJAS

Standarta režīms

Piespiedu gaiss

Konvekcijas cepšana

Grilēšana

Ātrā grilēšana

Maxi Cooking

Cook 4

ECO piespiedu gaiss

Whirlpool

PIESPIEDU GAISS + TVAIKS

Recepte	Tvaika līmenis	Priekšsildīšana	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)	Līmenis un piederumi
Shortbread (Smilšu cepumi)/ 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/Muffin (smalkmaizīte)	ZEMAS INTENSITĀTES	-	160 - 170	30-40	3
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	150	30 - 50	4 1
	ZEMAS INTENSITĀTES	-	150	40-60	5 3 1
Kūkas no raudzētas mīklas	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
Baguette (Bagete)	ZEMAS INTENSITĀTES	-	200-220	30 - 50	3
Cepti kartupeļi	VID.	-	200-220	50-70	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	-	180 - 200	60 - 100	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa (gabalos)	VID.	-	160-180	60-80	3
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	VID.	-	200-220	40 - 50	3
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	VID.	-	200	55 - 65	3
Jēra stilbs	VID.	-	180 - 200	65 - 75	3
Sautēta cūkgaļa	VID.	-	160-180	85 - 100	3
Vista/guinea fowl (pērļu vistiņa)/duck (pīle), 1-1,5 kg	VID.	-	200-220	50-70	3
Vista/guinea fowl (pērļu vistiņa)/duck (pīle) (gabali)	VID.	-	200-220	55 - 65	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (kabači), aubergīnes (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			
	Saldēta lazanja	2	500–3000 g	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu		
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa	3	600 - 2000 g	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas	
		Hamburgers	5 4	1,5 - 3 cm	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 3/5 no gatavošanas laika.	
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa	3	600 - 2500 g	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	
		Cūkgaļas ribiņas	5 4	500 - 2000 g	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika	
	Putnu gaļa	Cepta vistas gaļa	2	600 - 3000 g	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet cepeškrāsnī ar krūtiņu uz augšu	
		Fileja / krūtiņa	5 4	1–5 cm	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika	
	Gaļas ēdieni	Kebabs	5 4	viens režģis	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Apgrieziet, kad pagājušas 1/2 no gatavošanas laika	
		Desas un desiņas	5 4	1,5 - 4 cm	Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Apgrieziet, kad pagājušas 3/4 no gatavošanas laika	
	ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Cepta fileja un zivs	Filejas	3 2	0,5 - 2,5 cm	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas
			Saldēta zivs fileja	3 2	0,5 - 2,5 cm	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas
Grilētas jūras veltes		Eskalopi	4	viena panna	Pārklājiet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķiplokus, piparus un pētersīļus	
		Mīdijas	4	viena panna		
		Garneles	4 3	viena panna	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas	
		Garneles	4 3	viena panna		
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Kartupeļi	3	500–1500 g	Pirms likšanas cepeškrāsnī sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus	
		Pildīti dārzeņi	3	100 - 500 g katrs	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas	
		Citi dārzeņi	3	500–1500 g		
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļi	3	1 panna	Pirms likšanas cepeškrāsnī sagrieziet gabaliņos, pievienojiet eļļu, sāli un zaļumus	
		Tomāti	3	1 panna	Pārklājiet ar rīvmaizi un pievienojiet eļļu, ķiplokus, piparus un pētersīļus	
		Pipari	3	1 panna	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Lai panāktu teicamu apbrūninājumu, pārkaisiet ar sieru	
		Brokoļi	3	1 panna		
		Ziedkāposti	3	1 panna	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu	
Citi	3	1 panna				

PIEDERUMI

Stieņu plaukts

Paplāte vai kūkas veidne uz stieņu plaukta

Notekpannāte/cepešpanna vai paplāte uz stieņu plaukta

Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

	Ēdienu kategorijas	Līmenis un piederumi	Daudzums	Gatavošanas laika informācija
KŪKAS/KONDITOREJA	Biskvīta kūka skārda formā	2	0,5–1,2 kg	Iejaucaiet 500–900 g beztauku mīklas biskvītkūcai. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā
	Cepumi	3	0,2 - 0,6 kg	Iejaucaiet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas
	Plaucētā mīkla	3	1 panna	Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas. Pirms pasniegšanas ļaujiet atdzist
	Pīrāga skārda forma	3	0,4 - 1,6 kg	Iejaucaiet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un ievietojiet veidnē. Iepildiet ievārijumu
	Štrūdele	3	0,4 - 1,6 kg	Sagatavojiet maisījumu no ābolu kubiņiem, ciedru riekstiem, kanēļa un muskatrieksta. Lieciet pannā nedaudz sviesta, apkaisiet ar cukuru un cepiet 10-15 minūtes. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu
	Pīrāgs ar augļu pildījumu	2	0,5- 2 kg	Izklājiet pīrāgu trauku ar mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, kas uzsūktu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli
	SĀLĀS KŪKAS	2	800–1200 g	Rindojiet pīrāgu 8 –10 porcijām ar mīklu un caurduriet to ar dakšīņu, pildiet mīklu atbilstoši iecienītajai receptei
MAIZE	Rolli 1	3	60 - 150 g katrs	Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Sendviču maize skārda formā 1	2	400–600 g katra	Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms mīklas uzrūgšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
	Liela maize 1	2	700 - 2000 g	Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītajai receptei un lieciet uz cepešpannas
	Bagetes 1	3	200 - 300 g katrs	Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet bagetes kukulišus pirms raudzēšanas. Raudzēšanai izmantojiet atbilstošo cepeškrāsns funkciju
PICA	Plāna pica	2	apaļa panna	Iejaucaiet picas mīklu no 150 ml ūdens, 15 g rauga, 200 – 225 g miltu, eļļas un sāls. Raudzējiet, izmantojot atbilstošo cepeškrāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet garnējumu, piemēram, tomātus, mocarella sieru un šķiņķi
	Bieza pica	2	apaļa panna	Iejaucaiet picas mīklu no 150 ml ūdens, 15 g rauga, 200 – 225 g miltu, eļļas un sāls. Raudzējiet, izmantojot atbilstošo cepeškrāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet garnējumu, piemēram, tomātus, mocarella sieru un šķiņķi
	Saldēta pica	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1–4 kārtas	Izņemiet no iepakojuma. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa

PIEDERUMI

Stieplu plaukts

Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta

Notekpaplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta

Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžvētu kondensātu, kas radies, gatavojot 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. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veiktspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkcijas "Ūdens izliešana" un "Atkaļķošana".

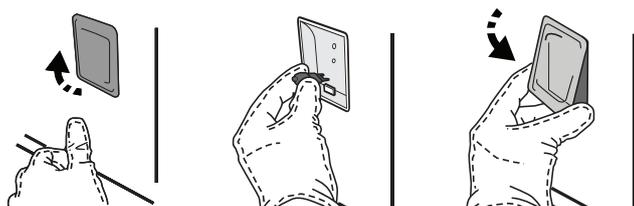
Ja ilgāku laiku nav izmantota funkcija "Forced Air + Steam", ir ļoti ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu tukšai cepeškrāsnij, pilnībā piepildot tvertni.

SPULDZES NOMAĪŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Izņemiet plauktu stiprinājumus.
3. Noņemiet lampas pārsegu.
4. Nomainiet lampu.
5. Uzlieciet lampas pārsegu, stingri piespiežot, līdz tas fiksējas.
6. Ievietojiet atpakaļ plauktu stiprinājumus.
7. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

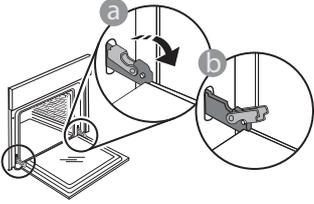
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnspuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

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

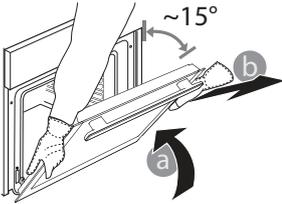


DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

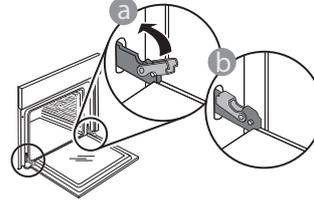


- Pilnībā aizveriet ierīces durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

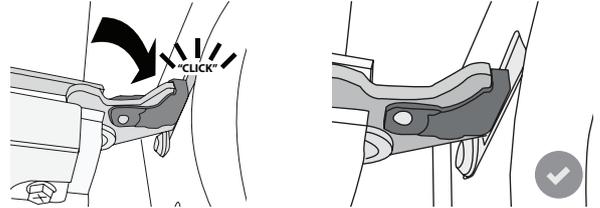


ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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



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



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

WIFI BUJ

Wi-Fi nav pieejams Krievijā

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

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

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

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

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

WPS 2,0 vai jaunāka. Pārbaudiet maršrutētāja dokumentāciju.

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

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai var izmantot mobilo 3G piesaisti maršrutētāja vietā?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.

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

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

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

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

Kur atrast ierīces MAC adresi?

Nospiediet 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 pievienojāt, neizmanto visu pieejamo joslas platumu.

Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots WiFi, 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, piekļuves punktus, WiFi atkārtotājus un elektrolīnijas tiltus (nav ierīces komplektā).

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

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

Kā jārikojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

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

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

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

Operatora iestatījumi: ja jūsu interneta pakalpojumu sniedzējs ir noteicis to konkrētu MAC adresi skaitu, kas var izveidot

savienojumu ar internetu, iespējams, ka nevarēsiet pievienot ierīci mākonim. Ierīces MAC adrese ir ierīces unikālais identifikators. Lūdzu, sazinieties ar savu interneta pakalpojumu sniedzēju, lai uzzinātu, kā pievienot internetam ierīces, kas nav dators.

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas izslēdziet 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, ņemiet vērā, ka ierīces vispirms jānoņem no vecā konta, pirms to pievienošanas jaunajam kontam.

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

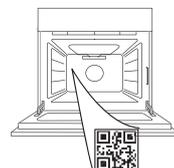
Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

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



Whirlpool

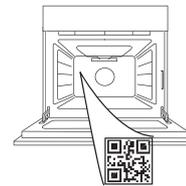


400011688665


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

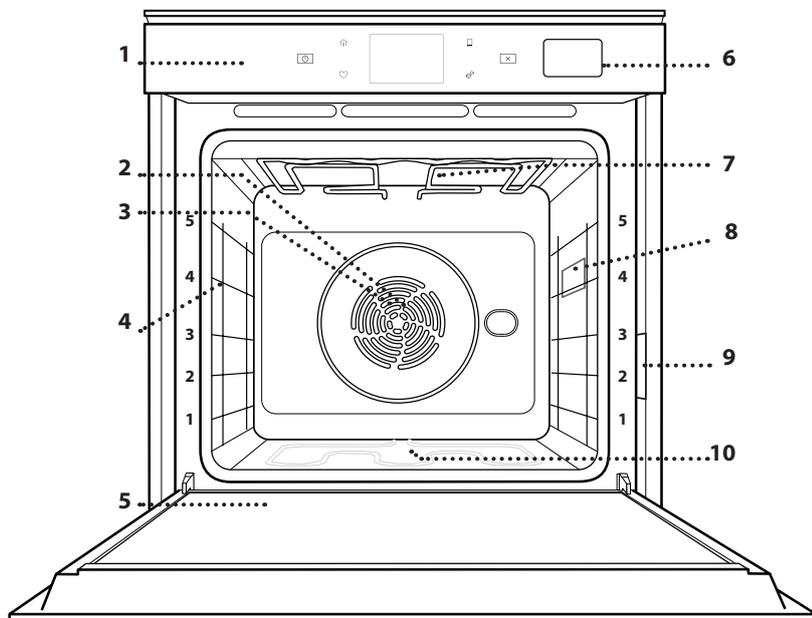
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU



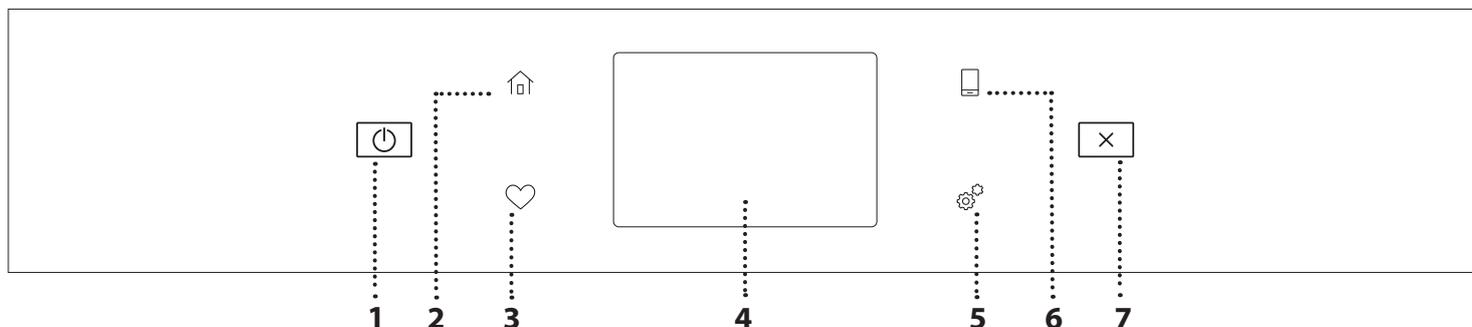
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. EKRANAS

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

6. NUOTOLINIS VALDYMAS

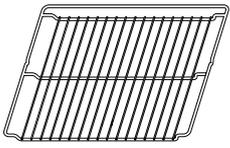
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6th Sense“ programą „Live“.

7. ATŠAUKTI

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

PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



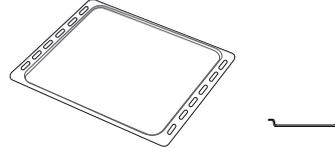
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminių indams

SURINKIMO PADĖKLAS



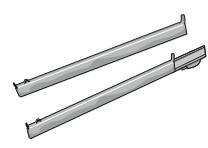
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepiama įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO PADĖKLAS



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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

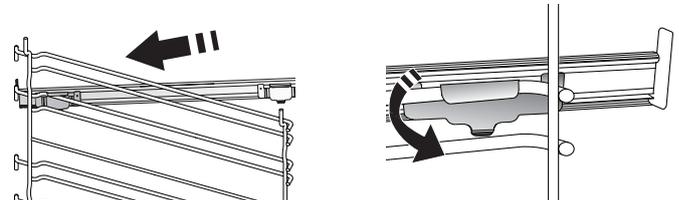
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

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

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



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GAMINIMO FUNKCIJOS



RANKINIU BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

- **GREITAS ĮKAITINIMAS**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **TRADICINIS**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **KEPTI ANT GROTELIŲ**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepa mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **GREITAS KEPIMAS ANT GROTELIŲ**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **KARŠTAS ORAS**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
- **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 rinktis HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepa 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.
- **KONVEKCINIS KEPIMAS**
Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS**
 - » **ATŠILDYTI**
Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
 - » **IŠLAIKYTI ŠILTĄ**
Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.
 - » **TEŠLOS KILDINIMAS**
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, 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**
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.
 - » **EKOLOGIŠKAS KARŠTAS ORAS**
Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
- **ŠALDYTI KEPINIAI**
Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

6th
sense

„6th SENSE“

Suteikia galimybę ruošti bet kokį maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



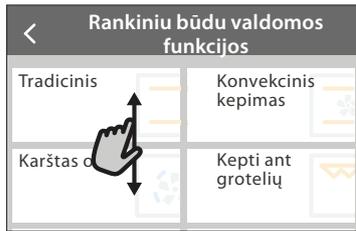
Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



Slinkimas meniu arba sąrašu

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.



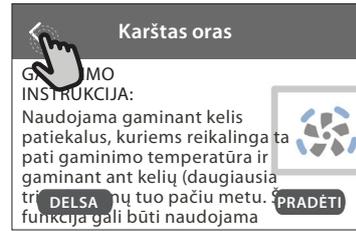
Nustatymo patvirtinimas arba perėjimas į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.



Grįžimas į ankstesnį ekraną

Palieskite < .



NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiniai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

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

Palietę < grįžite į ankstesnį ekraną.

2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

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

- Palieskite NUSTATYTI DABAR ir nustatykite ryšį.

Kitu atveju palieskite PRALEISTI ir galėsite prijungti savo prietaisą vėliau.

KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

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

Minimalūs reikalavimai.

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

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

Belaidis maršruto parinktuvas: 2,4 Ghz „Wi-Fi“ b/g/n.

1. Atsisiųskite „6th Sense“ programą „Live“

Pirmas įrenginio prijungimo žingsnis – programos atsisiuntimas į mobilųjį įrenginį. „6th Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus. „6th Sense“ programą „Live“ galima atsisiųsti iš „iTunes“ arba „Google Play“ parduotuvės.

2. Sukurkite paskyrą

Jei to dar nesate padarę, turėsite susikurti paskyrą. Taip galėsite sukurti savo prietaisų tinklą, galėsite juos peržiūrėti ir valdyti nuotoliniu būdu.

3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą. Jums reikės „Smart Appliance Identifier“ (SAID) numerio, kad galėtumėte užbaigti registracijos procesą. Unikalių numerį rasite prie gaminio pritvirtintoje duomenų lentelėje.

4. Prisijunkite prie „Wi-Fi“

Atlikite paieškos ir prisijungimo nustatymo procedūrą. Programos nurodymai padės prijungti prietaisą prie belaidžio namų tinklo.

Jei maršruto parinktuvas palaiko WPS 2,0 (arba naujesnę versiją), pasirinkite „RANKINIS“ (Rankiniu būdu), tada palieskite „WPS sąranka“: Paspauskite belaidžio maršruto parinktuvo WPS mygtuką, kad būtų užmegztas ryšys tarp šių dviejų įrenginių.

Jei reikia, prietaisą galite prijungti ir rankiniu būdu, naudodamiesi „Search for a network“ (leškoti tinklo).

SAID kodas naudojamas sinchronizuojant išmanųjį įrenginį su jūsų prietaisu.

Parodomas MAC adresas „Wi-Fi“ moduliui.

Prijungimo procedūra reiks pakartoti tik tuo atveju, jei pakeisite maršruto parinktuvo nustatymus (pvz., tinklo pavadinimą, slaptažodį arba duomenų teikėją)

3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą.

Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galėsite pasirinkti „Rankinis“ arba „6th Sense“ funkcijas.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS

- Slinkite per siūlomas reikšmes ir pasirinkite tą, kurios jums reikia.

Jei funkcijoje yra galimybė, galite paliesti  ir suaktyvinti įkaitinimą.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Jei norite nustatyti trukmę, palieskite „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

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

3. NUSTATYKITE „6th SENSE“ FUNKCIJAS

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

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas „MAISTAS NAUDOJANT „6th SENSE“ meniu (žr. atitinkamas lenteles) ir pagal receptų ypatybes „LIFESTYLE“ meniu.

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

4. NUSTATYKITE PRADŽIOS

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

- Palieskite „DELAY“ (DELSA) ir nustatykite reikiamą pradžios laiką.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „ATIDĖJIMO PRADŽIA“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.

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

Norint užprogramuoti atidėtą kepimo pradžios laiką, orkaitės įkaitinimo fazė turi būti išjungta: Orkaitė pamažu pasiekia reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite .

5. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

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

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Norėdami pradėti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite DONE.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Bakstelėkite piktogramą  ir suaktyvinkite arba išjunkite įkaitinimą. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti arba pamašyti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

Prieš pasibaigiant gaminimo procesui orkaite gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

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

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

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

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

IŠSAUGOJUS

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

- Palieskite patiekalų piktogramą ir peržiūrėkite atitinkamus sąrašus
- Slinkite pateiktu sąrašu.
- Palieskite reikiamą receptą arba funkciją.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir įjunkite gaminimą.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „REDAGUOTI“.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Palieskite „TOLIAU“: Ekrane bus rodomos naujos ypatybės.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Mėgstamiausiųjų ekrane galite ištrinti išsaugotas funkcijas:

- Prie funkcijos palieskite .
- Palieskite „PAŠALINTI“.

Galite koreguoti laiką, kuomet rodomi tam tikri patiekalai:

- Paspauskite .
- Pasirinkite  „Parinkty“.
- Pasirinkite „Laikai ir datos“.
- Palieskite „Jūsų valgio laikai“.
- Slinkite sąrašus ir palieskite reikiamą laiką.

- Palieskite reikiamą patiekalą ir jį pakeiskite.

Laiko intervalą galima derinti tik su patiekalu.

10. ĮRANKIAI

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

NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

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

VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas

- Paspauskite .
- Palieskite .

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Palieskite „ATMESTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Palieskite „NUSTATYTI NAUJĄ LAIKMATĮ“ ir vėl nustatykite laikmatį.

ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lempuotę.

VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

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

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

- Jei norite naudoti funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant 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 „PRADĖTI“ 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 vandeniui išleisti, kad rezervuare nesusidarytų nuosėdos. Siekiant užtikrinti optimalų prietaiso veikimą, vandenį rekomenduojame išleisti po kiekvieno orkaitės garų ciklo naudojimo.



Pasirinkę „Išleidimo“ funkciją atlikite nurodytus veiksmus: Atidarykite dureles ir padėkite didelį indą po išleidimo antgaliu, kuris yra prie apatinio dešiniojo ekrano kampo. Prasadėjus išleidimui nepatraukite indo, kol operacija nebus baigta. Vidutinė viso išleidimo trukmė

yra apie trys minutės.

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

Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. PALAUKITE, 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 galėsite 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“ parodomas po	KĄ DARYTI
15 gaminimo garuose ciklą	Rekomenduojame atlikti kalkių šalinimą
22 val. trukmės gaminimo garuose	
20 gaminimo garuose ciklą	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.

» IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

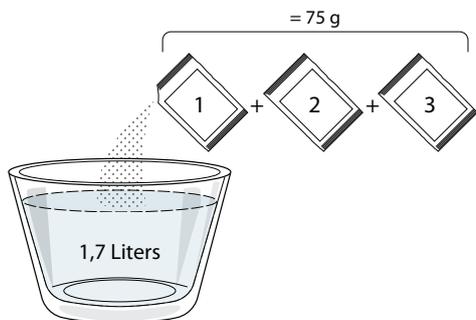
Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDA PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu. Jei talpykloje vandens nėra, prietaisas automatiškai pereis prie 1 VEIKSMO IŠ 8.

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

Ašotėlio 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 orkaitės 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 rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

» 2 VEIKSMAS IŠ 8: IŠLEIDIMAS (iki 3 min.)

Kai ekrane pamatysite raginimą <PASTATYKITE INDA PO IŠLEIDIMO ANGA>, išleidimo užduotį tęskite 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 geriamąjį 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 galėsite naudotis visomis garų funkcijomis.

* WPRO kalkių šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų neprikaištingai. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais naudojimo nurodymais. Norėdami 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 liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Užrakto suaktyvinimas:

- Palieskite piktogramą.

Užrakto išjungimas:

- Palieskite ekraną.
- Perbraukite aukštyn rodomame 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 demonstracinį režimą“, gaminys nustatomas iš naujo ir apie jį gaunama daugiau informacijos.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (cheesecake (sūrio pyragas), strudel (štrudelis), apple pie (obuolių pyragas))		Taip	160–200	30–85	
		Taip	160–200	35 - 90	
Sausainiai / Shortbread (trapios tešlos kepiniai)		Taip	150	20 - 40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / Muffin (bandelės)		Taip	170	20 - 40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Choux buns (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 / Focaccia (itališka duonelė)		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20 - 50	
Pica (plonapadė, storapadė, focaccia (itališka duonelė))		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15–30	
Savoury pies (Pikantiški pyragai) (vegetable pie (daržovių pyragas), quiche (apkepas su įdaru))		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45 - 70 *	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai)		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20 - 40	
		Taip	180–190	20 - 40 *	

FUNKCIJOS



Tradicinis



Karštas oras



Konvekcinis
kepinimas



Kepti ant
grotelių



Turbogrilis



Maxi Cooking



Cook 4



Ekologiškas
karštas oras

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	3
Ėriena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110 - 150	2
Vištiena / Rabbit (triušiena) / Duck (antiena) 1 kg		Taip	200–230	50–100	3
Turkey (Kalakutiena) / Goose (žąsiena) 3 kg		Taip	190–200	80 - 130	2
Kepta žuvis / en papillote (žuvis folijoje) (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), aubergines (baklažanai))		Taip	180–200	50 - 60	2
Toast (Skrebutis)		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Dešrelės), kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	5 4
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	2 1
Ėriuko koja / Shanks (kojos)		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	3
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	3
Sausainiai	Sausainiai	Taip	135	50–70	5 4 3 1
Tartaletės	Tartaletės	Taip	170	50–70	5 4 3 1
Apvali pica	Apvali pica	Taip	210	40–60	5 4 2 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	5 3 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	Menu	Taip	190	40–120	5 4 2 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Įdaryti dideli mėsos gabalai)		-	200	80 - 120 *	3
Mėsos pjausniai (rabbit (triušiena), vištiena, ėriena)		-	200	50–100 *	3

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMIS

Lentelių sąrašas: receptai, jei reikalingas išankstinis įkaitinimas, temperatūra (°C), kepinimo lygis / gaminimo laikas (min.), priedai ir gaminimui siūlomi lygiai. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepamąsias skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.

FUNKCIJOS



Tradicinis



Karštas oras



Konvekcinis
kepinimas



Kepti ant
grotelių



Turbogrilis



Maxi Cooking



Cook 4



Ekologiškas
karštas oras

Whirlpool

KARŠTAS ORAS IR GARAI

Receptas	Garų lygis	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Shortbread (Trapios tešlos kepiniai) / sausainiai	MAŽAS	-	140 - 150	35-55	
	MAŽAS	-	140	30-50	
	MAŽAS	-	140	40-60	
Mažas pyragas / Muffin (bandelės)	MAŽAS	-	160 - 170	30-40	
	MAŽAS	-	150	30-50	
	MAŽAS	-	150	40-60	
Mieliniai pyragai	MAŽAS	-	170-180	40-60	
Biskvitinis pyragas	MAŽAS	-	160 - 170	30-40	
Focaccia (Fokačija)	MAŽAS	-	200-220	20 - 40	
Duonos kepalas	MAŽAS	-	170 -180	70 - 100	
Duonelė	MAŽAS	-	200-220	30-50	
Baguette (Prancūziškas batonas)	MAŽAS	-	200-220	30-50	
Keptos bulvės	VID.	-	200-220	50-70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	-	180-200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	VID.	-	160-180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	-	200-220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	-	200	55 - 65	
Ėriuko koja	VID.	-	180-200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškinys	VID.	-	160-180	85 - 100	
Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) 1-1,5 kg	VID.	-	200-220	50-70	
Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) (gabaliukai)	VID.	-	200-220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), auberginės (baklažanai))	VID.	-	180-200	25 - 40	
Žuvies filė	DIDELIS	-	180-200	15-30	

GAMINIMO LENTELĖ

Maisto produktų kategorijos		Lygis ir priedai	Kiekis	Gaminimo informacija	
TROŠKINIMAS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežia lazanija		500–3000 g		
	Šaldyta lazanija		500–3000 g	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų	
MĖSA	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.
	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
	Paukštiena	Kepta vištiena		600–3000 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinėlė į viršų
		Filė / krūtinėlė	 	1–5 cm	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 2/3 gaminimo laiko
	Mėsos patiekalai	Kebabas	 	vienerios grotelės	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Apverskite praėjus 1/2 gaminimo laiko
		Dešrelės ir dešros	 	1,5–4 cm	Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Apverskite praėjus 3/4 gaminimo laiko
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir žuvis	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
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės		vienas padėklas	Apvoliokite džiuvesėliuose ir apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnaku, pipirais ir petražolėmis
		Midijos		vienas padėklas	
		Krevetės	 	vienas padėklas	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis
Didžiosios krevetės	 	vienas padėklas			
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės		500–1500 g	Prieš dėdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pabarstykite druska ir žolelėmis
		Įdarytos daržovės		100–500 g kiekvienas	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis
		Kitos daržovės		500–1500 g	
	Daržovių apkepas	Bulvės		1 padėklas	Prieš dėdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pabarstykite druska ir žolelėmis
		Pomidorai		1 padėklas	Apvoliokite džiuvesėliuose ir apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnaku, pipirais ir petražolėmis
		Pipirai		1 padėklas	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Pabarstykite sūriu, kad tobulai apskrustų
		Brokoliai		1 padėklas	
		Žiedinis kopūstas		1 padėklas	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų
Kita		1 padėklas			

PRIEDAI



Grotelių Lentyna



Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda



Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

	Maisto produktų kategorijos	Lygis ir priedai	Kiekis	Gaminimo informacija
PYRAGAI IR PYRAGAICIAI	Biskvit. pyrag.formoje	 2	0,5–1,2 kg	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą
	Sausainiai	 3	0,2–0,6 kg	Pagaminkite tešlą iš 500 g miltų, 200 g sūdyto sviesto, 200 g cukraus ir 2 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Ištieskite tešlą ir formuokite, kaip jums patinka. Išdėliokite sausainius ant kepimo skardos
	Plikyti pyragaičiai	 3	1 padėklas	Tolygiai išdėliokite ant kepimo padėklo. Prieš naudodami palaukite kol atauš
	Tartaletė skardoje	 3	0,4–1,6 kg	Pagaminkite tešlą iš 500 g miltų, 200 g sūdyto sviesto, 200 g cukraus ir 2 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Ištieskite tešlą ir sulenkite ją skardoje. Pridėkite marmelado
	Štrudelis	 3	0,4–1,6 kg	Pasiruoškite pjaustytų obuolių, kedro riešutų, cinamono ir muskato riešutų mišinį. Patepkite skardą sviestu, pabarstykite cukrumi ir gaminkite 10–15 min. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį
	Vaisinis pyragas	 2	0,5–2 kg	Pyrago indą išklorkite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu
	SŪRŪS PYRAGAI	 2	800–1200 g	Išklorkite tešla 8–10 porcijų pyrago indą, subadykite tešlą šakute. Tešlą ruoškite pagal savo mėgstamą receptą
DUONA	Bandelės 🍞	 3	60–150 g kiekvienas	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite bandeles prieš kildinimą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
	Sumuštinis skardoje 🍞	 2	400–600 g kiekvienas	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant kilti, sudėkite į kepimo indą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
	Didelis duonos kepalas 🍞	 2	700–2000 g	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą receptą ir padėkite ant kepimo padėklo
	Prancūziški batonai 🍞	 3	200–300 g kiekvienas	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite ilgus batonus prieš kildinimą. Kildinimui naudokite specialią orkaitės funkciją
PICA	Pica, plona	 2	apvalus padėklas	Paruoškite picos tešlą iš 150 ml vandens, 15 g mielių, 200–225 g miltų, aliejaus ir druskos. Kildinkite naudodami specialią orkaitės funkciją. Tešlą paskleiskite ant plonai riebalais ištepto kepimo dėklo. Uždėkite garnyro, pavyzdžiui, pomidorų, mocarelos sūrio ir kumpio
	Pica, stora	 2	apvalus padėklas	
	Šaldyta pica	 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1	1–4 sluoksniai	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai išdėstykite ant grotelių

PRIEDAI

 Grotelių Lentyna

 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos

 Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite 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.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Vand. išleid.“ ir „Nuosėdų šal.“ funkcijas.

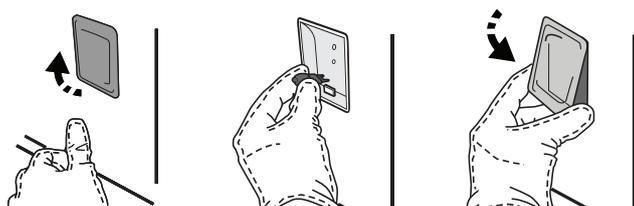
Jei ilgą laiką nenaudojote „Priverstinis oro srautas + Garai“ funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaitėi ir visiškai užpildžius rezervuarą.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Išimkite skersines groteles.
3. Nuimkite lemputės gaubtą.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Uždėkite lemputės gaubtą stipriai paspausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Įstatykite skersines groteles.
7. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

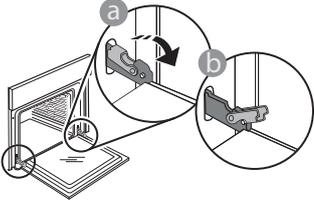
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

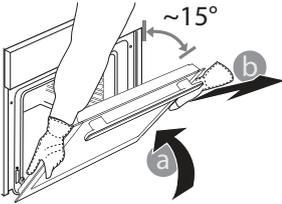


DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

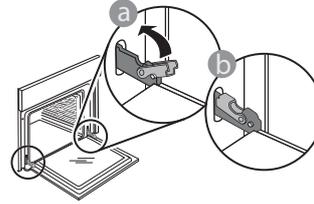


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

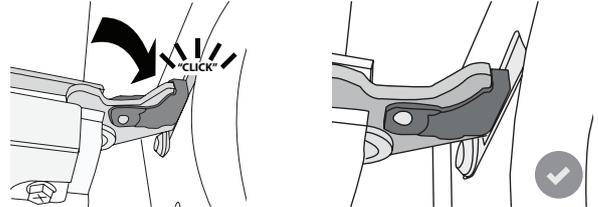


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

- Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



- Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.



- Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

„WI-FI“ DUK

„Wi-Fi“ funkcija Rusijoje nepasiekiamo

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

Įdiegtas „Wi-Fi“ adapteris palaiko „Wi-Fi“ b/g/n Europos šalyse.

Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?

Būtinai toliau nurodyti maršruto parinktuvo nustatymai. 2,4 GHz įjungtas, „Wi-Fi“ b/g/n . DHCP ir NAT suaktyvintas.

Kuri WPS versija yra palaikoma?

WPS 2.0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

Ar yra skirtumų, jei naudojamas „Android“ arba „iOS“ naudojantis išmanusis telefonas (arba planšetinis kompiuteris)?

Galite naudoti operacinę sistemą, kurį jums patinka, skirtumo nėra.

Ar galima naudoti susiejimą mobiliuoju 3G ryšiu, o ne naudojant maršruto parinktuvą?

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.

Kaip galėčiau patikrinti, ar mano namų interneto ryšys veikia ir belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Tinklo paiešką galite atlikti naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu. Prieš bandydami nepamirškite išjungti visų kitų duomenų ryšių.

Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr., maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar

prietaiso MAC adresas yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašė.

Kur rasti prietaiso MAC adresą?

Paspauskite „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. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas, „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepriedamas).

Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

Ką daryti, jei mano maršruto parinktuvas naudoja kaimynų „Wi-Fi“ kanalą?

Priverskite maršruto parinktuvą naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba 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 įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Operatoriaus nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas

nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite įrenginį. Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.

Kaip galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiu daryti?

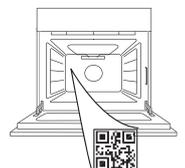
Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. Paspauskite  , palieskite  ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Jei norite pakeisti, paspauskite  , pasirinkite  „Daugiau režimų“ ir tada pasirinkite „Energijos“.
Orkaitė nekaista.	Veikia demonstracinis režimas.	Paspauskite  , palieskite  „Informacija“, tada pasirinkite „Išsaugoti demonstracinį režimą“, kad iš jo išeitumėte.
Ekrane rodoma  piktograma.	„Wi-Fi“ maršruto parinktuvas yra išjungtas. Pasikeitė maršruto parinktuvo nustatymų ypatybės. Belaidis ryšys nepasiekia prietaiso. Orkaitei nepavyksta užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklu. Ryšys nepalaikomas.	Patikrinkite, ar „Wi-Fi“ maršruto parinktuvas prijungtas prie interneto. Patikrinkite, ar prie prietaiso geras „Wi-Fi“ signalo stiprumas. Pabandykite iš naujo paleisti maršruto parinktuvą. Žr. skyrių „DUK „Wi-Fi““. Jei pasikeitė namų belaidžio tinklo ypatybės, atlikite susiejimą su tinklu iš naujo: Paspauskite  , palieskite  , „Wi-Fi“ ir pasirinkite „Prisijungti prie tinklo“.
Ryšys nepalaikomas.	Nuotolinis valdymas jūsų šalyje negalimas.	Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jūsų šalyje leidžiamas nuotolinis elektronikos prietaisų valdymas.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Whirlpool

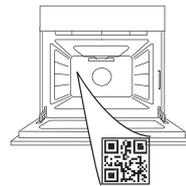


400011688665


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL

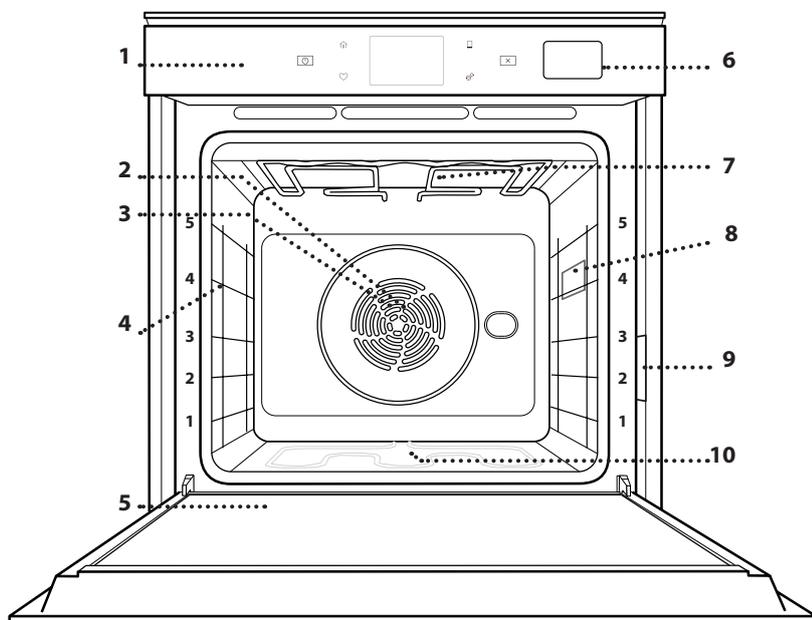
W celu uzyskania kompleksowej pomocy,
prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie
www.whirlpool.eu/register

**W CELU UZYSKANIA
SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI,
NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA
URZĄDZENIU**



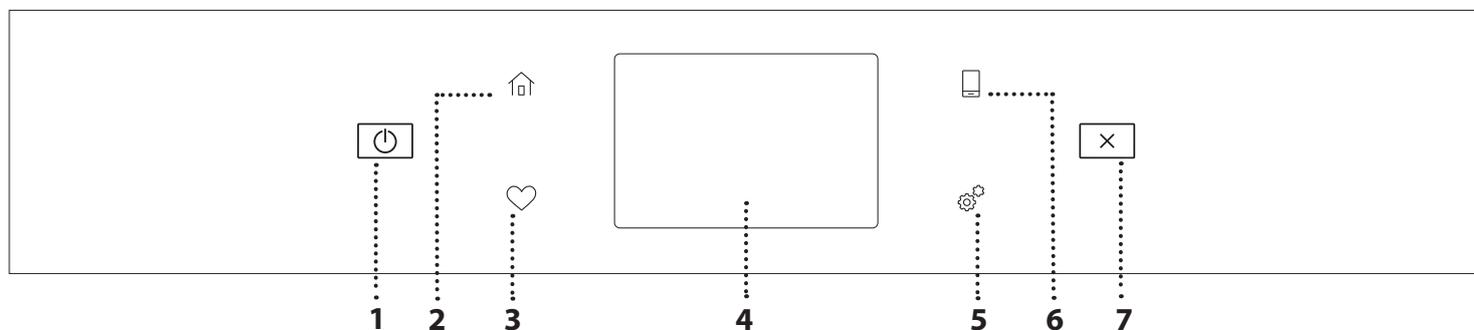
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcję bezpieczeństwa.**

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
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

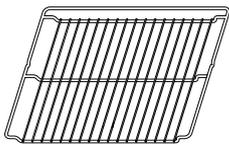
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

AKCESORIA

RUSZT



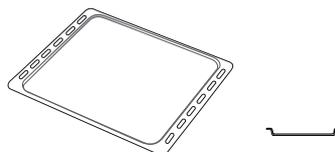
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZINY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwaną go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

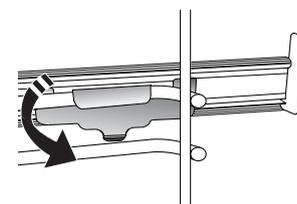
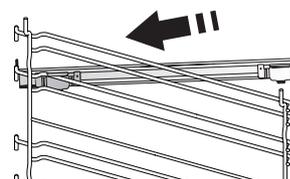
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwiają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE RĘCZNE

- **SZYBKIE NAGRZEW**
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **KONWENCJONALNE**
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **GRILL**
Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.
- **TURBO GRILL**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **TERMOOBIEG**
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.
- **TERMOOBIEG + 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.
- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**
Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **FUNKCJE SPECJALNE**
 - » **ROZMRAŻANIE**
Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
 - » **UTRZYMAJ CIEPŁE**
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.
 - » **WYRASTANIE**
Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.
 - » **WYGODA**
Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.
 - » **MAXI COOKING**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
 - » **TERMOOBIEG ECO**
Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- **MROŻONY WYPIEK**
Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



6th SENSE

Funkcja ta umożliwi w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA

Aby wybrać lub zatwierdzić:
Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



Aby przewinąć menu lub listę:
Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

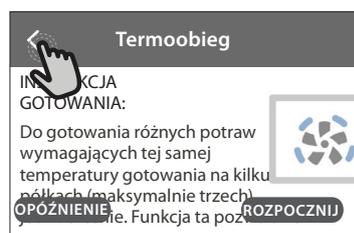


Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.



Aby powrócić do poprzedniego ekranu:
dotknąć < .



PIERWSZE UŻYCIĘ

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeprowadzić palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Dotknięcie < umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live pozwala na zdalną obsługę piekarnika z urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanego urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ”, aby rozpocząć konfigurację połączenia.

W przeciwnym razie dotknąć „POMIŃ”, aby odłożyć połączenie urządzenia na później.

W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia.

Minimalne wymagania.

Urządzenie mobilne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na app store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Bezprzewodowy router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6th Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6th Sense Live ze sklepu iTunes Store lub Google Play Store.

2. Utworzenie konta

Jeśli jeszcze nie zostało to zrobione należy utworzyć konto. Umożliwi to połączenie posiadanych urządzeń w sieć oraz ich zdalny podgląd i sterowanie.

3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze

wskazówkami aplikacji. Potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID), aby zakończyć proces rejestracji. Unikalny numer można znaleźć na tabliczce znamionowej dołączonej do urządzenia.

4. Podłączenie do WiFi

Postępować zgodnie z procedurą scan-to-connect (skanowanie w celu połączenia). Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączenia urządzenia do bezprzewodowej sieci domowej.

Jeśli posiadany router obsługuje WPS 2,0 (lub wyższy), wybrać „RĘCZNE”, a następnie dotknąć „Konfiguracja WPS”: W bezprzewodowym routerze 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 dłuższej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

4. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE

1. WYBIERANIE FUNKCJI

- Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Ręczne a funkcjami 6th Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZIOM GRILLA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żadaną wartość.

Jeśli pozwala na to dana funkcja można dotknąć , aby aktywować nagrzewanie wstępne.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania pieczenia, dotknąć „Ustaw czas gotowania”.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania pieczenia podczas pieczenia i dalej zarządzać ręcznie końcowym etapem pieczenia, dotknąć ustawionego czasu trwania pieczenia i wybrać „STOP”.

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6th SENSE

Funkcje 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje wyświetlają się według kategorii jedzenia w menu „POTRAWA 6th SENSE” (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu „LIFESTYLE”.

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia pieczenia.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknąć „OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Aby zaprogramować opóźniony czas rozpoczęcia gotowania, faza nagrzewania piekarnika musi być wyłączona: Piekarnik będzie stopniowo nagrzewał się do wymaganej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknąć .

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

- Nacisnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby rozpocząć pieczenie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

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, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknąć , aby zapisać wydłużenie pieczenia.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu działania funkcji dotknąć , aby zapisać ją w Ulubionych. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień. Wyświetlacz umożliwi zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.
- Dotknąć „ULUBIONE”, aby zapisać funkcję.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikony posiłków, aby zobaczyć odpowiednie listy
- Przewinąć zaproponowaną listę.
- Dotknąć żądanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby rozpocząć pieczenie.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „EDYCJA”.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „DALEJ”: Wyświetlacz pokaże nowe właściwości.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Na ekranie Ulubionych można również usuwać funkcje, które zostały zapisane:

- Dotknąć  na danej funkcji.
- Dotknąć „USUŃ TO”.

Można również dostosować godzinę, o której są wyświetlane różne posiłki:

- Nacisnąć .
- Wybrać  „Preferencje”.
- Wybrać „Godziny i daty”.
- Dotknąć „Twoje godziny posiłków”.
- Przewinąć listę i dotknąć odpowiedniej godziny.
- Dotknąć nazwy odpowiedniego posiłku, aby go zmienić.

Możliwe będzie połączenie przedziału czasowego jedynie z posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu 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 .

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknąć „ODRZUC”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.

OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

SAMOCZYSZCZENIE PIROLITYCZNE

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Dostępne są trzy cykle samoczyszczenia o różnej długości: Długi, Średni, Krótki. Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu 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 samoczyszczenia (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 rozpocznie cykl samoczyszczenia i drzwiczki zostaną automatycznie zamknięte: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

Po wybraniu cyklu 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 cyklu gotowania na parze.



Po wybraniu funkcji „Opróżnianie” wykonać wskazane działania: Otworzyć drzwiczki i włożyć duży dzbanek pod dyszę spustową znajdującą 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 cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST ZA GORĄCA: 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>; prosby 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 cyklu odkamieniania (patrz tabela poniżej).

KOMUNIKAT „ODKAMIENIAJ” pojawia się po	CO ROBIĆ
15 cyklach gotowania na parze 22 godzinach gotowania na parze	Zaleca się odkamienianie
20 cyklach gotowania na parze 30 godzinach gotowania na parze	Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania

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.)

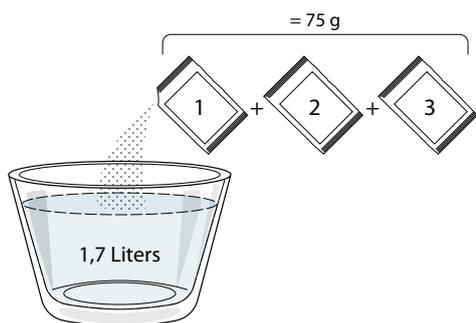
Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD OTWÓR SPUSTOWY WODY>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie. Jeżeli zbiornik nie zawiera wody, urządzenie automatycznie pominie tę operację, aby przejść do KROKU 1 Z 8.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST ZA GORĄCA: 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 (odpowiadające 75 g) specjalnego odkamieniacza WPRO* do piekarników do 1,7 litra wody pitnej w temperaturze otoczenia.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany 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>, włączyć 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 zalecanym 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 jakiegokolwiek 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 wyłączenia „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / Sponge cakes (biszkopty)		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	
Ciasta z nadzieniem (cheesecake (sernik), strudel, apple pie (szarlotka))		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	35 - 90	
Ciasteczka / Shortbread (Krucze ciasteczka)		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	
		Tak	135	40-60	
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	40-60	
Choux buns (Ptyisie)		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	
		Tak	90	140 - 160 *	
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	
		Tak	220 - 240	15 - 30	
Savoury pies (Tarty słone) (vegetable pie (warzywna), quiche)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	
Vols-au-vent (Nadziewane ciasto francuskie)/ Puff pastry crackers (przekąski z ciasta ptysiowego)		Tak	190-200	20-30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania/ Flan/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni		Tak	190-200	45-65	

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg



Piec. Konwek.



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Termoobieg
Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	3
Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórą) 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kurczak / Rabbit (królik) / Duck (kaczka) 1 kg		Tak	200-230	50-100	3
Turkey (Indyk) / Goose (gęś) 3 kg		Tak	190-200	80 - 130	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40-60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinie), aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety rybne / Stek		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Kiełbaski)/ Kebab/ żeberka/ hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ Shanks (golonka)		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Ciasteczka	 Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	 Tarty	Tak	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza okrągła	 Pizza okrągła	Tak	210	40-60	5 4 2 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	 Menu	Tak	190	40 - 120	5 4 2 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i Vegetables (warzywa)		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Nadziewane i pieczone kawałki mięsa)		-	200	80 - 120 *	3
Plastry mięsa (rabbit (królik), kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 *	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

Lista z tabeli: przepisy, jeśli nagrzewanie wstępne jest wymagane, temperatura (°C), poziom grilla, czas pieczenia (minuty), akcesoria oraz sugerowany poziom pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg



Piec. Konvek.



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Termoobieg
Eco

Whirlpool

TERMOOBIEG + PARA

Przepis	Poziom pary	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)	Poziom i akcesoria
Ciasteczka / Shortbread (herbatniki)	NISKI	-	140 - 150	35-55	
	NISKI	-	140	30-50	
	NISKI	-	140	40-60	
Małe ciasta / muffinka	NISKI	-	160 - 170	30 - 40	
	NISKI	-	150	30-50	
	NISKI	-	150	40-60	
Ciasta drożdżowe	NISKI	-	170-180	40-60	
Sponge cakes (Biszkopty)	NISKI	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	NISKI	-	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	NISKI	-	170 -180	70 - 100	
Mały chleb	NISKI	-	200 - 220	30-50	
Baguette (Bagietka)	NISKI	-	200 - 220	30-50	
Pieczone ziemniaki	ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	-	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	ŚREDNIE	-	160 - 180	60-80	
Pieczeń wołowa 1 kg	ŚREDNIE	-	200 - 220	40 - 50	
Pieczeń wołowa 2 kg	ŚREDNIE	-	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	-	180 - 200	65 - 75	
Duszona golonka wieprzowa	ŚREDNIE	-	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) (kawałki)	ŚREDNIE	-	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinie), aubergines (bakłażany))	ŚREDNIE	-	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	WYSOKI	-	180 - 200	15 - 30	

TABELA PIECZENIA

Kategorie żywności		Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw		
ZAPIEKANKA I Z. MAKARONOWA	Świeża Lazania	 2	500 - 3000 g			
	Mrożona lazania	 2	500 - 3000 g	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem		
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa	 3	600 - 2000 g	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut	
		Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 3/5 czasu pieczenia.	
	Wieprzowina	Pieczeń wieprz.	 3	600 - 2500 g	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	
		Żeberka wieprzowe	 5  4	500 - 2000 g	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia	
	Kurczak	Pieczony kurczak	 2	600 - 3000 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry	
		Filet / Pierś	 5  4	1 - 5 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 2/3 czasu pieczenia	
	Dania mięsne	Kebab	 5  4	jeden ruszt	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 1/2 czasu pieczenia	
		Kiełbasy i parówki	 5  4	1,5 - 4 cm	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Obrócić na drugą stronę przy 3/4 czasu pieczenia	
	RYBY I OWOCE MORZA	Pieczony filet & Ryba	Filety	 3  2	0,5 - 2,5 cm	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu
			Mrożone filety rybne	 3  2	0,5 - 2,5 cm	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu
Owoce morza grillowane		Przegrzebki	 4	jedna taca	Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką	
		Małże	 4	jedna taca		
		Krewetki	 4  3	jedna taca	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu	
	Krewetki koktajlowe	 4  3	jedna taca			
WARZYWA	Pieczone warzywa	Ziemniaki	 3	500 - 1500 g	Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami	
		Warzywa faszerowane	 3	100 - 500 g na każde	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu	
		Inne warzywa	 3	500 - 1500 g		
	Zapiekane warzywa	Ziemniaki	 3	1 taca	Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami	
		Pomidory	 3	1 taca	Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką	
		Papryka	 3	1 taca	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, posypać serem	
		Brokuły	 3	1 taca		
		Kalafior	 3	1 taca	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem	
		Inne	 3	1 taca		

AKCESORIA



Ruszt

Taca lub forma do
ciasta
na ruszcieBlacha na ściekający tłuszcz /
Blacha do pieczenia
lub taca na ruszcieBlacha na ściekający
tłuszcz/ blacha do
pieczeniaBlacha na ściekający
tłuszcz
napęczniona 500 ml wody

	Kategorie żywności	Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	Biszkopt w blasze	 2	0,5 - 1,2 kg	Przygotować beztłuszczowe 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 piniowych, cynamonu i gałki muszkatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część
	Ciasto z owocami	 2	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 nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem
CHLEB	Bułki 🍞	 3	60 - 150 g na każde	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Bochenek kanapkowy w formie 🍞	 2	400 - 600g na sztukę	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Chleb duży 🍞	 2	700 - 2000 g	Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia
	Bagietki 🍞	 3	200 - 300g na sztukę	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bagietki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
PIZZA	Pizza na cienkim cieście	 2	okrągła - taca	Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, używając specjalnej funkcji piekarnika.
	Pizza na grubym cieście	 2	okrągła - taca	Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę
	Pizza 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 ruszcieBlacha na ściekający tłuszcz /
Blacha do pieczenia
lub taca na ruszcieBlacha na ściekający
tłuszcz/ blacha do
pieczeniaBlacha na ściekający
tłuszcz
napelniona 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 sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością i aby zapobiegać nagromadzeniu się osadów kamienia, zaleca się regularne stosowanie funkcji „Opróżnianie” i „Odkamienianie”.

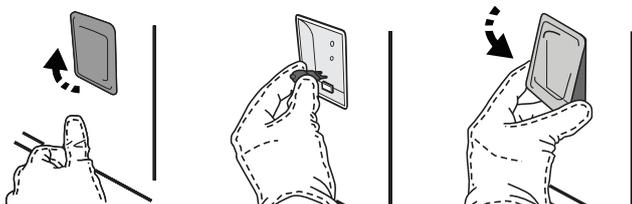
Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para”, zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Wyjąć prowadnice poziomów.
3. Zdjąć osłonę lampy.
4. Wymienić lampę.
5. Zamontować osłonę lampy, dociskając ją mocno, aż zatrzaśnie się na miejscu.
6. Włożyć z powrotem prowadnice półek.
7. 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 oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

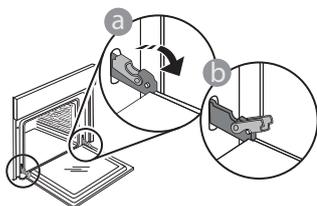
Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

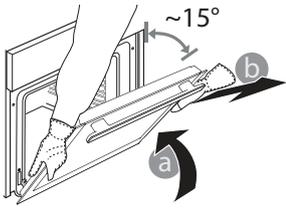


ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

- Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

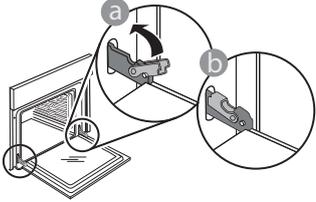
- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



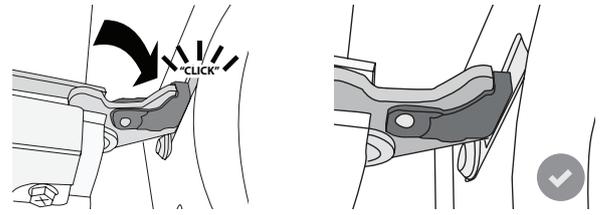


Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

- Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



- Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



- Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

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 inteligentne urządzenie obok sprzętu.

Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego WiFi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału WiFi oraz adaptory sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału WiFi znajdującego się w sąsiedztwie?

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

Co mogę zrobić, jeśli symbol pojawi się na wyświetlaczu lub urządzenie nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zaporą sieciową 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 wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć 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?

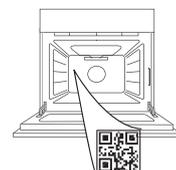
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  , a następnie wybrać „Factory Reset”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. W tym celu należy nacisnąć  , wybrać  , „Więcej Trybów”, a następnie wybrać „Moc”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć  , dotknąć  , „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona  .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawione właściwości routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Piekarnik nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane.	Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest dobra. Spróbować uruchomić router ponownie. Patrz paragraf „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi” Jeśli właściwości domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy przeprowadzić parowanie z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  , „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Połączenie nie jest obsługiwane.	Uaktywnianie zdalne nie jest dozwolone w danym kraju.	Przed dokonaniem zakupu należy sprawdzić, czy dany kraj zezwala na zdalne sterowanie urządzeń elektronicznych.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



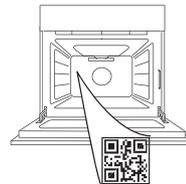
Whirlpool



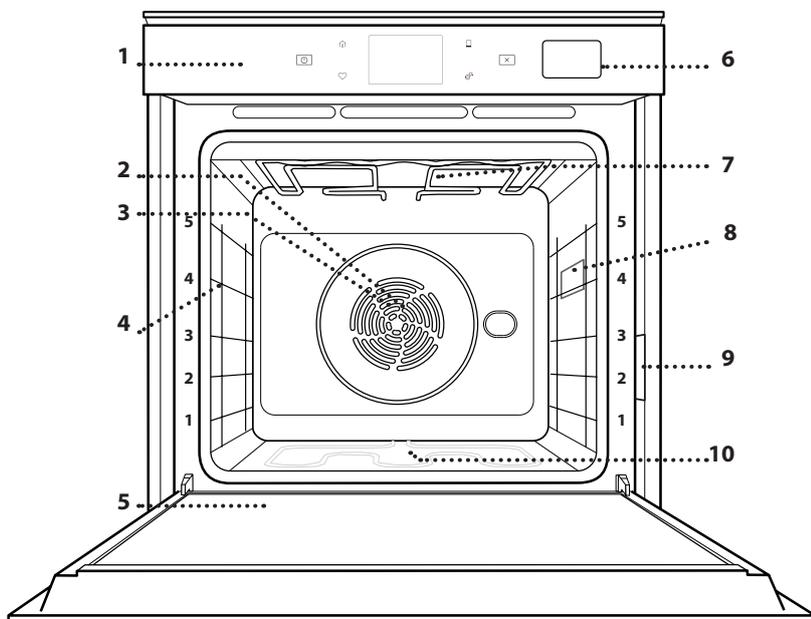
400011688665


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

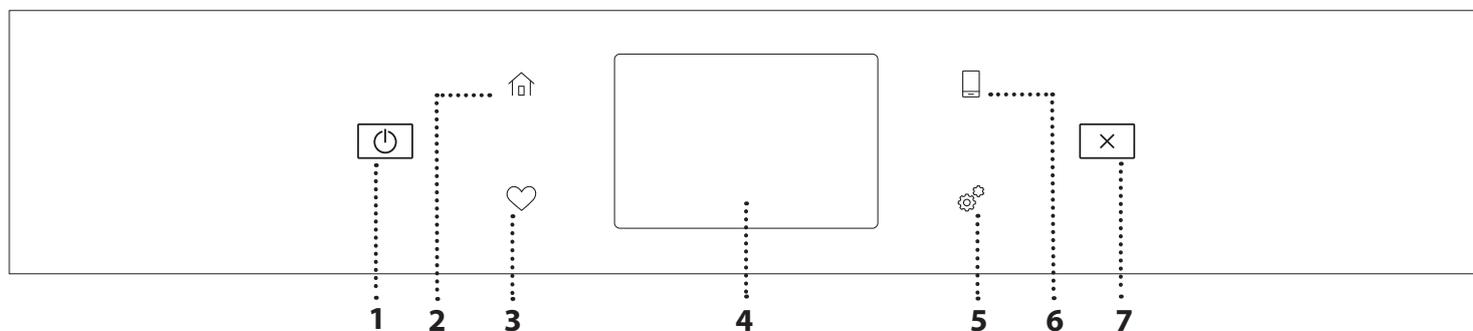
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

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. Bec
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

1. PORNIT / OPRIT

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

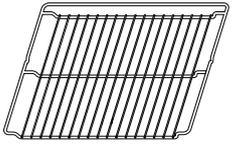
Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

ACCESORII

GRĂTAR METALIC



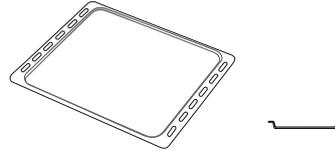
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



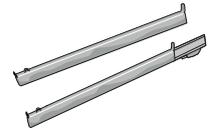
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* 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 picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

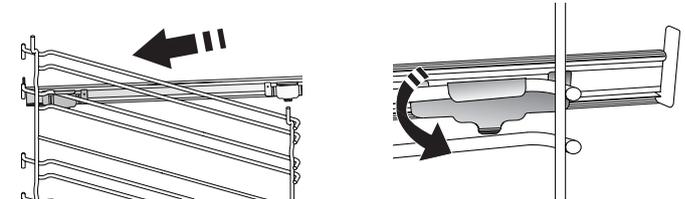
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- 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.
- **CONVENȚIONAL**
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **GRILL**
Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor și cârnaților, 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.
- **GRILL TURBO**
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, 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 alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum 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 suculente 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 PRIN CONVECȚIE**
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 aluaturilor 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 prăjituri, 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 bucăților 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, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.
- **COACERE PRODUSE CONGELATE**
Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



6th SENSE

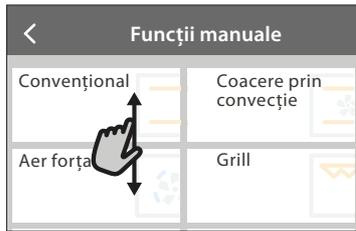
Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

UTILIZAREA AFIŞAJULUI 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.



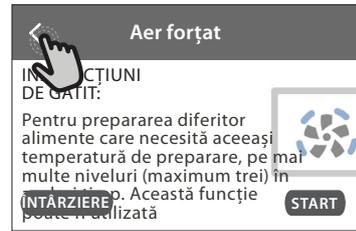
Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:

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 meniul „Unelte”.

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 REȚELEI 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 rețeaua 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 inteligent: 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. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele 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) (Identificatorul 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

Conectarea 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 ați 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.

Este recomandat să aerisiți încăperea după prima utilizare a aparatului.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți 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 doriți 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 ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE” pentru a porni perioada de așteptare.

- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Pentru a programa o oră de începere întârziată a gătitului, faza de preîncălzire a cuptorului trebuie să fie dezactivată: 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 sfârșească, 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 PREPARĂRII

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 aceleași 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 împărțite 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 SETĂRIILOR

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 alegeți 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 număratoarea 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 număratoarea 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 număratoarea 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 durate 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 oprite 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 avertisment, alături de număratoarea 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 „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa 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 dată 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 PEA FIERBINTE: AȘTEPTAȚI PÂNĂ CÂND TEMPERATURA SCADĂ”.

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.

• DECALCIFIERE

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 DECALCIFIERE” pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

Solicitarea de decalcifiere 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 decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul „DECALCIFIERE” apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
20 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere

De asemenea, procedura de decalcifiere 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.)

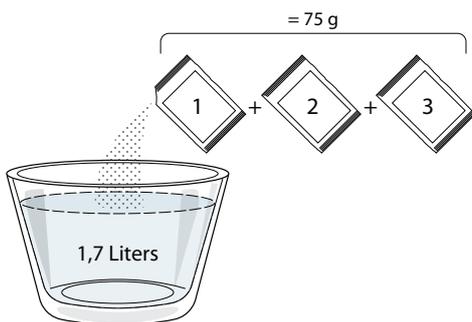
Când pe afișaj apare mesajul „AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB ORIFICIUL DE EVACUARE A APEI”, efectuați operațiunea de evacuare a apei conform descrierii de la paragraful Evacuare aferent. Dacă rezervorul nu conține apă, aparatul va trece automat la ETAPA 1 DIN 8.

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 SCADĂ”.

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 temperatura 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 instrucțiunile de a trece la etapa următoare.

» ETAPA 2 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.)

Când pe afișaj apare mesajul „AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB ORIFICIUL DE EVACUARE A APEI”, efectuați operațiunea de

evacuare a apei conform descrierii de la 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 apăsat 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.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Torturi dospite)/ Sponge cakes (pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Filled cakes (Prăjituri umplute) (cheesecake (prăjitură cu brânză), ștrudel, apple pie (plăcintă cu mere))		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	 
Fursecuri / Shortbread (biscuiți fragezi)		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Small cakes (Prăjiturele) / Muffin (brioșe)		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Choux buns (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	 
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (Plăcinte picante) (vegetable pie (plăcintă cu legume), quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (pateuri din aluat de foietaj)		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat

Coacere prin
convecție

Grill



Grill Turbo



Maxi Cooking



Cook 4



Aer forțat Eco

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Pui / Rabbit (iepure) / Duck (rață) 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Turkey (Curcan) / Goose (gâscă) 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 60	
Toast (Pâine prăjită)		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri / friptură de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Sausages (Cârnați) / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel / Shanks (Gambă)		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri	 Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	 Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	 Pizza rotundă	Da	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	Da	190	40 - 120	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints (Fripturi umplute)		—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (rabbit (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 găsite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și tăvi de prăjituri 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 prin
convecție



Grill



Grill Turbo



Maxi Cooking



Cook 4



Aer forțat Eco

Whirlpool

AER FORȚAT + ABURI

Rețetă	Nivel de generare aburi	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Shortbread (Biscuiți fragezi) / Fursecuri	REDUS	—	140 - 150	35 - 55	3
	REDUS	—	140	30 - 50	4 1
	REDUS	—	140	40 - 60	5 3 1
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioșă)	REDUS	—	160 - 170	30 - 40	3
	REDUS	—	150	30 - 50	4 1
	REDUS	—	150	40 - 60	5 3 1
Leavened cakes (Torturi dospite)	REDUS	—	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Pandișpanuri)	REDUS	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	REDUS	—	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf (Franzelă)	REDUS	—	170 - 180	70 - 100	3
Pâine mică	REDUS	—	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Baghetă)	REDUS	—	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copti	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 / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) 1 - 1,5 kg	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) (tăiată în bucăți)	MEDIU	—	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	MEDIU	—	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	RIDICAT	—	180 - 200	15 - 30	3

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Categoriile de alimente		Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea		
TOCANĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Lasagna proaspătă	2	500 - 3000 g			
	Lasagna congelată	2	500 - 3000 g	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă		
CARNE	Vită	Mușchi de vită	3	600 - 2000 g	Ungeți 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	5 4	1,5 - 3 cm	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 3/5 din durata de preparare.	
	Porc	Friptură de porc	3	600 - 2500 g	Ungeți 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	5 4	500 - 2000 g	Ungeți 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	2	600 - 3000 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus	
		File / Piept	5 4	1 - 5 cm	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare	
	Mâncăruri cu carne	Kebab	5 4	un grătar	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 1/2 din durata de preparare	
		Cârnați și crenvurști	5 4	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	File și pește prăjit	Fileuri	3 2	0,5 - 2,5 cm	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
			Fileuri de pește congelat	3 2	0,5 - 2,5 cm	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
Fructe de mare la grătar		Scoici	4	o tavă	Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel	
		Midii	4	o tavă		
		Creveți	4 3	o tavă	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință	
		Creveți roz	4 3	o tavă		
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi	3	500 - 1500 g	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor	
		Legume umplute	3	100 - 500 g fiecare	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință	
		Alte legume	3	500 - 1500 g		
	Legume gratinate	Cartofi	3	1 tavă	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor	
		Roșii	3	1 tavă	Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel	
		Ardei	3	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Presărați brânză pentru o rumenire perfectă	
		Broccoli	3	1 tavă		
Conopidă	3	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă			
Altele	3	1 tavă				

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, 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

	Categoriile de alimente	Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	Pandișpan în formă prăjituri	2 	0,5 - 1,2 kg	Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan 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
	Ștrudel	3 	0,4 - 1,6 kg	Pregătiți un amestec de mere tăiate cubulețe, semințe de pin, scorțișoară și nucșoară. Puneți puțin unt într-o tigaie, presărați zahăr și gătiți timp de 10-15 minute. Faceți un rolou 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 scorțișoară
	PRĂJITURI SĂRATE	2 	800 - 1200 g	Așezați foietajul într-o tavă de plăcintă pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. 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 cuptor sau formă pentru prăjituri, 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

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/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 îndepărtate 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 „Decalcifiere” în mod regulat.

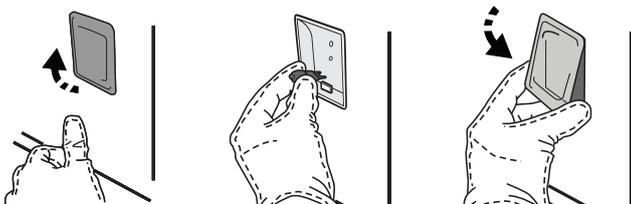
După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateți ghidajele pentru grătar.
3. Scoateți capacul becului.
4. Înlocuiți becul.
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
6. Remontați ghidajele pentru grătar.
7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

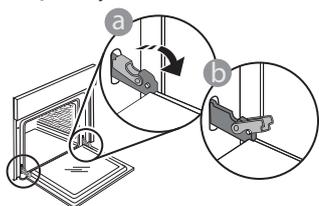
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile 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.

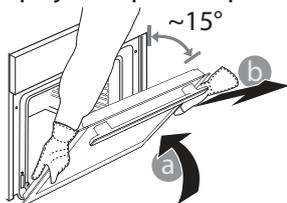


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

- Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

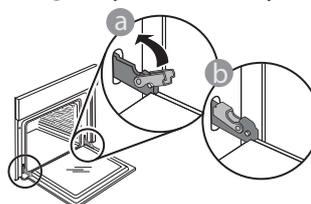


- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

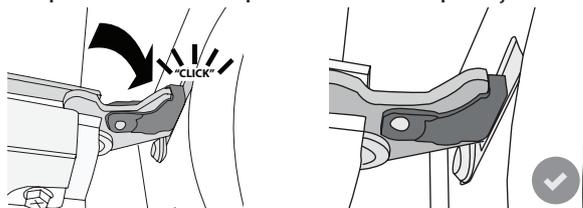


Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- 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 WiFi 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 inteligent 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 construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent 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 domiciliu, precum puncte de acces, repeatoare 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 păstrez celelalte aparate 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?

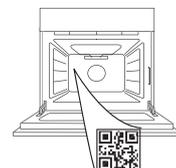
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsăți pe  , atingeți  și apoi selectați „Factory Reset”. Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsăți pe  , selectați  „Alte moduri” și apoi selectați „Putere”.
Cuptorul nu se încălzește.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsăți pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Proprietățile de configurare ale routerului s-au modificat. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua 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 proprietățile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsăți pe  , atingeți  „WiFi” și selectați „Conectare la rețea”.
Conectivitatea 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 aparatele electrice.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- 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, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool

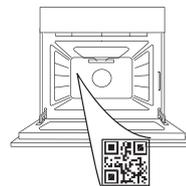


400011688665

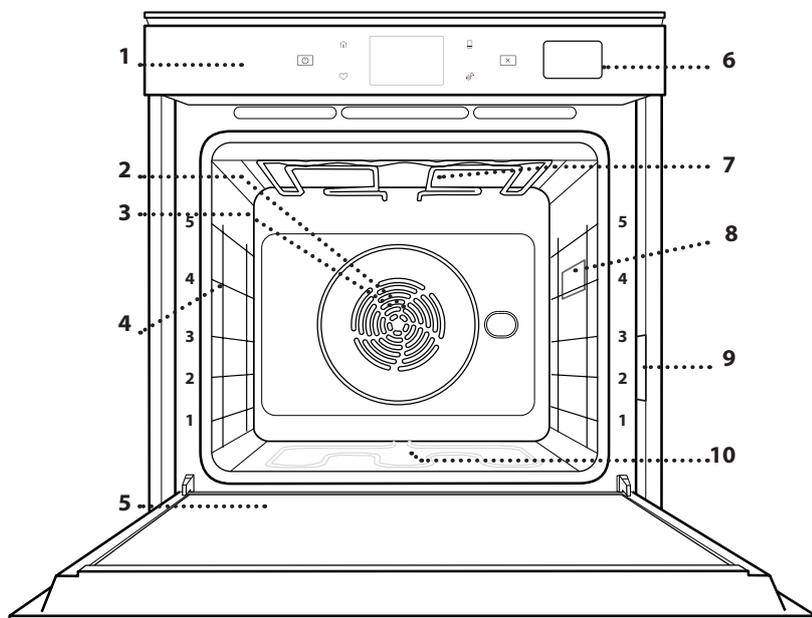
**HVALA NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na adresi www.whirlpool.eu/register

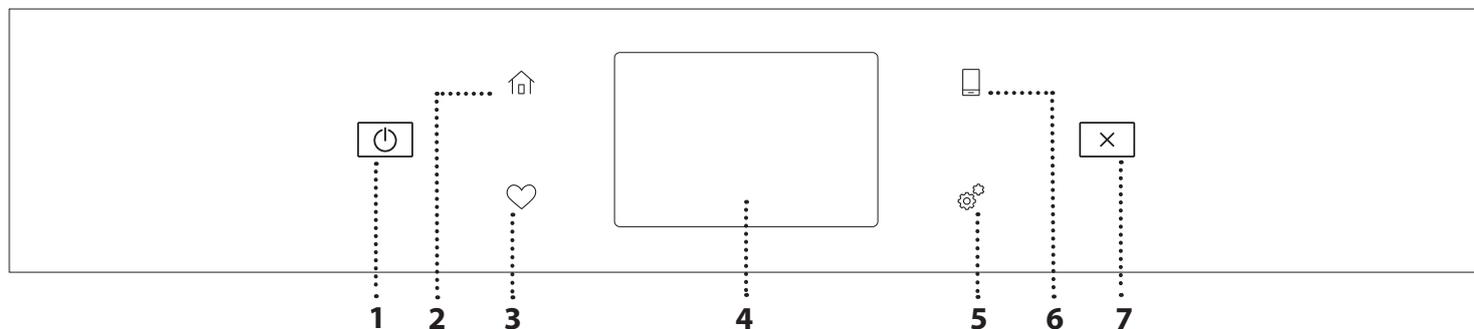
SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA

1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Fioka za vodu
7. Gornji grejač / roštilj
8. Lampica
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE**1. UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE**

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

2. POČETNO

Za brz pristup glavnom meniju.

3. OMILJENA

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

4. EKRAN**5. ALATKE**

Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i željenih postavki pećnice.

6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

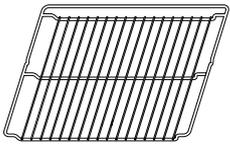
Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.

7. OTKAŽI

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim sata, kuhinjskog tajmera i zaključavanja kontrola.

DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



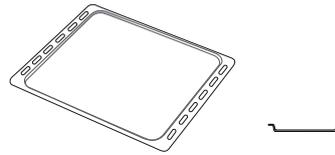
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



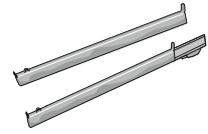
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

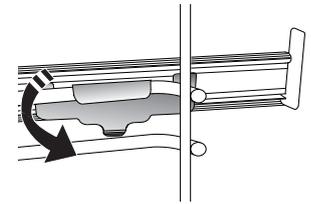
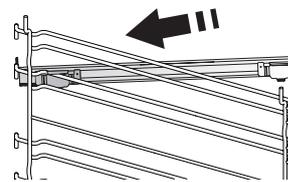
UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE ZA PEČENJE



MANUAL FUNCTIONS (RUČNE FUNKCIJE)

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGREVANJE)**
Za brzo predzagrevanje pećnice.
- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**
Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.
- **GRILL**
Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.
- **TURBO GRILL**
Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.
- **FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)**
Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.
- **FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE VAZDUHA + PARA)**
Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate kuvanja, preporučujemo vam da izaberete VISOK nivo pare za spremanje ribe, SREDNJI za meso i NISKI za hleb i dezerte.
- **FUNKCIJE „COOK 4“**
Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, voćnih kolača, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog obroka. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIONO PEČENJE)**
Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.
- **SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)**
 - » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
Za ubrzanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.
 - » **KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLOTE)**
Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.
- » **RISING (DIZANJE TESTA)**
Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.
- » **CONVENIENCE (PRAKTIČNO)**
Za pripremu gotove hrane, čuvane na sobnoj temperaturi ili u frižideru (biskviti, smese za kolače, mafini, jela od testenine ili proizvodi od testa). Funkcija sva jela priprema brzo i lagano, a takođe se može koristiti za podgrevanje već pripremljene hrane. Nije potrebno predzagrevanje pećnice. Sledite uputstva na pakovanju.
- » **MAXI COOKING**
Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.
- » **ECO FORCED AIR (ECO KRUŽENJE VAZDUHA)**
Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.
- **FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE)**
Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

6th
sense

6th SENSE

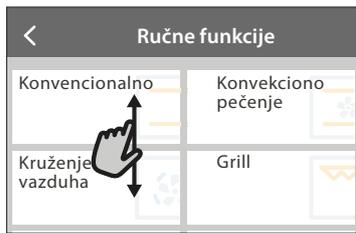
Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR

-  **Da biste izabrali ili potvrdili:**
Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.



-  **Da biste se kretali kroz meni ili listu:**
Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.



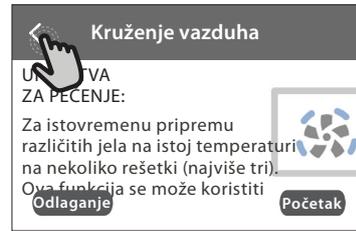
- Da biste potvrdili podešavanje ili prešli na naredni ekran:**

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.



- Da biste se vratili na prethodni ekran:**

Dodirnite < .



PRVA UPOTREBA

Potrebno je da konfigurirate proizvod prilikom prvog uključivanja uređaja.

Podešavanja se mogu naknadno promeniti pritiskom na  da biste pristupili meniju „Tools“ (Alatke).

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja.

- Prevucite preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.
- Dodirnite željeni jezik.

Dodirivanjem < vraćate se na prethodni ekran.

2. PODEŠAVANJE WIFI MREŽE

Funkcija 6th Sense Live vam omogućava da daljinski upravljate pećnicom sa mobilnog uređaja. Da biste omogućili daljinsku kontrolu uređaja, prvo morate uspešno da završite postupak podešavanja povezanosti. Ovaj postupak je neophodan kako biste registrovali svoj uređaj i povezali ga na bežičnu mrežu u svom domu.

- Dodirnite opciju „SETUP NOW“ (Podesi sada) da biste nastavili sa podešavanjem veze.

U suprotnom, dodirnite opciju „SKIP“ (Preskoči) da biste kasnije povezali svoj proizvod.

KAKO SE PODEŠAVA VEZA

Da biste koristili ovu funkciju potrebno vam je: Pametni telefon ili tablet i bežični ruter povezan na internet. Koristite svoj pametni uređaj da biste proverili da li je vaša signal vaše kućne bežične mreže jak u blizini uređaja.

Minimalni zahtevi.

Pametan uređaj: Android sa ekranom 1280x720 (ili većim) ili iOS.

U prodavnici aplikacija pogledajte kompatibilnost sa Android ili iOS verzijama.

Bežični ruter: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Preuzimanje aplikacije 6th Sense Live

Prvi korak u povezivanju vašeg uređaja jeste preuzimanje aplikacije na pametni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vas vodi kroz sve korake koji su ovde navedeni. Aplikaciju 6th Sense Live možete preuzeti sa iTunes Store ili Google Play Store.

2. Kreiranje naloga

Ako to već niste uradili, potrebno je da kreirate nalog. Ovo će vam omogućiti da umrežite svoje uređaje i takođe da ih daljinski pratite i kontrolišete.

3. Registrirajte svoj uređaj

Sledite uputstva u aplikaciji da biste registrovali svoj uređaj. Potreban vam je broj identifikatora pametnih uređaja (SAID) da biste završili proces registracije. Možete pronaći njegov jedinstveni kod na identifikacionoj pločici koja se nalazi na proizvodu.

4. Povezivanje na WiFi mrežu

Sledite proceduru podešavanja skeniranja za povezivanje. Aplikacija vas vodi kroz proces povezivanja uređaja na bežičnu mrežu u vašem domu. Ako vaš ruter podržava verziju WPS 2.0 (ili noviju), izaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“: Pritisnite dugme WPS na bežičnom ruteru da biste uspostavili vezu između dva proizvoda.

Ako je potrebno, takođe možete ručno povezati uređaj pomoću opcije „Search for a network“ (Pretraži mreže).

SAID kod se koristi za sinhronizovanje pametnog uređaja sa vašim uređajem.

MAC adresa se prikazuje za WiFi modul.

Procedura povezivanja se obavlja ponovo samo ako promenite podešavanja rutera (npr. naziv mreže, lozinku ili dobavljača podataka)

3. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podešavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podesite

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili vreme.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Kada podesite vreme, potrebno je da podesite datum

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili datum.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnog prekida u napajanju, potrebno je da ponovo podesite vreme i datum.

4. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu veću od 3 kW (16 ampera): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 ampera).

- Kliknite na vrednost sa desne strane da biste izabrali snagu.
- Dodirnite opciju „OKAY“ (U redu) da biste završili početno podešavanje.

5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

- Da biste uključili pećnicu, pritisnite  ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej vam pruža izbor između funkcija Manual (Ručno) i 6th Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu promeniti.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA

- Krećite se kroz predložene vrednosti i izaberite željenu.

Ako to funkcija omogućava, možete dodirnuti  da biste aktivirali predzagrevanje.

TRAJANJE

Ne morate podešavati vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim. U vremenski ograničenom režimu, pećnica peče onoliko dugo koliko vi izaberete. Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

- Da biste podesili trajanje, dodirnite opciju „Set Cook Time“ (Podesi vreme pečenja).
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT“ (Sledeće) za potvrdu.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pečenja i na taj način ručno upravljali završetkom pečenja, dodirnite vrednost trajanja, a zatim izaberite opciju „STOP“.

3. PODEŠAVANJE 6th SENSE FUNKCIJA

6th Sense funkcije vam omogućavaju pripremanje različitih obroka biranjem između onih prikazanih na listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Izaberite recept sa liste.

Funkcije se prikazuju po kategorijama hrane u meniju „6th SENSE FOOD“ (vidite odgovarajuće tabele) i po karakteristikama recepata u meniju „LIFESTYLE“.

- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

4. PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA/ZAVRŠETKA

Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će početi ili se završiti u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY“ da biste podesili željeno vreme početka ili završetka.
- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „START DELAY“ da biste pokrenuli vreme čekanja.

- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Da bi se programiralo odloženo vreme početka pečenja, faza predzagrevanja pećnice mora da bude onemogućena: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme kuvanja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite .

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Kada konfigurirate podešavanja, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite.

- Pritisnite  da biste prekinuli aktivnu funkciju u bilo kom trenutku.

6. PREDZAGREVANJE

Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene. Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuje da je pećnica postigla podešenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ da biste započeli pečenje.

Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je pauzira. Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Možete da promenite podrazumevano podešavanje opcije za predzagrevanje za funkcije kuvanja koje omogućavaju da to ručno obavite.

- Izaberite funkciju koja vam omogućava da ručno izaberete funkciju predzagrevanja.
- Kliknite na ikonu  da biste aktivirali ili deaktivirali predzagrevanje. Biće podešeno kao podrazumevana opcija.

7. PAUZIRANJE PEČENJA

Neke od 6th Sense funkcija zahtevaju da se hrana okrene tokom pečenja. Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE“ da biste nastavili pečenje.

Pre nego što se pečenje završi, može se pojaviti zahtev da proverite hranu na isti način.

Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Proverite hranu.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE“ da biste nastavili pečenje.

8. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete dodatno zapeći, produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.

- Dodirnite  da biste je sačuvali kao omiljenu.
- Izaberite opciju „Extra Browning“ (Dodatno zapeći) da biste započeli petominutni ciklus tokom kog se stvara zapečena korica.
- Dodirnite  da biste sačuvali produženo pečenje.

9. FAVORITES (OMILJENO)

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najviše korišćene funkcije. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodate funkciju u omiljene.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada se funkcija završi, dodirnite  da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja. Displej vam omogućava da sačuvate funkciju prikazujući vreme za 4 omiljena obroka uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone da biste izabrali najmanje jedan.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ da biste sačuvali funkciju.

KADA SE SAČUVA

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite  : Funkcije se dele po različitim periodima za obroke i ponuđeni su neki predlozi.

- Dodirnite ikonu obroka da biste pregledali odgovarajuće liste
- Krećite se kroz prikazanu listu.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali pečenje.

PROMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu omiljenog možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite „EDIT“ (Uredi).
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite opciju „NEXT“ (Sledeće): na displeju se prikazuju nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ (Sačuvaj) da biste potvrdili izmene.

Na ekranu omiljenih takođe možete obrisati funkcije koje ste sačuvali:

- Dodirnite  funkciju.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Takođe možete prilagoditi vreme kada se različiti obroci prikazuju:

- Pritisnite .
- Izaberite  „Preferences“.
- Izaberite „Times and Dates“.

- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Krećite se kroz listu i dodirnite odgovarajuće vreme.
- Dodirnite odgovarajući obrok da biste ga promenili.

Moguće je kombinovati polje za vreme samo sa obrokom.

10. ALATKE

Pritisnite  da biste otvorili meni „Tools“ (Alatke) u bilo kom trenutku. Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.

DALJINSKO OMOGUĆAVANJE

Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.

KUHINJSKI TAJMER

Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme. Kada se pokrene, tajmer će nastaviti automatski odbrojavanje nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju. Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojavanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnite .
- Dodirnite .

Oglašiće se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

- Dodirnite „DISMISS“ da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ da biste ponovo podesili tajmer.

LIGHT (SVETLO)

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

PIROLITIČKO SAMOČIŠĆENJE

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su tri ciklusa samočišćenja različitog trajanja: visoko, srednje, nisko. Preporučujemo korišćenje bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a korišćenje kompletnog ciklusa samo kada je rerna jako zaprljana.

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

- Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja.
- Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite ostatke iz pećnice i očistite unutrašnju stranu vrata pre korišćenja funkcije Pyro.

- Izaberite jedan od dostupnih ciklusa u skladu sa svojim potrebama.
- Dodirnite „START“ (Počni) da biste aktivirali izabranu funkciju. Vrata se automatski zaključavaju i pećnica započinje ciklus samočišćenja: poruka upozorenja se pojavljuje na displeju, zajedno sa odbrojavanjem koje pokazuje status ciklusa koji je u toku.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

Kada se ciklus izabere, možete odložiti početak automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podesili vreme završetka navedeno u odgovarajućem odeljku.

Obratite pažnju na sledeće: Ciklus pirolize se može aktivirati i kada je rezervoar napunjen vodom.

• ISPUŠTANJE VODE

Ova funkcija omogućava odvod vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u rezervoaru. Za optimalno korišćenje uređaja, preporučuje se da uvek nakon korišćenja pećnice izvršite odvod vode ciklusom pare.



Po izboru funkcije „Ispuštanje vode“, sledite navedene radnje: Otvorite vrata i postavite veliki bokal ispod mlaznice za odvod vode koja se nalazi na dnu desno od table. Po započinjanju odvoda vode, držite bokal u položaju sve do završetka radnje. Prosečno

trajanje ispuštanja sve vode je oko tri minuta.

Po potrebi moguće je pauziranje postupka ispuštanja vode dodirivanjem dugme PAUZA na displeju (na primer, ukoliko se bokal već napuni vodom u sred postupka ispuštanja vode).

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na displeju će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE PREVIŠE VRUĆA: SAČEKAJTE DA TEMPERATURA OPADNE“.

Važno: Ako se rezervoar ne prazni redovno, nekoliko dana nakon poslednjeg dopunjavanja, uređaj će to zatražiti prikazujući poruku <POTREBAN JE CIKLUS ISPUŠTANJA VODE>; ovaj zahtev se ne može ignorisati i normalno korišćenje uređaja ćete moći nastaviti tek po ispuštanju vode.

• UKLANJANJE KAMENCA

Ova specijalna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava vam da rezervoar i celokupno kolo za kruženje pare održavate u najboljem stanju.

Na displeju će biti prikazana poruka <DESCALE CYCLE NEEDED> (Potreban je ciklus uklanjanja kamenca) da vas podseti da redovno obavljate ovaj postupak. Zahtev za uklanjanjem kamenca se aktivira brojem obavljenih ciklusa kuvanja na pari ili radnih sati parnog kotla od poslednjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA „UKLONITE KAMENAC“ se pojavljuje nakon	ŠTA UČINITI
15 ciklusa kuvanja na pari 22 sata kuvanja na pari	Preporučuje se uklanjanje kamenca
20 ciklusa kuvanja na pari	Ciklus pare se ne može pokrenuti sve dok se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca
30 sati kuvanja na pari	

Postupak uklanjanja kamenca se takođe može obaviti kad god korisnik želi dublje čišćenje rezervoara i unutrašnjeg kola za kruženje pare.

Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 180 minuta. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju.

Obratite pažnju na sledeće: Funkcija se može pauzirati, ali ako se u bilo kom trenutku obustavi, potrebno je ponoviti celokupan ciklus uklanjanja kamenca od početka.

» ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

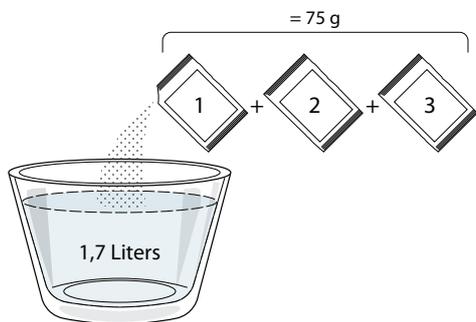
Kada se na ekranu prikaže <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (Postavite posudu ispod otvora za ispuštanje vode), nastavite sa ispuštanjem vode kao što je opisano u odgovarajućem poglavlju Ispuštanje vode. Ako rezervoar ne sadrži vodu, uređaj će automatski otići na KORAK 1 OD 8.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na displeju će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE PREVIŠE VRUĆA: SAČEKAJTE DA TEMPERATURA OPADNE“.

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

» KORAK 1 OD 8: UKLANJANJE KAMENCA (~120 MIN)

Kada na displeju bude bilo zatraženo da pripremite rastvor za uklanjanje kamenca, nastavite tako što ćete dodati 3 kesice (odgovara težini od 75 g) navedenog posebnog sredstva za uklanjanje kamenca Oven WPRO* u 1,7 litara vode za piće na sobnoj temperaturi.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite **START** da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca.

Koraci uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svakog koraka, oglasice se zvučni signal i na displeju će se prikazati uputstva za prelazak na sledeći korak.

» KORAK 2 OD 8: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

Kada se na ekranu prikaže <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (Postavite posudu ispod otvora za ispuštanje vode), nastavite sa ispuštanjem vode kao što je opisano u odgovarajućem poglavlju Ispuštanje vode.

» KORAK 3 OD 8: ISPIRANJE (~20 min.)

Da biste očistili rezervoar i kolo za kruženje pare, potrebno je obaviti ciklus ispiranja.

Kada displej prikaže <DOPUNITE REZERVOAR>, sipajte vodu za piće u fioku, dok displej ne prikaže <REZERVOAR JE DOPUNJEN>, a zatim pritisnite **START** da biste započeli prvo ispiranje.

KORAK 4 OD 8: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min.)

» KORAK 5 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

» KORAK 6 OD 8: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

» KORAK 7 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

» KORAK 8 OD 8: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

Nakon poslednje operacije ispuštanja vode, pritisnite **CLOSE** da biste završili sa uklanjanjem kamenca.

Po završetku postupka uklanjanja kamenca, moći ćete da koristite sve funkcije pare.

*WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Sledite uputstva za upotrebu na pakovanju. Za porudžbine i informacije obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.

MUTE (ISKLJUČIVANJE TONA)

Dodirnite ikonu da biste isključili ili uključili sve zvuke i alarme.

CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE KONTROLA)

„Zaključavanje kontrola“ vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste aktivirali zaključavanje:

- Dodirnite  ikonu.

Da biste deaktivirali zaključavanje:

- Dodirnite displej.
- Prevucite nagore prikazanu poruku.

JOŠ REŽIMA

Za biranje režima Sabbath i pristupanje upravljanju napajanja.

PREFERENCES (ŽELJENE POSTAVKE)

Za promenu nekoliko podešavanja pećnice.

WI-FI

Za promenu podešavanja ili konfigurisanje nove kućne mreže.

INFORMACIJE

Za isključivanje opcije „Store Demo Mode“, resetovanja proizvoda i dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C) / GRILL NIVO	Trajanje (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Leavened cakes (Kolači sa kvascem) / Sponge cakes (patispanji)		Da	170	30-50	
		Da	160	30-50	
		Da	160	30-50	 
Filled cakes (Kolači sa nadevom) (cheesecake (čizkejk), strudel (štrudla), apple pie (pita sa jabukama))		Da	160-200	30-85	
		Da	160-200	35-90	 
Cookies (Keks) / Shortbread (škotski kolačić)		Da	150	20-40	
		Da	140	30-50	
		Da	140	30-50	 
		Da	135	40-60	  
Small cakes (Sitni kolači) / Muffin (mafin)		Da	170	20-40	
		Da	150	30-50	
		Da	150	30-50	 
		Da	150	40-60	  
Choux buns (Princes krofne)		Da	180-200	30-40	
		Da	180-190	35-45	 
		Da	180-190	35-45*	  
Meringues (Puslice)		Da	90	110-150	
		Da	90	130-150	 
		Da	90	140-160*	  
Pizza (Pica) / Bread (hleb) / Focaccia (fokača)		Da	190-250	15-50	
		Da	190-230	20-50	 
Pizza (tanka, debela, focaccia (fokača))		Da	220-240	25-50*	  
Frozen pizza (Zamrznuta pica)		Da	250	10-15	
		Da	250	10-20	 
		Da	220-240	15-30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Pikantna pita (pita od povrća, kiš))		Da	180-190	45-55	
		Da	180-190	45-60	 
		Da	180-190	45-70*	  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovani / lisnato testo / krekeri)		Da	190-200	20-30	
		Da	180-190	20-40	 
		Da	180-190	20-40*	  
Lasagne (Lazanja) / flan / Baked pasta (zapečena testenina) / Cannelloni (kaneloni)		Da	190-200	45-65	
Lamb (Jagnjetina)/Veal (teletina)/Beef (govedina)/Pork (svinjetina) 1 kg		Da	190-200	80-110	

FUNKCIJE

Conventional
(Konvencionalno)Forced air (Kruženje
vazduha)Convection bake
(Konvekciono pečenje)

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

Eco Forced air (Eco
kruženje vazduha)

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C) / GRILL NIVO	Trajanje (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Roast pork with crackling (Pečena svinjetina sa hrskavom koricom) 2 kg		-	170	110-150	2
Chicken (Piletina)/Rabbit (zečetina)/Duck (pačetina) 1 kg		Da	200-230	50-100	3
Turkey (Ćurka)/Goose (guska) 3 kg		Da	190-200	80-130	2
Baked fish / en papillote (Pečena riba / u foliji) (fileti, cela)		Da	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan))		Da	180-200	50-60	2
Toast (Tost)		-	3 (visoka)	3-6	5
Fish fillets / Steaks (Filei/odresci ribe)		-	2 (srednji)	20-30**	4 3
Sausages (Kobasice) / Kebabs (ražnjići) / Spare ribs (svinjska rebra) / Hamburgers (pljeskavice)		-	2-3 (srednji – visoki)	15-30**	5 4
Roast chicken (Pečeno pile) 1-1,3 kg		-	2 (srednji)	55-70***	2 1
Leg of lamb (Jagnjeći but) / Shanks (potkolenice)		-	2 (srednji)	60-90***	3
Roast potatoes (Pečeni krompir)		-	2 (srednji)	35-55***	3
Vegetable gratin (Povrće gratinirano)		-	3 (visoka)	10-25	3
Cookies (Keks)		Da	135	50-70	5 4 3 1
Tarts (Pite)	 Tarts (Pite)	Da	170	50-70	5 4 3 1
Round pizzas (Okrugla pizza)	 Round Pizza (Okrugla pizza)	Da	210	40-60	5 4 2 1
Kompletan obrok: Fruit tart (Voćni kolač) (nivo 5)/lasagne (lazanje) (nivo 3)/meat (meso)(nivo 1)		Da	190	40-120*	5 3 1
Kompletan obrok: Fruit tart (Voćni kolač) (nivo 5) / roasted vegetables (pečeno povrće) (nivo 4) / lasagna (lazanje) (nivo 2) / cuts of meat (isečeni komadi mesa) (nivo 1)	 Meni	Da	190	40-120	5 4 2 1
Lasagna & Meat (Lazanja i meso)		Da	200	50-100*	4 1
Meat & Potatoes (Meso i krompir)		Da	200	45-100*	4 1
Fish & Vegetables (Riba i povrće)		Da	180	30-50*	4 1
Stuffed roasting joints (Punjeno meso)		-	200	80-120*	3
Cuts of meat (Komadi mesa) (rabbit (zečetina), chicken (piletina), lamb (jagnjetina))		-	200	50-100*	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

KAKO ČITATI TABELE ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli je navedeno: recepti, da li je potrebno predzagrevanje, temperatura (°C), grill nivo, vreme pečenja (minuti), dodatni pribor i predložen nivo za pečenje. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Za početak koristite najmanje preporučene vrednosti, ako hrana nije dovoljno pečena, pređite na više vrednosti. Koristite dostavljeni pribor i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pećnicu. Takođe možete da koristite posuđe i pribor od vatrostalnog stakla ili keramike, ali imajte na umu da će vremena spremanja hrane biti malo duža. Kako biste postigli najbolje rezultate, pažljivo pratite savete koji su dati u tabeli za pečenje za izbor pribora (isporučen) koji se stavlja na različite nivoe.

FUNKCIJE								
	Conventional (Konvencionalno)	Forced air (Kruženje vazduha)	Convection bake (Konvekciono pečenje)	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Forced air (Eco kruženje vazduha)

FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE VAZDUHA + PARA)

Recept	Nivo pare	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	Nivo i pribor
Shortbread (Keks sa maslacem) / Cookies (keks)	NISKO	–	140–150	35–55	3
	NISKO	–	140	30–50	4 1
	NISKO	–	140	40–60	5 3 1
Small cake (Sitni kolač) / Muffin (mafin)	NISKO	–	160–170	30–40	3
	NISKO	–	150	30–50	4 1
	NISKO	–	150	40–60	5 3 1
Leavened cakes (Kolači s praškom za pecivo)	NISKO	–	170–180	40–60	2
Sponge cakes (Patišpanj)	NISKO	–	160–170	30–40	2
Focaccia (Fokača)	NISKO	–	200–220	20–40	3
Bread loaf (Vekna hleba)	NISKO	–	170–180	70–100	3
Small bread (Manji hleb)	NISKO	–	200–220	30–50	3
Baguette (Baget)	NISKO	–	200–220	30–50	3
Roast potatoes (Pečeni krompir)	SREDNJE	–	200–220	50–70	3
Veal (Teletina) / Beef (Govedina) / Pork (Svinjetina) 1 kg	SREDNJE	–	180–200	60–100	3
Veal (Teletina) / Beef (Govedina) / Pork (Svinjetina) (komadi)	SREDNJE	–	160–180	60–80	3
Roast Beef rare 1 kg (Krvavi biftek 1 kg)	SREDNJE	–	200–220	40–50	3
Roast Beef rare 2 kg (Krvavi biftek 2 kg)	SREDNJE	–	200	55–65	3
Leg of lamb (Jagnjeći but)	SREDNJE	–	180–200	65–75	3
Stew pork knuckles (Kuvane svinjske kolenice)	SREDNJE	–	160–180	85–100	3
Chicken (Piletina) / guinea fowl (biserka) / duck (pačestina) 1–1,5 kg	SREDNJE	–	200–220	50–70	3
Chicken (Piletina) / guinea fowl (biserka) / duck (pačestina) (komadi)	SREDNJE	–	200–220	55–65	3
Stuffed vegetables (Punjeno povrće) (tomatoes, courgettes, aubergines) ((paradajz, tikvice, plavi patlidžan))	SREDNJE	–	180–200	25–40	3
Fish fillet (Riblji filet)	VISOKO	–	180–200	15–30	3

TABELA ZA PEČENJE

Kategorije hrane		Nivo i pribor	Količina	Informacije o kuvanju		
CASSEROLE & BAKED PASTA (KASEROLA I ZAPEČENA TESTENINA)	Fresh Lasagna (Sveža lazanja)	 2	500–3000 g			
	Frozen Lasagna (Zamrznuta lazanja)	 2	500–3000 g	Pripremite po svom omiljenom receptu. Preljite bešamel sosom i pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu		
MEAT (MESO)	Beef (Govedina)	Roast beef (Pečena govedina)	 3	600–2000 g	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju pečenja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja	
		Hamburger	 5  4	1,5–3 cm	Pre pečenja premažite uljem i posolite. Okrenite na 3/5 vremena pečenja.	
	Pork (Svinjetina)	Roast Pork (Pečena svinjetina)	 3	600–2500 g	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju pečenja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja.	
		Pork Ribs (Svinjska rebarca)	 5  4	500–2000 g	Pre pečenja premažite uljem i posolite. Okrenite na 2/3 vremena pečenja	
	Chicken (Piletina)	Roast Chicken (Pečena piletina)	 2	600–3000 g	Premažite uljem i začinite po želji. Utrljajte so i biber. Stavite u pećnicu tako da grudi budu okrenute nagore	
		Fillet / Breast (Fileti/grudi)	 5  4	1–5 cm	Pre pečenja premažite uljem i posolite. Okrenite na 2/3 vremena pečenja	
	Meat dishes (Jela od mesa)	Kebabs (Ražnjići)	 5  4	jedna rešetka	Pre pečenja premažite uljem i posolite. Okrenite na 1/2 vremena pečenja	
		Sausages & Wurstel (Kobasice i nemačke kobasice)	 5  4	1,5–4 cm	Rasporedite jednako po žičanoj rešetki. Okrenite na 3/4 vremena pečenja	
	FISH & SEAFOOD (RIBA I MORSKI PLODOVI)	Roasted fillet & Fish (Pečeni fileti i riba)	Fillets (Fileti)	 3  2	0,5–2,5 cm	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
			Frozen fish fillets (Zamrznuti riblji fileti)	 3  2	0,5–2,5 cm	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
Grilled seafood (Grilovani morski plodovi)		Scallops (Morski češljevi)	 4	jedan pleh	Prekrijte prezlama i začinite uljem, belim lukom, biberom i peršunom	
		Mussels (Dagnje)	 4	jedan pleh		
		Shrimps (Škampci)	 4  3	jedan pleh	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji	
		Prawns (Račići)	 4  3	jedan pleh		

DODATNI PRIBOR



Žičana rešetka



Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki



Sakupljač masnoće/pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki



Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje



Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

	Kategorije hrane	Nivo i pribor	Količina	Informacije o kivanju	
VEGETABLES (POVRĆE)	Roasted Vegetables (Pečeno povrće)	Potatoes (Krompir)	3	500–1500 g	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu
		Stuffed Vegetables (Punjeno povrće)	3	100–500 g svaki	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
		Other Vegetables (Drugo povrće)	3	500–1500 g	
	Gratin Vegetables (Smrznuto povrće)	Potatoes (Krompir)	3	1 pleh	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu
		Tomatoes (Paradajz)	3	1 pleh	Prekrijte prelama i začinite uljem, belim lukom, biberom i peršunom
		Peppers (Paprike)	3	1 pleh	Pripremite po svom omiljenom receptu. Pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu
		Broccoli (Brokoli)	3	1 pleh	
		Cauliflowers (Karfiol)	3	1 pleh	Pripremite po svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel sosom i pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu
Drugo	3	1 pleh			
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	Sponge Cake in tin (Patišpanj u kalupu)	2	0,5–1,2 kg	Pripremite posni patišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh	
	Cookies (Keks)	3	0,2–0,6 kg	Napravite smesu od 500 g brašna, 200 g slanog putera, 200 g šećera, 2 jajeta. Poboljšajte ukus dodavanjem voćne arome. Pustite da se ohladi. Ravnomerno razvucite testo i oblikujte po želji. Stavite kolačiće u pleh za pečenje	
	Choux pastry (Princes krofne)	3	1 pleh	Ravnomerno rasporedite na plehu za pečenje. Pustite da se ohladi pre konzumiranja	
	Tart in tin (Voćni kolači u kalupu)	3	0,4–1,6 kg	Napravite smesu od 500 g brašna, 200 g slanog putera, 200 g šećera, 2 jajeta. Poboljšajte ukus dodavanjem voćne arome. Pustite da se ohladi. Ravnomerno razvucite testo i stavite u kalup. Napunite marmeladom i pecite	
	Strudel (Štrudla)	3	0,4–1,6 kg	Pripremite smesu od jabuka iseckanih na kockice, pinjola, cimeta i oraščića. Stavite malo putera u posudu, poprskajte šećerom i pecite 10–15 minuta. Urolajte ga u testu i savijte spoljašnji deo	
Fruit filled pie (Punjena voćna pita)	2	0,5–2 kg	Testo stavite u posudu za pitu i dno pospite prelama da bi upile sok od voća. Napunite iseckanim svežim voćem pomešanim sa šećerom i cimetom		
SALTY CAKES (SLANE PITE)		2	800–1200 g	Stavite testo u pleh za pitu za 8–10 porcija i probušite ga viljuškom. Nafilujte testo po svom omiljenom receptu	
BREAD (HELB)	Rolls (Zemičke)	3	60–150 g svaki	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Formirajte rolnice pre nego što naraste. Koristite funkciju pećnice za narastanje	
	Sandwich Loaf in Tin (Sendvič vekna u kalupu)	2	400–600 g svaki	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Oblikujte je u posudi za veknu pre nego što nadođe. Koristite funkciju pećnice za narastanje	
	Big Bread (Velike)	2	700–2000 g	Spremite testo po svom omiljenom receptu i stavite ga u pleh za pečenje	
	Baguettes (Bageti)	3	200–300 g svaki	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Formirajte rolnice bageta pre nego što naraste. Koristite funkciju pećnice za narastanje	
PIZZA	Pizza Thin (Tanka pizza)	2	okrugli – pleh	Napravite pizza testo od 150 ml vode, 15 g kvasca, 200–225 g brašna, ulja i soli. Neka testo naraste pomoću određene funkcije pećnice. Razvijte testo u blago podmazani pleh za pečenje. Dodajte nadeve kao što su paradajz, mocarela i šunka	
	Pizza Thick (Debela pizza)	2	okrugli – pleh		
	Pizza Frozen (Zamrznuta pizza)	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1–4 sloja	Izvadite iz pakovanja. Rasporedite jednako po žičanoj rešetki	

DODATNI PRIBOR



Žičana rešetka



Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki



Sakupljač masnoće/pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki



Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje



Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.
- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja.

- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

- Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

KOTAO

Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak pećnice i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamenca tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcija „Odvod vode“ i „Ukl. kamenca“.

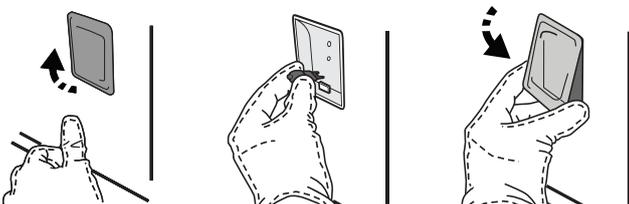
Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Kruž. vazduha + para“, savetujemo vam da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom pećnicom i sa potpuno napunjenim rezervoarom.

ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Uklonite vođice.
3. Uklonite poklopac lampice.
4. Zamenite lampicu.
5. Ponovo postavite poklopac lampice, čvrsto ga gurnuvši napred dok ne klikne žabica koja označava da je postavljen na odgovarajuće mesto.
6. Ponovo postavite vođice.
7. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

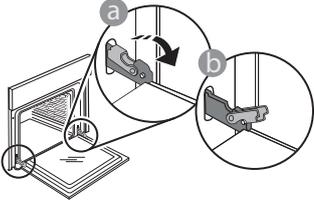
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20–40 W/230 ~ V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

Kada koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

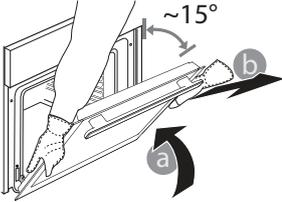


SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

- Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

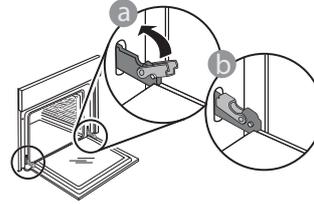


- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

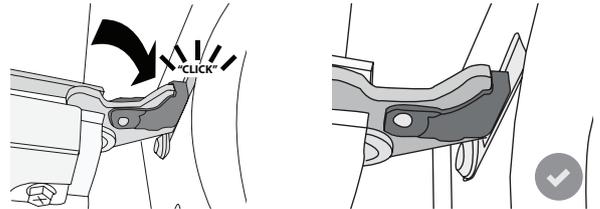


Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

- Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



- Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



- Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

Najčešća pitanja u vezi sa WIFI mrežom

WiFi opcija nije dostupna u Rusiji

Koji WiFi protokoli su podržani?

Instalirani WiFi adapter podržava WiFi b/g/n za evropske zemlje.

Koja podešavanja je potrebno konfigurirati na softveru rutera?

Potrebna su sledeća podešavanja rutera: 2,4 GHz omogućeno, WiFi b/g/n, DHCP i NAT aktivirano.

Koja je verzija WPS-a podržana?

WPS 2.0 ili novija. Proverite dokumentaciju rutera.

Postoji li bilo kakva razlika između korišćenja pametnog telefona (ili tableta) sa Android ili iOS?

Možete koristiti operativni sistem koji želite, nema razlike.

Mogu li da koristim mobilno 3G povezivanje umesto rutera?

Da, ali usluge oblaka su dizajnirane za trajno povezane uređaje.

Kako mogu da proverim da li moja kućna internet veza radi i da li je bežična funkcija omogućena?

Možete pretražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Onemogućite sve druge veze podataka pre nego što pokušate.

Kako mogu da proverim da li je uređaj povezan na moju kućnu bežičnu mrežu?

Pristupite konfiguraciji rutera (vidite priručnik za ruter) i proverite da li je MAC adresa uređaja navedena na stranici povezanih bežičnih uređaja.

Gde mogu da pronađem MAC adresu uređaja?

Pritisnite „Settings“ (Podešavanja), a zatim kliknite na ikonu za WiFi ili pogledajte na svom uređaju: Postoji nalepnica koja pokazuje SAID i MAC adresu. MAC adresa se sastoji od kombinacije brojeva i slova i počinje sa „88:e7“.

Kako mogu da proverim da li je omogućena bežična funkcija uređaja?

Koristite pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste proverili da li je mreža uređaja vidljiva i povezana na oblak.

Da li bilo šta može da spreči da signal dosegne do uređaja?

Proverite da li uređaji koje ste povezali ne koriste sav dostupan propusni opseg.

Vodite računa da vaši uređaji sa omogućenom WiFi mrežom ne prekorače maksimalan broj koji dozvoljava ruter.

Koliko ruter treba da bude udaljen od uređaja?

Normalno je WiFi signal dovoljno jak da pokrije nekoliko prostorija, ali ovo umnogome zavisi od materijala od kog su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete proveriti postavljanjem pametnog uređaja pored uređaja.

Šta mogu da uradim ako moja bežična konekcija ne doseže do uređaja?

Možete koristiti posebne uređaje da biste proširili pokrivenost svoje kućne WiFi mreže, kao što su

pristupne tačke, WiFi pojačivači i mrežni mostovi električnih vodova (ne dostavljaju se uz uređaj).

Kako mogu da pronađem naziv i lozinku svoje bežične mreže?

Pogledajte dokumentaciju rutera. Obično na ruteru postoji nalepnica koja pokazuje informacije koje su vam potrebne za pristupanje stranici za podešavanje uređaja pomoću povezanog uređaja.

Šta mogu da uradim ako moj ruter koristi susedni WiFi kanal?

Namestite ruter za korišćenje vašeg kućnog WiFi kanala.

Šta mogu da uradim ako se prikaže na displeju ili ako uređaj ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnim ruterom?

Moguće da je uređaj uspešno povezan na ruter, ali ne može da pristupi internetu. Da biste povezali uređaj na internet, potrebno je da proverite podešavanja rutera i/ili prenosnika.

Podešavanja rutera: NAT mora da bude uključen, mrežna barijera i DHCP moraju biti pravilno konfigurisani. Podržano šifrovanje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Da biste pokušali sa drugim tipom šifrovanja, pogledajte priručnik rutera.

Podešavanja prenosnika: Ako vaš dobavljač internet usluga ima fiksni broj MAC adresa koje mogu da se povežu na internet, moguće da nećete moći da povežete svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja je njegov jedinstveni identifikator. Pitajte svog dobavljača internet usluga kako da povežete uređaje koji nisu računari na internet.

Kako mogu da proverim da li se podaci prenose?

Nakon podešavanja mreže, isključite napajanje, sačekajte 20 sekundi, a zatim uključite uređaj: Proverite da li aplikacija prikazuje status korisničkog interfejsa uređaja.

Nekim podešavanjima je potrebno nekoliko sekundi da bi se pojavila u aplikaciji.

Kako mogu da promenim svoj Whirlpool nalog, ali da zadržim svoje povezane uređaje?

Možete kreirati nov nalog, ali ne zaboravite da uklonite uređaje sa starog naloga pre nego što ih premestite na nov.

Promenio sam ruter – šta treba da uradim?

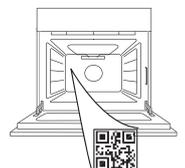
Možete da zadržite ista podešavanja (naziv i lozinku mreže) ili da obrišete prethodna podešavanja sa uređaja i ponovo ih konfigurirate.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  i zatim izaberite „Factory Reset“. Sva sačuvana podešavanja će se obrisati.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Da biste promenili, pritisnite  , izaberite  , „More Modes“, a zatim izaberite „Power Management“.
Pećnica se ne zagreva.	Demo režim je pokrenut.	Pritisnite  , dodirnite  „Info“, a zatim izaberite „Store Demo Mode“ da biste izašli.
Ikona  se prikazuje na displeju.	WiFi ruter je isključen. Svojstva podešavanja rutera su promenjena. Bežična veza ne doseže do uređaja. Pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnom mrežom. Povezanost nije podržana.	Proverite da li je WiFi ruter povezan sa internetom. Proverite da li je jačina WiFi signala u blizini uređaja dobra. Pokušajte da restartujete ruter. Vidite poglavlje „Najčešća pitanja u vezi sa WiFi“ Ako su se svojstva vaše kućne bežične mreže promenila, obavite uparivanje na mrežu: Pritisnite  , dodirnite  „WiFi“ i zatim izaberite „Connect to network“.
Povezanost nije podržana.	Daljinsko omogućavanje nije moguće u vašoj zemlji.	Pre kupovine proverite da li vaša zemlja dozvoljava daljinsku kontrolu elektronskih uređaja.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenje QR koda na uređaju
- sa naše internet stranice docs.whirlpool.eu
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



Whirlpool



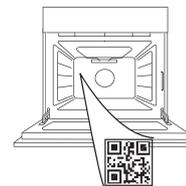
400011688665



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

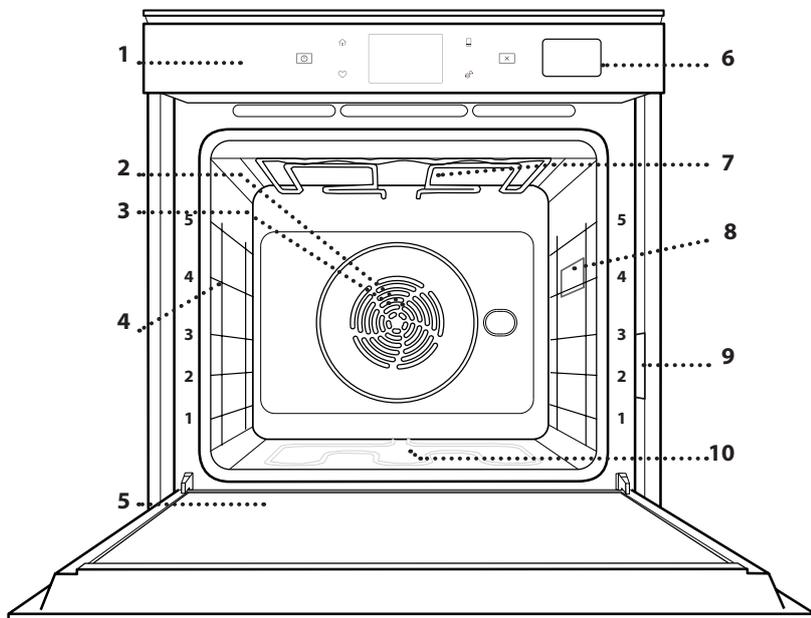
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

VIAČ INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI



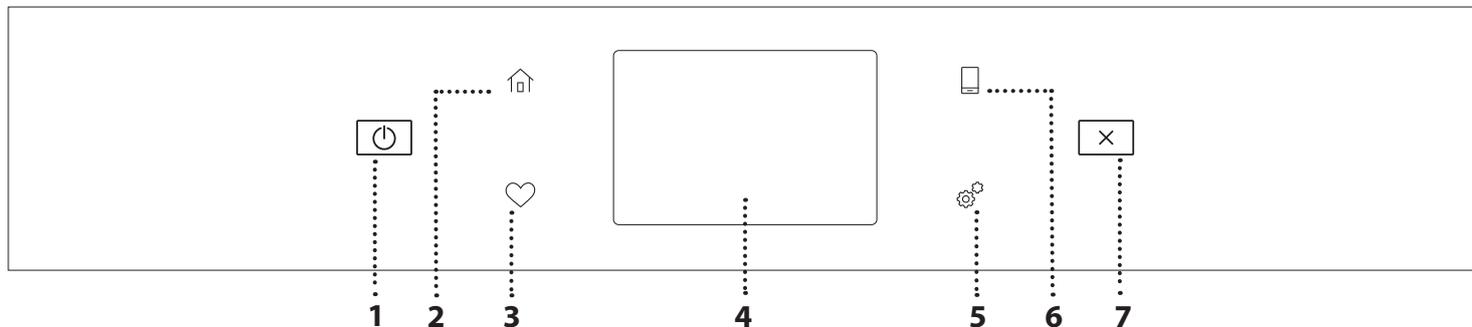
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

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 štítok (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. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

6. DIALKOVÉ OVLÁDANIE

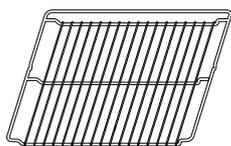
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



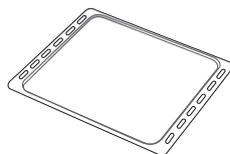
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, 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, ryby 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 lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

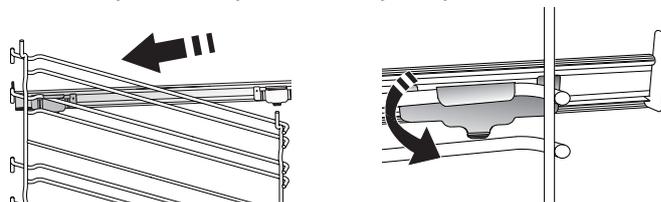
VYBRAŤ A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuniete do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustíte na miesto. Vodiacu lištu zaistíte 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 predohrev rúry.
- **STATICKÝ OHREV**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **GRIL**
Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zelenina 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 GRILL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **HORÚCI 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 + PARA**
Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnedené 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 pizze (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 rovnomerné zhnedenie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
- » **ECO HORÚCI VZDUCH**
Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto ECO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu ECO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.
- **PEČENIE MRAZENÉHO**
Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



6th SENSE

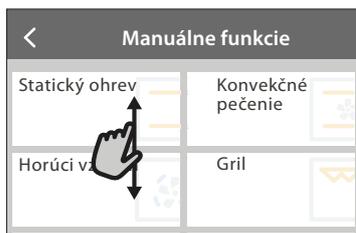
Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ

Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:
Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



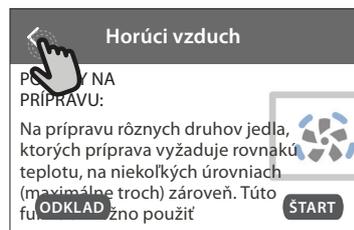
Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

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

Budete 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 x 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi 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), zvolte 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 nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

4. NASTAVTE SPOTREBU VÝKON

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 z 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 kdekolvek 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 zvolte 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 zvolte 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 peče 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.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte 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

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku, 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.

Ak chcete naprogramovať čas odloženého štartu pečenia, fáza predhrievania rúry musí byť vypnutá: 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. PREDOHREV

Keď 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.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnete alebo vypnete ťuknutím na ikonku . 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.
- Vykonať, 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 zhnadlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na .
- Päťminútový cyklus na zhnedenie spustíte zvolením funkcie Extra zhnedenie.
- Ťuknite  na uloženie predĺženia prípravy jedla.

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené 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 obľúbenú. 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 NAJOBĽÚBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými 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 funkcii a prispôbiť 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 potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite  na funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .
- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte 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. DIALKOVÉ

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 zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

SVETLO

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 lišt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.
- Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky čistenia, pred použitím funkcie Pyro odstráňte prípadné zvyšky vo vnútri dutiny a vyčistite vnútorné dvierka.
- Zvoľte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.
- Zvolenú funkciu aktivujete ťuknutím na ŠTART. Dvierka sa automaticky uzamknú a rúra spustí samočistiaci cyklus: Na displeji sa 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. Ťuknite na "DELAY" a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnej časti.

Upozornenie: Pyrolytický cyklus možno aktivovať, aj keď je v nádrži voda.

• VYPÚŠŤANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Pre optimálne používanie spotrebiča sa odporúča vypúšťať 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 VYPÚŠŤANIA>: 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 ODVÁPŇOVANIA>, aby vám pripomenula, že máte túto operáciu pravidelne vykonávať.

Požiadavku na odvápnenie vyvolá počet niekoľkých cyklov prípravy jedla s parou alebo počet pracovných hodín výrobníka pary od posledného cyklu odvápnovania (pozri tabuľku ďalej).

Správa „ODVÁPNIŤ“ sa zobrazí po	ČO ROBIŤ
15 cyklov prípravy jedla s parou 22 hodín trvania prípravy jedla s parou	Odvápnenie sa odporúča
20 cyklov prípravy jedla s parou 30 hodín trvania prípravy jedla s parou	Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia

Odvápňovanie 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 odvápňovania sa musí zopakovať od začiatku.

» VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

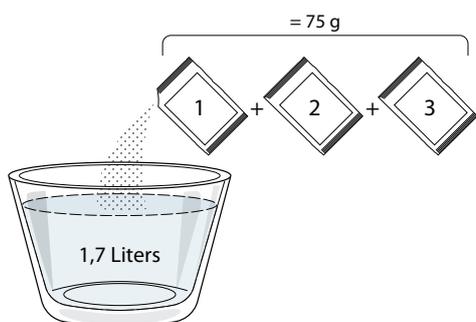
Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začinite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie. Ak nádrž neobsahuje vodu, spotrebič automaticky prejde na KROK 1 Z 8.

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 odvápňovacieho roztoku si pripravte odvápňovací roztok pridaním 3 vrecúšok (zodpovedá 75 g) špeciálneho odvápňovača Oven WPRO* do 1,7 litra pitnej vody, ktorá má teplotu okolia.



Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky **START** procesu odvápňovania.

Počas odvápňovacích 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.)

Keď sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začinite 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.

Keď sa na displeji zobrazí <NAPLNĚTE NÁDRŽ>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí <NÁDRŽ NAPLNENÁ>, potom stlačením **START** spustíte 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 vypúšťaní stlačte **CLOSE** na dokončenie odvápňovania.

Po skončení odvápňovania bude možné používať všetky funkcie s parou.

Odvápňovač *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.



STLMÍŤ

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	 2
		Áno	160	30 – 50	 2
		Áno	160	30 – 50	 4  1
Plnené koláče (cheesecake (tvarohový koláč), závin, apple pie (jablkový koláč))		Áno	160 – 200	30 – 85	 3
		Áno	160 – 200	35 – 90	 4  1
Cookies / Shortbread (linecké cesto)		Áno	150	20 – 40	 3
		Áno	140	30 – 50	 4
		Áno	140	30 – 50	 4  1
		Áno	135	40 – 60	 5  3  1
Small cakes (Malé torty) / Muffin (Mafin)		Áno	170	20 – 40	 3
		Áno	150	30 – 50	 4
		Áno	150	30 – 50	 4  1
		Áno	150	40 – 60	 5  3  1
Choux buns (Odpalované cesto)		Áno	180 – 200	30 – 40	 3
		Áno	180 – 190	35 – 45	 4  1
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	 5  3  1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	 3
		Áno	90	130 – 150	 4  1
		Áno	90	140 – 160 *	 5  3  1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	 2
		Áno	190 – 230	20 – 50	 4  1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 – 240	25 – 50 *	 5  3  1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	 3
		Áno	250	10 – 20	 4  1
		Áno	220 – 240	15 – 30	 5  3  1
Savoury pies (Slané koláče) (vegetable pie (zeleninové), quiche)		Áno	180 – 190	45 – 55	 3
		Áno	180 – 190	45 – 60	 4  1
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	 5  3  1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Slané a sladké odpaľované cesto)		Áno	190 – 200	20 – 30	 3
		Áno	180 – 190	20 – 40	 4  1
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	 5  3  1

FUNKCIE



Statický ohrev



Horúci vzduch



Konvekčné pečenie



Gril



TurboGril



Maxi Cooking



Cook 4



Eco horúci vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	2
Kurča / Rabbit (Králik) / Duck (Kačica) 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Turkey (Morka) / Goose (Hus) 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány))		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Hrianka)		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybíe filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Klobásky) / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Shanks (Koleno)		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Cookies	 Sušienky	Áno	135	50 – 70	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta	 Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	5 4 3 1
Okrúhla pizza	 Okrúhla pizza	Áno	210	40 – 60	5 4 2 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	 Menu	Áno	190	40 – 120	5 4 2 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Plnené kusy mäsa)		–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (rabbit (králik), kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	3

* 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 obráťte.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úrovne odporúčaná na pečenie. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné 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

Statický ohrev	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	TurboGril	Maxi Cooking	Cook 4	Eco horúci vzduch

VHĀŇANÝ VZDUCH + PARA

Recept	Úroveň pary	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Shortbread (Linecké cesto) / Cookies	NÍZKY	-	140 – 150	35 – 55	3
	NÍZKY	-	140	30 – 50	4 1
	NÍZKY	-	140	40 – 60	5 3 1
Small cake (Malá torta) / Muffin (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
Piškótové koláče	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
Baguette (Bageta)	NÍZKY	-	200 – 220	30 – 50	3
Pečené zemiaky	STRED	-	200 – 220	50 – 70	3
Tefacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	-	180 – 200	60 – 100	3
Tefacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	-	160 – 180	60 – 80	3
Pečené hovädzie mäso 1 kg	STRED	-	200 – 220	40 – 50	3
Pečené hovädzie mäso 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 / guinea fowl (perlička) / duck (kačka) 1 – 1,5 kg	STRED	-	200 – 220	50 – 70	3
Kurča / guinea fowl (perlička) / duck (kačka) (kúsky)	STRED	-	200 – 220	55 – 65	3
Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány))	STRED	-	180 – 200	25 – 40	3
Rybie filety	VYSOKÁ	-	180 – 200	15 – 30	3

Kategoríe potravín		Úroveň a príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé lasagne	2 	500 – 3 000 g	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie	
	Mrazené lasagne	2 	500 – 3 000 g		
MÁSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	3 	600 – 2 000 g	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Hamburger	5 4  	1,5 – 3 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 3/5 času prípravy obráťte.
	Bravčové	Pečené bravčové	3 	600 – 2 500 g	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
		Bravčové rebierka	5 4  	500 – 2 000 g	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 2/3 času prípravy obráťte
	Kurča	Pečené kurča	2 	600 – 3 000 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor.
		Filé / prsíčka	5 4  	1 – 5 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 2/3 času prípravy obráťte
	Mäsité pokrmy	Kebab	5 4  	jeden rošt	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Po 1/2 času prípravy obráťte
		Údeniny a párky	5 4  	1,5 – 4 cm	Rovnomerne rozložte na rošt. Po 3/4 času prípravy obráťte
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a ryby	Filé	3 2  	0,5 - 2,5 cm	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Rybié filé mrazené	3 2  	0,5 - 2,5 cm	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	4 	jeden plech	Obalte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
		Mušle	4 	jeden plech	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Krevety	4 3  	jeden plech	
Garnáty	4 3  	jeden plech			
ZELENINA	Opekaná zelenina	Zemiaky	3 	500 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Plnená zelenina	3 	100 – 500 g každý	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami
		Iná zelenina	3 	500 – 1 500 g	
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	3 	1 plech	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Paradajky	3 	1 plech	Obalte v strúhanke a ochuťte olejom, cesnakom, čiernym korením a petržlenom
		Paprika	3 	1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zhnednutie
		Brokolica	3 	1 plech	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
		Karfiol	3 	1 plech	
Iné	3 	1 plech			

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



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 MÚČNIKY	Koláč z piškótového cesta vo forme	2 	0,5 – 1,2 kg	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
	Cookies	3 	0,2 – 0,6 kg	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech
	Odpalované cesto	3 	1 plech	Rozložte rovnomerne na plechu na pečenie. Pred použitím nechajte vychladnúť.
	Koláč z krehkého cesta vo forme	3 	0,4 - 1,6 kg	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vložte do formy. Naplňte marmeládou a upečte
	Závin	3 	0,4 - 1,6 kg	Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastroľa trochu masla, posypte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvaľkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou
	Koláč plnený ovocím	2 	0,5 – 2 kg	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou
	SLANÉ KOLÁČE	2 	800 – 1 200 g	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu
CHLIEB	Rožky	3 	60 – 150 g každý	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Sendvič vo forme	2 	400 – 600 g každý	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Veľký chlieb	2 	700 – 2 000 g	Pripravte cesto podľa svojho obľúbeného receptu a uložte ho na plech
	Bagety	3 	200 – 300 g každá	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte na bagetu. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
PIZZA	Tenká pizza	2 	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. Vyvaľkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
	Hrubá pizza	2 	okrúhla – plech	
	Mrazená pizza	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 	1 – 4 vrstvy	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na rošt

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



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

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 vyčistíte, 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

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla 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“.

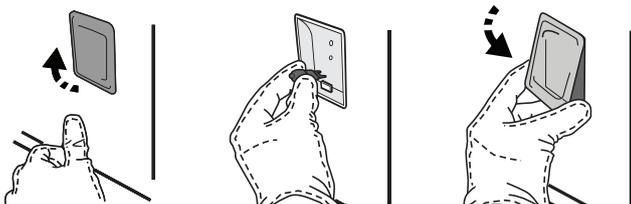
Keď ste dlhší čas nepoužili funkciu Horúci vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnu rúrou s úplne naplnenou nádržou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte vodiace lišty.
3. Odstráňte kryt žiarovky.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasadte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

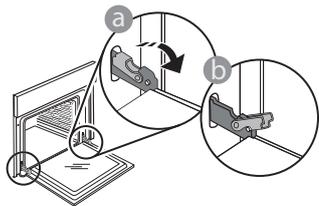
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

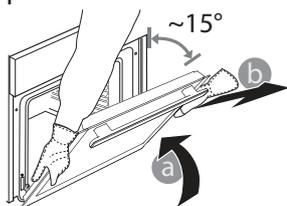


VYBRAŤ A NASADENIE DVIEROK

- Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

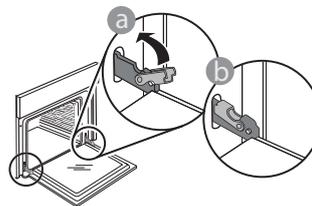


- Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

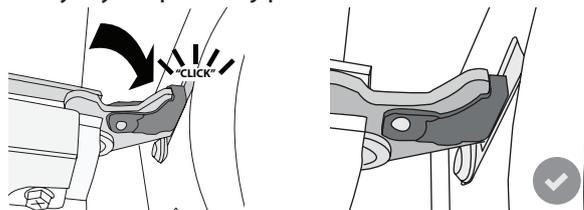


Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Dvierka spustíte 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.

Často kladené otázky o Wi-Fi

WiFi nie je k dispozícii v Rusku

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 cloudové 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 skúsíte, 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 čísiel 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 spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

Ako ďaleko by mal byť smerovač 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 spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia 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 domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia smerovača: 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 adries MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. 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 dáta 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?

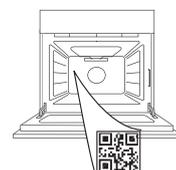
Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , ťuknite na  a potom zvolte „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  , zvolte  Ďalšie režimy a potom zvolte Riadenie výkonu.
Rúra sa nezohrieva.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte 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  , ťuknite na  Wi-Fi a zvolte 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:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool



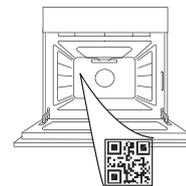
400011688665



HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL

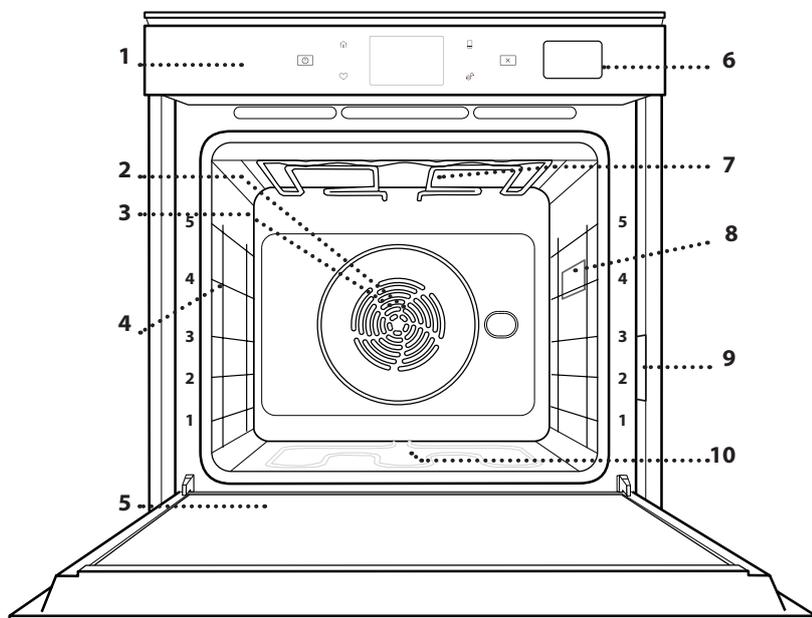
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani www.whirlpool.eu/register

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
NAPRAVI**



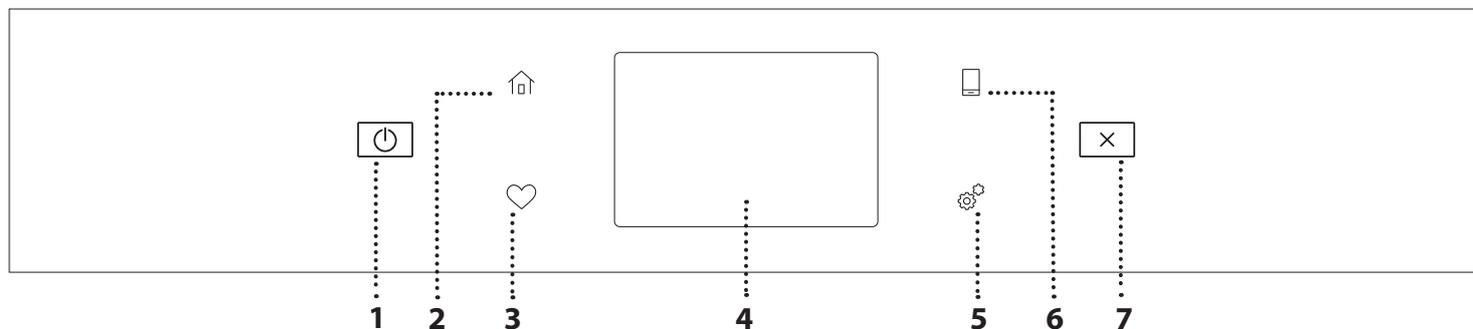
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF

Za vklop in izklop pečice.

2. DOMOV

Tipka za hiter dostop do glavnega menija.

3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama vaših priljubljenih funkcij.

4. ZASLON

5. ORODJA

Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice ter lastne nastavitve.

6. DALJINSKO UPRAVL

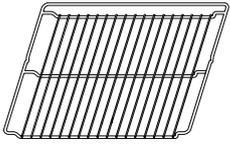
Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

7. PREKLIČI

Če želite izklopiti katero koli funkcijo pečice, razen ure, kuhinjskega časovnika in zaklepa gumbov.

PRIBOR

REŠETKA



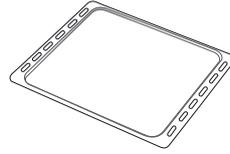
Uporabljajte jo za pripravo hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto

PRESTREZNI PEKAČ



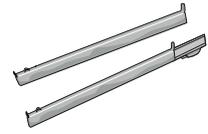
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

ORIGINALNI PEKAČ



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA. *



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

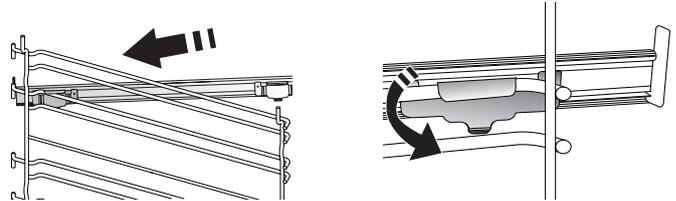
ODSTRANJEVANJE IN PONOVRNO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

- Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.
- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE PEČICE



MANUAL FUNCTIONS (ROČNE FUNKCIJE)

- **FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)**
Za hitro predgretje pečice.
- **CONVENTIONAL (KLASIČNO)**
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
- **GRILL (ŽAR)**
Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **TURBO GRILL (HITRI ŽAR)**
Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **FORCED AIR (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA)**
Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.
- **FORCED AIR + STEAM (TERMOVENTILAC. + PARA)**
Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete VISOKO stopnjo pare za pripravo ribe, SREDNJO za meso in NIZKO za kruh in sladice.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**
Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, pit, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKA PEKA)**
Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.
- **SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)**
 - » **DEFROST (ODMRZOVANJE)**
Za hitrejšo odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.
 - » **KEEP WARM (OHRANJANJE JEDI TOPLIH)**
Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.
- » **RISING (VZHAJANJE)**
Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.
- » **CONVENIENCE (HITRA PRIPRAVA)**
Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.
- » **MAXI COOKING**
Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.
- » **ECO FORCED AIR (TERMOVENTILAC. EKO)**
Za pripravo polnjenih pečenk in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici luč ne gori. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.
- **FROZEN BAKE (PEKA ZAMRZNJENIH JEDI)**
Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segreti.

6th
sense

6th SENSE

Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi. Pečice ni treba predhodno segreti.

UPORABA ZASLONA NA DOTIK

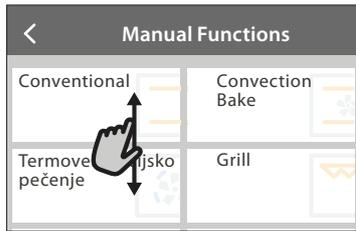
 Za izbiro ali potrditev:

Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknite zaslona.



Za pomikanje po meniju ali seznamu:

Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.



Za potrditev nastavitve ali premik na naslednji zaslon: dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.



za vrnitev na prejšnji zaslon:

Dotaknite se < .



PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati.

Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na  za dostop do menija „Tools“.

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se zelenega jezika.

z dotikom < se boste vrnili na prejšnji zaslon.

2. NASTAVITEV BREŽIČNEGA OMREŽJA WIFI

Funkcija 6th Sense Live vam omogoča daljinsko upravljanje pečice z mobilne naprave. Če želite omogočiti daljinsko upravljanje aparata, morate najprej uspešno zaključiti postopek povezave. Ta postopek je potreben za registracijo aparata in njegovo povezavo z domačim omrežjem.

- Za vzpostavitev povezave se dotaknite „SETUP NOW“.

V nasprotnem primeru, če želite izdelek povezati kasneje, se dotaknite „SKIP“.

KAKO NASTAVITI POVEZAVO

Za uporabo te funkcije boste potrebovali: Pametni telefon ali tablični računalnik in brezžični usmerjevalnik, povezan z internetom. Prosimo, uporabite svojo pametno napravo, da preverite, ali je signal vašega domačega brezžičnega omrežja blizu aparata dovolj močan.

Minimalne zahteve.

Pametna naprava: Android z ločljivostjo zaslona 1280x720 (ali višjo) ali iOS.

V trgovini z aplikacijami preverite združljivost aplikacije z različicami Android ali iOS.

Brezžični usmerjevalnik: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Prenesite aplikacijo 6th Sense Live

Prvi korak pri povezovanju vašega aparata je prenos aplikacije na vašo mobilno napravo. Aplikacija 6th Sense Live vas bo vodila skozi vse korake, navedene v nadaljevanju. Aplikacijo 6th Sense Live lahko prenesete iz trgovine iTunes ali trgovine Google Play.

2. Ustvarite račun

Če tega še niste storili, boste morali ustvariti račun. To vam bo omogočilo, da svoj aparat povežete z omrežjem in ga tudi daljinsko nadzorujete in upravljate.

3. Registrirajte svoj aparat

Za registracijo aparata sledite navodilom v aplikaciji. Za dokončanje postopka registracije boste potrebovali identifikacijsko številko pametne naprave (SAID). Njeno edinstveno kodo lahko najdete na identifikacijski tablici, ki je nameščena na izdelku.

4. Povežite se z domačim brezžičnim omrežjem

Sledite postopku nastavitve skeniranja za povezovanje. Aplikacija vas bo vodila skozi proces povezovanja vašega aparata z brezžičnim omrežjem v vašem domu. Če vaš usmerjevalnik podpira WPS 2.0 (ali višjo), izberite „MANUALLY“ in se nato dotaknite „WPS Setup“: Za vzpostavitev povezave med dvema izdelkoma pritisnite tipko WPS na brezžičnem usmerjevalniku.

Če je treba, lahko izdelek povežete tudi ročno z uporabo „Search for a network“.

Koda SAID se uporablja za sinhronizacijo pametne naprave z vašim aparatom.

Naslov MAC je prikazan za modul WiFi.

Postopek povezave boste morali ponovno izvesti samo v primeru, da spremenite nastavitve usmerjevalnika (npr. omrežno ime ali geslo ali ponudnika podatkov).

3. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

4. NASTAVITEV PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 amperov): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 amperov).

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite „OKAY“.

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

DNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

- Za vklop pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknite zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med funkcijami Ročno in 6th Sense.

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Želena funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

- Pomikajte se po predlaganih vrednostih in izberite tisto, ki jo potrebujete.

Če funkcija to omogoča, lahko z dotikom  vklopite predgretje.

TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se dotaknite „Set Cook Time“.
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Če želite preklicati nastavljeno trajanje med pripravo in ročno upravljati konec priprave, se dotaknite vrednosti trajanja in nato izberite „STOP“.

3. NASTAVITEV FUNKCIJ 6th SENSE

Funkcije 6th Sense omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ki lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitve priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

- Izberite recept s seznama.

Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „6th SENSE FOOD“ (glejte ustrezne preglednice) in po značilnostih recepta v meniju „LIFESTYLE“.

- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA/IZKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ali izklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavev zelenega začetnega in končnega časa se dotaknite „DELAY“.
- Ko nastavite želeni časovni zamik, se dotaknite „START DELAY“, da se začne odštevanje časovnega zamika.

- Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.

Pri programiranju zamika začetka pečenja mora biti faza predgretja pečice onemogočena: Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite .

5. VKLOP FUNKCIJE

- Po konfiguraciji nastavitve se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti.

- Za izklop vklopljene funkcije lahko kadarkoli pritisnete .

6. PREHEATING (PREDGRETJE)

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja. Ko je ta faza zaključena, se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite „DONE“ za začetek priprave.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Spremenite lahko privzeto nastavitve predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Pritisnite ikono  za vklop ali izklop predgretja. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

7. ZAČASNA ZAUSTAVITEV PRIPRAVE

Nekatere funkcije 6th Sense bodo med pripravo zahtevale obračanje živil. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

Pred koncem priprave vas lahko pečica na enak način opozori, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite .
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitev jedi izberite „Extra Browning“.
- Če želite shraniti podaljšani čas priprave, se dotaknite .

9. FAVORITES (PRILJUBLJENO)

Funkcija Priljubljeno shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno prepozna najpogosteje uporabljene funkcije. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko se funkcija konča, se dotaknite , da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve. Zaslon vam omogoča, da funkcijo shranite tako, da označite do 4 priljubljene čase obrokov, ki vključujejo zajtrk, kosilo, prigrizek in večerjo.

- Dotaknite se ikon in izberite najmanj eno.
- Če želite funkcijo shraniti, se dotaknite „SAVE AS FAVORITE“.

KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite  : funkcije bodo razdeljene glede na različne čase obroka in ponujeno vam bo nekaj predlogov.

- Za ogled ustreznih seznamov se dotaknite ikone obrokov
- Pomikajte se po ponujenem seznamu.
- Dotaknite se zelenega recepta ali funkcije.
- Za začetek priprave se dotaknite „START“.

SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitvami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „EDIT“.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „NEXT“: na zaslonu bodo prikazane nove lastnosti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

V priljubljenem zaslonu lahko tudi izbrišete funkcije, ki ste jih shranili:

- Dotaknite se  na funkciji.
- Dotaknite se „REMOVE IT“.

Prav tako lahko prilagodite čas za prikaz različnih obrokov:

- Pritisnite .
- Izberite  „Preferences“.
- Izberite „Times and Dates“.

- Dotaknite se „Your Meal Times“.
- Pomaknite se po seznamu in se dotaknite ustreznega časa.
- Dotaknite se ustreznega obroka, da ga spremenite. Časovnemu intervalu lahko dodelite samo obrok.

10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete . V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.

 **REMOTE ENABLE** (daljinsko omogočanje)

Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

 **KITCHEN TIMER (KUHINJSKI ČASOVNIK)**

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo. Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

Časovnik bo še naprej odšteval v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite .
- Dotaknite se .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Če želite časovnik preklicati ali nastavite novo trajanje časovnika, se dotaknite „DISMISS“.
- Če želite časovnik ponovno nastaviti, se dotaknite „SET NEW TIMER“.

 **LIGHT (LUČ)**

Za vklop ali izklop luči pečice.

 **PYRO SELF CLEANING (SAMOČIŠČENJE S PIROLIZO)**

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo so trije cikli samočiščenja z različnim trajanjem: visoko, srednje, nizko. Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

- Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni.
- Za optimalne rezultate čiščenja najprej odstranite odvečne ostanke iz notranjost pečice in očistite notranje steklo vrat, šele nato uporabite funkcijo pirolize.

- Izberite enega od razpoložljivih ciklov glede na vaše potrebe.
- Za vklop izbrane funkcije se dotaknite „START“. Vrata se samodejno zaklenejo in pečica začne s ciklom samočiščenja: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku.

Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

Ko ste izbrali cikel, lahko za vklop samodejnega čiščenja nastavite časovni zamik. Za nastavev končnega časa se dotaknite „DELAY“, kot je navedeno v ustreznem razdelku.

Opomba: cikel pirolize lahko vklopite tudi takrat, ko je posoda polna vode.

• IZČRPAVANJE

Funkcija izčrpavanja omogoča izčrpavanje vode, da preprečite njeno zastajanje v rezervoarju. Za optimalno uporabo aparata priporočamo, da po vsaki uporabi pečice s parnim ciklom izvršite izčrpavanje.



Ko izberete funkcijo „izčrpavanje“, sledite navedenim korakom: odprite vrata in pod odtočno šobo, ki se nahaja v spodnjem desnem delu plošče, postavite veliko posodo. Ko začnete z izčrpavanjem, posodo držite v tem položaju, dokler postopka ne zaključite. Postopek

popolnega izčrpavanja traja približno tri minute.

Po potrebi lahko postopek izčrpavanja začasno prekinete s pritiskom na gumb „PAVZA“ na zaslonu (na primer, če bi se posoda sredi postopka izčrpavanja že napolnila z vodo).

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 4 ure po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). V tem času bo na zaslonu prikazan naslednji napis „VROČA VODA: POČAKAJTE, DA SE TEMPERATURA ZNIŽA“.

Pomembno: če posode ne praznite redno, vas se nekaj dni po zadnjem polnjenju aparat opozori na to s sporočilom < POTR. JE CIKEL IZČRPAVANJA >: te zahteve ni mogoče prezreti – normalna uporaba izdelka bo spet mogoča šele po izčrpavanju.

• ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite posodo in parni tokokrog v najboljšem stanju.

Na zaslonu se prikaže sporočilo POTREBEN JE CIKEL ZA ODSTRANJEVANJE VOD. KAMNA, ki vas opomni na redno izvajanje tega postopka.

Zahteva za odstranjevanje vodnega kamna se sproži, ko preteče določeno število parnih ciklov ali ur delovanja parnega grelnika od zadnjega cikla odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo tabelo).

Prikaže se sporočilo „ODSTRANJEVANJE VOD. KAMNA“	KAJ STORITI
15 parnih ciklov	Vodni kamen je priporočljivo odstraniti
22 ur trajanja parnih ciklov	
20 parnih ciklov	Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvrši cikel odstranjevanja vodnega kamna
30 ur trajanja parnih ciklov	

Postopek odstranjevanja vodnega kamna lahko vklopite tudi po želji, če želite opraviti temeljito čiščenje posode in notranjega parnega tokokroga.

Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 180 minut. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslonu.

Opomba: Funkcijo lahko začasno ustavite. Če jo prekličete, pa morate celoten cikel odstranjevanje vodnega kamna ponoviti.

» IZČRPAVANJE (do 3 min.)

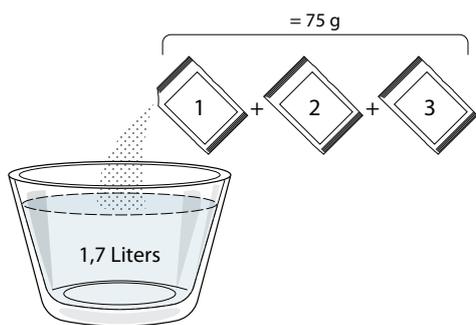
Ko se na zaslonu prikaže sporočilo <POLOŽITE POSODO POD ODTOK VODE>, nadaljujte postopek izčrpavanja, kot je opisano v odstavku Izčrpavanje. Če v rezervoarju ni vode, bo naprava samodejno preskočila na korak 1 od 8.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 4 ure po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). V tem času bo na zaslonu prikazan naslednji napis „VROČA VODA: POČAKAJTE, DA SE TEMPERATURA ZNIŽA“.

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

» KORAK 1 OD 8: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (~120 MIN.)

Ko se na zaslonu pojavi poziv za pripravo raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, stresite 3 vrečke (75 g) namenskega odstranjevalca vodnega kamna za pečice WPRO* v 1,7 litra pitne vode pri sobni temperaturi.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na **START**.

Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.

» KORAK 2 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

Ko se na zaslonu prikaže sporočilo <POLOŽITE POSODO POD ODTOK VODE>, nadaljujte postopek izčrpavanja, kot je opisano v odstavku Izčrpavanje.

» KORAK 3 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)

Za čiščenje rezervoarja in parnega tokokroga morate izvesti cikel izpiranja.

Ko se na zaslonu prikaže <NAPOLNITE REZERVOAR>, vlijte v predel toliko pitne vode, da zaslon prikaže <REZERVOAR NAPOLNJEN>, nato pa začnite prvo izpiranje s pritiskom na **START**.

KORAK 4 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

» KORAK 5 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)

» KORAK 6 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

» KORAK 7 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)

» KORAK 8 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

Za zaključek odstranjevanja vodnega kamna po zadnjem izčrpanju pritisnite **CLOSE**.

Ko je postopek odstranjevanja vodnega kamna končan, lahko uporabljate vse parne funkcije.

* WPRO odstranjevalec vodnega kamna je priporočen strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Prosimo, upoštevajte navodila za uporabo na embalaži. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.

MUTE (IZKLOP ZVOKA)

Če želite izklopiti ali vklopiti vse zvoke in opozorila, se dotaknite ikone.

CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Za vklop zaklepa:

- Dotaknite se ikone .

Za izklop zaklepa:

- Dotaknite se zaslona.
- Povlecite navzgor na prikazano sporočilo.

MORE MODES (VEČ NAČINOV)

Za izbiro načina Sabat in dostop do upravljanja porabe.

PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)

Za spreminjanje različnih nastavitev pečice.

WI-FI (BREŽIČNO OMREŽJE)

Za spreminjanje nastavitev ali konfiguracijo novega domačega omrežja.

INFO (INFORMACIJE)

Za izklop „Store Demo Mode“, ponastavitev izdelka in pridobitev dodatnih informacij o izdelku.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)/ STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Leavened cakes (Kvašeno pecivo)/Sponge cakes (biskvitne torte)		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita))		Da	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Cookies (Piškoti)/Shortbread (masleni piškoti)		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Small cakes (Kolački)/Muffin (Mafini)		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Princeske)		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45 *	5 3 1
Meringues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160 *	5 3 1
Pizza (Pica)/Bread (kruh)/Focaccia (fokača)		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	4 1
Pizza (Pica) (tanka, debela, focaccia (fokača))		Da	220–240	25–50 *	5 3 1
Frozen pizza (Zamrznjena pica)		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche) Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–55	3
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70 *	5 3 1
Vols-au-vent (Maslene paštetke)/Puff pastry crackers (krekerji iz listnatega testa)		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagne (Lazanja)/Flans (narastki)/Baked pasta (pečene testenine)/Cannelloni (kaneloni)		Da	190–200	45–65	3

FUNKCIJE								
	Conventional (Klasično)	Forced Air (Termoventilacijsko pečenje)	Convection Bake (Konvekcijska peka)	Grill (Žar)	Hitri žar	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Eco Forced Air (Termoventilac. Eko)

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)/ STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg (Jagnjetina/ teletina/govedina/svinjina 1 kg)		Da	190–200	80–110	3
Roast pork with crackling 2 kg (Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg)		-	170	110–150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (Piščanec/ kunec/raca 1 kg)		Da	200–230	50–100	3
Turkey / Goose 3 kg (Puran/gos 3 kg)		Da	190–200	80–130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela))		Da	180–200	40–60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci))		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Fish fillets / Steaks (Ribji fileji/zrezki)		-	2 (srednja)	20–30 **	4 3
Sausages/Kebabs/Spare ribs/Hamburgers (Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji)		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	5 4
Roast chicken (Pečen piščanec) 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	2 1
Leg of lamb/Shanks (Jagnječje stegno/krača)		-	2 (srednja)	60–90 ***	3
Roast potatoes (Pečen krompir)		-	2 (srednja)	35–55 ***	3
Vegetable gratin (Gratinirana zelenjava)		-	3 (visoka)	10–25	3
Cookies (Piškoti)	 Cookies	Da	135	50–70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	Da	170	50–70	5 4 3 1
Round pizzas (Okrogla pica)	 Round Pizza	Da	210	40–60	5 4 2 1
Celoten obrok: Fruit tart (sadni kolač) (5. višina)/lasagne (lzanja) (3. višina)/meat (meso) (1. višina)		Da	190	40–120 *	5 3 1
Celoten obrok: Fruit tart (sadna pita) (5. višina)/roasted vegetables (pečena zelenjava) (4. višina)/lasagna (lzanja)(2. višina)/cuts of meat (kosi mesa) (1. višina)	 Menu	Da	190	40–120	5 4 2 1
Lasagna & Meat (Lazanja in meso)		Da	200	50–100 *	4 1
Meat & Potatoes (Meso in krompir)		Da	200	45–100 *	4 1
Fish & Vegetables (Ribe in zelenjava)		Da	180	30–50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Polnjena pečenka)		-	200	80–120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina))		-	200	50–100 *	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Seznam preglednic: recepti, če je potrebno predgretje, temperatura (°C), stopnja žara, čas priprave (minute), pribor in višina, predlagana za pripravo. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene vrednosti. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pečico in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte navodila, podana v preglednici za pripravo jedi in izbiro pribora (priložen), ki ga je treba vstaviti na različne višine.

FUNKCIJE								
	Conventional (Klasično)	Forced Air (Termoventilacijsko pečenje)	Convection Bake (Konvekcijska peka)	Grill (Žar)	Hitri žar	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Eco Forced Air (Termoventilac. Eko)

FORCED AIR + STEAM (TERMOVENTILAC. + PARA)

Recept	Stopnja pare	Predgrevanje	Temperatura (°C)	Čas priprave (min)	Višina in pribor
Shortbread (Masleni piškoti)/Cookies (piškoti)	LOW	-	140-150	35-55	3
	LOW	-	140	30-50	4 1
	LOW	-	140	40-60	5 3 1
Small cake (Kolački)/Muffin (mafini)	LOW	-	160-170	30-40	3
	LOW	-	150	30-50	4 1
	LOW	-	150	40-60	5 3 1
Leavened cakes (Kvašeno pecivo)	LOW	-	170-180	40-60	2
Sponge cakes (Biskvitne torte)	LOW	-	160-170	30-40	2
Focaccia (Fokača)	LOW	-	200-220	20-40	3
Bread loaf (Štruca kruha)	LOW	-	170-180	70-100	3
Small bread (Majhen kruh)	LOW	-	200-220	30-50	3
Baguette (Bageta)	LOW	-	200-220	30-50	3
Roast potatoes (Pečen krompir)	SREDNJA	-	200-220	50-70	3
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) 1 kg	SREDNJA	-	180-200	60-100	3
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) (kosi)	SREDNJA	-	160-180	60-80	3
Roast Beef rare (Goveja pečenka, malo pečena) 1 kg	SREDNJA	-	200-220	40-50	3
Roast Beef rare (Goveja pečenka, malo pečena) 2 kg	SREDNJA	-	200	55-65	3
Leg of lamb (Jagnječje stegno)	SREDNJA	-	180-200	65-75	3
Stew pork knuckles (Dušena svinjska krača)	SREDNJA	-	160-180	85-100	3
Chicken / guinea fowl / duck 1-1,5 kg (Piščanec/pegatka/raca 1-1,5 kg)	SREDNJA	-	200-220	50-70	3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces) (Piščanec/pegatka/raca (kosi))	SREDNJA	-	200-220	55-65	3
Stuffed vegetables (Polnjena zelenjava) (tomatoes, courgettes, aubergines) ((paradižniki, bučke, jajčevci))	SREDNJA	-	180-200	25-40	3
Fish fillet (Ribji file)	VISOKA	-	180-200	15-30	3

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

Kategorije živil		Višina in pribor	Količina	Informacije o pripravi hrane		
CASSEROLE & BAKED PASTA (NARASTKI & PEČENE TESTENINE)	Fresh Lasagna (Sveža lazanja)	 2	500–3000 g	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Za popolno porjavelost prelijte z bešamel omako in potresite s sirom		
	Frozen Lasagna (Zamrznjena lazanja)	 2	500–3000 g			
MEAT	Beef (Govedina)	Roast beef (Goveja pečenka)	 3	600–2000 g	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Ko je jed končana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete	
		Hamburger (Hamburgerji)	 5  4	1,5–3 cm	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 3/5 priprave.	
	Pork (Svinjina)	Roast Pork (Svinjska pečenka)	 3	600–2500 g	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Ko je jed kočana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete.	
		Pork Ribs (Svinjska rebra)	 5  4	500–2000 g	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 2/3 priprave	
	Chicken (Piščanec)	Roast Chicken (Pečen piščanec)	 2	600–3000 g	Premažite z oljem in po želji začinite. Vtrite sol in poper. V pečico vstavite tako, da bodo prsi obrnjene navzgor	
		Fillet / Breast (File/prsa)	 5  4	1–5 cm	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 2/3 priprave	
	Meat dishes (Mesne jedi)	Kebabs (Ražnjiči)	 5  4	ena rešetka	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 1/2 priprave	
		Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)	 5  4	1,5–4 cm	Enakomerno razporedite po rešetki. Obrnite na 3/4 priprave	
	FISH & SEAFOOD (RIBE IN MORSKI SADEŽI)	Roasted fillet & Fish (Pečeni ribji fileji)	Fillets (Fileji)	 3  2	0,5–2,5 cm	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu
			Frozen fish fillets (Zamrznjeni ribji fileji)	 3  2	0,5–2,5 cm	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu
Grilled seafood (Morski sadeži na žaru)		Scallops (Pokrovače)	 4	en pekač	Posujte z drobtinami in začinite z oljem, česnom, poprom in peteršiljem	
		Mussels (Školjke)	 4	en pekač		
		Shrimps (Škampi)	 4  3	en pekač	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu	
		Prawns (Kozice)	 4  3	en pekač		

PRIBOR

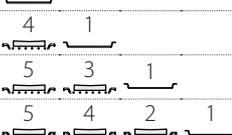

Rešetka


Originalni pekač ali model
za pecivo na rešetki


Prestrezni/originalni/
univerzalni pekač na rešetki


Prestrezni pekač/
originalni pekač


Prestrezni pekač s
500 ml vode

	Kategorije živil	Višina in pribor	Količina	Informacije o pripravi hrane	
VEGETABLES (ZELENJAVA)	Roasted Vegetables (Pečena zelenjava)	Potatoes (Krompir) 	500–1500 g	Narežite na kose, začinite z oljem, soljo in zelišči in nato vstavite v pečico	
		Stuffed Vegetables (Polnjena zelenjava) 	100-500 g vsaka	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Začinite s česnom in zelišči po lastnem okusu	
		Other Vegetables (Druga zelenjava) 	500–1500 g		
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Potatoes (Krompir) 	1 pekač	Narežite na kose, začinite z oljem, soljo in zelišči in nato vstavite v pečico	
		Tomatoes (Paradižniki) 	1 pekač	Posujte z drobtinami in začinite z oljem, česnom, poprom in peteršiljem	
		Peppers (Paprike) 	1 pekač	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Za popolno porjavelost potresite s sirom	
		Broccoli (Brokoli) 	1 pekač		
		Cauliflowers (Cvetača) 	1 pekač	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Za popolno porjavelost prelijte z bešamel omako in potresite s sirom	
		Others (Drugo) 	1 pekač		
	CAKES & PASTRIES (TORTE IN PECIVA)	Sponge cake in tin (Biskvitna torta na pekaču) 	2	0,5–1,2 kg	Pripravite 500–900 g nemastne biskvitne torte. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač
Cookies (Piškoti) 		3	0,2–0,6 kg	Zamesite testo iz 500 g moke, 200 g slanega masla, 200 g sladkorja in 2 jajc. Dodajte sadno aromo. Dovolite, da se ohladi. Testo enakomerno razvaljajte in ga oblikujte po želji. Piškote razporedite po pekaču	
Choux pastry (Paljeno testo) 		3	1 pekač	Enakomerno porazdelite po pekaču. Preden postrežete, jih pustite, da se ohladijo	
Tart in tin (Kolač v modelu) 		3	0,4–1,6 kg	Zamesite testo iz 500 g moke, 200 g slanega masla, 200 g sladkorja in 2 jajc. Dodajte sadno aromo. Dovolite, da se ohladi. Testo enakomerno razvaljajte in z njim obložite model. Napolnite z marmelado za kuhanje	
Strudel (Zavitek) 		3	0,4–1,6 kg	Pripravite mešanico narezanih jabolk, pinjol, cimeta in muškatalega oreščka. V ponev dajte malo masla, posujte s sladkorjem in dušite 10–15 minut. Naredite zavitek in zavijajte zunanji del	
Fruit filled pie (Sadna pita) 		2	0,5–2 kg	Pekač za pite obložite s testom in dno potresite s krušnimi drobtinami, da bodo vpile sok sadja. Dodajte narezano sveže sadje, zmešano s sladkorjem in cimetom	
SALTY CAKES (SLANO PECIVO)		2	800–1200 g	Posodo za pito za 8–10 porcij obložite s testom in ga prebodite z vilicami. Testo napolnite z vašim najljubšim nadevom	
BREAD	Rolls (Žemlje) 		3	60–150 g vsaka	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem oblikujte v štručke. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje
	Sandwich Loaf in Tin (Štruca za sendvič v pekaču) 		2	400–600 g vsaka	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem ga položite v posodo za štruče. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje
	Big bread (Velik kruh) 		2	700–2000 g	Pripravite testo po svojem najljubšem receptu in ga položite na pekač
	Baguettes (Bagete) 		3	200–300 g vsaka	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem ga oblikujte v štručke. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje
PIZZA	Pizza Thin (Tanka pica) 	2	okrogel - pekač	Testo za pico pripravite iz 150 ml vode, 15 g kvasa, 200–225 g moke, olja in soli. Pustite ga vzhajati z namensko funkcijo pečice. Na nekoliko namaščenem pekaču zvaljajte testo. Dodajte sestavine, kot so paradižniki, mocarela in šunka	
	Pizza Thick (Debela pica) 	2	okrogel - pekač		
	Pizza Frozen (Zamrznjena pica) 		1 - 4 plasti	Izvezite iz embalaže. Enakomerno razporedite po rešetki	

PRIBOR



Rešetka



Originalni pekač ali model
za pecivo na rešetki



Prestrezní/originalní/
univerzalni pekač na rešetki



Prestrezní pekač/
originalni pekač



Prestrezní pekač s
500 ml vode

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži,

za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja.

- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

- Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

REZERVOAR

Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkciji „Izčrpavanje“ in „Ods. vod. ka.“.

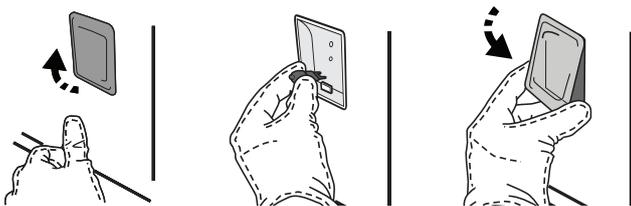
Po daljšem obdobju neuporabe funkcije „Termoventilac. + para“ priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečjo in popolnoma napolnjenim rezervoarjem.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odstranite vodila za pekače.
3. Odstranite pokrov luči.
4. Zamenjajte luč.
5. Ponovno namestite pokrov luči in ga čvrsto potisnite, dokler se ne zaskoči.
6. Ponovno namestite vodila za pekače.
7. Pečico znova priklopite na električno napajanje.

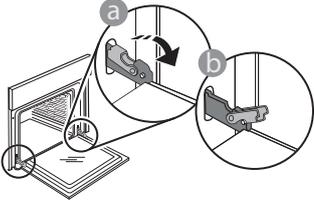
Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W / 230 ~ V, tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

Ko uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

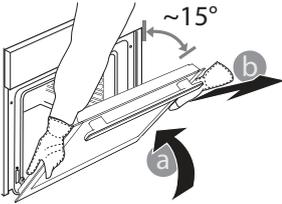


DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

- Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitvev.

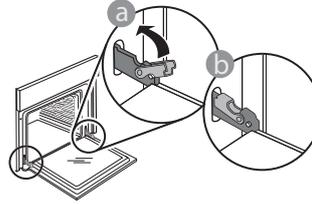


- Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

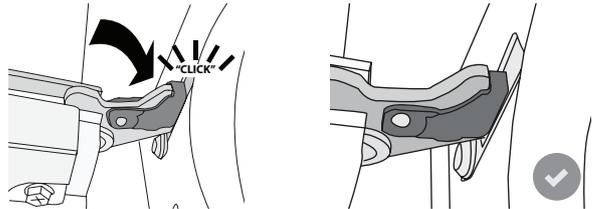


Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

- Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



- Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



- Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

Pogosta vprašanja o domačem brezžičnem omrežju WiFi

WiFi v Rusiji ni na voljo

Kateri protokoli WiFi so podprti?

Nameščeni adapter WiFi podpira WiFi b/g/n za evropske države.

Katere nastavitve je treba konfigurirati v programski opremi usmerjevalnika?

Potrebne so naslednje nastavitve usmerjevalnika: Omogočeno je 2,4 GHz, WiFi b/g/n, vklopljena DHCP in NAT.

Katera različica WPS je podprta?

WPS 2,0 ali višja. Preverite dokumentacijo usmerjevalnika.

Ali obstajajo razlike med uporabo pametnega telefona (ali tabličnega računalnika) z operacijskim sistemom Android ali iOS?

Uporabite lahko kateri koli operacijski sistem oziroma tisti, ki vam je ljubši, saj ni nobene razlike.

Ali lahko uporabim mobilno 3G povezavo namesto usmerjevalnika?

Da, vendar so storitve oblaka namenjene trajno povezanim napravam.

Kako preverim, ali moja domača internetna povezava deluje in ali je funkcija brezžičnega prenosa omogočena?

Na svoji pametni napravi lahko poiščete vaše omrežje. Preden to storite, onemogočite druge podatkovne povezave.

Kako preverim, ali je aparat povezan z mojim domačim brezžičnim omrežjem?

Dostopite do konfiguracije usmerjevalnika (glejte priročnik usmerjevalnika) in preverite, ali je naslov MAC aparata na seznamu priključenih brezžičnih naprav.

Kje lahko najdem naslov MAC aparata?

Pritisnite „Nastavitve“ in se nato dotaknite ikone WiFi ali pogledajte na svoj aparat: Na njem je nalepka, ki prikazuje naslove SAID in MAC. Naslov MAC je sestavljen iz kombinacije števil in črk, ki se začnejo z „88:e7“.

Kako preverim, ali je funkcija brezžične povezave aparata omogočena?

Uporabite svojo pametno napravo in aplikacijo 6th Sense Live, da preverite, ali je omrežje aparata vidno in povezano z oblakom.

Ali obstaja kaj, kar lahko prepreči, da signal doseže aparat?

Preverite, ali naprave, ki so povezane, ne uporabljajo celotne razpoložljive pasovne širine.

Prepričajte se, da naprave z omogočeno brezžično povezavo ne presegajo največjega števila, ki ga dovoljuje usmerjevalnik.

Kako daleč naj bo usmerjevalnik od aparata?

Običajno je signal WiFi dovolj močan, da pokrije nekaj prostorov, vendar je to zelo odvisno od materiala, iz katerega so izdelani zidovi. Moč signala lahko preverite tako, da postavite svojo pametno napravo blizu aparata.

Kaj lahko storim, če moja brezžična povezava ne doseže aparata?

Z določenimi napravami, kot so dostopne točke, WiFi obnavljalniki in mostovi tokovnih vodov, lahko razširite svojo pokritost domačega brezžičnega omrežja (niso priloženi aparatu).

Kje lahko najdem ime in geslo za svoje brezžično omrežje?

Glejte dokumentacijo usmerjevalnika. Na usmerjevalniku je navadno etiketa, ki prikazuje informacije, ki jih potrebujete za dostop do strani za nastavitve naprave z uporabo povezane naprave.

Kaj lahko storim, če moj usmerjevalnik uporablja kanal brezžičnega omrežja iz soseske?

Usmerjevalnik nastavite tako, da uporablja domači kanal WiFi.

Kaj lahko storim, če se na zaslonu prikaže ali če pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim usmerjevalnikom?

Aparat se je morda uspešno povezal z usmerjevalnikom, vendar ne more dostopati do interneta. Če želite priključiti aparat na internet, boste morali preveriti nastavitve usmerjevalnika in/ali operaterja.

Nastavitve usmerjevalnika: NAT mora biti vklopljen, požarni zid in DHCP morata biti pravilno konfigurirana. Podprto šifriranje gesla: WEP, WPA, WPA2. Če želite preizkusiti drugo vrsto šifriranja, si oglejte navodila za uporabo usmerjevalnika.

Nastavitve operaterja: Če je vaš ponudnik internetnih storitev

določil število naslovov MAC, ki se lahko povezujejo z internetom, svojega aparata morda ne boste mogli povezati z oblakom. Naslov MAC naprave je njen edinstveni identifikator. Prosimo, vprašajte svojega ponudnika internetnih storitev, kako povezati naprave, ki niso računalniki, na internet.

Kako preverim, ali se podatki prenašajo?

Po nastavitvi omrežja izklopite električno napajanje, počakajte 20 sekund in nato aparat vklopite: Preverite, ali aplikacija prikazuje stanje uporabniškega vmesnika aparata.

Nekatere nastavitve potrebujejo nekaj sekund, da se prikažejo v aplikaciji.

Kako lahko spremenim svoj račun Whirlpool, tako da moj aparat ostane povezan?

Lahko ustvarite nov račun, vendar ne pozabite odstraniti svojih aparatov s starega računa, preden jih povežete z novim.

Zamenjal sem usmerjevalnik – kaj moram storiti?

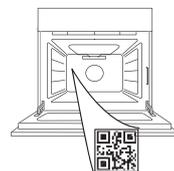
Lahko ohranite enake nastavitve (omrežno ime in geslo) ali iz aparata izbrišete prejšnje nastavitve in jih ponovno konfigurirate.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“. Pritisnite  , dotaknite se  in nato izberite „Factory Reset“. Vse shranjene nastavitve bodo izbrisane.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitve moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. Če jo želite spremeniti, pritisnite  , izberite  , „More Modes“ in nato izberite „Power Management“.
Pečica se ne segreje.	Predstavitveni način je v teku.	Pritisnite  , dotaknite se  „Info“ in nato izberite „Store Demo Mode“ za izhod.
Ikona  je prikazana na zaslonu.	Usmerjevalnik WiFi je izklopljen. Nastavitve lastnosti usmerjevalnika se je spremenila. Brezžične povezave ne dosežejo aparata. Pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim omrežjem. Povezljivost ni podprta.	Preverite, ali je usmerjevalnik WiFi povezan z internetom. Preverite, ali je moč signala WiFi blizu aparata dobra. Poskusite ponovno zagnati usmerjevalnik. Glejte poglavje „Pogosta vprašanja o WiFi“ Če ste spremenili lastnosti domačega brezžičnega omrežja, opravite seznanitev z omrežjem: Pritisnite  , dotaknite se  „WiFi“ in nato izberite „Connect to network“.
Povezljivost ni podprta.	Daljinsko omogočanje v vaši državi ni dovoljeno.	Pred nakupom preverite, ali je v vaši državi dovoljeno daljinsko upravljanje elektronskih aparatov.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



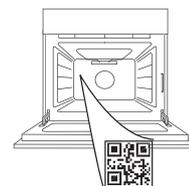
Whirlpool



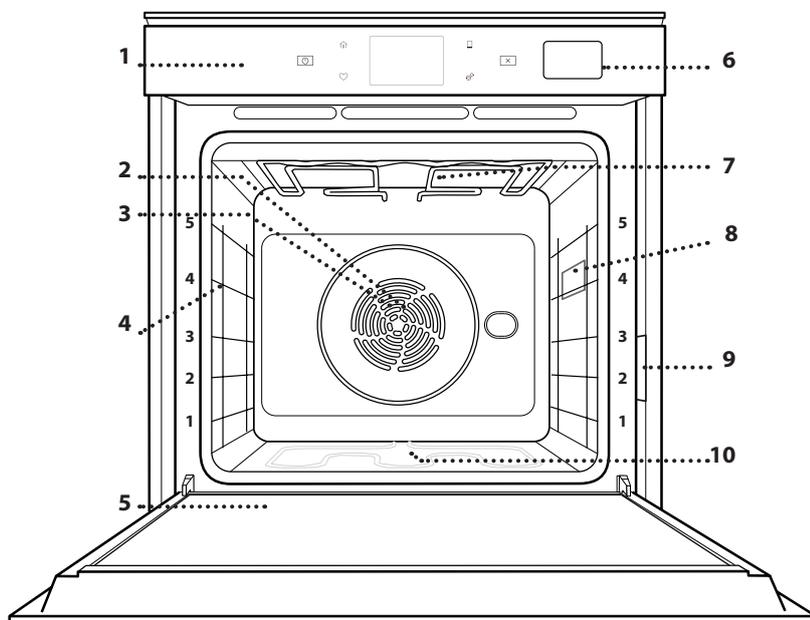
400011688665


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

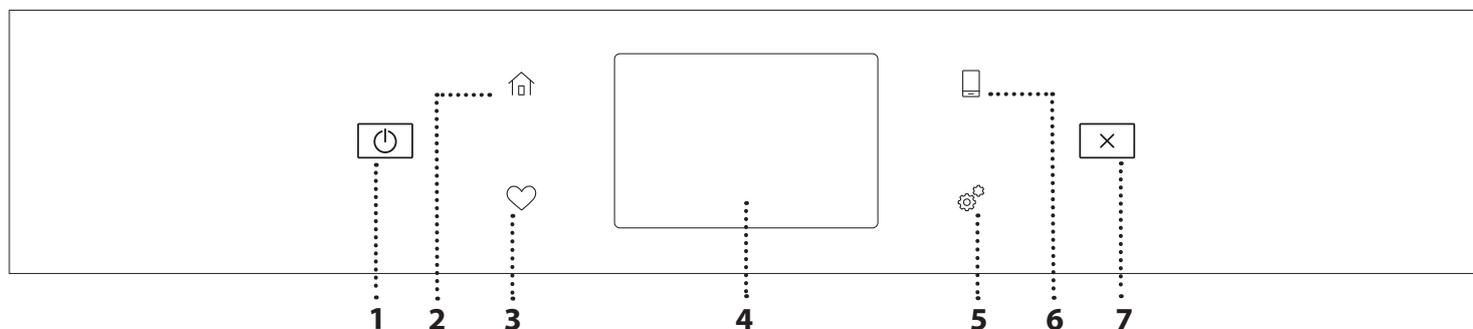
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN


1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/grillelement
8. Lampa
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb återkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

4. DISPLAY
5. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

6. FJÄRRSTYRNING

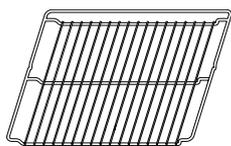
För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

7. AVBRYT

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

TILLBEHÖR

GALLER



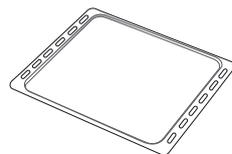
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugniformar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

DROPPBRICKA



Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Finns endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegenarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

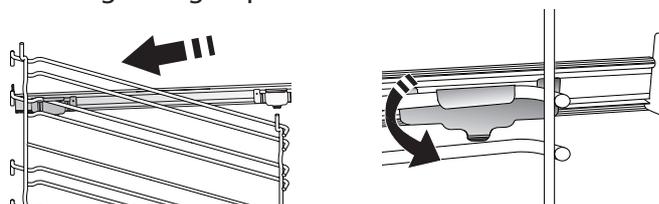
TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort stegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämman på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TILLAGNINGSFUNKTIONER



MANUELL FUNKTION

- **SNABB FÖRVÄRMN**
För snabb förvärmning av ugnen.
- **ÖVER/UNDERVÄRME**
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **GRILL**
För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBOGRILL**
För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **VARMLUFT**
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
- **VARMLUFT + ÅNGA**
Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynade på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.
- **TILLAGA COOK 4**
För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga tårtor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **KONVEKTIONSBAKA**
För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **SPECIALFUNKTIONER**
 - » **UPPTINING**
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
 - » **VARMHÅLLNING**
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
- » **JÄSNING**
För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.
- » **FÄRDIGMAT**
För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtemix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Följ instruktionerna på förpackningen.
- » **MAX TILLAGNING**
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
- » **EKO VARMLUFT**
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermitterande luftcirkulation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
- **FROZEN BAKE**
Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.



6th SENSE

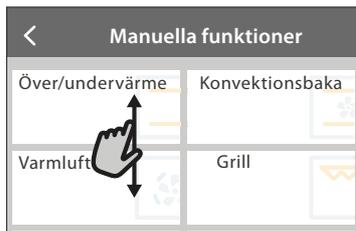
Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN

För att välja eller bekräfta:
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



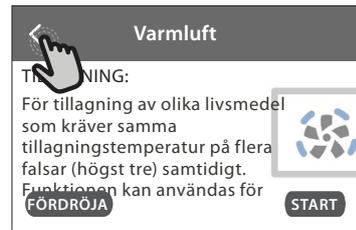
För att skrolla genom en meny eller lista:
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:
Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".



För att gå tillbaka till föregående skärm:
Tryck på < .



IBRUKTAGNING

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Tryckning < kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

2. STÄLLA IN WIFI

6th Sense Live-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

- Tryck på "STÄLL IN NU" för att fortsätta med anslutningsprocessen.

I annat fall, tryck "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appkompatibiliteten med Android- eller iOS-versioner på appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. The 6th Sense Live-appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6th Sense Live appen från iTunes Store eller Google Play Store.

2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Du kommer att behöva Smart Appliance IDentifier- (SAID) numret för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

4. Ansluta till WiFi

Följ inställningsförfarandet scanna-för att-ansluta. Appen kommer att guida dig genom processen för att ansluta din produkt till det trådlösa nätverket i ditt hem.

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2,0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

Vid behov kan du även ansluta produkten manuellt med "Leta efter ett nätverk".

SAID-kod används för att synkronisera en smart enhet med din produkt.

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör)

3. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömbrott behöver tid och datum ställas in igen.

4. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmael-nät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6th Sense-funktioner.

- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.

Om funktionen tillåter det kan du trycka på  för att aktivera förvärmning.

VARAKTIGHET

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden, tryck på "Ställ tillagningstid".
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att avbryta en inställd tidslängd och hantera slutet av tillagningen manuellt trycker du på tidslängdsvärdet och väljer "STOPP".

3. STÄLL IN 6th SENSE-FUNKTIONER

6th Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj ett recept från listan.

Funktioner visas efter matkategori i "6th SENSE MAT"-menyn (se berörda tabeller) och efter receptegenskaper i "LIFESTYLE"-menyn.

- När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

4. STÄLL IN FÖRDRÖJNING START-/STOPPTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar eller slutar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in start- och stopptiden du behöver.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.

- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

För att programmera en fördröjd starttid för tillagningen måste ugnens förvärmningsfas vara avaktiverad: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid, tryck på .

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- Tryck på  för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan, tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Tryck på ikonen  för att aktivera eller avaktivera föruppvärmningen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. PAUSA TILLAGNING

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på  för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" ("Extra Browning") för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på  för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion har avslutats kan du trycka på  för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar. Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, mellanmål och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.
- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyerna med favoriter trycker du på  : funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor
- Skrolla genom listan som kommer upp.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen kommer visa de nya attributen.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:

- Tryck på  på funktionen.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget för när de olika måltiderna ska visas:

- Tryck på .
- Välj  "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.

- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Det är möjligt att kombinera en tidsperiod endast med en måltid.

10. VERKTYG

Tryck när som helst på  menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på .
- Tryck på .

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att eliminera matlagingsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, Medium, Låg. Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

Vidrör inte ugnen under pyrolyrens rengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolyrens rengöringen (tills rummet har vädrats klart).

- Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- Ta bort större matrester från insidan av ugnsutrymmet och rengör luckan på insidan innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.

- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Luckan kommer att låsas automatiskt och ugnen kommer att starta självrengöringscykeln: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

När du valt cykel kan du fördröja starten av den automatiska rengöringen. Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in sluttiden som indikerat i den berörda sektionen.

Observera: Pyrolytcykeln kan även aktiveras när tanken fylls med vatten.

• TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i tanken med hjälp av tömningsfunktionen. För optimal användning av apparaten är det lämpligt att alltid tömma varje gång ugnen har använts med en ångcykel.



När du väl har valt "Tömning"-funktionen ska du följa de angivna åtgärderna: Öppna luckan och placera en stor kanna under tömningspipen som finns nere till höger på panelen. Så snart som tömningen startat, håll kannan på plats tills tömningen har slutförts. Den genomsnittliga

varaktigheten för full tömning är cirka tre minuter.

Vid behov är det möjligt att pausa tömningsprocessen genom att trycka på PAUSE (PAUS) på displayen (till exempel om kannan redan skulle vara full av vatten mitt under tömningsprocessen).

Kannan måste rymma minst 2 liter.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande feedback "VATTNET ÄR FÖR VART: VÄNTA TILLS TEMPERATUREN SJUNKER".

Viktigt: Om tanken inte töms regelbundet, kommer apparaten att visa meddelandet <DRAIN CYCLE IS NEEDED (tömning behövs) efter några dagar sedan den senaste påfyllningen: denna begäran kan inte ignoreras, och det kommer att vara möjligt att fortsätta med normal användning av produkten först efter att tömningen har genomförts.

• AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du tanken och ångkretsloppet i optimalt skick.

Meddelandet <AVKALKNINGSPROGRAM BEHÖVS visas på displayen för att påminna dig om att utföra avkalkningsproceduren regelbundet.

Avkalkningskravet utlöses av antalet utförda ångtillagningscykler eller ångpannans driftstid sedan den senaste avkalkningscykeln (se tabellen nedan).

MEDELANDET "DESCALE" (avkalka) visas efter	VAD DU SKA GÖRA
15 cykler för ångtillagning	Avkalkning rekommenderas
22 timmar ångtillagning varaktighet	
20 cykler för ångtillagning	Det är inte möjligt att köra en ångcykel förrän en avkalkningscykel har genomförts
30 timmar ångtillagning varaktighet	

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av tanken och den inre ångkretsen.

Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 180 minuter. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Observera: Funktionen kan pausas men om den avbryts när som helst måste hela avkalkningscykeln upprepas från början.

» TÖMNING (upp till 3 min.)

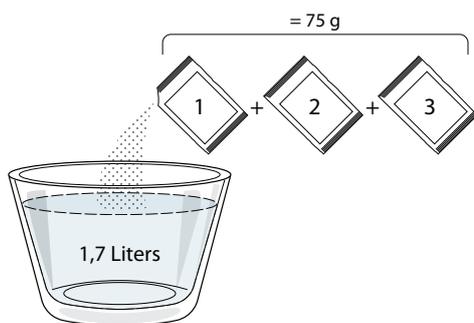
När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER VATTENTÖMNINGSHÅLET>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning. Apparaten hoppar automatiskt till STEG 1 AV 8 om tanken inte innehåller vatten.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande feedback "VATTNET ÄR FÖR VARMT: VÄNTA TILLS TEMPERATUREN SJUNKER".

Kannan måste rymma minst 2 liter.

» STEG 1 AV 8: AVKALKNING (~120 MIN.)

När du ombeds förbereda avkalkningslösningen ska du lägga till 3 påsar (motsvarande 75 g) av det specifika WPRO*-avkalkningsmedlet för ugn i 1,7 liter rumstempererat dricksvatten.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på **START** för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen.

Vid avkalkningsstegen behöver du inte stå framför apparaten. När varje steg är klart kommer en akustisk återkoppling att spelas upp och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa steg.

» STEG 2 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER VATTENTÖMNINGSHÅLET> ska du utföra tömningen så som beskrivs i avsnittet som rör tömning.

» STEG 3 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)

För att rengöra tanken och ångkretsen måste en sköljningscykel utföras.

När displayen visar <FYLL TANKEN>, håll dricksvatten i lådan tills displayen visar <TANKEN FYLLD> och tryck sedan på **START** för att starta den första sköljningen.

STEG 4 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

» STEG 5 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)

» STEG 6 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

» STEG 7 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)

» STEG 8 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

Efter den senaste tömningsprocessen trycker du på **CLOSE** för att slutföra avkalkningen.

När avkalkningsproceduren är klar är det möjligt att använda alla ångfunktioner.

*WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. Var god och följ anvisningarna på förpackningen. För ordrar och information, kontakta kundtjänsten eller www.whirlpool.eu

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.

LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta eller sätta på alla ljud och larm.

REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att aktivera låset:

- Tryck på  ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Sveg upp på meddelandet som visas.

FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar.

WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.

INFO

För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Leavened cakes / Sponge cakes (Jästa tårter/sockerkakor)		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Filled cakes (Fyllda tårter) (cheesecake, strudel, apple pie (äppelpaj))		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Kakor / Shortbread (Mördegskaka)		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Small cakes (Småkakor) / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Choux buns (Petit-chouer)		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Maränger		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Thin (Tunn), thick (tjock), focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Savoury pies (Matpajer) (vegetable pie (grönsakspajer), quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (Mördegbakning)		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKTIONER

Över/
undervärme

Varmluft

Konvektionsbaka

Grill

Turbogrill

Maxi cooking

Cook 4

EKO Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Brylépudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Fläsksteg med krispig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / Rabbit (Kanin) / Duck (Anka) 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Turkey (Kalkon) / Goose (Gås) 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk / en papillote (fiskpaket) (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, courgettes (courgetter), aubergines (auberginer))		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast (Rostat bröd)		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / Biff		-	2 (medel)	20 - 30 **	
Sausages (Korv) / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	
Lammlägg / Shanks (Fläsklägg)		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor	 Cookies	Ja	135	50 - 70	
Turtalar	 Turtalar	Ja	170	50 - 70	
Runda pizzor	 Rund Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Fruit tart (Frukttårter) (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Fruit tart (Frukttårter) (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	 Menu	Ja	190	40 - 120	
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk och vegeteables (grönsaker)		Ja	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints (Fyllda ugnsstekta stekar)		-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (rabbit (kanin), kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNÄ

Tabellerna listar: recept, om förvärmning krävs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid, tillbehör och nivåföreslagna för tillagning. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå då till de högre värdena. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre. För att få bästa resultat, följ råden i tillagningstabell noga för val av tillbehör (medföljer) som ska placeras på de olika falsarna.

FUNKTIONER

Över/
undervärme

Varmluft

Konvektionsbaka

Grill

Turbogrill

Maxi cooking

Cook 4

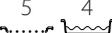
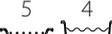
EKO Varmluft

Whirlpool

VARMLUFT + ÅNGA

Recept	Ångnivå	Förvärmning	Temperatur (°C)	Tillagningstid (Min.)	Nivå och tillbehör
Kakor / Shortbread (Mördegsaka)	LÅG	-	140 - 150	35 - 55	3
	LÅG	-	140	30 - 50	4 1
	LÅG	-	140	40 - 60	5 3 1
Small cake (Småkakor) / Muffins	LÅG	-	160 - 170	30 - 40	3
	LÅG	-	150	30 - 50	4 1
	LÅG	-	150	40 - 60	5 3 1
Leavened cakes (Jästa kakor)	LÅG	-	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Sockerkakor)	LÅG	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LÅG	-	200 - 220	20 - 40	3
Brödlimpa	LÅG	-	170 - 180	70 - 100	3
Småbröd	LÅG	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LÅG	-	200 - 220	30 - 50	3
Ugnsbakad potatis	MEDEL	-	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	-	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	MEDEL	-	160 - 180	60-80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	-	200 - 220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	-	200	55 - 65	3
Lammlägg	MEDEL	-	180 - 200	65 - 75	3
Stuvning med fläsklägg	MEDEL	-	160 - 180	85 - 100	3
Kyckling / guinea fowl (pärlhöna) / duck (anka) 1-1,5 kg	MEDEL	-	200 - 220	50 - 70	3
Kyckling / guinea fowl (pärlhöna) / duck (anka) (delar)	MEDEL	-	200 - 220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, courgettes (zucchini), aubergine)	MEDEL	-	180 - 200	25 - 40	3
Fiskfilé	HÖG	-	180 - 200	15 - 30	3

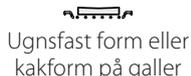
TILLAGNINGSTABELL

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation		
GRYTOR OCH PASTALÅDOR	Färsk lasagne	 2	500 - 3000 g			
	Frysst lasagne	 2	500 - 3000 g	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering		
KÖTT	Nöt	Rostbiff	 3	600 - 2000 g	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning	
		Hamburgare	 5 4	1,5 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 3/5 av tillagningstiden.	
	Fläskkött	Fläskstek	 3	600 - 2500 g	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	
		Revbensspjäll	 5 4	500 - 2000 g	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden	
	Kyckling	Grillad kyckling	 2	600 - 3000 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp	
		Filé / Bröst	 5 4	1 - 5 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden	
	Kötträtter	Grillspett	 5 4	ett galler	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 1/2 av tillagningstiden	
		Korvar och Frankfurtere	 5 4	1,5 - 4 cm	Fördela jämnt på ugnsgallret. Vänd vid 3/4 av tillagningstiden	
	FISK & SKALDJUR	Stekt filé och fisk	Filéer	 3 2	0,5 - 2,5 cm	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
			Frysta fiskfiléer	 3 2	0,5 - 2,5 cm	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
Grillad fisk och skaldjur		Kammusslor	 4	en bricka	Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja	
		Musslor	 4	en bricka		
		Räkor	 4 3	en bricka	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak	
Räkor	 4 3	en bricka				
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Potatis	 3	500 - 1500 g	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen	
		Fyllda grönsaker	 3	100 - 500 g vardera	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak	
		Andra grönsaker	 3	500 - 1500 g		
	Grönsaksgratäng	Potatis	 3	1 bricka	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen	
		Tomater	 3	1 bricka	Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja	
		Paprika	 3	1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bestro med ost för att få en perfekt bryning	
		Brokoli	 3	1 bricka		
		Blomkål	 3	1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering	
Övriga	 3	1 bricka				

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten

	Livsmedelskategorier	Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
TÄRTOR och BAKVERK	Sockerkaka i form	2	0,5 - 1,2 kg	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
	Kakor	3	0,2 - 0,6 kg	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lägg ut kakorna på en bakplåt
	Smördeg	3	1 bricka	Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna före användning
	Tårta i form	3	0,4 - 1,6 kg	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg in den i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen
	Strudel	3	0,4 - 1,6 kg	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smöt i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna
	Fruktfylld paj	2	0,5 - 2 kg	Fyll en pajform med degen och ströslä ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel
	SALTA PAJER	2	800 - 1200 g	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept
BRÖD	Bullar 🍞	3	60 - 150 g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Smörgåslimpa i form 🍞	2	400 - 600g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Storbröd 🍞	2	700 - 2000 g	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
	Baguetter 🍞	3	200 - 300g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till baguetterullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
PIZZA	Pizza tunn	2	rund - bricka	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa genom att använda den dedikerade ugnsfunktionen. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Pizza tjock	2	rund - bricka	
	Fryst pizza	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 lager	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på ugnsgallret

TILLBEHÖR

Galler

Ugnsfast form eller
kakform på galler

Långpanna/bakplåt
eller ugnsfast form på galler

Långpanna/bakplåt

Långpanna med
500 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

KOKARE

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra kalkavlagringar med tiden, rekommenderar vi att du använder funktionerna "Tömning" och "Avkalkning" regelbundet.

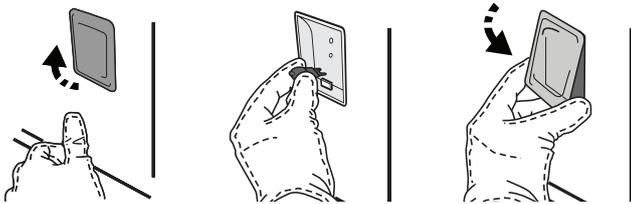
Då funktionen "Varmluft + Ånga" inte blivit använd på en lång tid rekommenderar vi starkt att du aktiverar en tillagningscykel med tom ugn genom att du fyller tanken helt.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Ta bort sidostegarna.
3. Avlägsna lampskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
6. Sätt tillbaka ugnsstegen.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

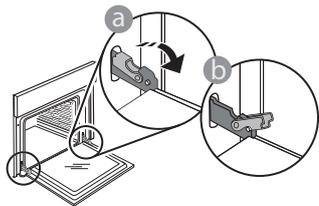
Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

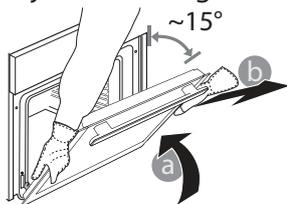


TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

- För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

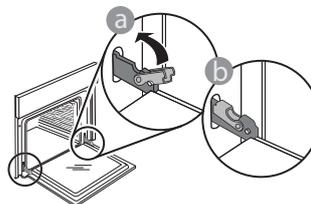


- Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

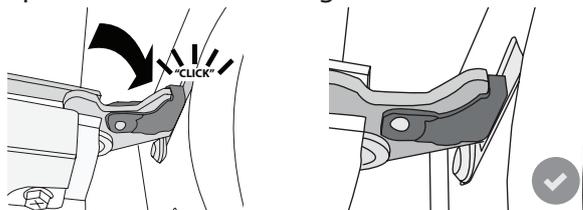


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



- Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



- Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

WIFI FAQs

WiFi inte tillgängligt i Ryssland

Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

Vilken version av WPS stöds?

WPS 2,0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

Hur kan jag kontrollera om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på "Inställningar" och sedan på WiFi-ikonen på din apparat: Det finns en etikett som visar SAID- och MAC-adresser. Mac-adressen MAC-adress består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med "88:e7".

Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smartapparat och 6th Sense Live appen för att kontrollera om apparatens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt ifrån apparaten bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-

repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

Vad ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

Vad gör jag om dyker upp på displayen eller om apparaten inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandväggen och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Carrier-inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du ansluter andra enheter än datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Efter att ha installerat nätverket, stäng av strömmen i 20 sekunder och tänd sedan apparaten. Kontrollera att appen visar UI-status på produkten.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

Jag har bytt router – vad måste jag göra?

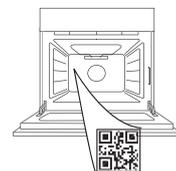
Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på  och välj sedan "Återställ fabriksinställningar" ("Factory Reset"). Alla sparade inställningar raderas.
Hemströmmen stängs av.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra det, tryck på  , välj  "Fler lägen" ("More Modes") och välj sedan "Effektstyrning" ("Power Management").
Ugnen värms inte upp.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är av. Egenskaper för routerinställningar har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi-signalen nära produkten är bra. Försök att starta om routern. Se avsnittet "Vanliga frågor WiFi" Utför parningen till nätverket om egenskaperna för ditt trådlösa hemnätverk har ändrats: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Aktivering av fjärrstyrning ej tillåtet i ditt land.	Kontrollera innan du köper produkten om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska apparater.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Whirlpool



400011688665