

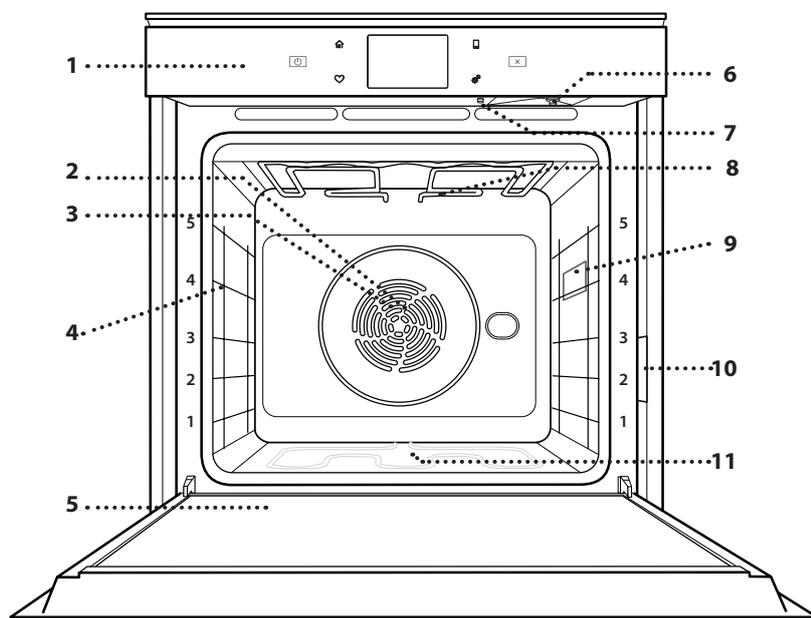


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
WHIRLPOOL  
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj  
výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



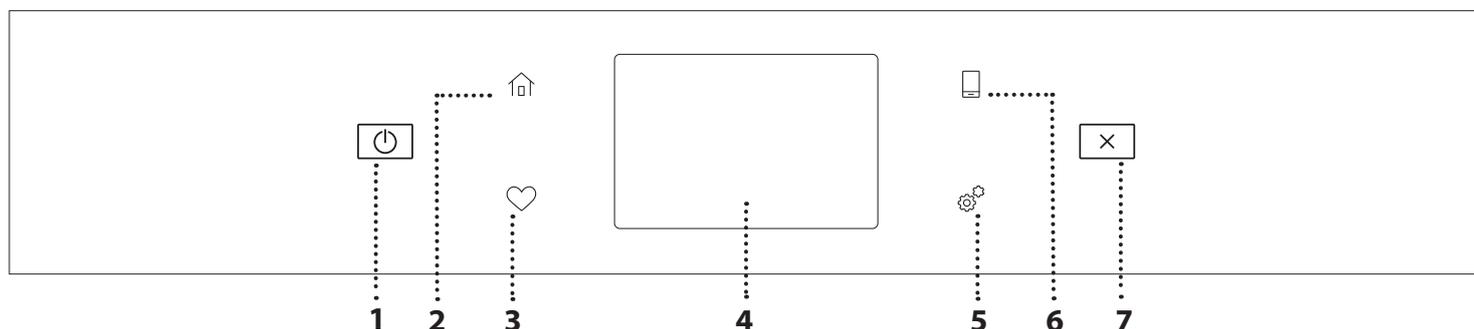
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso  
(není vidět)
4. Vodicí mřížky  
(úroveň je vyznačena na přední  
straně trouby)
5. Dvířka
6. Tryska na nasávací trubičku
7. Vypouštěcí tryska
8. Horní topné těleso / gril
9. Žárovka
10. Identifikační štítek  
(neodstraňujte)
11. 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

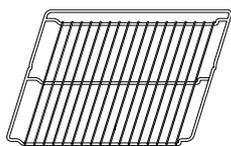
Povolení použití aplikace 6<sup>th</sup> Sense  
Live Whirlpool.

### 7. ZRUŠIT

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

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



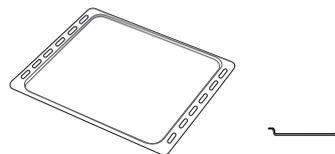
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

## ODKAPÁVACÍ PLECH



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

## PLECH NA PEČENÍ



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

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



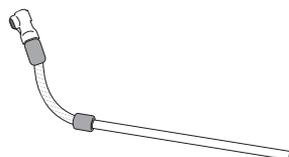
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

## NAPAŘOVACÍ PLECH



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

## NASÁVACÍ TRUBIČKA



Připojte speciální trysku k nasávání vody ze zásobníku. Po použití ji pečlivě propláchněte a osušte a uložte na chladné a suché místo.

\* K dispozici pouze u určitých modelů

\*\* Používejte pouze pro PARNÍ funkci

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

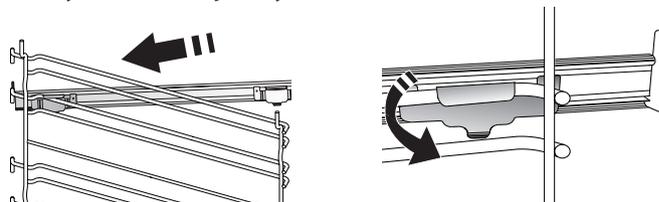
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

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

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

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

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



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

# FUNKCE PEČENÍ



## RUČNÍ FUNKCE

- **TRADIČNÍ**  
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **KONVENČNÍ PEČENÍ**  
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **HORKÝ VZDUCH**  
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
- **GRILL**  
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBO GRILL**  
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.
- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**  
Pro rychlý předehřev trouby.
- **FUNKCE COOK 4**  
Slouží k současně 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.
- **PÁRA**
  - » **ČISTÁ PÁRA**  
Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvláště vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie.
  - » **HORKÝ VZDUCH + PÁRA**  
Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry 3 - VYSOKOU pro pečení ryb, 2 - STŘEDNÍ pro pečení masa a 1 - NÍZKOU pro chléb a dezerty.

## SPECIÁLNÍ FUNKCE

- » **ROZMRAZIT**  
Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
- » **UCHOVAT TEPLÉ**  
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
- » **KYNUTÍ**  
Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
- » **POLOTOVARY**  
Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné 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 moc nevysušilo.
- » **EKO HORKÝ VZDUCH**  
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.
- **ZMRAŽENÉ JÍDLO**  
Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívát.



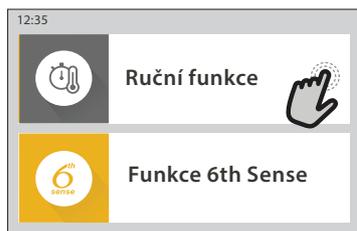
## 6<sup>th</sup> SENSE

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

Troubu nemusíte 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. VOLBA REŽIMU NASTAVENÍ

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

### 3. NASTAVENÍ WIFI

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

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

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

## NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

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

Minimální požadavky.

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

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

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

### 1. Stáhněte si aplikaci 6<sup>th</sup> Sense Live

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

#### NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

#### 4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 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.

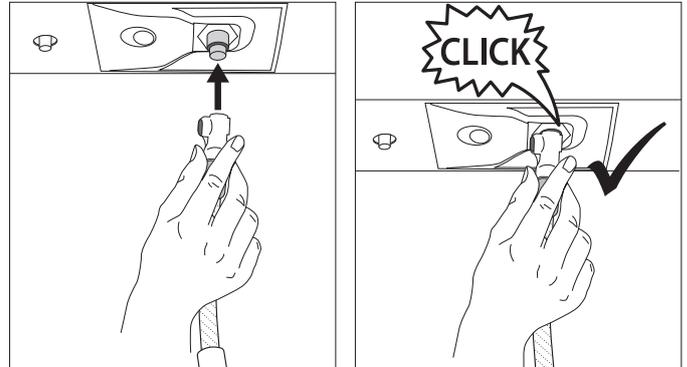
Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

#### 6. PLNĚNÍ ZÁSObNÍKU

Spotřebič je vybaven zásobníkem (není vidět), který uvolňuje páru během pečení.

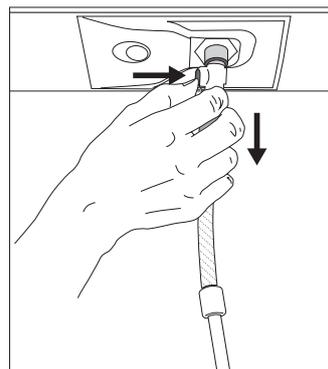
Pokud vyberete recept nebo cyklus, který vyžaduje páru, na displeji se zobrazí výzva, abyste připojili trubičku k nasávání vody, a u příslušného místa se rozsvítí kontrolka LED.

Připojte trubičku, ale netiskněte tlačítko. Jakmile bude trubička zcela zasunutá, uslyšíte kliknutí.



Upozornění: Existuje pouze jeden způsob správného připojení trubičky, a to s tlačítkem na levé straně.

Poté konec trubičky vložte do hrnce/nádoby s nejméně 1,7 litru pitné vody. Pro optimální účinnost páry doporučujeme nádobu naplnit vlažnou vodou. Pokud nádobu pokládáte na dvířka spotřebiče, postupujte opatrně, abyste předešli jejich poškození.



Proces se po spuštění automaticky zastaví, když je zásobník naplněný. Po skončení se na displeji objeví výzva k odpojení trubičky. Stiskněte tlačítko na její levé horní straně a mírně za ni zatáhněte směrem dolů.

Upozornění: Aby nedošlo k úniku vody, doporučujeme plnicí příslušenství odpojit, když se stále nachází v nádobě. Poté jej vytáhněte a zavřete dvířka.

Nyní je možné spustit cyklus pečení nebo požadovaný recept.

Pokud jste funkci „Pára“ delší dobu nepoužívali, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus parního vaření s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

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

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními funkcemi nebo funkcemi „6<sup>th</sup> Sense“.

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

## 2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

### TEPLOTA / GRILL-ÚROV. VÝK.

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu. Pokud to daná funkce umožňuje, můžete klepnutím na  spustit přehřev.

### DOBA TRVÁNÍ

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

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

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

## 3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6<sup>th</sup> SENSE

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

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

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

## 4. NASTAVENÍ ODKLADU SPUŠTĚNÍ / UKONČENÍ

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

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

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

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

## 5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

## 6. PŘEDEHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze přehřívání 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 přehřívání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dvířek během přehřívání se tato fáze přerušuje. Čas pečení fázi přehřívání nezahrnuje.

## 7. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

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

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

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

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

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

## 8. KONEC PEČENÍ

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

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

## 9. OBLÍBENÉ

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

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co

danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

### ULOŽENÍ FUNKCE

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

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

### PO ULOŽENÍ

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

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

### ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:

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

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

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

Je možné kombinovat časový úsek pouze s pokrmem.

## 10. NÁSTROJE

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

### AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

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

### KUCHYŇSKÁ MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

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

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

### SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

### SAMOČIŠTĚNÍ

Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Self-Clean“.

Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

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

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

### VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypouštění vody ze zásobníku. Pravidelné vypouštění zásobníku je nejlepší způsob, jak předejít usazování vodního kamene, a proto důrazně doporučujeme zásobník úplně vypustit po každém parním cyklu.

Pokud zásobník pravidelně nevypouštíte, spotřebič vás k tomu vyzve několik dní po posledním parním cyklu: tuto výzvu lze ignorovat a pokračovat v běžném používání produktu pouze po vypouštění.



Po výběru funkce „Vypouštění“ nebo poté, co se objeví výzva na displeji, funkci spusťte a postupujte podle zobrazovaných pokynů: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vlevo od napouštěcí trysky umístěte velkou nádobu (o kapacitě alespoň 2 litry). V případě potřeby je

možné na ovládacím panelu proces vypouštění pozastavit a znovu jej spustit (například v případě, že se nádoba naplní již v průběhu vypouštění).

Upozornění: Aby se zajistilo, že voda bude studená, zásobník není možné vypustit dříve, než od posledního proběhnutého cyklu neuplynou 4 hodiny (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat toto hlášení: „Voda je PŘÍLIŠ HORKÁ“. Počkejte, dokud teplota neklesne>.

## ODVÁPNIT

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

Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, 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 odvápňovacího cyklu (viz tabulka níže).

Poté se objeví ZPRÁVA „PROVEĎTE ODVÁPNĚNÍ PROSÍM“	CO UDĚLAT
15 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 22 hodin	Odvápňení je doporučeno
20 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 30 hodin	Dokud neprovedete odvápňení, parní cyklus nebude možné zapnout

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje důkladně vyčistit zásobník a vnitřní parní okruh. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 185 minut. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

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

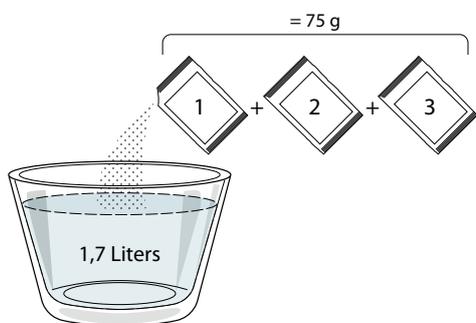
### » FÁZE 1.1: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Pokud zásobník není prázdný, před zahájením vlastního odvápňovacího procesu je třeba jej vypustit. V takovém případě přistupte k vypuštění zásobníku, jak je popsáno v příslušném odstavci „Vypouštění“. V opačném případě, pokud zásobník vodu neobsahuje, spotřebič automaticky přeskočí do FÁZE 1.2.

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 vyčkávací doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE PŘÍLIŠ HORKÁ – vyčkejte, dokud teplota neklesne“. Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

### » FÁZE 1.2: ODVÁPNĚNÍ (~120 MIN.)

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



Jakmile máte odvápňovací roztok připravený, stiskněte „HOTOVO“ a podle pokynů na displeji připojte potrubí. Následně stiskněte „START“. Čerpadlo se zastaví, jakmile se zásobník zcela naplní, a systém je tak připraven zahájit hlavní odvápňovací proces.

Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

### » FÁZE 1.3: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Jakmile vás displej vyzve, abyste pod vypouštěcí otvor umístili nádobu, přistupte k vypouštění způsobem, jak je popsáno v příslušném odstavci „Vypouštění“.

### » FÁZE 2.1: DOPLNĚNÍ VODY

Pro vyčištění zásobníku a parního okruhu je třeba provést cyklus proplachu.

Naplňte zásobník 1,7 l čisté pitné vody, podle pokynů na displeji připojte potrubí a stiskněte „START“. Jakmile bude zásobník zcela plný, čerpadlo se zastaví. Odpojte potrubí a zavřete dvířka.

### » FÁZE 2.2: PROPLACHOVÁNÍ (~65 MIN.)

Nyní je systém připraven zahájit závěrečný proces proplachování.

### » FÁZE 2.3: VYPOUŠTĚNÍ (AŽ 3 MIN.)

Po posledním vypouštění se na displeji objeví zpráva „Odvápňení dokončeno“: pro potvrzení stiskněte „HOTOVO“.

Nyní bude možné používat všechny parní funkce.

Odvápňovač \*WPRO je profesionální přípravek doporučený pro zachování maximální účinnosti parní funkce trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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



## ZTLUMIT

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



## ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu .

Pro deaktivaci zámku:

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



## VÍCE MÓDŮ

Slouží k volbě šábesového režimu a přístupu k řízení výkonu.



## PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.



## WI-FI

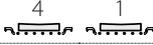
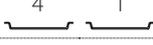
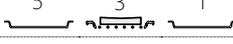
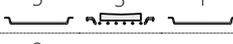
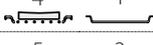
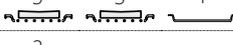
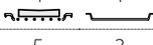
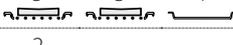
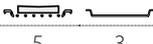
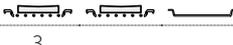
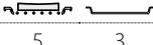
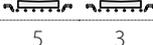
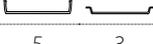
Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.



## INFO

Slouží k vypnutí funkce uložení demo režimu (Store Demo Mode), vyresetování výrobku do továrního nastavení a získání dalších informací o výrobcích.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch

Konvenční  
pečení

Gril



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

EKO horký  
vzduch

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Krůta/husa 3 kg		Ano	190–200	80–130	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	
Topinky/toasty		-	3 (vysoké)	3–6	
Rybí filé / řízky		-	2 (střední)	20–30 **	
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70 ***	
Jehněčí kýta / kýty		-	2 (střední)	60–90 ***	
Pečené brambory		-	2 (střední)	35–55 ***	
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	
Sušenky	 Cookies	Ano	135	50–70	
Linecké koláče	 Linecké koláče	Ano	170	50–70	
Kulatá pizza	 Pizza (kulatá)	Ano	210	40–60	
<b>Kompletní jídlo:</b> Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	
<b>Kompletní jídlo:</b> Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Menu	Ano	190	40 - 120	
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	
Nadívané maso		-	200	80–120 *	
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)		-	200	50–100 *	

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

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

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

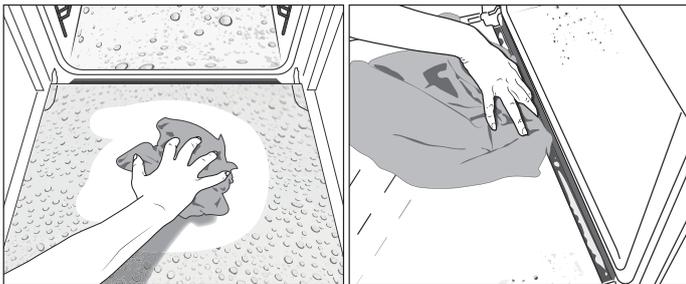
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / hluboký plech nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Napařovací plech

## ČISTÁ PÁRA

Recept	Předehřev	Teplota (°C)	Doba přípravy (min.)	Úroveň a příslušenství	
Čerstvá zelenina (celá)	–	100	30 - 80	2 	1 
Čerstvá zelenina (kousky)	–	100	15 - 40	2 	1 
Mražená zelenina	–	100	20–40	2 	1 
Celá ryba	–	90	40–50	2 	1 
Rybí filé	–	90	20–30	2 	1 
Kuřecí řízky	–	100	15–50	2 	1 
Vejce	–	100	10 - 30	2 	1 
Ovoce (celé)	–	100	15 - 45	2 	1 
Ovoce (kousky)	–	100	10 - 30	2 	1 

Upozornění: Na konci parního cyklu otevřete opatrně dvířka, aby nedošlo k úniku vody.

## PO OCHLAZENÍ SPOTŘEBIČE:



1. Otřete vnitřní skleněná dvířka a kondenzační lem hadrem nebo houbou;
2. Otřete povrchy dutin a dbejte na to, abyste v nich nenechali zbytky vody;
3. Doporučujeme odstranit veškeré příslušenství a nejméně na půl hodiny spustit vysokoteplotní cyklus (přednostně s použitím funkce konvekčního pečení, 1 hodinu při 250 °C), aby se dutina trouby zcela vysušila a nedocházelo k hromadění kondenzace.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

Napařovací plech

## HORKÝ VZDUCH + PÁRA

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

### JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství		
Dušené maso se zeleninou / zapečené těstoviny	Čerstvé lasagne	500–3 000 g	–	2 	1 	
	Mražené lasagne	500–3 000 g	–	2 	1 	
	Mražené cannelloni	500–3 000 g	–	2 	1 	
Rýže a cereálie	Rýže 	Bílá rýže	100–500 g	–	2 	1 
		Neloupaná rýže	100–500 g	–	2 	1 
		Celozrnná rýže	100–500 g	–	2 	1 
	Semena a cereálie 	Quinoa	100–300 g	–	2 	1 
		Proso	100–300 g	–	3 	1 
		Spelt	100–300 g	–	3 	1 
		Barley	100–300 g	–	3 	1 
Maso	Hovězí	Rostbíf	600–2 000 g	–	3 	1 
		Steak	2–4 cm	–	5 	4 
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 	4 
	Vepřové	Vepřové	600–2 500 g	–	3 	1 
		Vepřová žebra	500–2 000 g	2/3	5 	4 
		Slanina	0,5–1,5 cm	–	5 	4 
	Pečené kuře	Celé	600–3 000 g	–	2 	1 
		Filé / prsa	1–5 cm	2/3	5 	1 
		Pečená kachna	Kachní plátek / Prsa	1–5 cm	–	5 
	Pečená krůta / husa	Filet / prsa	1–5 cm	–	5 	4 
Masová jídla	Kebab	jedna mřížka	1/2	2 	1 	
	Párky & wurstel	1,5–4 cm	2/3	5 	1 	
Maso v páře 	Kuřecí řízky	1–5 cm	–	2 	1 	
	Krůtí řízky	1–5 cm	–	2 	1 	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

Napařovací plech

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství		
Ryby a Mořské Plody	Rybí filety/řízky	Tuňákový steak	1–3 cm		3 	2 
		Lososový steak	1–3 cm		3 	2 
		Steak z mečouna	0,5–2,5 cm		3 	2 
		Filé z tresky	100–300 g		3 	2 
		Mořský okoun filé	50–150 g		3 	2 
		Filé pražma	50–150 g		3 	2 
		Jiné druhy filé	0,5–2,5 cm	–	5 	
		Mražené filety	0,5–2,5 cm	–	4 	
	Filety a řízky v páře	Rybí filé/plátky	0,5–2,5 cm	–	3 	2 
		Mražené filety	0,5–2,5 cm	–	3 	2 
	Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech	–	4 	
		Gratinovaný	jeden plech	–	4 	
		Garnáty	jeden plech	–	4 	3 
		Krevety	jeden plech	–	4 	3 
	Mořské plody v páře	Mušle	jeden plech	–	2 	1 
		Slávky	jeden plech	–	2 	1 
		Garnáty	jeden plech	–	2 	1 
		Krevety	jeden plech	–	2 	1 
		Oliheň	100–500 g	–	2 	1 
		Chobotnice	500–2 000 g	–	2 	1 

Recept		Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství		
Zelenina	Pečená zelenina	Brambory	500–1 500 g	–	3	
		Plněná zelenina	100–500 g	–	3	
		Jiná zelenina	500–1 500 g	–	3	
	Gratinovaná zelenina	Brambory	jeden plech	–	3	
		Rajčata	jeden plech	–	3	
		Papriky	jeden plech	–	3	
		Brokolice	jeden plech	–	3	
		Květák	jeden plech	–	3	
		Jiné	jeden plech	–	3	
	Čerstvá zelenina v páře 🍷	Celé brambory	50–500 g *	–	2	1
		Malé brambory / krájené	jeden plech	–	2	1
		Hrášek	200–2 500 g	–	2	1
		Mrkev	200–2 000 g	–	2	1
		Brokolice	200–3 000 g	–	2	1
		Květák	200–3 000 g	–	2	1
		Cukety	200–2 000 g	–	2	1
		Jiná zelenina	200–2 000 g	–	2	1
	Mražená zelenina v páře 🍷	Kousky brambor	jeden plech	–	2	1
		Hrášek	200–3 000 g	–	2	1
		Brokolice	200–2 000 g	–	2	1
	Slané koláče	Slaný koláč	800–1 200 g	–	2	
Zeleninový závin		500–1 500 g	–	2		
Koláče a pečivo	Piškot ve formě	500–1 200 g	–	2		
	Sušenky	200–600 g	–	3		
	Croissanty	jeden plech *	–	3		
	Zákusky z odpalovaného těsta	jeden plech *	–	3		
	Ovocný koláč ve formě	400–1 600 g	–	3		
	Jablečný závin	400–1 600 g	–	3		
	Plněný ovocný koláč	500–2 000 g	–	2		
	Flan (ovocný moučník, popř. pečený puding s karamellem)	200–1 000 g	–	2		
	Sněhové pečivo	90–300 g	–	3		

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt

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

Napařovací plech

	Recept	Doporučené množství	Otočení (doba přípravy)	Úroveň a příslušenství
Chléb	Žemle 🍞	60–150 g každý	–	3
	Sendvičový bochník ve formě 🍞	400–600 g každý	–	2
	Velký chléb 🍞	700–2 000 g	–	2
	Bagety 🍞	200–300 g každý	–	3
Pizza	Mražené	1–4 vrstvy *	–	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
	Tenké	kulatý plech *	–	2
Silný	kulatý plech *	–	2	
Ovoce v páře 🍏	Celé	100–400 g	–	2 1
	Kusy	500–3 000 g	–	2 1
Vejce na páře	Křepelčí vejce	–	–	2 1
	Drůbež	50–80 g každé	–	2 1

## 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 nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci

samočištění „Self-Clean“.

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

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

### ZÁSObNÍK

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

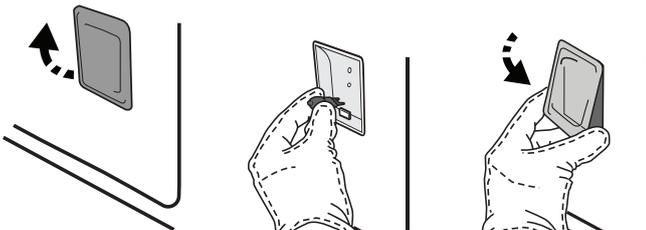
Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou a zcela naplněným zásobníkem.

### 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.

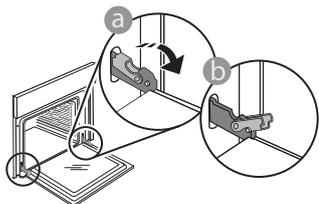
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

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

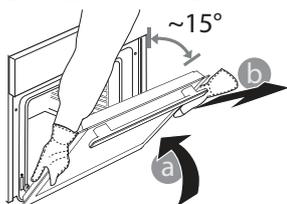


## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

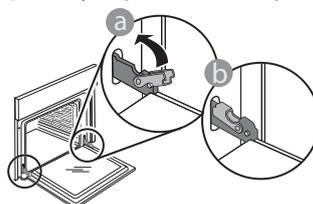


- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

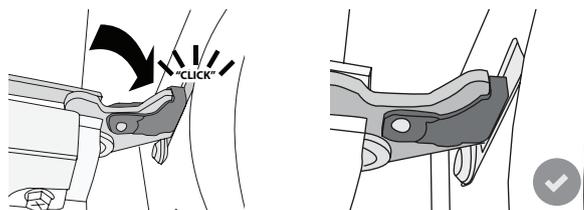


**Dvířka opět nasadíte** tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

- 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 WIFI

Wi-Fi není dostupná v Rusku a na Ukrajině.

### Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

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

### Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

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

### Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

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

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

### Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

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

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

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

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

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

### Kde najdu MAC adresu zařízení?

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

### Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

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

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

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

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

### Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

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

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

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

### Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

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

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

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

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

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

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

Nastavení operátora: Pokud váš poskytovatel internetových služeb určil počet adres MAC, které se mohou připojit k internetu, pravděpodobně nebudete moci připojit váš spotřebič do cloudu. Adresa MAC zařízení je jeho jedinečný identifikátor. Požádejte svého poskytovatele internetových služeb o připojení jiných zařízení než počítačů k internetu.

### Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

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

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

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

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

### Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

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

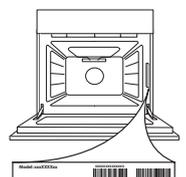
# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni napájení. 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 amperů. 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.
Nedochází k nasávání vody z nasávací trubičky.	Trubička není správně zasunutá. Trubička je ucpaná.	Odpojte trubičku. Zkontrolujte, zda není ucpaná. Zasuňte trubičku zpět na místo, přičemž se ujistěte, že postupujete správně (zkontrolujte natočení trubičky: tlačítko musí směřovat doleva, ale nesmí být stisknuté, a při plném zasunutí trubičky musíte slyšet cvaknutí).
Během funkce vypouštění se na displeji zobrazuje „CHYBA“.	Funkce vypouštění nefunguje správně	Obratě se na servisní středisko
Nevidíte své oblíbené funkce?	System je třeba obnovit.	Obnovte tovární nastavení (stiskněte  , pak klepněte na  „Info“ a následně zvolte možnost „Vyhledat výrobek“). Jakmile tento krok dokončíte, můžete snadno ukládat a prohlížet své oblíbené funkce.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

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



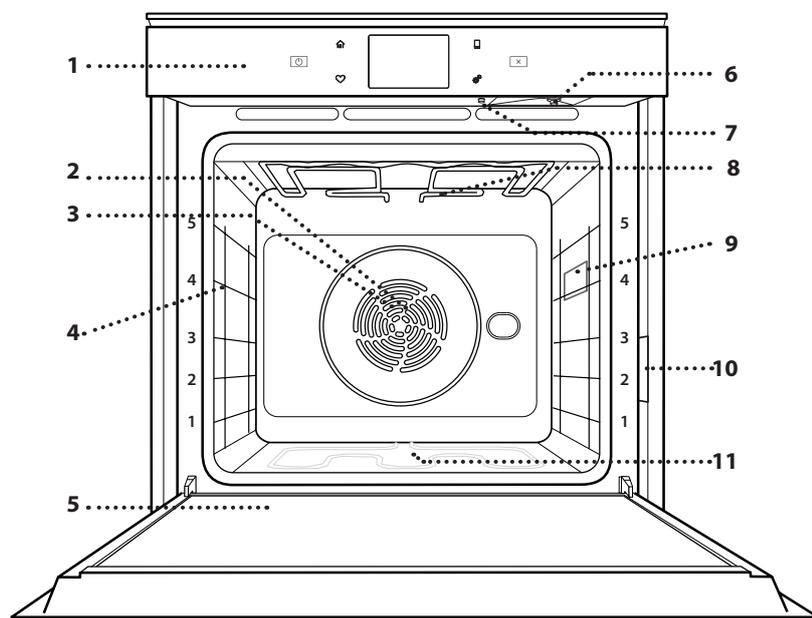


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
seade aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



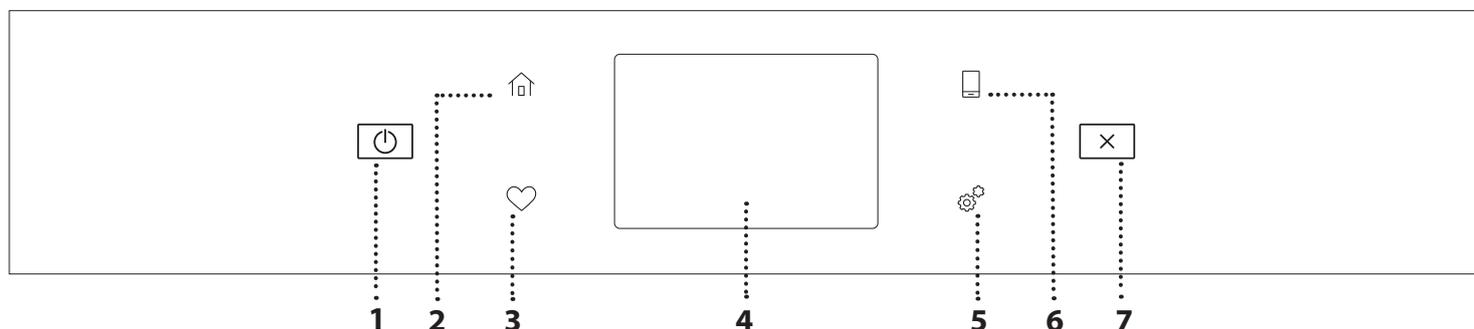
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilatsioon
3. Tsirkulaarne küttekeha  
(pole nähtav)
4. Riiulisiinid  
(taseme number on märgitud  
ahju esiküljel)
5. Uks
6. Sisselasketoru pistikotsik
7. Tühjendusotsik
8. Ülemine soojenduselement/  
grill
9. Lamp
10. Identimisplaat  
(ärge eemaldage)
11. Alumine küttekeha  
(ei ole näha)

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



### 1. ON / OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

### 2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks  
peamenüüsse.

### 3. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu  
kuvamiseks.

### 4. EKRAAN

### 5. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel  
valimiseks ja ahju seadete ning  
eelistuste muutmiseks.

### 6. KAUGJUHTIMINE

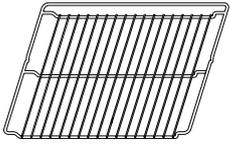
Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live  
Whirlpool kasutamise lubamiseks.

### 7. LOOBU

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

# TARVIKUD

## TRAATREST



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

## NÕRGUMISPANN



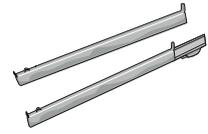
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

## KÜPSETUSPLAAT



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

## LIUGSIINID \*



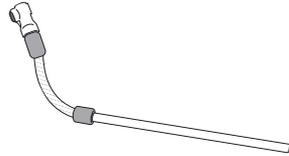
Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

## AURUPLAAT



Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Pange sellest tase allapoole küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann.\*\*

## SISSELASKETORU



Ühendage spetsiaalse otsikuga, tõmbamaks reservuaari vett. Pärast kasutamist loputage ja kuivatage see hoolikalt, enne selle hoiustamist jahedas ja kuivas kohas.

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

\*\* Ainult AURU funktsiooniga kasutamiseks

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.

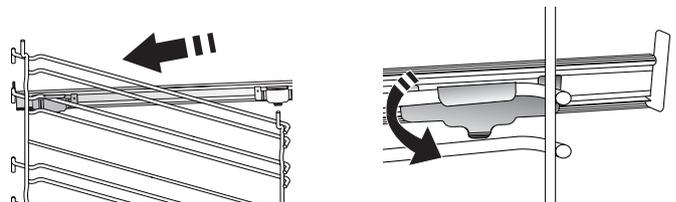
## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- 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. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

# KÜPSETUSFUNKTSIOONID



## KÄSIFUNKTSIOONID

- **CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)**  
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)**  
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **FORCED AIR (SUNDÕHK)**  
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **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, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitage asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**  
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **COOK 4 FUNCTIONS (COOK 4 FUNKTSIOONI)**  
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve eine. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **STEAM (AUR)**
  - » **PURE STEAM (PUHAS AUR)**  
Tervislike toitude küpsetamiseks auru abil, et säiliks toidu loomulik toiteväärtus. See funktsioon sobib köögiviljade, kala ja puuvilja küpsetamiseks ja ka kupatamiseks. Juhul kui pole märgitud teisiti, eemaldage enne ahju asetamist toidult kogu pakend ja kaitsekile.
  - » **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 3 - KÕRGE aurutaseme, lihale 2 - KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele 1 - MADALA aurutaseme.

## 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. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKOFUNKTSIOONI kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.
- **FROZEN FOOD (KÜLMUTATUD TOIT)**  
Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



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

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

Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

# PUUTEKRAANI KASUTAMINE



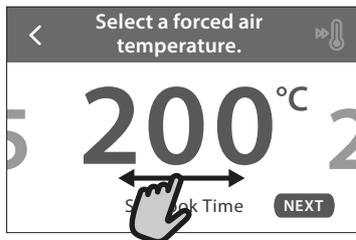
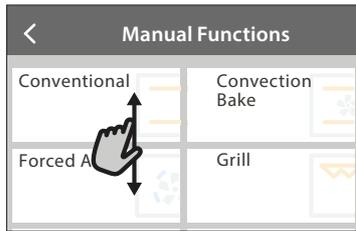
## Valimine ja kinnitamine:

Puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



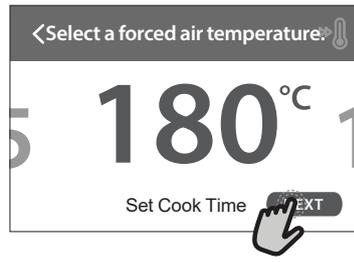
## Kerimine läbi menüü või loendi:

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



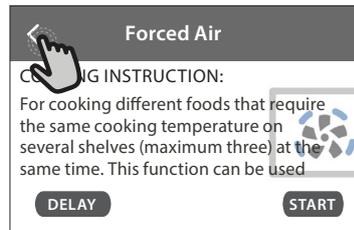
## Seade kinnitamine ja järgmisele kuvale liikumine:

Puudutage nuppu SET või NEXT.



## Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu < .



# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

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 keelevalikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Nupu < puudutamisel viiakse teid tagasi eelmisele kuvale.

## 2. SEADISTUSREŽIIMI VALIMINE

Pärast keele valimist palutakse teil kuval valida STORE DEMO (kasulik jaemüüjatele väljapanekuks) või jätkata, puudutades nuppu NEXT.

## 3. WIFI SEADISTAMINE

Funktsioon 6<sup>th</sup> Sense Live võimaldab kasutada ahju kaugjuhtimisega mobiilseadmest. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu.

Ühendustoiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusesse võrku ühendamiseks.

- Puudutage nuppu SETUP NOW, et alustada ühenduse

seadistamist.

Kui soovite ühenduse hiljem luua, puudutage nuppu SKIP.

## ÜHENDUSE SEADISTAMINE

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

Miimumnõuded.

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 6<sup>th</sup> Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6<sup>th</sup> Sense Live juhendab teid läbi siin toodud sammude. Rakenduse 6<sup>th</sup> Sense Live saate alla laadida veebipoest App Store 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 leiate seadme identimisplaadilt.

## 4. Ühendage WiFi-võku

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

Kui teie marsruuter toetab protokollid 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 teenusepakujat).

## KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

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

## 4. SET THE POWER CONSUMPTION (VÖIMSUSTARBE 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. HEAT THE OVEN (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.

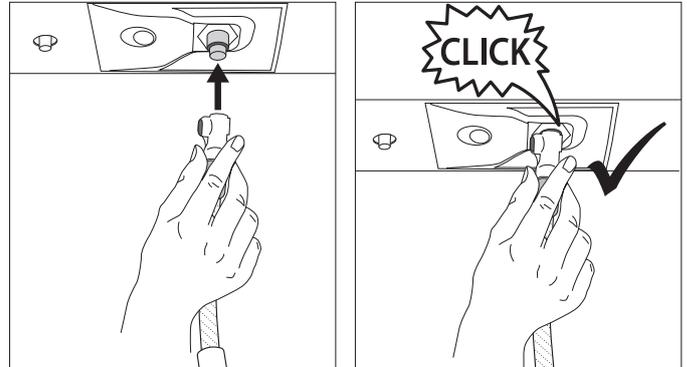
Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

## 6. TÄITKE RESERVUAAR

Keetmise ajal auru eraldamiseks on see seade varustatud reservuaariga (pole nähtav).

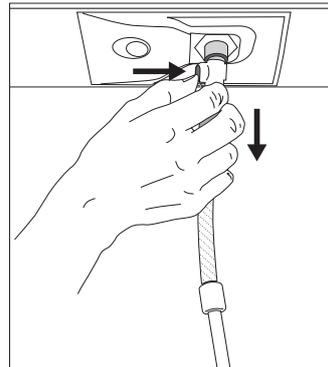
Valides retsepti või tsükli, mis nõuab aurutamist, palutakse ekraanil sisestada sisselasketoru vee laadimiseks ja sisestuspiirkonna lähedal lülitatakse LED sisse.

Ühendage toru ilma nuppu vajutamata. Kui toru on täielikult sisestatud, kuulete klõpsatust.



Pange tähele: Toru korrektseks ühendamiseks on ainult üks viis, hoides vasakul küljel olevat nuppu.

Seejärel asetage toru ots kannu/mahutisse, mis on täidetud vähemalt 1,7 liitri joogiveega. Auru optimaalse jõudluse tagamiseks on soovitatav mahuti täita ümbritseva toasooja veega. Kui asetate konteineri seadme uksele, asetage see ettevaatlikult, et vältida ukseklaasi kahjustamist.



Pärast alustamist peatub protsess automaatselt, kui reservuaar on täidetud.

Lõpus palub ekraan toru lahti ühendada, vajutades selle vasakus ülannurgas olevat nuppu ja tõmmates seda kergelt alla.

Pange tähele: Mis tahes vee lekke vältimiseks on soovitatav täitmistarvik lahti ühendada ajal, mil see on endiselt äravooluanumas; seejärel eemaldage need ja

sulgege uks.

Nüüd on võimalik alustada küpsetustsükli või soovitud retsepti.

Kui funktsiooni Aur ei kasutata pikka aega, on tungivalt soovitatav aktiveerida auruküpsetus tsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud reservuaariga.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

- Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Saate kuvalt valida käsifunktsioone või Käsijuhitavad funktsioon 6<sup>th</sup> 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. Taimer 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 6<sup>th</sup> SENSE VALIMINE

Funktsioonid 6<sup>th</sup> Sense võimaldavad valmistada erinevaid roogasid, valides neid kuvatud loendist. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tuleuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6<sup>th</sup> 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/LÕPETAMISE VIITAJA VALIMINE

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

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

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

küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu .

## 5. FUNKTSIOONI KÄIVITAMINE

- Kui olete seaded configureerinud, 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. EELKUMUTAMI

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.

## 7. PAUSING COOKING (KÜPSETAMISE AJUTINE PEATAMINE)

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

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

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

Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha.

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

## 8. END OF COOKING (KÜPSETAMISE 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 .
- Viieminutise pruunistustsükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Küpsetusaja pikendamiseks puudutage nuppu .

## 9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

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

## FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

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

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

## PÄRAST SALVESTAMIST

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

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

## SEADETE MUUTMINE

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

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

Lisaks saate lemmikute ekraanil salvestatud funktsioone kustutada:

- Puudutage funktsioonil nuppu .
- Puudutage nuppu REMOVE IT.

Samuti saate kohandada kellaaega, millal erinevaid söögikordi näidatakse:

- Vajutage nuppu .
- Valige  „Preferences“.
- Valige „Times and Dates“.
- Puudutage nuppu „Your Meal Times“.
- Kerige läbi loendi ja puudutage vastavat kellaaega.
- 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 6<sup>th</sup> 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.

### SELF-CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS)

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

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

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

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

### DRAIN (VEE ÄRAVOOL)

Äravoolum funktsioon võimaldab vett reservuaaris tühjendada. Vee seismise vältimiseks on parim viis reservuaari regulaarne tühjendamine, seetõttu on tungivalt soovitatav reservuaari regulaarselt tühjendada pärast iga aurutsükli.

Kui reservuaari ei tühjendata regulaarselt, palub seade mõne päeva möödumisel viimasest aurutsüklist seda teha: seda nõuet ei saa eirata ja toodet saab tavapäraselt edasi kasutada alles siis, kui tühjendamine on tehtud.



Pärast funktsiooni „Drain“ (Vee äravool) valimist või kui seda on kuval nõutud, käivitage funktsioon ja järgige juhtnööre. Avage uks ja pange suur kann (mahutab vähemalt 2 liitrit) paneeli põhjas asuva äravoolumdüüsi alla sisselaskeotsikust vasakule. Vajadusel on juhtpaneelil

võimalik tühjendusprotsess peatada ja seda hiljem jätkata (näiteks juhul, kui kann on tühjendusprotsessi keskel juba vett täis).

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei ole võimalik reservuaari tühjendada enne, kui viimasest tsüklist (või toote viimasest sisselülitamisest) on möödunud 4 tundi. Selle ooteaja jooksul on ekraanil järgmine tagasiside <Water is TOO HOT (VESI ON LIIGA KUUM). Oodake, kuni temperatuur langeb.

## DESCALING (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab katla ja auruahela heas korras.

Ekraanil kuvatakse teade, mis tuletab teile meelde toimingut regulaarselt teha.

Katlakivi eemaldamise nõude käivitab aurutamise tsüklite arv või aurukatla töötunnid viimasest katlakivi eemaldamise tsüklist (vt allolevat tabelit).

"PLEASE DESCAL" (EEMALDAGE KATLAKIVI) SÕNUM ilmub peale	MIDA TEHA
15 aurutamise tsüklit	Katlakivi eemaldamine on soovitatav
22 tundi aurutamist kestvus	
20 aurutamise tsüklit	Aurutamise-tsüklit pole võimalik käivitada enne katlakivi eemaldamist
30 tundi aurutamist kestvus	

Katlakivi eemaldamise protseduuri saab läbi viia ka siis, kui kasutaja soovib mahuti ja sisemise aururinge sügavamalt puhastamist.

Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 185 minutit. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid.

Pange tähele: Funktsiooni saab peatada, kuid kui see suvalisel ajal tühistatakse, tuleb kogu katlakivi eemaldamise tsükkel algusest peale uuesti korrata.

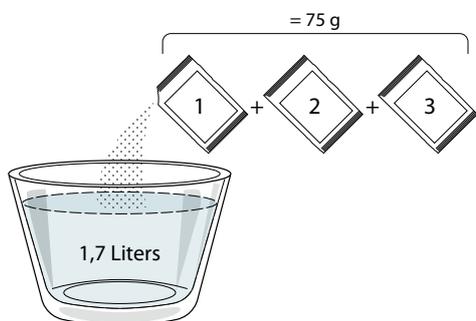
### » FAAS 1.1: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Kui reservuaar pole tühi, tuleb enne õige katlakivieemalduse alustamist läbi viia tühjendusfaas. Sellisel juhul jätkake tühjendustoimingut, nagu on kirjeldatud spetsiaalses tühjendusjaotises. Selle asemel, kui reservuaar ei sisalda vett, lülitub seade automaatselt faasile 1.2.

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 kuvatakse 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.

### » FAAS 1.2: KATLAKIVI EEMALDAMINE (~120 MIN.)

Kui ekraanil palutakse teil lahus valmistada, lisage 3 kotikest (vastab 75 g-le) 1,7 liitrisse toatemperatuuril joogivetet spetsiaalset ahju WPRO katlakivieemaldajat.



Kui katlakivi eemaldamise lahus on valmis, vajutage DONE (valmis) ja ühendage toru ekraanil kuvatavate juhiseid järgides, seejärel vajutage START. Pump lõpeb oma töö, kui reservuaar on täis laaditud; nüüd on süsteem valmis peamise katlakivi eemaldusprotsessi alustamiseks.

Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga faasi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapi jätkamiseks.

### » FAAS 1.3: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Kui ekraanil palutakse teil mahuti tühjendusava alla asetada, jätkake tühjendustoimingut, nagu on kirjeldatud spetsiaalses lõigus Tühjendamine.

### » FAAS 2.1: VEE LISAMINE

Mahuti ja aururinge puhastamiseks tuleb teha loputustsükkel. Täitke anum 1,7 L puhta joogiveega, seejärel ühendage toru ekraanil kuvatavate juhiseid järgides ja vajutage START. Pump lõpeb oma töö, kui reservuaar on täis laaditud. Eemaldage toru ja sulgege uks.

### » FAAS 2.2: RINSING (LOPUTAMINE) (~65 MIN.)

Nüüd on süsteem valmis lõpliku loputusprotsessi alustamiseks.

### » FAAS 2.3: TÜHJENDAMINE (KUNI 3 MIN.)

Pärast viimast tühjendustoimingut ilmub ekraanile teade "Descale Completed" (Katlakivi eemaldamine on lõpetatud): kinnitamiseks vajutage DONE (valmis).

Nüüd on võimalik kasutada kõiki auru funktsioone.

Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset \*WPRO katlakivi eemaldajat. Järgige selle pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Tellimine ja lisateave müügi järges teenindusest või veebisaidil [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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

## VAIGISTAMINE

Puudutage ikooni, et helid ja alarmid vaigistada või aktiveerida.

## NUPULUKK

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

Luku aktiveerimine:

- Puudutage ikooni .

Luku inaktiveerimine:

- Puudutage ekraani.
- Libistage kuvatud teatel sõrmega üles.

## MORE MODES (MUUD REŽIIMID)

Režiimi Sabbath valimiseks ja võimsuseadete avamiseks.

## EELISTUSED

Erinevate ahjuseadete muutmiseks.

## WI-FI

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

## INFO

Kaupluse demorežiimi väljalülitamiseks, seadme tehasesätetele lähtestamiseks ja toote kohta lisateabe saamiseks.

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Kerkinud/biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	2 
		Jah	160	30 - 50	2 
		Jah	160	30 - 50	4  1 
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160 - 200	30 - 85	3 
		Jah	160 - 200	35 - 90	4  1 
Küpsised		Jah	150	20 - 40	3 
		Jah	140	30 - 50	4 
		Jah	140	30 - 50	4  1 
		Jah	135	40 - 60	5  3  1 
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	3 
		Jah	150	30 - 50	4 
		Jah	150	30 - 50	4  1 
		Jah	150	40 - 60	5  3  1 
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	3 
		Jah	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues (Bese)		Jah	90	110 - 150	3 
		Jah	90	130 - 150	4  1 
		Jah	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pitsa/sai/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	2 
		Jah	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		Jah	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	3 
		Jah	250	10 - 20	4  1 
		Jah	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	3 
		Jah	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	3 
		Jah	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNKTSIOONID								
	Conventional (Tavapärane)	Forced air (Sundõhk)	Convection bake (Konvektsioonküpsetus)	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Forced air (Säästlik Sundõhk)

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C) / GRILLI TASE	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 - 200	45 - 65	
Lammas/vasikas/veis/siga (1 kg)		Jah	190 - 200	80 - 110	
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		—	170	110 - 150	
Kana/küülik/part (1 kg)		Jah	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/hani (3 kg)		Jah	190 - 200	80 - 130	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 - 200	40 - 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	50 - 60	
Röstleib ja -sai		-	3 (kõrge)	3 - 6	
Kalafileed/-steigid		-	2 (keskmine)	20 - 30 **	
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		-	2-3 (keskmine – kõrge)	15 - 30 **	
Praetud kana 1-1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 - 70 ***	
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmine)	60 - 90 ***	
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35 - 55 ***	
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10 - 25	
Küpsised	 Cookies	Jah	135	50 - 70	
Tarts	 Tarts	Jah	170	50 - 70	
Ümmargune pitsa	 Ümmargune pitsa	Jah	210	40 - 60	
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)	 Menu	Jah	190	40 - 120	
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 100 *	
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 *	
Kala ja köögivili		Jah	180	30 - 50 *	
Täidetud praad		-	200	80 - 120 *	
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		-	200	50 - 100 *	

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

\*\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

TARVIKUD



Traatrest



Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestil



Nõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestil



Nõrgumispann /  
küpsetusplaat



Nõrgumispann  
500 ml veega



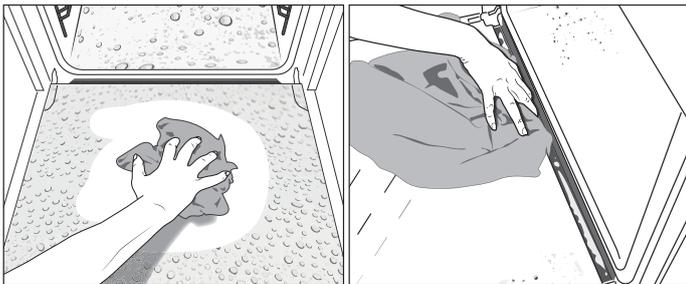
Auruplaat

## PURE STEAM (PUHAS AUR)

Retsept	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud
Värsked köögiviljad (terved)	—	100	30 - 80	2 1
Värsked köögiviljad (tükid)	—	100	15 - 40	2 1
Sügavkülmutatud köögivili	—	100	20 - 40	2 1
Terve kala	—	90	40 - 50	2 1
Kalafilee	—	90	20 - 30	2 1
Kanafilee	—	100	15 - 50	2 1
Munad	—	100	10 - 30	2 1
Puuvili (terve)	—	100	15 - 45	2 1
Puuvili (tükid)	—	100	10 - 30	2 1

Pange tähele: Kui aurutsükkel on lõppenud, avage ettevaatlikult uks, et vee lekkimist vältida.

## KUI SEADE ON JAHTUNUD, TEHKE JÄRGMIST:



1. Pühkige lapi või nuustikuga puhtaks sisemine klaasuks ja kondensatsiooniliist;
2. Pühkige puhtaks sisemised pinnad, pidades silmas, et kuhugi ei jääks vett;
3. Me soovitame eemaldada kõik tarvikud ja kasutada vähemalt poole tunni kõrge temperatuuriga tsüklit (soovitav on kasutada konvektsioonfunktsiooni 1 tund temperatuuril 250 °C), et ahju sisemus kuivaks täielikult ja ei saaks tekkida kondensatsiooni.

TARVIKUD



Traatrest

Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestilNõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestilNõrgumispann /  
küpsetusplaatNõrgumispann  
500 ml veega

Auruplaat

## FORCED AIR + STEAM (SUNDÖHK + AUR)

Retsept	Aurutase	Eelkuumus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)	Tase ja Tarvikud
Küpsised	1 - MADAL	—	140 - 150	35 - 55	3
	1 - MADAL	—	140	30 - 50	4 1
	1 - MADAL	—	140	40 - 60	5 3 1
Small cake / Muffin (Väike kook / muffin)	1 - MADAL	—	160 - 170	30 - 40	3
	1 - MADAL	—	150	30 - 50	4 1
	1 - MADAL	—	150	40 - 60	5 3 1
Pärmitainast koogid	1 - MADAL	—	170 - 180	40 - 60	2
Keeksid	1 - MADAL	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1 - MADAL	—	200 - 220	20 - 40	3
Saiapäts	1 - MADAL	—	170 - 180	70 - 100	3
Väike sai	1 - MADAL	—	200 - 220	30 - 50	3
Bagett	1 - MADAL	—	200 - 220	30 - 50	3
Ahjukartulid	2 - MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Vasikas/veis/siga 1 kg	2 - MID	—	180 - 200	60 - 100	3
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	2 - MID	—	160 - 180	60-80	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	2 - MID	—	200 - 220	40 - 50	3
Veisepraad pooltoores 2 kg	2 - MID	—	200	55 - 65	3
Lambakints	2 - MID	—	180 - 200	65 - 75	3
Hautatud seakoot	2 - MID	—	160 - 180	85 - 100	3
Kana/pärk kana/part 1–1,5 kg	2 - MID	—	200 - 220	50 - 70	3
Kana/pärk kana/part (tükid)	2 - MID	—	200 - 220	55 - 65	3
Täidetud aedviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)	2 - MID	—	180 - 200	25 - 40	3
Kalafilee	3 - KÕRGE	—	180 - 200	15 - 30	3

### KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelite loend: retseptid, kui vajalik on eelkuumus, temperatuur (°C), grilli tase, küpsetusaeg (minutites), tarvikud ja küpsetuse 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.

## KÜPSETUSTABEL

Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus-ajast)	Tase ja Tarvikud			
Vormiroad / küpsetatud pasta	Fresh Lasagna (Värske lasanje)	500–3000 g	—	2 	1 		
	Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje)	500–3000 g	—	2 	1 		
	Külmutatud Cannelloni	500–3000 g	—	2 			
Rice & Cereals (Riis ja teraviljad)	Rice (Riis) 	White rice (Valge riis)	100–500 g	—	2 	1 	
		Pruun riis	100–500 g	—	2 	1 	
		Wholegrain rice (Täisterariis)	100–500 g	—	2 	1 	
	Seeds & Cereals (Seemned ja terad) 	Quinoa (Kinoa)	100–300 g	—	2 		
		Millet (Hirss)	100–300 g	—	3 		
		Spelt (Speltanisu)	100–300 g	—	3 		
		Barley (Oder)	100–300 g	—	3 		
Loomaliha	Rostbiif	Rostbiif	600–2000 g	—	3 		
		Steak (Loomaliha)	2–4 cm	—	5 	4 	
		Hamburger	1,5–3 cm	3/5	5 		
	Sealiha	Sealiha	600–2500 g	—	3 		
		Pork Ribs (Searibid)	500–2000 g	2/3	5 	1 	
		Bacon (Peekon)	0,5-1,5 cm	—	5 	4 	
	Liha	Roasted Chicken (Röstkana)	Whole (Terve)	600–3000 g	—	2 	
			Fillet / Breast (Filee/rind)	1–5 cm	2/3	5 	
		Roasted Duck (Röstitud part)	Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	5 	4 
		Roasted Turkey & Goose (Röstkalkun ja hani)	Fillets / Breast (Filee/rind)	1–5 cm	—	5 	4 
Meat Dishes (Lihatoidud)		Kebab	üks rest	1/2	2 	1 	
	Sausages & Wurstel (Vorstikesed)	1,5–4 cm	2/3	5 			
	Steamed meat (Aurutatud liha) 	Chicken fillets (Kanafileed)	1–5 cm	—	2 		
Turkey fillets (Kalkunifileed)		1–5 cm	—	2 			

TARVIKUD



Traatrest

Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestilNõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestilNõrgumispann /  
küpsetusplaatNõrgumispann  
500 ml veega

Auruplaat

Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja Tarvikud		
Fish & Seafood (Kala ja merean- nid)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Tuna Steak (Tuunikala steik)	1-3 cm		3 	2 
		Salmon Steak (Lõhesteik)	1-3 cm		3 	2 
		Swordfish Steak (Mõökkala steik)	0,5–2,5 cm		3 	2 
		Cod Fillet (Tursafilee)	100–300 g		3 	2 
		Seabass Fillet (Meriahvena steik)	50–150 g		3 	2 
		Seabream Fillet (Merilatika steik)	50–150 g		3 	2 
		Other Fillets (Muud fileed)	0,5–2,5 cm	—	5 	
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	4 	
	Steamed fillets & steaks (Aurutatud fileed ja lõigud) 	Fish fillets/slices (Kalafilee/-lõigud)	0,5–2,5 cm	—	3 	2 
		Frozen Fillets (Külmutatud fileed)	0,5–2,5 cm	—	3 	2 
	Grilled seafood (Grillitud merean- nid)	Scallops (Kammkar- bid)	üks alus	—	4 	
		Gratään	üks alus	—	4 	
		Shrimps (Krevetid)	üks alus	—	4 	3 
		Prawns (Krevetid)	üks alus	—	4 	3 
	Steamed seafood (Aurutatud mereannid) 	Scallops (Kammkar- bid)	üks alus	—	2 	1 
		Mussels (Karbid)	üks alus	—	2 	1 
		Shrimps (Krevetid)	üks alus	—	2 	1 
		Prawns (Krevetid)	üks alus	—	2 	1 
		Squid (Kalmaar)	100–500 g	—	2 	1 
		Octopus (Kaheksa- jalg)	500–2000 g	—	2 	1 

	Retsept		Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja Tarvikud		
Köögiviljad	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)	500–1500 g	—	3		
		Täidetud köögiviljad	100–500 g	—	3		
		Other vegetables (Muud köögiviljad)	500–1500 g	—	3		
	Gratin Vegetables (Gratineeritud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)	üks alus	—	3		
		Tomatid	üks alus	—	3		
		Paprika	üks alus	—	3		
		Brokoli	üks alus	—	3		
		Lillkapsad	üks alus	—	3		
		Muu	üks alus	—	3		
	Steamed Fresh Vegetables (Aurutatud värsked köögiviljad) 🍵	Terved kartulid	50–500 g*	—	2	1	
		Potatoes small / pieces (Väikesed kartulid / kartulitükid)	üks alus	—	2	1	
		Peas (Herned)	200–2500 g	—	2	1	
		Porgandid	200–2000 g	—	2	1	
		Brokoli	200–3000 g	—	2	1	
		Lillkapsad	200–3000 g	—	2	1	
		Zucchini (Suvikõrvits)	200–2000 g	—	2	1	
		Other vegetables (Muud köögiviljad)	200–2000 g	—	2	1	
		Steamed Vegetables Frozen (Aurutatud külmutatud köögiviljad) 🍵	Potatoes Pieces (Kartulitükid)	üks alus	—	2	1
			Peas (Herned)	200–3000 g	—	2	1
	Brokoli		200–2000 g	—	2	1	
	Soolased pirukad	Salty Cake (Soolane kook)		800–1200 g	—	2	
Köögiviljastrudel			500–1500 g	—	2		

TARVIKUD



Traatrest

Ahjuplaat või  
koogivorm  
traatrestilNõrgumispann/  
küpsetusplaat  
või ahjuplaat  
traatrestilNõrgumispann /  
küpsetusplaatNõrgumispann  
500 ml veega

Auruplaat

	Retsept	Soovituslik kogus	Pööramine (küpsetus- ajast)	Tase ja Tarvikud
Cakes and pastries (Koogid ja küpsetised)	Sponge Cake in tin (Vormis biskviitkook)	500–1200 g	—	2 
	Cookies (Küpsised)	200–600 g	—	3 
	Croissants (Croissantid)	üks alus *	—	3 
	Keedutaigen	üks alus *	—	3 
	Tart In Tin (Vormitort)	400–1600 g	—	3 
	Strudel (Struudel)	400–1600 g	—	3 
	Fruit filled pie (Puuviljapirukas)	500–2000 g	—	2 
	Lahtine pirukas	200–1000 g	—	2 
	Meringues (Bese)	90–300 g	—	3 
Bread (Leib)	Rolls (Kuklid) 🍞	60–150 g tk	—	3 
	Võileiva viil ahjuvormis 🍞	400–600 g tk	—	2 
	Big Bread (Suur leib) 🍞	700–2000 g	—	2 
	Baguettes (Bagetid) 🍞	200–300 / tk	—	3 
Pizza	Külmutatud	1–4 kihti *	—	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 
	Õhuke	ümar, alus *	—	2 
	Thick (Paks)	ümar, alus *	—	2 
Steamed Fruits (Aurutatud puuviljad) 🍌	Whole (Terve)	100–400 g	—	2 1 1.2.2.2f 
	Pieces (Tükid)	500–3000 g	—	2 1 1.2.2.2f 
Aurutatud munad	Vutt	—	—	2 1 1.2.2.2f 
	Linnuliha	50–80 g tk	—	2 1 1.2.2.2f 

## PUHASTAMINE AND HOOLDAMINE

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 see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga 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 (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

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

### TARVIKUD

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

### RESERVUAAR

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

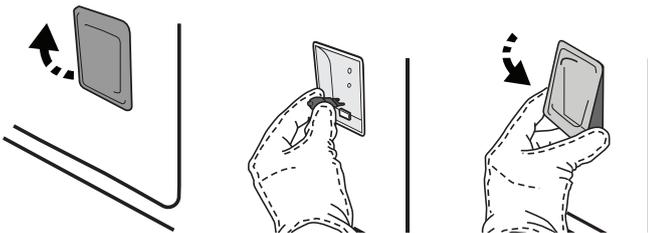
Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud reservuaariga.

### LAMBIPIRNI VAHETAMINE

- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Eemaldage riiulisiinid.
- Eemaldage lambi kate.
- Asendage lamp.
- Pange lambikatte tagasi, vajutades selle kindlalt oma kohale.
- Paigaldage riiulisiinid tagasi.
- Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

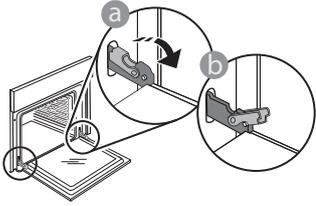
Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

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



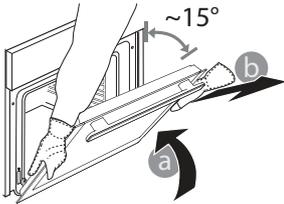
## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



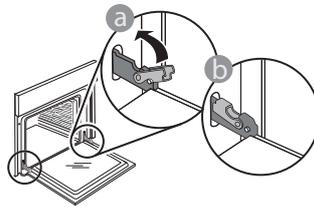
- Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

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

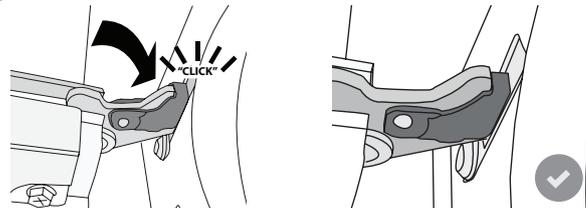


**Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

- 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.

**Millised WiFi-protokollid on toetatud?**

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

**Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?**

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

**Milline WPS-i versioon on toetatud?**

WPS 2,0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsioonist.

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

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

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

Jah, kuid pilveteenused on 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 kodusse raadiovõrku?**

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

**Kust leida seadme MAC-aadress?**

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

**Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?**

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

**Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?**

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

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

**Kui kaugel peaks marsruuter ahjust olema?**

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

**Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?**

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

**Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?**

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

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

Sundige marsruuter kasutama kodust WiFi-kanalit.

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

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme 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 interneti muid seadmeid peale arvutite.

**Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?**

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

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.

**Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?**

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

**Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?**

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

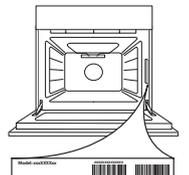
# RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number. Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  ja seejärel valige „Factory Reset“. Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Muutmiseks vajutage nuppu  , valige  „More Modes“ ja seejärel „Power Management“.
Ahi ei lähe soojaks.	Töötab demorežiim.	Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja seejärel valige väljumiseks „Store Demo Mode“.
Ekraanil on kuvatud ikoon  .	WiFi-marsruuter on välja lülitatud. Marsruuteri häälestus on muutunud. Raadiovõrk ei ulatu seadmeni. Ahjul ei õnnestu koduse võrguga stabiilset ühendust luua. Ühenduvus ei ole toetatud.	Kontrollige, kas WiFi-marsruuter on internetti ühendatud. Kontrollige, kas WiFi-signaali tugevus seadme juures on hea. Proovige marsruuter lähtestada. Vt peatükk „WIFI KKK“ Kui teie koduse raadiovõrgu seadeid on muudetud, tehke sidumine uuesti: Vajutage nuppu  , puudutage nuppu  WiFi ja seejärel valige „Connect to network“.
Ühenduvus ei ole toetatud.	Kaugjuhtimise aktiveerimine ei ole teie riigis lubatud.	Kontrollige enne ostmist, kas teie riigis on lubatud elektroonikaseadmete kaugjuhtimine.
Sisselasketorust ei toimu vee äravoolu	Toru pole õigesti sisestatud. Toru on takistatud.	Ühendage toru lahti. Kontrollige, et toru ei oleks ummistunud. Sisestage toru uuesti, teostades toiming ettevaatlikult ja korrektselt (kontrollige toru suunda: surunupp peab olema suunatud vasakule, kuid mitte allavajutud ning kui see on täielikult sisestatud, kuulete klõpsatust.
Ekraanil kuvatakse äravoolu funktsiooni ajal „ERROR“ (riike)	Äravoolufunktsioon ei tööta korralikult	Kontakteeruge müügi järgse teenindusega
Lemmikuid ei ole näha?	Süsteemi tuleb värskendada.	Taastage tehasesätted (vajutage nuppu  , puudutage nuppu  „Info“ ja valige seejärel „Reset product“ (Lähtesta toode)). Kui see toiming on tehtud, saate lihtsasti oma lemmiktsükleid salvestada ja vaadata.



**Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:**

- Külastage meie veebilehte [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügi järgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



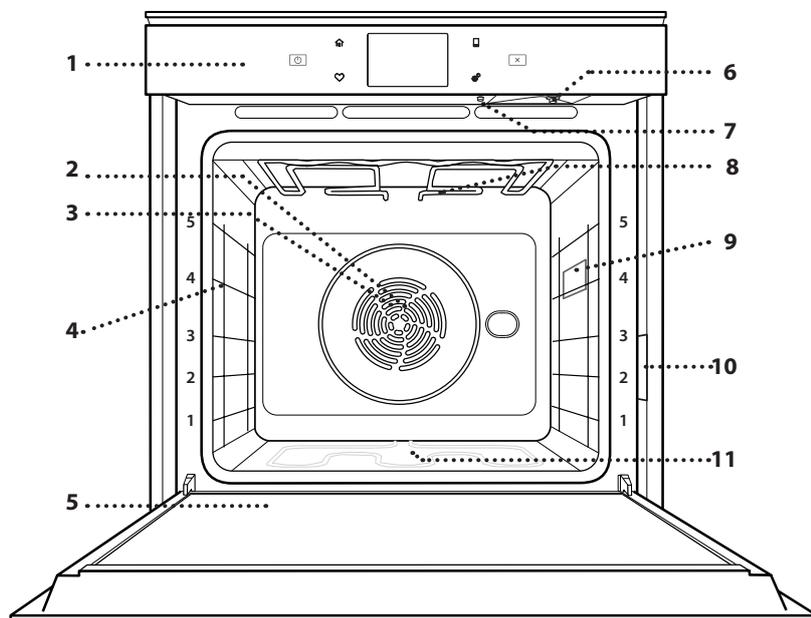

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



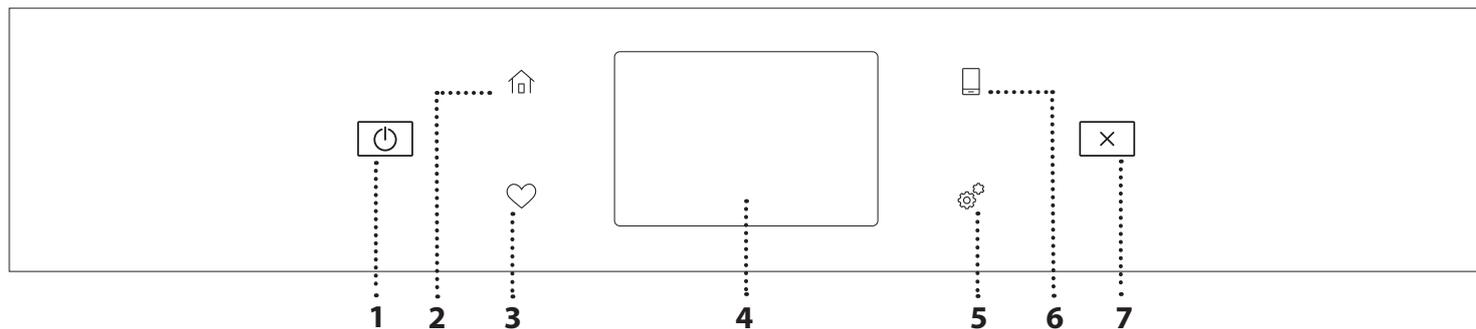
**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

## 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. Ακροφύσιο σύνδεσης σωλήνα εισόδου
7. Ακροφύσιο αποστράγγισης
8. Επάνω αντίσταση/γκριλ
9. Λάμπα
10. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
11. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

## 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**

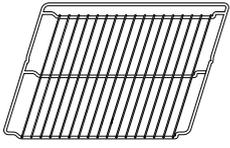
Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

**7. ΑΚΥΡΩΣΗ**

Για να σταματήσετε οποιαδήποτε λειτουργία του φούρνου εκτός από το ρολόι, το χρονόμετρο κουζίνας και το κλείδωμα διακοπών.

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

## ΣΧΑΡΑ



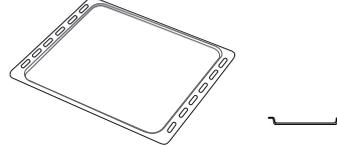
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



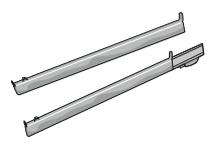
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ \*



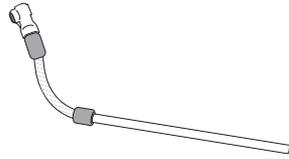
Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

## ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ



Διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Τοποθετήστε το λιποσυλλέκτη στο επίπεδο από κάτω για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. \*\*

## ΣΩΛΗΝΑΣ ΕΙΣΟΔΟΥ



Συνδέστε το ειδικό ακροφύσιο για να τραβήξετε το νερό που θα φορτωθεί στη δεξαμενή. Μετά τη χρήση, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά πριν το αποθηκεύσετε σε δροσερό και στεγνό χώρο.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

\*\* Χρήση για τη λειτουργία ΑΤΜΟΥ μόνο

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 το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

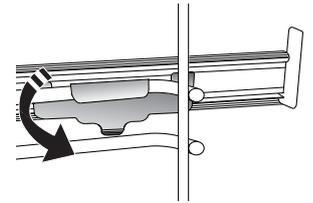
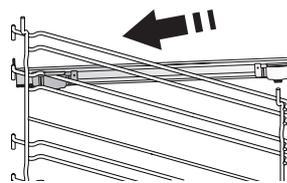
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- 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

- **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ**  
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
- **ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ**  
Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ**  
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.
- **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 το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **TURBO GRILL**  
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.
- **ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**  
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
- **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.
- **ΑΤΜΟΣ**
  - » **ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ**  
Για το ψήσιμο φυσικών και υγιεινών πιάτων χρησιμοποιώντας ατμό για να διατηρείται η φυσική θρεπτική αξία. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού και φρούτων, καθώς και για ζεμάτισμα. Εκτός εάν υποδεικνύεται διαφορετικά, αφαιρέστε τη συσκευασία και την προστατευτική μεμβράνη πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.
  - » **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 3 - ΥΨΗΛΟ επίπεδο ατμού για ψήσιμο ψαριών, 2 - ΜΕΣΑΙΟ για κρέας και 1 - ΧΑΜΗΛΟ για ψωμί και επιδόρπια.
- **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.
  - » **ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ**  
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.
  - » **MAXI COOKING**  
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.
  - » **ΕΞΑΝ. ΑΕΡ. ECO**  
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.
- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ**  
Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.



### 6<sup>th</sup> 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.



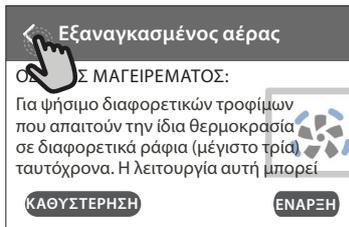
**Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:**  
Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.



**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. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Μόλις επιλέξετε τη γλώσσα, η οθόνη θα σας προτρέψει να επιλέξετε ανάμεσα στο "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ" (χρήσιμο για εμπόρους λιανικής πώλησης, μόνο για λόγους προβολής) ή να συνεχίσετε πατώντας "ΕΠΟΜΕΝΟ".

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ WIFI

Η λειτουργία 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> Sense Live

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή σας. Η εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live από το AppStore 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).

## 5. 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.

## 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 εκκλίνει 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.

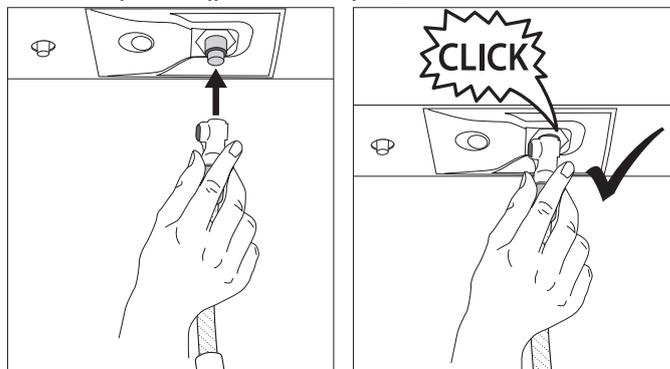
Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα. Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

## 6. ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ

Για να επιτρέπεται η εκπομπή ατμού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δεξαμενή (δεν είναι ορατή).

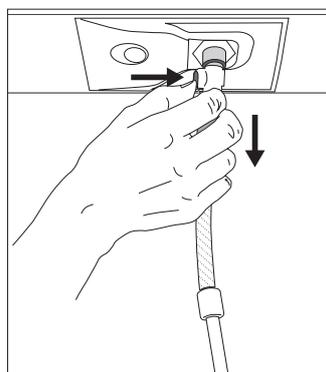
Επιλέγοντας μια συνταγή ή έναν κύκλο που απαιτεί ατμό, η οθόνη θα σας ζητήσει να εισαγάγετε τον σωλήνα εισαγωγής για τη φόρτωση νερού και θα ανάψει μια λυχνία κοντά στην περιοχή εισαγωγής.

Συνδέστε τον σωλήνα χωρίς να πιέσετε το κουμπί. Μόλις τοποθετηθεί πλήρως ο σωλήνας, θα ακούσετε ένα κλικ.



Σημείωση: Υπάρχει μόνο ένας τρόπος σωστής σύνδεσης του σωλήνα, διατηρώντας το κουμπί στην αριστερή πλευρά.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε το άκρο του σωλήνα σε μια κανάτα/δοχείο γεμάτο με τουλάχιστον 1,7 λίτρα πόσιμου νερού. Για βέλτιστη απόδοση ατμού, συνιστάται η φόρτωση της δεξαμενής με νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Εάν τοποθετήσετε το δοχείο στην πόρτα της συσκευής, φροντίστε να το τοποθετήσετε απαλά, ώστε να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά στο γυαλί της πόρτας.



Αφού ξεκινήσει, η διαδικασία θα σταματήσει αυτόματα όταν γεμίσει η δεξαμενή.

Στο τέλος, η οθόνη θα σας ζητήσει να αποσυνδέσετε τον σωλήνα πιέζοντας το κουμπί στην επάνω αριστερή του πλευρά και τραβώντας ελαφρά προς τα κάτω.

Σημείωση: Για να αποφύγετε τυχόν διαρροή νερού, συνιστάται να αποσυνδέσετε το εξάρτημα πλήρωσης ενώ βρίσκεται ακόμα

μέσα στο δοχείο αποστράγγισης. Στη συνέχεια αφαιρέστε τα και κλείστε την πόρτα.

Τώρα μπορεί να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος ή η επιθυμητή συνταγή.

Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με τον άδειο φούρνο συμπληρώνοντας πλήρως τη δεξαμενή.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6<sup>th</sup> 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.

### ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ / ΓΚΡΙΠ

- 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 ώραν".
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.
- Πατήστε "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 6<sup>th</sup> SENSE

Οι λειτουργίες 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 "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.

Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την 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 "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.

## 7. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6<sup>th</sup> 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 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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 "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΩΣ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ" 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 "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 "ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ".
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "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  "Προτιμήσεις".
- Επιλέξτε "Ωρες και ημερομηνίες".
- Πατήστε "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 6<sup>th</sup> 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 "ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ" για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.

### ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

### ΚΑΘΑΡΗ

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Καθαρή" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.
- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία καθαρισμού.

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.

### ΑΠΑΝΤΛΗΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού της δεξαμενής. Η τακτική αποστράγγιση της δεξαμενής είναι ο καλύτερος τρόπος για την αποφυγή της στασιμότητας του νερού, γι 'αυτό συνιστάται η τακτική αποστράγγιση της δεξαμενής μετά από κάθε κύκλο ατμού.

Εάν η δεξαμενή δεν αποστραγγίζεται τακτικά, μετά από λίγες ημέρες από τον τελευταίο κύκλο ατμού η συσκευή θα ζητήσει να γίνει αποστράγγιση: αυτό το αίτημα δεν μπορεί να αγνοηθεί και θα είναι δυνατό να συνεχιστεί η κανονική χρήση του προϊόντος μόνο μετά τη διεξαγωγή της αποστράγγισης.



Αφού επιλεγεί η λειτουργία "Αποστράγγιση" ή όταν ζητηθεί από την οθόνη, ξεκινήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις υποδεικνυόμενες ενέργειες: Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε μια μεγάλη κανάτα (χωρητικότητας τουλάχιστον 2 λίτρων) κάτω από το ακροφύσιο αποστράγγισης που βρίσκεται στο κάτω μέρος του πίνακα το

αριστερό άκρο του ακροφυσίου εισόδου. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον πίνακα ελέγχου για να διακόψετε τη διαδικασία αποστράγγισης και να την επαναλάβετε (για παράδειγμα στην περίπτωση που η κανάτα θα ήταν ήδη γεμάτη με νερό στη μέση της διαδικασίας αποστράγγισης).

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να στραγγίξετε τη δεξαμενή 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 ακόλουθη ακόλουθο μήνυμα «ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ». Περιμένετε μέχρι να κρυώσει».

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε τον λέβητα και το κύκλωμα ατμού σε βέλτιστη κατάσταση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα 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 "ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΤΑ ΑΛΑΤΑ" εμφανίζεται μετά από	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
15 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό	Συνιστάται ο καθαρισμός αλάτων
22 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	
20 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό	Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων
30 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	

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 185 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.

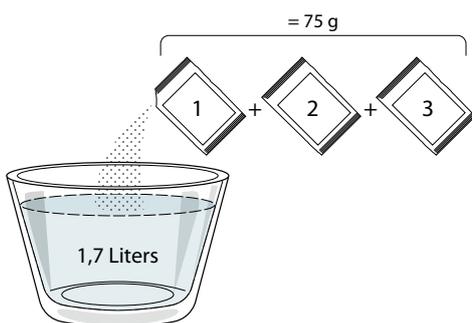
#### » ΦΑΣΗ 1.1: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (ΕΩΣ 3 ΛΕΠΤΑ)

Εάν η δεξαμενή δεν είναι άδεια, η φάση αποστράγγισης πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από την έναρξη της σωστής διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων. Σε αυτήν την περίπτωση, συνεχίστε με την αποστράγγιση, όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο αποστράγγισης. Αντ' αυτού, εάν η δεξαμενή δεν περιέχει νερό, η συσκευή θα τεθεί αυτόματα στη ΦΑΣΗ 1.2.

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 - περιμένετε μέχρι να πέσει η θερμοκρασία». Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

#### » ΦΑΣΗ 1.2: ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ (~120 ΛΕΠΤΑ)

Όταν σας ζητηθεί από την οθόνη να προετοιμάσετε το διάλυμα, 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.



Όταν θα είναι έτοιμο το διάλυμα καθαρισμού αλάτων, πατήστε DONE και συνδέστε τον σωλήνα ακολουθώντας τις οδηγίες στην οθόνη, στη συνέχεια πατήστε ΕΝΑΡΞΗ. Η αντλία θα σταματήσει να λειτουργεί όταν η δεξαμενή θα είναι εντελώς γεμάτη, στο σημείο αυτό το σύστημα είναι έτοιμο να ξεκινήσει τη βασική διαδικασία καθαρισμού αλάτων.

Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

#### » ΦΑΣΗ 1.3: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (ΕΩΣ 3 ΛΕΠΤΑ)

Όταν σας ζητηθεί στην οθόνη να τοποθετήσετε ένα δοχείο κάτω από την οπή αποστράγγισης, συνεχίστε σε αποστράγγιση όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο αποστράγγισης.

#### » ΦΑΣΗ 2.1: ΕΠΑΝΑΠΛΗΡΩΣΗ ΝΕΡΟΥ

Για να καθαρίσετε το δοχείο και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος. Γεμίστε ένα δοχείο με 1,7 L καθαρό πόσιμο νερό, στη συνέχεια συνδέστε τον σωλήνα ακολουθώντας τις οδηγίες στην οθόνη και πατήστε ΕΝΑΡΞΗ. Η αντλία θα σταματήσει να λειτουργεί όταν η δεξαμενή θα είναι εντελώς γεμάτη. Αποσυνδέστε τον σωλήνα και κλείστε την πόρτα.

#### » ΦΑΣΗ 2.2: ΞΕΠΛΥΜΑ (~65 ΛΕΠΤΑ)

Το σύστημα είναι έτοιμο να ξεκινήσει την τελική διαδικασία ξεπλύματος.

#### » ΦΑΣΗ 2.3: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (ΕΩΣ 3 ΛΕΠΤΑ)

Μετά την τελευταία διαδικασία αποστράγγισης, στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα "Ο καθαρισμός αλάτων ολοκληρώθηκε": πατήστε DONE (ΤΕΛΟΣ) για επιβεβαίωση.

Τώρα 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](http://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 συναγερμών.



#### 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

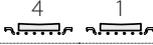
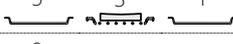
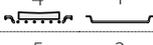
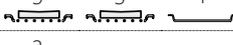
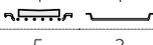
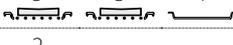
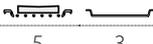
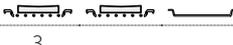
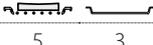
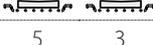
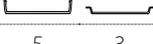
Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.



#### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση της «Κατάστασης επίδειξης καταστήματος», επαναφορά του προϊόντος στις προεπιλεγμένες εργοστασιακές ρυθμίσεις και λήψη περαιτέρω πληροφοριών 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 (ταιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	
		Ναι	160 - 200	35 - 90	
Μπισκότα / Κουλουράκια		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	40 - 60	
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 / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό

Εξαναγκασμένος  
αέραςΨήσιμο στον  
φούρνο με  
αέρα

Γκριλ



Γρήγορο γκριλ



MaxiCooking



Cook 4



Εξαν. Αερ. Eco

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / χάμπουργκερ		—	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Μπισκότα	 Cookies	Ναι	135	50 - 70	
Τάρτες	 Τάρτες	Ναι	170	50 - 70	
Στρογγυλή πίτσα	 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 *	
Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 100 *	

\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε 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).

ΑΞΕΣΟΥΡΑ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρματίνη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



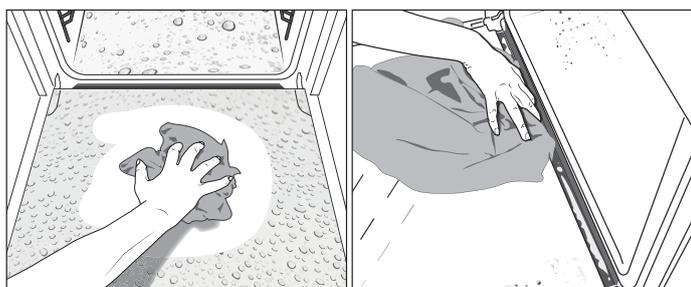
Δίσκος ατμού

## ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Λαχανικά φρέσκα (ολόκληρα)	—	100	30 - 80	2 1 ⌋ ⌋
Λαχανικά φρέσκα (κομμάτια)	—	100	15 - 40	2 1 ⌋ ⌋
Κατεψυγμένα λαχανικά	—	100	20 - 40	2 1 ⌋ ⌋
Ολόκληρο ψάρι	—	90	40 - 50	2 1 ⌋ ⌋
Φιλέτα ψαριού	—	90	20 - 30	2 1 ⌋ ⌋
Φιλέτα κοτόπουλου	—	100	15 - 50	2 1 ⌋ ⌋
Αυγά	—	100	10 - 30	2 1 ⌋ ⌋
Φρούτα (Ολόκληρα)	—	100	15 - 45	2 1 ⌋ ⌋
Φρούτα (κομμάτια)	—	100	10 - 30	2 1 ⌋ ⌋

Σημείωση: Στο τέλος ενός κύκλου ατμού, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

## ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΡΥΩΣΕΙ:



1. Σκουπίστε την εσωτερική γυάλινη πόρτα και το στρώμα συμπυκνώματος με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες του θαλάμου δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην παραμείνουν άλατα νερού.
3. Συνιστούμε να αφαιρέσετε όλα τα αξεσουάρ και να εκτελέσετε έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας τουλάχιστον μισής ώρας (κατά προτίμηση χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Convection Bake (Κυκλοθερμικό ψήσιμο), 1 ώρα στους 250 °C) για να αφήσετε την κοιλότητα του φούρνου να στεγνώσει εντελώς, εμποδίζοντας τη συσσώρευση συμπύκνωσης.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί  
ψησίματος ή ταψί  
γενικής χρήσης  
επάνω σε συρμάτινη  
σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί  
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με  
500 ml νερό

Δίσκος ατμού

## ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Επίπεδο ατμού	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Κουλουράκια / Μπισκότα	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	140 - 150	35 - 55	
	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	140	30 - 50	 
	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	140	40 - 60	  
Μικρό κέικ / Μάφιν	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	
	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	150	30 - 50	 
	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	150	40 - 60	  
Κέικ που φουσκώνουν	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	40 - 60	
Παντεσπάνια	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	
Φοκάτσια	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	20 - 40	
Φρατζόλα	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	70 - 100	
Μικρό ψωμί	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	
Μπαγκέτες	1 - ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	
Ψητές πατάτες	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	200 - 220	50 - 70	
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	180 - 200	60 - 100	
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	160 - 180	60-80	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	200 - 220	40 - 50	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	200	55 - 65	
Αρνί ψητό	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	180 - 200	65 - 75	
Χοιρινό στιφάδο	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	160 - 180	85 - 100	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	200 - 220	50 - 70	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	200 - 220	55 - 65	
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	2 - ΜΕΤΡΙΑ	—	180 - 200	25 - 40	
Φιλέτο ψαριού	3 - ΥΨΗΛΗ	—	180 - 200	15 - 30	

### 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 συστασόμενες 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 πινέξ ή στεαίτη, 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.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνταγή		Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ			
Φαγητά κατσαρόλας/ Ζυμαρικά στο φούρνο	Φρέσκα λαζάνια	500 - 3000 γρ.	—	2 	1 		
	Κατεψυγμένα λαζάνια	500 - 3000 γρ.	—	2 	1 		
	Κανελόνια κατεψυγμένα	500 - 3000 γρ.	—	2 			
Ρύζι και δημητριακά	Ρύζι 	Λευκό ρύζι	100 - 500 γρ.	—	2 	1 	
		Καφέ ρύζι	100 - 500 γρ.	—	2 	1 	
		Ρύζι ολικής άλεσης	100 - 500 γρ.	—	2 	1 	
	Σπόροι και δημητριακά 	Κινόα	100 - 300 γρ.	—	2 		
		Κεχρί	100 - 300 γρ.	—	3 		
		Όλυρα	100 - 300 γρ.	—	3 		
		Κριθαράκι	100 - 300 γρ.	—	3 		
Κρέας	Βοδινό	Ροστ μπιφ	600 - 2000 γρ.	—	3 		
		Μπριζόλα	2 - 4 cm	—	5 	4 	
		Χάμπουργκερ	1,5 - 3 cm	3/5	5 		
	Χοιρινό	Χοιρινό	600 - 2500 γρ	—	3 		
		Χοιρινά παϊδάκια	500 - 2000 γρ.	2/3	5 	1 	
		Μπέικον	0,5 - 1,5 cm	—	5 	4 	
	Ψητό κοτόπουλο	Ολόκληρο	600 - 3000 γρ.	—	2 		
		Φιλέτο / στήθος	1 - 5 cm	2/3	5 		
		Ψητή πάπια	Φιλέτο / στήθος πάπιας	1 - 5 cm	—	5 	4 
			Ψητή γαλοπούλα και χήνα	Φιλέτο / στήθος	1 - 5 cm	5 	4 
Πιάτα κρεατικών		Σουβλάκι	μία σχάρα	1/2	2 	1 	
	Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 			
	Κρέας στον ατμό 	Φιλέτα κοτόπουλου	1 - 5 cm	—	2 		
Φιλέτα γαλοπούλας		1 - 5 cm	—	2 			

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί  
ψησίματος ή ταψί  
γενικής χρήσης  
επάνω σε συρματίνη  
σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί  
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με  
500 ml νερό

Δίσκος ατμού

Συνταγή		Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ		
Ψάρια και θαλασσινά	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο τόνου	1 - 3 cm		3	2
		Φιλέτο σολομού	1 - 3 cm		3	2
		Φιλέτο ξιφία	0,5 - 2,5 cm		3	2
		Φιλέτο μπακαλιάρου	100 - 300 γρ.		3	2
		Φιλέτο λαβράκι	50 - 150 γρ.		3	2
		Φιλέτο σκαθάρι	50 - 150 γρ.		3	2
		Άλλα φιλέτα	0,5 - 2,5 cm	—	5	
		Κατεψυγμένα φιλέτα	0,5 - 2,5 cm	—	4	
	Φιλέτα και μπριζόλες στον ατμό ☁	Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
		Κατεψυγμένα φιλέτα	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
	Ψητά θαλασσινά	Χτένια	ένας δίσκος	—	4	
		Ογκρατέν	ένας δίσκος	—	4	
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	4	3
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	4	3
	Θαλασσινά στον ατμό ☁	Χτένια	ένας δίσκος	—	2	1
		Μύδια	ένας δίσκος	—	2	1
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	2	1
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	2	1
		Καλαμάρι	100 - 500 γρ.	—	2	1
		Χταπόδι	500 - 2000 γρ.	—	2	1

Συνταγή		Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ			
Λαχανικά	Ψητά λαχανικά	Πατάτες	500 - 1500 γρ.	—	3		
		Γεμιστά λαχανικά	100 - 500 γρ.	—	3		
		Άλλα λαχανικά	500 - 1500 γρ.	—	3		
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες	ένας δίσκος	—	3		
		Ντομάτες	ένας δίσκος	—	3		
		Πιπεριές	ένας δίσκος	—	3		
		Μπρόκολο	ένας δίσκος	—	3		
		Κουνουπίδι	ένας δίσκος	—	3		
		Άλλο	ένας δίσκος	—	3		
	Φρέσκα λαχανικά στον ατμό 🍷	Ολόκληρες πατάτες	50 - 500 γρ.*	—	2	1	
		Πατάτες μικρές / κομμάτια	ένας δίσκος	—	2	1	
		Μπιζέλια	200 - 2500 γρ.	—	2	1	
		Καρότα	200 - 2000 γρ.	—	2	1	
		Μπρόκολο	200 - 3000 γρ.	—	2	1	
		Κουνουπίδι	200 - 3000 γρ.	—	2	1	
		Κολοκυθάκια	200 - 2000 γρ.	—	2	1	
		Άλλα λαχανικά	200 - 2000 γρ.	—	2	1	
		Κατεψυγμένα λαχανικά στον ατμό 🍷	Κομμένες πατάτες	ένας δίσκος	—	2	1
			Μπιζέλια	200 - 3000 γρ.	—	2	1
	Μπρόκολο		200 - 2000 γρ.	—	2	1	
	Αλμυρά κέικ	Αλμυρό κέικ	800 - 1200 γρ.	—	2		
Στρούντελ λαχανικών		500 - 1500 γρ.	—	2			
Κέικ και γλυκά	Παντεσπάνι σε φόρμα	500 - 1200 γρ.	—	2			
	Μπισκότα	200 - 600 γρ.	—	3			
	Κρουασάν	ένας δίσκος *	—	3			
	Ζύμη για σου	ένας δίσκος *	—	3			
	Τάρτα σε φόρμα	400 - 1600 γρ.	—	3			
	Στρούντελ	400 - 1600 γρ.	—	3			
	Πίτα με φρούτα	500 - 2000 γρ.	—	2			
	Φλαν	200 - 1000 γρ.	—	2			
	Μαρέγκα	90 - 300 γρ.	—	3			

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρματίνη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



Δίσκος ατμού

	Συνταγή	Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Ψωμί	Ψωμάκια 🍞	60 - 150 γρ. το καθένα	—	3
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα 🍞	400 - 600 γρ. το καθένα	—	2
	Μεγάλο ψωμί 🍞	700 - 2000 γρ.	—	2
	Μπαγκέτες 🍞	200 - 300 γρ. το καθένα	—	3
Πίτσα	Κατεψυγμένα	1 - 4 στρώσεις *	—	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
Λεπτή	στρογγυλό - δίσκος *	—	2	
Μεγάλου πάχους	στρογγυλό - δίσκος *	—	2	
Φρούτα στον ατμό 🍌	Ολόκληρο	100 - 400 γρ.	—	2 1
	Κομμάτια	500 - 3000 γρ.	—	2 1
Αυγά στον ατμό	Ορτύκια	—	—	2 1
	Κοτόπουλο	50 - 80 γρ. το καθένα	—	2 1

## 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.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Καθαρή" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

### ΑΞΕΣΟΥΡΑΡ

- 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.

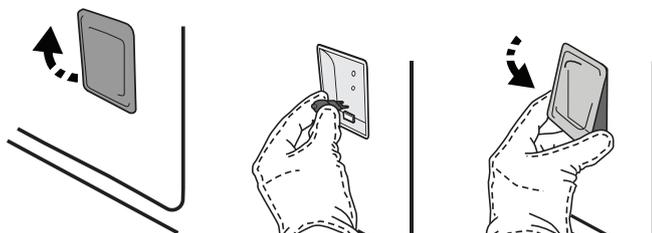
### ΔΕΞΑΜΕΝΗ

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 "Αφαλάτωση".

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 τη δεξαμενή.

### 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 το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

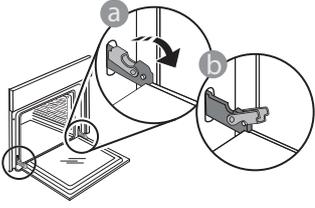


Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

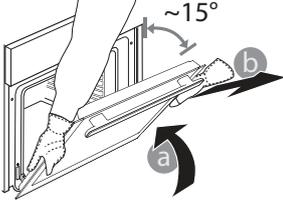
Όταν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

- Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

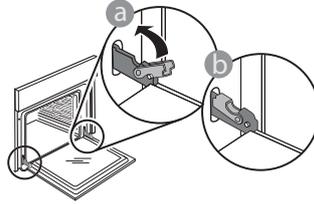


- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

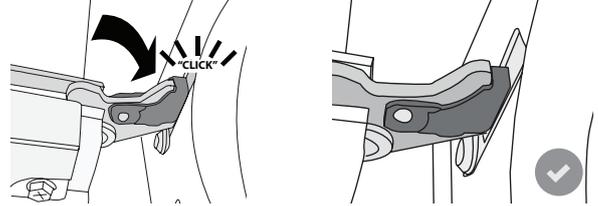


**Επανατοποθετήστε την πόρτα** μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

- 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 και την Ουκρανία

### 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  μετά πατήστε  WiFi ή κοιτάξτε τη 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 6<sup>th</sup> 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 το φούρνο;

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 ο φούρνος 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 οπ, 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, ανάψτε το φούρνο: 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.

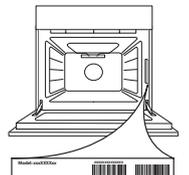
# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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 "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος" 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.
Ο σωλήνας εισόδου νερού δεν τραβάει νερό	Ο σωλήνας δεν είναι καλά τοποθετημένος. Ο σωλήνας είναι φραγμένο.	Αποσυνδέστε τον σωλήνα. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν είναι φραγμένος. Εισαγάγετε πάλι τον σωλήνα, με προσοχή ώστε η διαδικασία αυτή να γίνει σωστά (ελέγξτε την κατεύθυνση του σωλήνα: το κουμπί πίεσης πρέπει να είναι γυρισμένο προς τα αριστερά αλλά να μην είναι πατημένο και πρέπει να ακούσετε ένα κλικ όταν θα εισαχθεί μέχρι τέρμα).
Κατά τη διάρκεια της λειτουργία αποστράγγισης, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "ERROR" (ΣΦΑΛΜΑ)	Η λειτουργία αποστράγγισης δεν γίνεται κανονικά	Ενημερώστε το κέντρο σέρβις
Δεν μπορείτε να δείτε τα αγαπημένα σας?	Το σύστημα πρέπει να ανανεωθεί.	Τρέξτε το Factory Reset (Εργοστασιακές ρυθμίσεις) (Πιέστε  , πατήστε  "Info" και στη συνέχεια επιλέξτε "Reset product" (Επαναφορά προϊόντος)). Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η λειτουργία, μπορείτε εύκολα να αποθηκεύσετε και να δείτε τους αγαπημένους σας κύκλους.



Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Την ιστοσελίδα μας [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- 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.



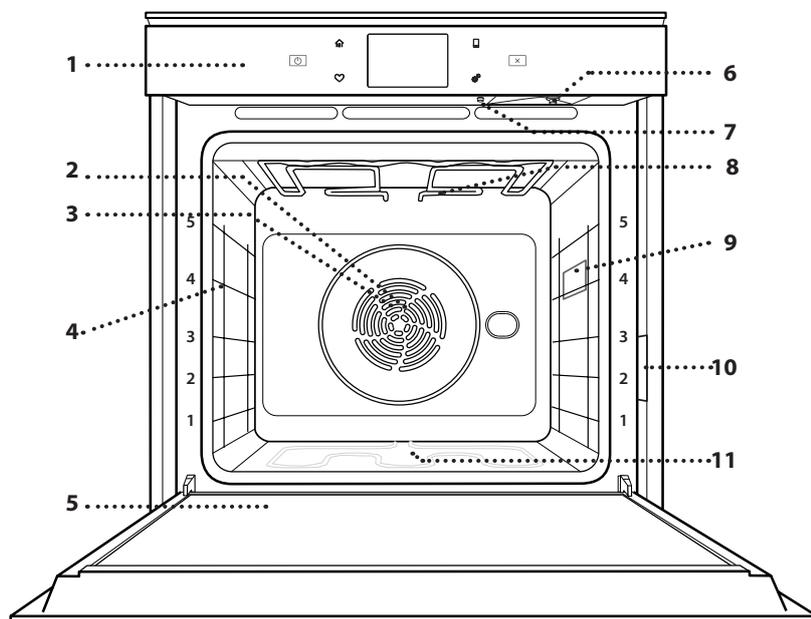

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,  
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



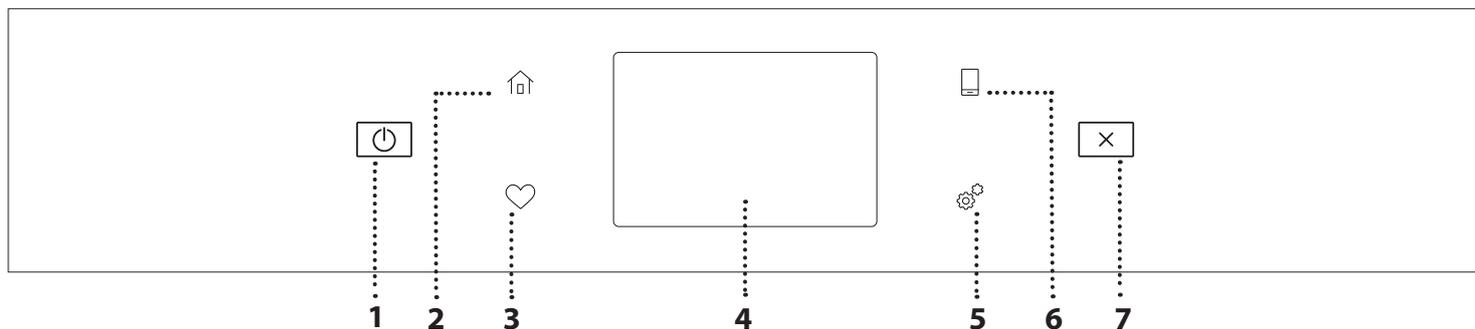
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a  
Biztonsági útmutatót.**

## A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem  
(nem látható)
4. Polcvezető sínek  
(a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
5. Ajtó
6. Bevezető cső csatlakozófeje
7. Leeresztő fej
8. Felső fűtőelem/grill
9. Világítás
10. Azonosító tábla  
(ne távolítsa el)
11. 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**

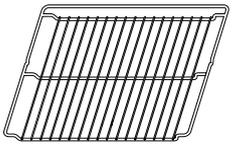
A 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

**7. MÉGSE**

A sütő minden funkcióját leállítja, kivéve az órát, az időzítőt és a gombzárát.

# TARTOZÉKOK

## RÁCSPOLC



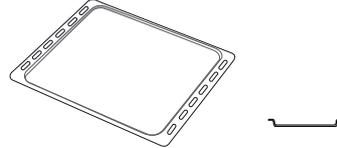
Ételek sütésére vagy edények, sütőformák és egyéb hőálló tartozékok alátámasztására

## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



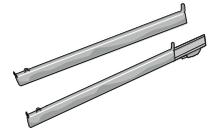
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

## SÜTEMÉNYES TEPSI



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

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK \*



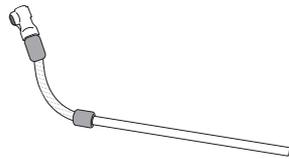
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

## GŐZÖLŐTÁLCA



Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Helyezze a cseppfelfogó tálcát az alatta lévő szintre, így a szaft abba csöpöghet. \*\*

## BEVEZETŐ CSŐ



Csatlakoztassa a speciális fejhez a tartályba töltendő víz szívásához. Használat után alaposan öblítse le és szárítsa meg, majd hűvös, száraz helyen tárolja.

\* Csak bizonyos típusoknál elérhető

\*\* Csak a GŐZ funkcióhoz használja

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

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

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

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

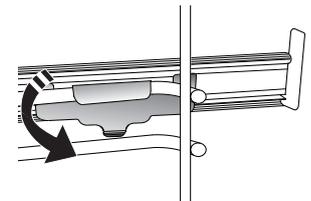
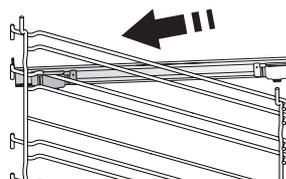
## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek 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 sínnel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

# SÜTÉSI FUNKCIÓK



## KÉZI FUNKCIÓK

- **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**  
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **KONVEKCIÓS SÜTÉS**  
Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **HŐLÉGBEFÚVÁS**  
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.
- **GRILL**  
Steak, kebab és kolbászok grillezése, csőben sült 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.
- **TURBO GRILL**  
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhasült, csirke). 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.
- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**  
A sütő gyors előmelegítése.
- **COOK 4 FUNKCIÓK**  
Ez akkor hasznos, ha egyszerre 4 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.
- **GŐZÖLÉS**
  - » **TISZTA GŐZ**  
Természetes és egészséges ételek készítése gőzzel, ami megőrzi az ételek természetes tápanyagait. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális. Ha a csomagoláson más utasítást nem talál, vegye le a védőfóliát az ételről, mielőtt a sütőbe tenné.
  - » **HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZÖLÉS**  
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 3 - MAGAS gőzszintet válasszon hal, 2 - KÖZEPES szintet hús és 1 - ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK

- » **KIOLVASZTÁS**  
Fagyasztott élelmiszerek gyors kiengedéséhez. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.
- » **MELEGEN TARTÁS**  
A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.
- » **KELESZTÉS**  
Sós vagy édes 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) húsok 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 energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.
- **FAGYASZTOTT ÉTEL**  
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



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

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

# AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA

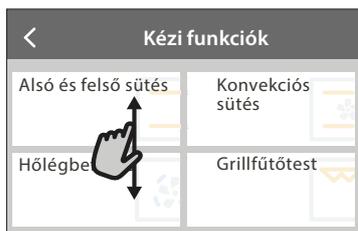
## Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



## Böngészés a menüben vagy a listákban:

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



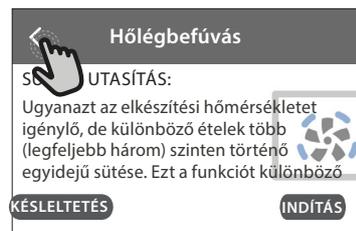
## Beállítások mentése vagy továbblépés a következő képernyőre:

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



## Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg az < 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 kijelzõn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A < gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

### 2. BEÁLLÍTÁSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

A nyelv kiválasztása után a készülék felszólítja, hogy válasszon a „DEMO TÁROLÁSA” (csak a boltok által használt bemutató üzemmód) vagy a „KÖVETKEZŐ” gomb közül.

### 3. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A 6<sup>th</sup> Sense Live funkció segítségével a sütőt távolról is vezérelheti bármilyen mobilkészületről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ehhez a folyamathoz készülékét regisztrálnia kell, és csatlakoztatnia kell az otthoni hálózathoz.

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

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

### A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

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

Minimális rendszerkövetelmények.

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

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

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

#### 1. Töltse le a 6<sup>th</sup> Sense Live alkalmazást

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

#### 2. Fiók létrehozása

Ha még nem rendelkezik fiókkal, először létre kell hoznia egyet. Ennek segítségével hálózathoz 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).

### 5. IDŐ ÉS DÁTUM 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.

### 6. 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.

### 7. 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 órán keresztül.

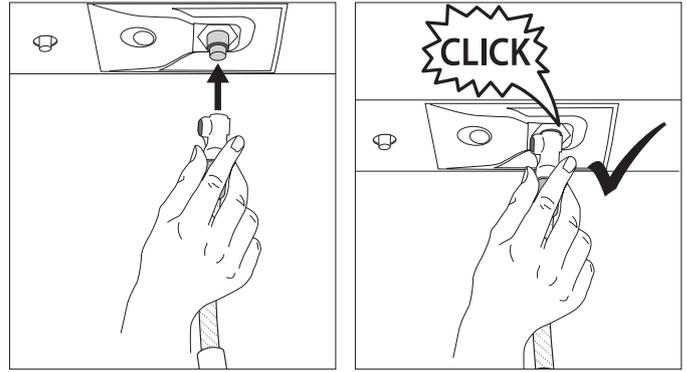
A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

### 8. A TARTÁLY FELTÖLTÉSE

A készülék a főzőskor történő gőzöléshez szükséges tartállyal rendelkezik (nem látható).

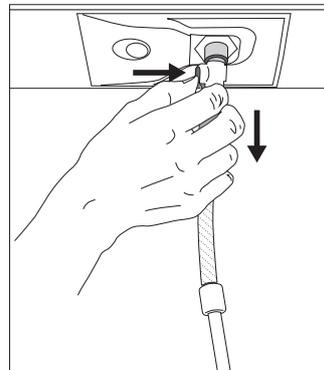
Gőzölést igénylő recept vagy program kiválasztásakor a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet, hogy helyezze be a bevezető csövet a víz betöltéséhez, és kigyullad a behelyezési pont közelében lévő jelzőfény.

Csatlakoztassa a csövet, de ne nyomja meg a gombot. A cső teljes illeszkedésekor kattánás hallatszik.



Ne feledje: A cső egyetlen módon csatlakoztatható megfelelően: ha a nyomógomb a bal oldalon marad.

Ezután helyezze a cső végét egy edénybe, amely legalább 1,7 l ivóvizet tartalmaz. Az optimális gőzöléshez javasoljuk, hogy a tartályt szobahőmérsékletű vízzel töltsse fel. Ha a tartályt a készülék ajtajára helyezi, ügyeljen, hogy óvatosan helyezze rá, hogy az ajtóüveg ne sérüljön.



Indítást követően a folyamat automatikusan leáll, amint a tartály megtelik.

A folyamat végén a kijelzőn üzenet jelzi, hogy csatlakoztassa le a csövet: ehhez nyomja meg az annak bal felső sarkában található gombot, és húzza meg enyhén a csövet.

Ne feledje: A vízszivárgás elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a feltöltéshez használt tartozékot úgy

csatlakoztassa le, hogy az még a vízleeresztő tartályban található; ezután vegyen ki mindent, és csukja be az ajtót.

Ekkor elindítható a főzési program vagy a választott recepthez tartozó program.

Ha hosszabb ideig nem használta a gőzölés funkciókat, kifejezetten javasoljuk, hogy a gőzpárolás programot üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

# NAPI 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 6<sup>th</sup> 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 értékét, majd a „STOP” gombot.

## 3. A 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A 6<sup>th</sup> 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 „6<sup>th</sup> SENSE ÉLELMISZERLISTA” menüben (lásd vonatkozó táblázat), illetve a receptek sajátosságai alapján csoportosítva a „LIFESTYLE” menüben.

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

## 4. INDÍTÁS / BEFEJEZÉS KÉSLELTETÉSE

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

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási / befejezési idő megadásához.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „KÉSLELTETETT INDÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

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

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

## 5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

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

Ha a sütő forró, és a 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.

## 7. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

Egyes 6<sup>th</sup> 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(z)  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 6<sup>th</sup> 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.

### ÖNTISZTÍTÁS

A belső felületek optimális tisztításához használja az „Öntisztítás” funkciót.

A tisztítási ciklus ideje alatt lehetőleg ne nyissa ki a sütő ajtaját, mert ekkor vízgőz távozik, ami hátrányosan befolyásolja a végső tisztítási eredményt.

- A funkció bekapcsolása előtt ki kell venni a sütőből a tartozékokat.
- Ha a sütő lehűlt, öntsön 200 ml ivóvizet a sütő aljára.
- Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a tisztítási funkció indításához.

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.

### VÍZLEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leereszthető a tartályban lévő víz. A tartály rendszeres leeresztésével megelőzhető a víz pangása, ezért kifejezetten ajánljuk, hogy rendszeresen, minden gőzölési program után ürítse ki a tartályt.

Ha nem ereszti le rendszeresen a tartályt, az utolsó gőzölési program után néhány nappal a készülék figyelmezteti erre: ezt a figyelmeztetést nem lehet figyelmen kívül hagyni, és a termék normál használata csak a vízleeresztés után folytatható.



A „Leeresztés” funkció kiválasztása után, vagy a kijelzőn megjelenő figyelmeztetés esetén indítsa el a funkciót, és kövesse a jelzett lépéseket: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy (legalább 2 liter úrtartalmú) edényt a leeresztő kifolyó alá, amely a panel alján, a bevezető csatlakozófej bal oldalán található. Szükség esetén a

vezérlőpanel segítségével szüneteltethető, majd folytatható a leeresztés (például, ha a tartály megtelik vízzel a leeresztési folyamat közben).

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, a tartály csak akkor eresztethető le, 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>.

## VÍZKÖMMENTESÍTÉS

A speciális funkció rendszeres használatával biztosítható a forraló és a gőzölő rendszer kiváló állapota. A rendszer a kijelzőn megjelenő üzenetben rendszeresen figyelmeztet arra, hogy 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).

„VÍZKÖMMENTESÍTÉS SZÜKSÉGES” ÜZENET látható	TEENDŐ
15 gőzpárolási ciklus	Vízkömentesítés javasolt
22 órányi gőzpárolás	
20 gőzpárolási ciklus	Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható
30 órányi gőzpárolás	

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. 185 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.

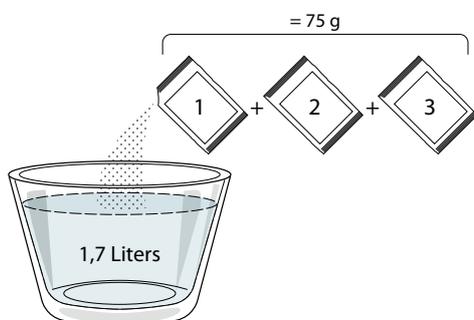
### » 1.1. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Ha a tartály nem üres, a vízkömentesítési folyamat indítása előtt le kell eresztetni a vizet. Ilyen esetben a Leeresztés részben megadottak szerint végezze el a vízleeresztést. Ha a tartály üres, a készülék automatikusan az 1.2. SZAKASZRA 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 kellően lehűl”. Az edény legalább 2 literes legyen.

### » 1.2. SZAKASZ: VÍZKÖMMENTESÍTÉS (~120 PERC)

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



A vízkömentesítő oldat elkészítése után nyomja meg a KÉSZ gombot, és csatlakoztassa a csövet a kijelzőn látható utasítások szerint, majd nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Ha a tartály megtelt, a szivattyú leáll; ekkor a rendszer készen áll a fő vízkömentesítési folyamat indítására.

**A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.**

### » 1.3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Ha a kijelzőn megjelenik az üzenet, hogy helyezzen egy edényt a vízleeresztő nyílás alá, a Leeresztés részben megadottak szerint végezze el a vízleeresztést.

### » 2.1. SZAKASZ: VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE

A tartály és a gőzölőrendszer tisztításához öblítési ciklust kell végrehajtani. Töltsön 1,7 l tiszta ivóvizet egy edénybe, csatlakoztassa a csövet a kijelzőn látható utasítások szerint, majd nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Ha a tartály megtelt, a szivattyú leáll. Csatlakoztassa le a csövet, és csukja be az ajtót.

### » 2.2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (~65 PERC)

A rendszer ekkor készen áll az utolsó öblítési folyamat indítására.

### » 2.3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Az utolsó leeresztési művelet után a „Vízkömentesítés kész” üzenet látható a kijelzőn: a megerősítéshez nyomja meg a KÉSZ gombot.

Ekkor 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](http://www.whirlpool.eu) webhelyen keresztül lehetséges

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerrel által okozott bármilyen károkért.

## NÉMÍTÁS

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

## KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

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

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a  ikont.

A gombzár feloldásához:

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

## TOVÁBBI ÜZEMMÓDOK

A Sabbath üzemmód kiválasztása és az Energiagazdálkodás menü elérése.

## PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.

## WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

## INFO

A „Store Demo Mode” kikapcsolásához, a termék gyári alapállapotba történő átállítása és további információk beszerzése a termékről.

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSEKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóták		Igen	170	30-50	2
		Igen	160	30-50	2
		Igen	160	30-50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160-200	30-85	3
		Igen	160-200	35-90	4 1
Aprósütemények / Keksz		Igen	150	20-40	3
		Igen	140	30-50	4
		Igen	140	30-50	4 1
		Igen	135	40-60	5 3 1
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20-40	3
		Igen	150	30-50	4
		Igen	150	30-50	4 1
		Igen	150	40-60	5 3 1
Képviselőfánk		Igen	180-200	30-40	3
		Igen	180-190	35-45	4 1
		Igen	180-190	35-45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110-150	3
		Igen	90	130-150	4 1
		Igen	90	140-160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190-250	15-50	2
		Igen	190-230	20-50	4 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220-240	25-50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10-15	3
		Igen	250	10-20	4 1
		Igen	220-240	15-30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-55	3
		Igen	180-190	45-60	4 1
		Igen	180-190	45-70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Leveles tészta		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20-40	4 1
		Igen	180-190	20-40 *	5 3 1

FUNKCIÓK

  
Alsó és felső
   
sütés


  
Hőlégbefúvás


  
Konvekciós
   
sütés


  
Grill


  
TurboGrill


  
MaxiCooking


  
Cook 4


  
Eco
   
hőlégbefúvás

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Lasagne / gyümölcsös kosárcák (flán) / 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 / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	200-230	50-100	3
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	190-200	80-130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180-200	40-60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	2
Pirítós		-	3 (magas)	3-6	5
Halfilé / steak		-	2 (közepes)	20-30 **	4 3
Kolbász / Kebab / Oldalas / Hamburger		-	2-3 (közepes-magas)	15-30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55-70 ***	2 1
Báránycomb/csülök		-	2 (közepes)	60-90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35-55 ***	3
Csóben sült zöldség		-	3 (magas)	10-25	3
Aprósütemények	 Aprósütemények	Igen	135	50-70	5 4 3 1
Omlós sütemények	 Omlós sütemények	Igen	170	50-70	5 4 3 1
Kerek pizzák	 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
Lasagna és hús		Igen	200	50-100 *	4 1
Húsok és burgonya		Igen	200	45-100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 *	4 1
Töltött sütek		-	200	80-120 *	3
Hússzeletek (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).

TARTOZÉKOK

Rácspolc

Sütőtepsi vagy  
sütőforma  
a sütőrácsra

Cseppfelfogó tálca /  
süteményes tepsi  
vagy sütőtepsi a  
sütőrácsra

Cseppfelfogó tálca /  
sütőtepsi

Cseppfelfogó tálca  
500 ml vízzel

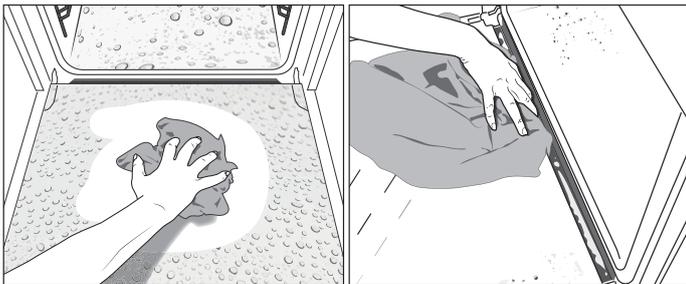
Gőzlőtálca

## TISZTA GŐZ

Recept	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és tartozékok	
Friss zöldség (egész)	-	100	30 - 80	2 1	1
Friss zöldség (darabok)	-	100	15 - 40	2 1	1
Fagyasztott zöldségek	-	100	20-40	2 1	1
Egész hal	-	90	40-50	2 1	1
Halfilé	-	90	20-30	2 1	1
Csirkefilék	-	100	15-50	2 1	1
Tojás	-	100	10 - 30	2 1	1
Gyümölcs (egész)	-	100	15 - 45	2 1	1
Gyümölcs (darabok)	-	100	10 - 30	2 1	1

Ne feledje: A gőzölési program végén óvatosan nyissa ki az ajtót a víz kifolyásának elkerülése érdekében.

## MIUTÁN A KÉSZÜLÉK LEHŰLT:



1. Törölje át a belső üveget és a párafogó mélyedést egy kendővel vagy szivaccsal;
2. Áttöréskor különösen figyeljen a sütőtér felületére – minden nedvességet távolítson el;
3. Javasoljuk, hogy vegye ki az összes tartozékot, és futtasson le egy magas hőmérsékletű, legalább félórás programot (lehetőség szerint: légkeveréses sütés funkció, 1 óra időtartam, 250 °C-os hőmérséklet) a sütőtér teljes kiszáritása és a pára megszüntetése érdekében.

## TARTOZÉKOK



Rácspolc



Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi



Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel



Gőzöltőtálca

## HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZÖLÉS

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

### 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 sütési időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a tartozékok típusától 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 kőedényeket, 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.

Recept		Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor)	Szint és tartozékok		
Serpényős raguk/Sült tészta	Friss lasagna	500-3000 g	-	2 	1 	
	Fagyasztott lasagna	500-3000 g	-	2 	1 	
	Fagyasztott cannelloni	500-3000 g	-	2 		
Rizs és gabona-félék	Rizs 	Fehér rizs	100-500 g	-	2 	1 
		Barna rizs	100-500 g	-	2 	1 
		Teljes kiőrlésű rizs	100-500 g	-	2 	1 
	Magok és gabonafélék 	Quinoa	100-300 g	-	2 	
		Köles	100-300 g	-	3 	
		Tönköly	100-300 g	-	3 	
		Árpa	100-300 g	-	3 	
Marha	Marhasült	600-2000 g	-	3 		
	Steak	2-4 cm	-	5 	4 	
	Hamburger	1,5-3 cm	3/5	5 		
Sertés	Sertés	600-2500 g	-	3 		
	Sertésoldalas	500-2000 g	2/3	5 	1 	
	Szalonna	0,5-1,5 cm	-	5 	4 	
Hús	Sült csirke	Egész	600-3000 g	-	2 	
		Filé / Mell	1-5 cm	2/3	5 	
	Sült kacs	Kacsafilé / mell	1-5 cm		5 	4 
	Sült pulyka és liba	Filé / mell	1-5 cm		5 	4 
Húsételek	Kebab	egy rács	1/2	2 	1 	
	Kolbász és virsli	1,5-4 cm	2/3	5 		
	Gőzölt hús 	Csirkefilék	1-5 cm	-	2 	
Pulykafilék		1-5 cm	-	2 		

TARTOZÉKOK



Rácpolc

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

Gőzöltőtálca

Recept		Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor)	Szint és tartozékok		
Hal és tengeri ételek	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	1-3 cm	3 	2 	
		Lazacsteak	1-3 cm	3 	2 	
		Kardhalsteak	0,5-2,5 cm	3 	2 	
		Tőkehalfilé	100-300 g	3 	2 	
		Tengeri sügér filé	50-150 g	3 	2 	
		Vörös durbincs filé	50-150 g	3 	2 	
		Egyéb filék	0,5-2,5 cm	-	5 	
		Fagyasztott filék	0,5-2,5 cm	-	4 	
	Párolt filék és szeletek 	Halfilé/szeletek	0,5-2,5 cm	-	3 	2 
		Fagyasztott filék	0,5-2,5 cm	-	3 	2 
	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésűkagyló	egy tálca	-	4 	
		Rakott ételek	egy tálca	-	4 	
		Garnélák	egy tálca	-	4 	3 
		Rákok	egy tálca	-	4 	3 
	Párolt tengeri ételek 	Fésűkagyló	egy tálca	-	2 	1 
		Kagylók	egy tálca	-	2 	1 
		Garnélák	egy tálca	-	2 	1 
		Rákok	egy tálca	-	2 	1 
		Tintahal	100-500 g	-	2 	1 
		Polip	500-2000 g	-	2 	1 

	Recept		Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor)	Szint és tartozékok		
Zöldségek	Sült zöldségek	Burgonya	500–1500 g	-	3		
		Töltött zöldségek	100–500 g	-	3		
		Egyéb zöldségek	500–1500 g	-	3		
	Csőbensült zöldségek	Burgonya	egy tálca	-	3		
		Paradicsom	egy tálca	-	3		
		Paprika	egy tálca	-	3		
		Brokkoli	egy tálca	-	3		
		Karfiol	egy tálca	-	3		
		Egyéb	egy tálca	-	3		
		Párolt friss zöldségek 🍴	Egész burgonyák	50–500 g *	-	2	1
	Burgonya - kicsi/darabok		egy tálca	-	2	1	
	Borsó		200- 2500 g	-	2	1	
	Répa		200-2000 g	-	2	1	
	Brokkoli		200-3000 g	-	2	1	
	Karfiol		200-3000 g	-	2	1	
	Cukkini		200-2000 g	-	2	1	
	Egyéb zöldségek		200-2000 g	-	2	1	
	Gőzölt fagyasztott zöldségek 🍴		Burgonyadarabok	egy tálca	-	2	1
			Borsó	200-3000 g	-	2	1
		Brokkoli	200-2000 g	-	2	1	
	Sós sütemények	Sós sütemények		800-1200 g	-	2	
Zöldséges rétes			500–1500 g	-	2		

TARTOZÉKOK

 Rácspolc

 Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra

 Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra

 Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi

 Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

 Gőzöltőtálca

	Recept	Ajánlott mennyiség	Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor)	Szint és tartozékok
Torták és sütemények	Piskóta formában	500-1200 g	-	2 
	Aprósütemények	200-600 g	-	3 
	Croissant-ok	egy tálca *	-	3 
	Fánk	egy tálca *	-	3 
	Omlós sütemény formában	400-1600 g	-	3 
	Rétes	400-1600 g	-	3 
	Gyümölcsrel töltött pite	500-2000 g	-	2 
	Flan	200-1000 g	-	2 
	Habcsók	90-300 g	-	3 
Kenyér	Tekercsek 🍞	60-150 g/db	-	3 
	Szendvicskenyér formában 🍞	400-600 g/db	-	2 
	Nagy kenyér 🍞	700-2000 g	-	2 
	Bagett 🍞	200-300 g/db	-	3 
Pizza	Fagyasztott	1-4 réteg *	-	2  4 1   5 3 1    5 4 2 1    
	Vékony	kerek - tálca *	-	2 
	Vastag	kerek - tálca *	-	2 
Gőzölt gyümölcsök 🍌	Egész	100-400 g	-	2 1  
	Darabok	500-3000 g	-	2 1  
Gőzölt tojások	Fürj	-	-	2 1  
	Baromfi	50-80 g / db	-	2 1  

## 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 törölkendővel tisztítsa. Ha nagyon szennyezettek, használjon néhány csepp pH-semleges tisztítószeret. Törölje le egy száraz ruhával.
- 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 törölkendővel.

### BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.
- A belső felületek optimális tisztításához használja az „Öntisztítás” funkciót.

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaja a tisztítás érdekében levehető.

### TARTOZÉKOK

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

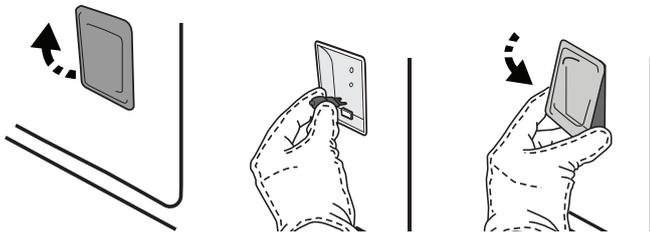
### TARTÁLY

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 ideig nem használta a „Hőlégbefúvás + Gőzölés” funkciót, kifejezetten javasoljuk, hogy a főzési programot üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

### A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a polcvezető síneket.
3. Vegye le a lámpa burkolatát.
4. Cserélje ki az izzót.
5. Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattann.
6. Tegye vissza a polcvezető síneket.
7. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

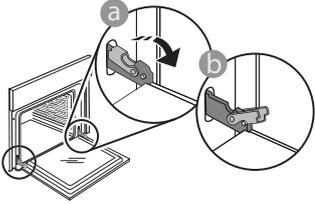


Ne feledje: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

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

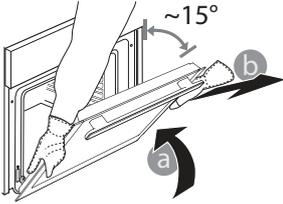
## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



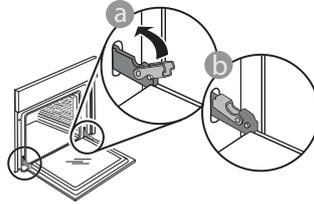
- Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

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.

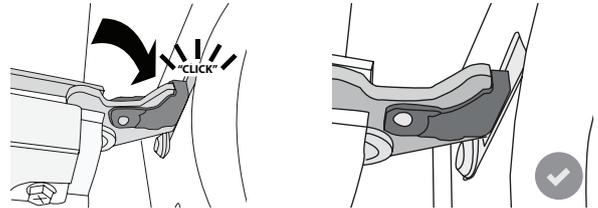


**Illessze vissza az ajtót** úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

- 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 ismétlje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

**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 nélkül csatlakoztatott eszközök listáján.

**Hol találom a készülék MAC-címét?**

Nyomja meg a  gombot, majd érintse meg a  WIFI ikont, vagy keresse meg a készülékén: 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 6<sup>th</sup> 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.

**Mekkora távolság lehet a router és a sütő között?**

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

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

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

**Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?**

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

**Mit tegyek, ha a kijelzőn megjelenik a  ikon, vagy ha a sütő nem tud stabil kapcsolatot létrehozni az otthoni routerrel?**

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 jelszótíkosítás: 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 létrehozása után kapcsolja ki a sütőt, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza: 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.

**Kicséréltem 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.

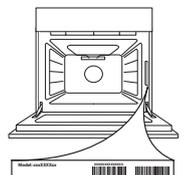
# A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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 vevőszolgálatot, és diktálja 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 készülék nem szívja a vizet a bevezető csőből	A cső nem megfelelően van felhelyezve. A cső eldugult.	Csatlakoztassa le a csövet. Ellenőrizze, hogy nincs-e eldugulva a cső. Csatlakoztassa újra a csövet, közben ügyeljen, hogy megfelelően hajtsa végre a műveletet (ellenőrizze a cső helyzetét: a nyomógombnak balra kell esnie, és nem lehet benyomva; a teljes csatlakoztatást kattánás jelzi).
A kijelzőn az „ERROR” (HIBA) üzenet látható a vízleeresztés funkció használatakor	A vízleeresztés funkció nem megfelelően működik	Forduljon a vevőszolgálathoz
Nem látja a kedvenceit?	Frissíteni kell a rendszert.	Futtassa a gyári resetet (Nyomja meg  , majd az  „Info”-és és aztán válassza ki a „Termék reset”). Ha ez a művelet befejeződött, könnyen elmentheti és megnézheti kedvenc ciklusait.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) honlapról
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.





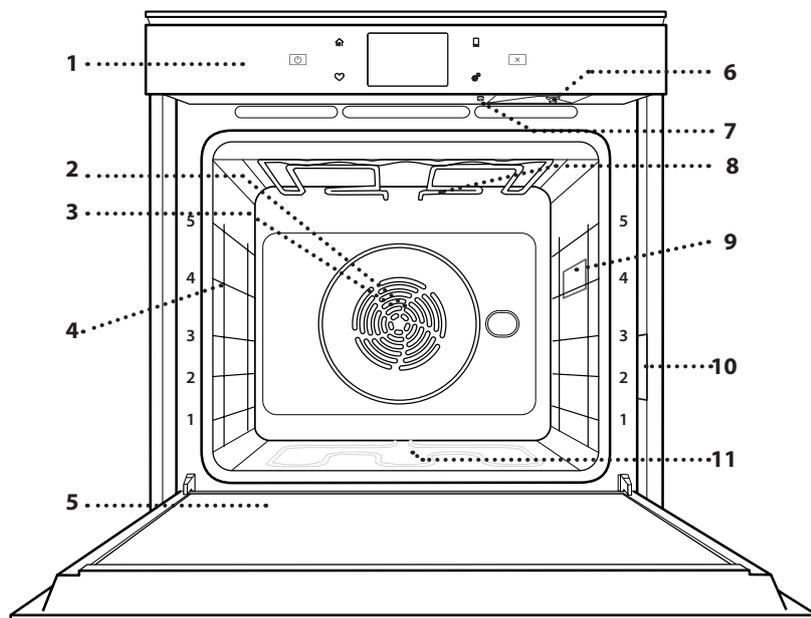
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL  
IZSTRĀDĀJUMU**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



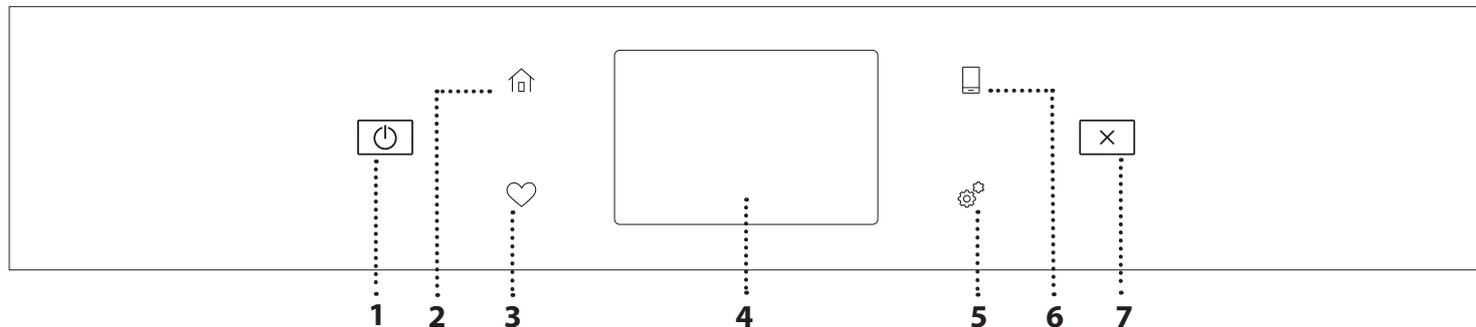
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.**

## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



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

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



### 1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

### 2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlnei.

### 3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

### 4. DISPLEJS

### 5. RĪKI

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

### 6. TĀLVADĪBA

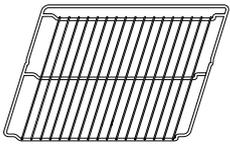
Lai iespējotu lietotnes 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool izmantošanu.

### 7. ATCELT

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

# PIEDERUMI

## STIEPĻU PLAUKTS



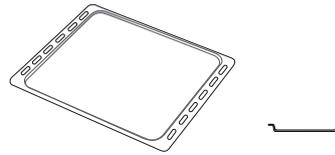
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem

## ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



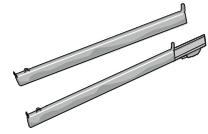
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

## CEPEŠPANNA



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

## SLĪDOŠĀS SLIECES \*



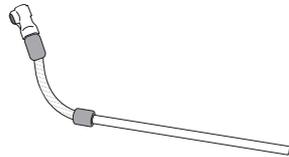
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

## TVAIKA PAPLĀTE



Tas veicina tvaika cirkulāciju un tādējādi palīdz ēdienam cepties vienmērīgi. Novietojiet notekaplati vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu ēdienu gatavošanas sulas. \*\*

## IEPLŪDES CAURULE



Savienojiet ar speciālo sprauslu, lai ievilkto tvertnē iepildāmo ūdeni. Pēc lietošanas noskalojiet, rūpīgi nožāvējiet un uzglabājiet vēsā un sausā vietā.

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

\*\* Izmantot tikai TVAIKA (STEAM) funkcijai

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus ir iespējams iegādāties atsevišķi, sazinoties ar klientu apkalpošanas centru.

## 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.

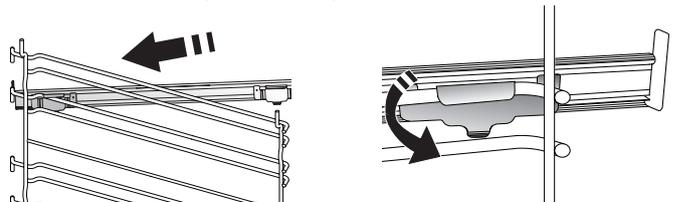
## PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- 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 nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



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

# GATAVOŠANAS FUNKCIJAS



## MANUĀLĀS FUNKCIJAS

- **KONVENCIONĀLS**  
Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **KONVEKCIJAS CEPŠANA**  
Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.
- **PIESPIEDU GAISS**  
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
- **GRILS**  
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem 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.
- **ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**  
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
- **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.
- **TVAIKS**
  - » **TĪRS TVAIKS**  
Lai gatavotu dabīgas un veselīgas maltītes, izmantojot tvaiku un tādējādi saglabājot produktu dabisko uzturvērtību. Šī funkcija ir īpaši piemērota dārzeņu, zivju un augļu gatavošanai, kā arī blanšēšanai. Pirms gatavošanas izņemiet produktus no iepakojuma un noņemiet aizsargplēvi, ja vien nav norādīts citādi.
  - » **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 3 - AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, 2 - VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un 1 - ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.

## 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.
- » **BRIESTOŠA**  
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.
- » **VIENKĀRŠA GATAVOŠANA**  
Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kēksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsns nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- » **MAXI COOKING**  
Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar 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.
- **SALDĒTI PRODUKTI**  
Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsns nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



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

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

# KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.



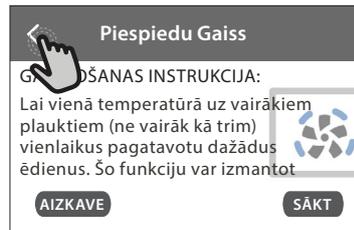
Lai apstiprinātu iestatījumu vai dotos uz nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".



Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties < .



## PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "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. ATLASĪT IESTATĪJUMU REŽĪMU

Kad valoda būs atlasīta, ekrānā būs redzams aicinājums izvēlēties "VEIKALA DEMONSTRĀCIJA" (noderīgi mazumtirgotājiem, tikai demonstrācijas mērķiem) vai turpiniet, nospiežot "NĀKAMAIS".

### 3. WIFI IESTATĪŠANA

Funkcija 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> Sense Live App

Lai izveidotu cepeškrāsns savienojumu, vispirms nepieciešams lejupielādēt lietotni jūsu mobilajā ierīcē. Lietotne 6<sup>th</sup> Sense Live App palīdzēs jums veikt visas tālāk aprakstītās darbības. Varat lejupielādēt 6<sup>th</sup> Sense Live lietotni no App 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).

## LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

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

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

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

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

## 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 mājsaimniecībā 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. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartona elementus un caurspīdīgās plēves, kā arī visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

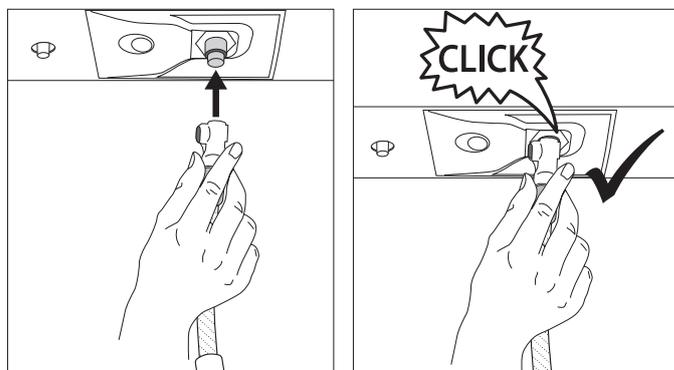
Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

## 6. TVERTNES UZPILDE

Lai nodrošinātu tvaika veidošanos ēdiena gatavošanas laikā, šī ierīce ir aprīkota ar tvertni (nav redzama).

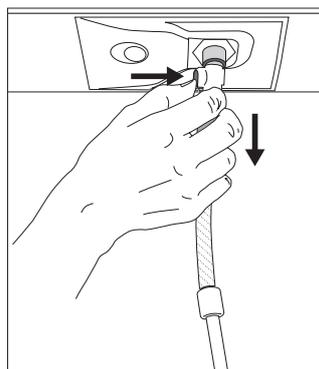
Atlasot recepti vai ciklu, kam nepieciešama tvaicēšana, displejā tiks lūgts ievietot iepildes cauruli ūdens uzpildei, un tiks ieslēgta gaismas diode, kas atrodas līdzās ievietošanas zonai.

Pievienojiet cauruli, nospiežot pogu. Kad caurule ir ievietota līdz galam, atskan klikšķis.



Lūdzu, ņemiet vērā: Ir tikai viens veids, kā pareizi savienot cauruli, turot nospiestu pogu kreisajā pusē.

Pēc tam izvieto caurules galu krūzē/traukā, kas pildīts ar vismaz 1,7 litriem dzeramā ūdens. Lai nodrošinātu optimālu tvaika darbību, ieteicams tvertni uzpildīt ar ūdeni apkārtējās vides temperatūrā. Ja trauku novietojat uz ierīces durvīm, lūdzu, novietojiet to piesardzīgi, lai izvairītos no durvju stikla bojājumiem.



Kad tvertne ir piepildīta, process tiek automātiski pārtraukts. Beigās displejā tiek parādīts lūgums atvienot cauruli, nospiežot pogu augšējā kreisajā pusē, un viegli pavelkot to uz leju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izvairītos no ūdens noplūdes, ieteicams atvienot uzpildes piederumu, kamēr tas atrodas izliešanas tvertnē; pēc tam noņemiet to un aizveriet durvis.

Tagad var sākt ēdiena gatavošanas ciklu vai vajadzīgo recepti.

Pēc Tvaika funkcijas ilgstošas neizmantošanas, noteikti ieteicams ieslēgt gatavošanas ciklu ar tvaiku, neievietojot cepeškrāsnī produktus un pilnībā uzpildot tvertni.

# IKDIENAS LIETOŠANA

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

- Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai 6<sup>th</sup> Sense.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

## 2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

### TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ritiniet piedāvāto vērtību sarakstu un atlasiet vajadzīgo. Ja funkcija to atļauj, jūs varat pieskarties , lai ieslēgtu iepriekšējo uzsildīšanu.

### DARBĪBAS LAIKS

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

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

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

## 3. 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIJU IESTATĪŠANA

"6<sup>th</sup> 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 „6<sup>th</sup> SENSE” ĒDIENS” (sk. atbilstošās tabulas) un atbilstoši receptēm izvēlnē "LIFESTYLE".

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

## 4. SĀKUMA UN BEIGU LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

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

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

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas

laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

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

## 5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

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

- Nospiediet , lai jebkurā laikā apturētu aktīvo funkciju.

## 6. PRIEKŠSILDĪŠANA

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

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

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

## 7. GATAVOŠANAS APTURĒŠANA (PAUZE)

Dažās 6<sup>th</sup> 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 LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnāt 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

Izlasses funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reīžu 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 dažādi ieteikumi.

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

### ĪESTATĪJUMU MAIŅA

Izlasses 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 ēdienreīžu laiki".
- Ritiniet sarakstu un pieskarieties atbilstošajam laikam.
- Pieskarieties atbilstošajai ēdienreīzei, 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 6<sup>th</sup> 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 .
- Pieskarieties .

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

- Pieskarieties pie "NORAIDĪT", lai atceltu taimeris un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Lai iestatītu taimeris vēlreiz, pieskarieties "ĪESTATĪT JAUNU TAIMERIS".

### APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

### PAŠTĪRĪŠANA

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

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

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

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

### IZLAIŠANA

Izlaišanas funkcija ļauj iztecināt tvertnē esošo ūdeni. Tvertnes regulāra izlaidšana ir labākais veids, kā novērst ūdens sastāšanos, tāpēc ir ļoti ieteicams regulāri izlaist ūdeni no tvertnes pēc katra tvaika cikla.

Ja tvertne netiek regulāri iztecināta, pēc dažām dienām kopš pēdējā tvaika cikla ierīce lūgs to izdarīt: šo pieprasījumu nevar ignorēt, un produkta ierasto lietošanu varēs turpināt, kad būs veikta izlaidšana.



Kad ir izvēlēta funkcija "Drain" (Izlaidšana) vai displejā parādās attiecīga uzvedne, palaidiet funkciju un izpildiet tālāk norādītās darbības. Atveriet durvis un ievietojiet lielu krūzi (vismaz 2 litri) zem izlaidšanas sprauslas, kas atrodas paneļa apakšā, pa kreisi no iepildes sprauslas. Ja nepieciešams, var

darbināt vadības paneli, lai apturētu izlaidšanas procesu un to atsāktu (piemēram, gadījumā, ja izlaidšanas procesa vidū krūze jau būtu pilna ar ūdeni).

Lūdzu, ņemiet vērā: lai pārliecinātos, vai ūdens ir auksts, nav iespējams iztukšot rezervuāru, 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 PAR KARSTU". Gaidiet, līdz temperatūra pazemināsies>.

## ATKAĻĶOŠANA

Šī papildu funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt gatavošanas nodalījumu un tvaika sistēmas kontūru labākajā stāvoklī.

Displejā tiks parādīts paziņojums, kas atgādinās, ka šī darbība veicama 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 "LŪDZU ATKAĻĶOT"	KĀ RIKOTIES
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

Atkaļķošanas procedūru var veikt arī tad, ja lietotājam nepieciešama dziļāka rezervuāra un iekšējā tvaika kontūra tīrīšana.

Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 185 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.

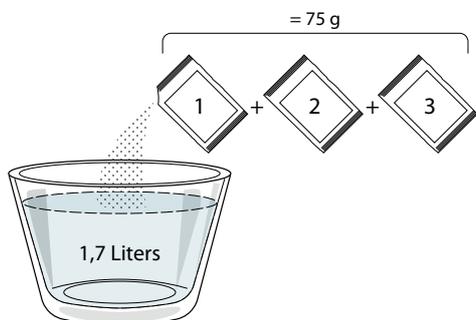
### » POSMS 1.1: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN.)

Ja rezervuārs nav tukšs, pirms pareiza atkaļķošanas procesa sākšanas jāizpilda izliešanas posms. Šajā gadījumā, lūdzu, veiciet izliešanu, kā aprakstīts attiecīgajā sadaļā "Izliešana". Ja rezervuārā nav ūdens, ierīce automātiski pāriet pie 1.2. POSMA.

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, displejs rādīs šādu paziņojumu "ŪDENS IR PAR KARSTU" - uzgaidiet līdz tā temperatūra nokritīsies. Krūzes tilpumam jābūt vismaz 2 litri.

### » POSMS 1.2: KAĻĶAKMENS TĪRĪŠANA (~120 MIN.)

Kad displejā tiek parādīts uzaicinājums sagatavot šķīdumu, pievienojot 3 maisiņus (atbilst 75 g) speciālā Oven WPRO atkaļķotāja 1,7 litriem dzeramā ūdens istabas temperatūrā.



Kad atkaļķošanas šķīdums ir gatavs, nospiediet GATAVS un savienojiet cauruli saskaņā ar displejā redzamajiem norādījumiem, pēc tam nospiediet SĀKT. Sūkņi pārstās darboties, kad rezervuārs būs uzpildīts līdz galam; tad sistēma ir gatava sākt galveno kaļķakmens tīrīšanas procesu.

**Kaļķakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots**

**akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu.**

### » POSMS 1.3: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN.)

Kad displejā tiek parādīts uzaicinājums novietot tvertni zem izliešanas atveres, lūdzu, veiciet izliešanu, kā aprakstīts attiecīgajā sadaļā "Izliešana".

### » POSMS 2.1: ŪDENS UZPILDĪŠANA

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

Piepildiet konteineru ar 1,7 L tīra dzeramā ūdens, pēc tam pievienojiet cauruli saskaņā ar displejā redzamajiem norādījumiem un nospiediet SĀKT. Sūkņi pārstās darboties, kad rezervuārs būs uzpildīts līdz galam. Atvienojiet cauruli un aizveriet durvis.

### » POSMS 2.2: SKALOŠANA (~65 MIN.)

Sistēma ir gatava sākt nobeiguma skalošanas procesu.

### » POSMS 2.3: IZLIEŠANA (LĪDZ 3 MIN.)

Pēc pēdējās izliešanas displejā tiks parādīts ziņojums "Atkaļķošana pabeigta": Nospiediet GATAVS, lai apstiprinātu.

Tagad būs iespējams 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](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.

## IZSLĒGT SKAŅU

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

## VADĪBAS BLOĶĒŠANA

Funkcija „Vadības bloķēšana” ļauj bloķēt pogas skārienpanelī, lai tās nevarētu nospiegt netīšām.

Lai aktivizētu bloķēšanu:

- Pieskarieties ikonai

Lai izslēgtu bloķēšanu:

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

## CITI REŽĪMI

Lai atlasītu režīmu Sabats un piekļūtu Enerģijas iestatījumiem.

## PREFERENCES

Lai mainītu atsevišķus cepeškrāsns iestatījumus.

## WI-FI

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.

## INFORMĀCIJA

Lai izslēgtu funkciju "Saglabāt demonstrācijas režīmu", atiestatiet izstrādājumu uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem un iegūstiet papildinformāciju par izstrādājumu.

# GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C) / GRILA LĪMENIS	ILGUMS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/ biskvītkūka		Jā	170	30-50	2
		Jā	160	30-50	2
		Jā	160	30-50	4 1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30-85	3
		Jā	160 - 200	35-90	4 1
Cepumi/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
Neliela kūka/smalkmaizīte		Jā	170	20-40	3
		Jā	150	30-50	4
		Jā	150	30-50	4 1
		Jā	150	40-60	5 3 1
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
Maize/pica/fokača		Jā	190-250	15-50	2
		Jā	190-230	20-50	4 1
Pica (plānā, biežā, 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
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, 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 / 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



Konvekcionalš



Piespiedu gaiss

Konvekcijas  
cepšana

Grill (Grilēšana)



Ātrā grilēšana



Maxi Cooking



Cook 4

Eco piespiedu  
gaiss

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

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

\*\* Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

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

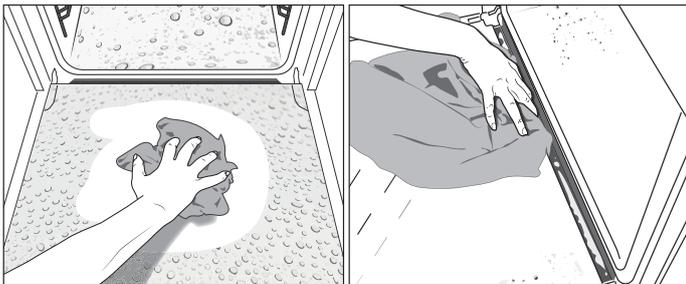
PIEDERUMI						
	Stieplju plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta	Notekplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplju plaukta	Notekplāte/cepešpanna	Cepešpanna ar 500 ml ūdens	Tvaika paplāte

## TĪRS TVAIKS

Kulinārijas recepte	Priekšsildīšana	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)	Līmenis un piederumi
Svaigi dārzeņi (veseli)	-	100	30 - 80	2 1 1x...x2f
Svaigi dārzeņi (gabalos)	-	100	15 - 40	2 1 1x...x2f
Saldēti dārzeņi	-	100	20-40	2 1 1x...x2f
Vesela zivs	-	90	40 - 50	2 1 1x...x2f
Zivs fileja	-	90	20-30	2 1 1x...x2f
Vistas filejas	-	100	15-50	2 1 1x...x2f
Olas	-	100	10 - 30	2 1 1x...x2f
Augļi (veseli)	-	100	15 - 45	2 1 1x...x2f
Augļu (gabalos)	-	100	10 - 30	2 1 1x...x2f

Lūdzu, ņemiet vērā: Tvaika cikla beigās durvis atveriet uzmanīgi, lai novērstu ūdens noplūdi.

## KAD IERĪCE IR ATDZISUSI:



1. Noslaukiet iekšējās stikla durvis un kondensācijas apmali ar drānu vai sūkli;
2. Noslaukiet iekšpuses virsmas, pievēršot uzmanību, lai neatstātu ūdens atliekas;
3. Iesakām izņemt visus piederumus un vismaz pusstundu darbināt augstas temperatūras ciklu (vēlams, izmantojot konvekcijas cepšanas funkciju, 1 stundu ar 250 °C), lai nodrošinātu, ka cepeškrāsns iekšpuse pilnībā izžūst, novēršot kondensācijas uzkrāšanos.

PIEDERUMI



Stieplu plaukts



Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta



Notekplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta



Notekplāte/cepešpanna



Cepešpanna ar 500 ml ūdens



Tvaika paplāte

## PIESPIEDU GAISS + TVAIKS

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

### KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

## GATAVOŠANAS TABULA

Kulinārijas recepte		leteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavo- šanas laika)	Līmenis un piederumi		
Sautējumi/cepti makaroni	Svaiga lazanja	500–3000 g	-	2 	1 	
	Saldēta lazanja	500–3000 g	-	2 	1 	
	Saldēti kaneloni	500–3000 g	-	2 		
Rīsi un putras	Rīsi 	Baltie rīsi	100–500 g	-	2 	1 
		Brūnie rīsi	100–500 g	-	2 	1 
		Pilngraudu rīsi	100–500 g	-	2 	1 
	Sēklas un putras 	Kvinoja	100–300 g	-	2 	
		Prosa	100–300 g	-	3 	
		Speltas kvieši	100–300 g	-	3 	
		Mieži	100–300 g	-	3 	
Gaļa	Lielopu gaļa	Cepts liellops	600 - 2000 g	-	3 	
		Steiks	2–4 cm	-	5 	4 
		Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Cūkgaļa	Cūkgaļa	600 - 2500 g	-	3 	
		Cūkgaļas ribiņas	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
		Bekons	0,5–1,5 cm	-	5 	4 
	Cepta vistas gaļa	Veseli	600 - 3000 g	-	2 	
		Fileja / krūtiņa	1–5 cm	2/3	5 	
		Cepta pīle	Pīles fileja/krūtiņa	1–5 cm	5 	4 
		Cepts tītars un zoss	Fileja/krūtiņa	1–5 cm	5 	4 
		Gaļas ēdieni	Kebabs	viens režģis	1/2	2 
	Desas		1,5–4 cm	2/3	5 	
	Tvaicēta gaļa 		Vistas filejas	1–5 cm	-	2 
		Tītara filejas	1–5 cm	-	2 	

PIEDERUMI

  
Stieplu plaukts

  
Paplāte vai kūkas  
veidne  
uz stieplu plaukta

  
Notekpaplāte/  
cepešpanna  
vai paplāte uz stieplu  
plaukta

  
Notekpaplāte/  
cepešpanna

  
Cepešpanna ar  
500 ml ūdens

  
Tvaika paplāte

Kulinārijas recepte		leteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavo- šanas laika)	Līmenis un piederumi		
Zivis un jūras veltes	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1–3 cm	3	2	
		Laša steiks	1–3 cm	3	2	
		Zobenzivs steiks	0,5–2,5 cm	3	2	
		Mencas fileja	100–300 g	3	2	
		Jūras asara fileja	50–150 g	3	2	
		Jūras karūsas fileja	50–150 g	3	2	
		Cita filejas	0,5–2,5 cm	-	5	
		Saldētas filejas	0,5–2,5 cm	-	4	
	Tvaicētas filejas un steiki 🍷	Zivs fileja/šķēles	0,5–2,5 cm	-	3	2
		Saldētas filejas	0,5–2,5 cm	-	3	2
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna	-	4	
		Sacepums	viena panna	-	4	
		Garneles	viena panna	-	4	3
		Garneles	viena panna	-	4	3
	Tvaicētas jūras veltes 🍷	Eskalopi	viena panna	-	2	1
		Mīdijas	viena panna	-	2	1
		Garneles	viena panna	-	2	1
		Garneles	viena panna	-	2	1
		Kalmārs	100–500 g	-	2	1
		Astoņkājis	500 - 2000 g	-	2	1

Kulinārijas recepte		leteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavo- šanas laika)	Līmenis un piederumi			
Dārzeni	Cepti dārzeni	Kartupeļi	500–1500 g	-	3		
		Pildīti dārzeni	100–500 g	-	3		
		Citi dārzeni	500–1500 g	-	3		
	Dārzeni panējumā	Kartupeļi	viena panna	-	3		
		Tomāti	viena panna	-	3		
		Pipari	viena panna	-	3		
		Brokoļi	viena panna	-	3		
		Ziedkāposti	viena panna	-	3		
		Citi	viena panna	-	3		
	Tvaicēti svaigi dārzeni 🍴	Veseli kartupeļi	50–500 g *	-	2	1	
		Smalki sagriezti kartupeļi	viena panna	-	2	1	
		Zirņi	200–2500 g	-	2	1	
		Burkāni	200–2000 g	-	2	1	
		Brokoļi	200–3000 g	-	2	1	
		Ziedkāposti	200–3000 g	-	2	1	
		Cukini	200–2000 g	-	2	1	
		Citi dārzeni	200–2000 g	-	2	1	
		Tvaicēti dārzeni, saldēti 🍴	Kartupeļu gabaliņi	viena panna	-	2	1
			Zirņi	200–3000 g	-	2	1
	Brokoļi		200–2000 g	-	2	1	
	Sālās kūkas	Sālā kūka	800–1200 g	-	2		
Dārzeņu strūdele		500–1500 g	-	2			
Pīrāgi un konditorejas izstrādājumi	Biskvīta kūka skārda formā	500 - 1200 g	-	2			
	Cepumi	200–600 g	-	3			
	Kruasāni	viena panna *	-	3			
	Plaucētā mīkla	viena panna *	-	3			
	Pīrāga skārda forma	400 - 1600 g	-	3			
	Strūdele	400 - 1600 g	-	3			
	Pīrāgs ar augļu pildījumu	500 - 2000 g	-	2			
	Augļu pīrāgs	200–1000 g	-	2			
	Bezē	90–300 g	-	3			

PIEDERUMI


  
Stieplu plaukts


  
Paplāte vai kūkas  
veidne  
uz stieplu plaukta


  
Notekpaplāte/  
cepešpanna  
vai paplāte uz stieplu  
plaukta


  
Notekpaplāte/  
cepešpanna


  
Cepešpanna ar  
500 ml ūdens


  
Tvaika paplāte

	Kulinārijas recepte	Ieteicamais daudzums	Apmasīt (no gatavo- šanas laika)	Līmenis un piederumi
Maize	Rolli 🍞	60 - 150 g katrs	-	3
	Sendviču maize skārda formā 🍞	400–600 g katra	-	2
	Liela maize 🍞	700 - 2000 g	-	2
	Bagetes 🍞	200–300 g katra	-	3
Pica	Saldēts	1–4 kārtas *	-	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1
Plāna	apaļa panna *	-	2	
			2	
Biezs	apaļa panna *	-	2	
			2	
Tvaicēti augļi 🍌	Veseli	100–400 g	-	2 1
	Gabali	500–3000 g	-	2 1
Tvaicētas olas	Paipala	-	-	2 1
	Putnu gaļa	50–80 g katrs	-	2 1

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veicat cepeškrāsns apkopi vai tīrīšanu, pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Izmantojiet virtuves cimds. 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 virsmu ar sausu drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

### IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr mikroviļņu krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet mikroviļņu krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ieslēdziet funkciju "Paštīrīšana", lai pilnībā notīrītu

iekšējās virsmas.

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

### PIEDERUMI

- Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimds. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

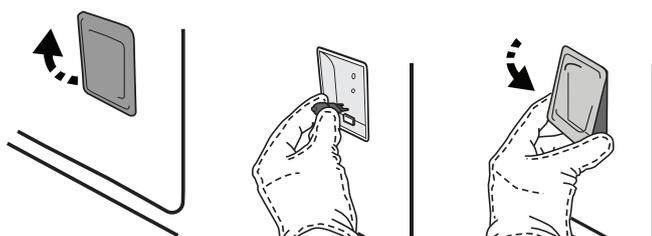
### TVERTNE

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

Pēc funkcijas "Piespiedu gaisa cirkulācija un tvaiks" ilgstošas neizmantošanas, noteikti ieteicams ieslēgt gatavošanas ciklu, neievietojot cepeškrāsnī produktus un pilnībā uzpildot 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.

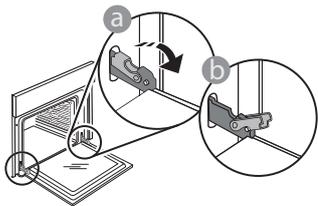


Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnspuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apakļpošanas dienestā.

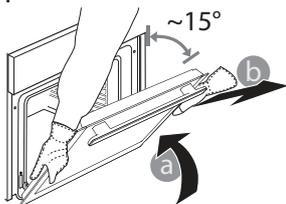
Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

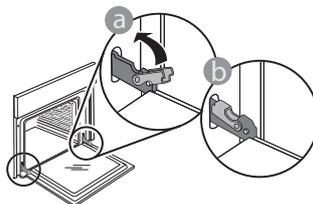


- Pilnībā aizveriet ierīces durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

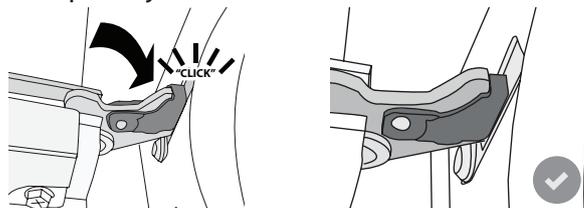


levietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

- Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Noteikti nolaidiet tos līdz galam.



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



- Pamēģiniet aizvērt durvis un pārlicināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

**Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?**

Uzstādītais Wi-Fi adapteris atbalsta Wi-Fi 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?**

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

**Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?**

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

**Kur atrast ierīces MAC adresi?**

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

**Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?**

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

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

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

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

**Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no cepeškrāsns?**

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

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

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

**Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?**

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

**Kā jā rīkojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes WiFi kanālu?**

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

**Kā jā rīkojas, ja displejā parādās , vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?**

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

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

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

**Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?**

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

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.

**Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?**

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

**Es nomainīju maršrutētāju. Kā jā rīkojas?**

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

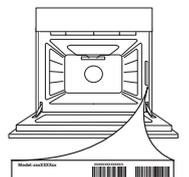
# PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas dienestu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F". Nospiediet  , pieskarieties  un pēc tam atlasiet "Factory Reset" (Atstatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem). Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Lai mainītu, nospiediet  , atlasiet  „Citi režīmi”, pēc tam atlasiet „Barošanas”.
Cepeškrāsns neiesilst.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.	Nospiediet  , pieskarieties  „Informācija”, tad atlasiet „Saglabāt demo režīmu”, lai izietu.
Ekrānā ir redzama ikona  .	WiFi maršrutētājs ir izslēgts. Maršrutētāja iestatītie rekvizīti ir mainīti. Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci. Krāsns nespēj nodrošināt stabilu savienojumu ar mājas tīklu. Savienošana netiek atbalstīta.	Pārliedzinieties, vai WiFi maršrutētājs ir pieslēgts internetam. Pārliedzinieties, vai WiFi signāls ierīces tuvumā ir pietiekami stiprs. Mēģiniet pārstartēt maršrutētāju. Skatiet punktu „BUJ WiFi” Ja ir mainīti jūsu mājas bezvadu tīkla rekvizīti, veiciet savienošana pārī ar tīklu: Nospiediet  , pieskarieties  „WiFi” un pēc tam atlasiet „Pieslēgties tīklam”.
Savienošana netiek atbalstīta.	Tālvadības iespējošana jūsu valstī nav atļauta.	Pirms iegādes pārliedzinieties, vai jūsu valstī ir atļauta elektroierīču tālvadība.
Ūdens netiek iesūkts no iepļūdes caurules	Caurule nav pareizi ievietota. Caurule ir nosprostota.	Atvienojiet cauruli. Pārbaudiet, vai caurule nav nosprostota. Ievietojiet cauruli vēlreiz, raugot, lai darbība tiktu veikta pareizi (pārbaudiet caurules novietojumu: pogai jābūt pavērstai pa kreisi, bet tai nav jābūt nospiestai, un pēc pilnīgas ievietošanas jābūt dzirdamam klikšķim).
Izliešanas funkcijas laikā displejā tiek parādīts "ERROR" (Kļūda)	Izliešanas funkcija nedarbojas pareizi	Sazinieties ar pēcpārdošanas servisu
Vai neredzat savus izlases vienumus?	Sistēma jāatsvaidzina.	Palaidiet funkciju "Rūpnīcas iestatījumu atiestate" (nospiediet  , pieskarieties pie  "Informācija" un pēc tam atlasiet "Atiestatīt ierīci"). Pēc šīs darbības pabeigšanas varēsiet viegli saglabāt un skatīt savus biežāk izmantotos darbības ciklus.



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

- Apmeklējot tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.





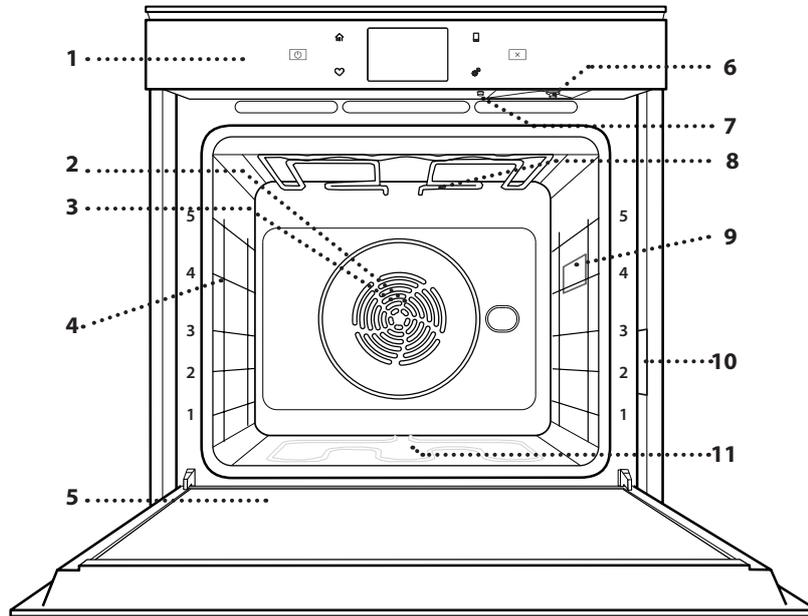
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



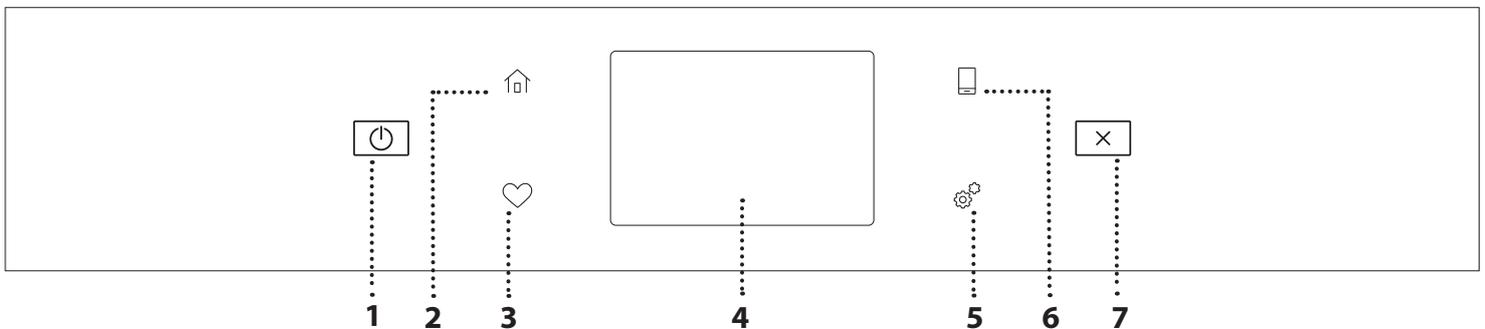
**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## PRODUKTO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas priekinėje orkaitės dalyje)
5. Durelės
6. Padavimo vamzdžio prijungimo antgalis
7. Išleidimo antgalis
8. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvės
9. Lempa
10. Duomenų lentelė (nenuimkite)
11. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



### 1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

### 2. PAGRINDINIS

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

### 3. MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

### 4. EKRANAS

### 5. ĮRANKIAI

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

### 6. NUOTOLINIS VALDYMAS

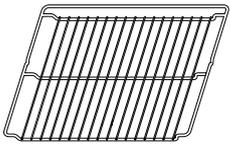
Įjungia „Whirlpool“ sukurtą „6<sup>th</sup> Sense“ programą „Live“.

### 7. ATŠAUKTI

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

# PRIEDAI

## GROTELĖS



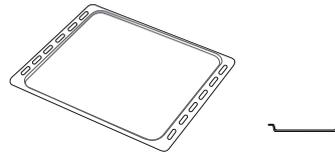
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimui orkaitėje tinkantiems indams

## SURINKIMO PADĖKLAS



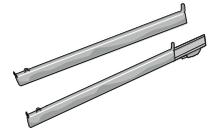
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepančios įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA



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

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



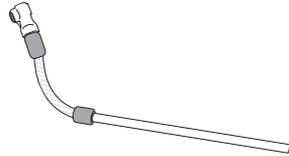
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

## GARINIMO PADĖKLAS



Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Vienu lygiu žemiau įstatykite surinkimo dėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys. \*\*

## PADAIVIMO VAMZDIS



Prijungiamas prie specialaus antgalio, kad į talpyklą būtų tiekiamas vanduo. Po naudojimo būtina kruopščiai išskalauti ir išdžiovinti, ir tik tada padėti į vėsią ir sausą vietą.

\* Tik tam tikruose modeliuose

\*\* Naudokite tik GARŲ funkcijai

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 skersinių grotelių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

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

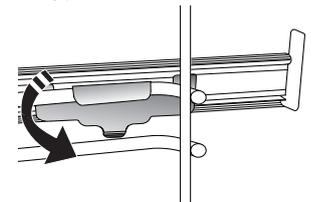
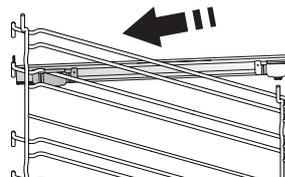
## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti skersines grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti skersines grotelės.
- 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.

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



Atkreipkite dėmesį. Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

## GAMINIMO FUNKCIJOS



### RANKINIŲ BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS

#### ĮPRASTAS BŪDAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

#### KONVEKČINIS KEPIMAS

Naudojama gaminant mėsą ir kepančias pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

#### 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 maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

#### KEPTI ANT GROTELIŲ

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepa ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų 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.

#### GREITAS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

#### „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 kepančias sausainius, tartaletes, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.

#### GARAI

##### » GRYNI GARAI

Naudojama natūraliems ir sveikiems patiekalams gaminti garuose, siekiant išsaugoti visas maistingąsias medžiagas. Ši funkcija ypač tinka ruošiant daržoves, žuvį ir vaisius bei apvirti. Jei nėra nurodyta kitaip, prieš sudėdami maistą į orkaitę, išimkite iš pakuotės ir nuimkite apsauginę plėvelę.

##### » 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 3 - HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą 2 – MEDIUM (Vidutinį) ir 1 - LOW (Žemą), jei kepa duoną ir desertus.

#### 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.

##### » 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.

##### » EKONOMIŠKAS 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.

#### ŠALDYTAS MAISTAS

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



#### 6<sup>th</sup> SENSE™

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

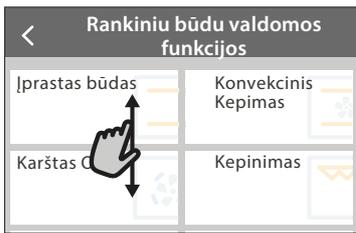
Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

# KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĄ EKRANĄ

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



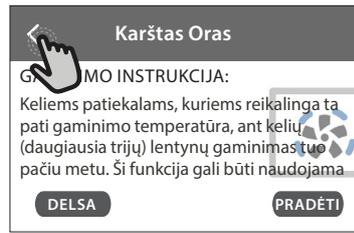
**Slinkimas meniu arba sąrašu**  
Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.



**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 sukongfigūruoti. Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiniai“.

### 1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

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

Palietę < grįžite į ankstesnį ekraną.

### 2. PASIRINKITE NUSTATYMŲ REŽIMĄ

Kai pasirinksite kalbą, ekranas paragins pasirinkti IŠSAUGOTI DEMONSTRACIJĄ (tinka prekybininkams ir tik reklamai) arba tęskite pasirinkdami TOLIAU.

### 3. „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 „AppStore“ 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 numerių rasite prie gaminio pritvirtintoje duomenų lentelėje.

## 4. Prisijunkite prie „Wi-Fi“

Atlikite paieškos ir prisijungimo nustatymo procedūrą. Programos nurodymai padės prijungti prietaisą prie belaidžio namų tinklo.

Jei maršruto parinktuvas palaiko WPS 2,0 (arba naujesnę versiją), pasirinkite „RANKINIS“ (Rankiniu būdu), tada palieskite „WPS sąranka“: Paspauskite belaidžio maršruto parinktuvo WPS mygtuką, kad būtų užmegztas ryšys tarp šių dviejų įrenginių.

Jei reikia, prietaisą galite prijungti ir rankiniu būdu, naudodamiesi „Search for a network“ (Ieškoti tinklo).

SAID kodas naudojamas sinchronizuojant išmanųjį įrenginį su jūsų prietaisu.

Parodomas MAC adresas „Wi-Fi“ moduliui.

Prijungimo procedūra reiks pakartoti tik tuo atveju, jei pakeisite maršruto parinktuvo nustatymus (pvz., tinklo pavadinimą, slaptažodį arba duomenų teikėją).

## 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.

## 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 sklįsti 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.

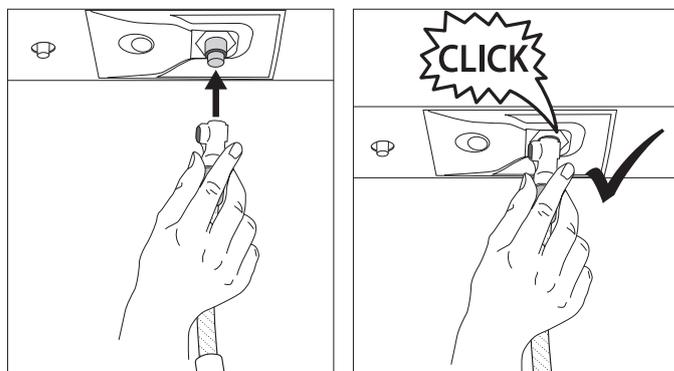
Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

## 6. UŽPILDYKITE TALPYKLĄ

Kad gaminimo metu būtų išskiriami garai, šiame įrenginyje yra įrengta talpykla (nesimato).

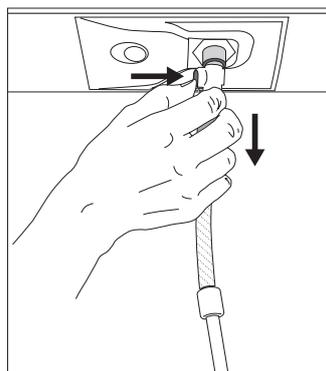
Pasirinkus receptą arba ciklą, kuriam yra reikalingi garai, ekrane bus parodytas pranešimas raginantis prijungti vandens padavimo vamzdį ir prie prijungimo srities ims šviesti LED indikatorius.

Prijunkite vamzdį nepaspausdami mygtuko. Kai vamzdis bus tinkamai prijungtas, išgirsite spragtelėjimą.



Atkreipkite dėmesį. Yra tik vienas teisingas vamzdžio prijungimo būdas, kuomet mygtukas lieka kairėje pusėje.

Įstatykite vamzdžio galą į ąsočių / talpyklą, kur telpa mažiausiai 1,7 litro geriamojo vandens. Kad garų funkcija veiktų optimaliai, talpyklą rekomenduojame užpildyti aplinkos temperatūros vandeniu. Jei talpyklą dėsite ant prietaiso durelių, dėkite ją švelniai, kad nepažeistumėte durelių stiklo.



Prasidėjęs procesas bus sustabdytas automatiškai, kai bus užpildyta talpykla.

Pabaigoje ekrane bus parodytas pranešimas raginantis atjungti vamzdį spaudžiant mygtuką viršuje kairėje pusėje ir lengvai patraukiant vamzdį.

Atkreipkite dėmesį. Siekiant išvengti vandens nutekėjimo rekomenduojame atjungti užpildymo priedą, kol jis dar yra išleidimo talpyklos viduje; tada išimkite ir uždarykite dureles.

Dabar galima pradėti gaminimo ciklą arba gaminti pagal pasirinktą receptą.

Jei ilgą laiką nenaudojote garų funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaitė ir visiškai užpildžius talpyklą.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekране galėsite pasirinkti „Rankinis“ arba „6<sup>th</sup> 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. Ekране bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

### TEMPERAŪRA / KEPINIMO 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 „6<sup>th</sup> SENSE“ FUNKCIJAS

Naudodami „6<sup>th</sup> 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 „6<sup>th</sup> SENSE“ meniu (žr. atitinkamas lenteles) ir pagal receptų ypatybes „LIFESTYLE“ meniu.

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

## 4. NUSTATYKITE PRADŽIOS / PABAIGOS ATIDĖJIMĄ

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

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios arba pabaigos laiką.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „ATIDĖJIMO PRADŽIA“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

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

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite .

## 5. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

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

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

- Paspauskite  ir bet kuriuo metu sustabdykite aktyvią funkciją.

## 6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Norėdami pradėti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite DONE.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

## 7. PRISTABDYKITE GAMINIMĄ

Naudojant kai kurias „6<sup>th</sup> Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti arba pamaišyti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

Prieš pasibaigiant gaminimo procesui orkaite gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „ATLIKTA“.

## 8. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip 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 naudojamus 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 ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus. Ekrane funkciją galima išsaugoti nurodant iki 4 mėgstamiausių valgymo laikų, įskaitant pusryčius, priešpiečius, užkandžius ir pietus.

- 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 „JRAŠYTI“ 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 „6<sup>th</sup> Sense“ programą „Live“.

### VIRTUVĖS LAIKMATEIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai.

Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas

- Paspauskite .
- Palieskite .

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Palieskite „ATMESTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Palieskite „NUSTATYTI NAUJĄ LAIKMATĮ“ ir vėl nustatykite laikmatį.

### LIGHT (LEMPUTĖ)

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

### AUTOMATINIS VALYMAS

Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.

Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepašalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

- Išimkite iš orkaitės visus priedus ir tik tada suaktyvinkite funkciją.
- Kai orkaitė šalta, jos apačioje išpilkite 200 ml geriamo vandens.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite valymo funkciją.

Kai ciklas pasirenkamas, galite atidėti automatinio valymo pradžią. Palieskite „DELSA“ ir nustatykite pabaigos laiką, kaip nurodyta atitinkamame skyriuje.

### IŠLEISKITE

Išleidimo funkcija išleidžia talpykloje esantį vandenį. Geriausias būdas išvengti vandens nuosėdų susidarymo – reguliarius vandens išleidimas iš talpyklos; po kiekvieno garsų naudojimo ciklo rekomenduojame ištuštinti talpyklą.

Jei talpyklos neištuštinsite, praėjus kelioms dienoms po paskutinio garų ciklo panaudojimo prietaisas paragins jus tai padaryti. šio raginimo negalima ignoruoti, nes įprastai galėsite naudoti prietaisą tik po to, kai bus atlikta išleidimo operacija.



Pasirinkus „išleidimo“ funkciją arba kai toks reikalavimas rodomas ekrane, paleiskite funkciją ir atlikite nurodomus veiksmus. Atidarykite dureles ir padėkite didelį ąsotį (mažiausiai 2 litrų talpos) po išleidimo antgalio, kuris yra ekrano apačioje, į kairę nuo padavimo antgalio. Jei reikia, naudojantis valdymo skydeliu

galima pristabdyti išleidimo procesą ir vėliau vėl jį pratęsti (pvz., jei įpusėjus išleidimo procesui ąsotis jau yra užpildytas išleidžiamu vandeniu).

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, neįmanoma ištuštinti talpyklos, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepraėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas <Vanduo PER KARŠTAS. Palaukite, kol nukris temperatūra.>

## KALKIŲ ŠALINIMAS

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

Ekrane bus rodomas pranešimas, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai.

Raginimas atlikti kalkių šalinimą suaktyvinamas po tam tikro gaminimo garuose ciklo 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 ciklų	Rekomenduojame atlikti kalkių šalinimą
22 val. trukmės gaminimo garuose	
20 gaminimo garuose ciklų	Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas
30 val. trukmės gaminimo garuose	

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

Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 185 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.

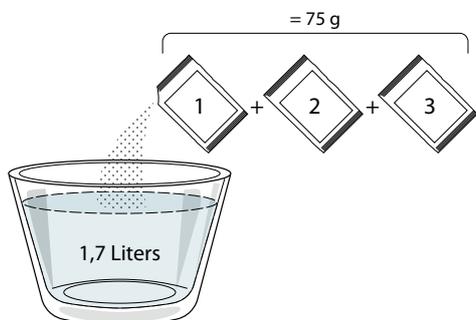
### » ETAPAS 1.1: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Jei talpykla nėra tuščia, prieš pradėdant tinkamą kalkių šalinimo procesą turi būti atliktas išleidimas. Išleidimo užduotį atlikite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu. Jei talpykloje vandens nėra, prietaisas automatiškai pereis prie ETAPŲ 1.2.

Atkreipkite dėmesį: Kad vanduo spėtų atvėsti, šio veiksmo neįmanoma atlikti, kol nuo paskutinio ciklo (arba paskutinio produkto įjungimo) nepaėjo 4 valandos. Laukimo metu ekrane bus rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS. Palaukite, kol nukris temperatūra“. Ašotėlio talpa turi būti mažiausiai 2 litrai.

### » ETAPAS 1.2: KALKIŲ ŠALINIMAS (~120 MIN.)

Kai ekrane bus parodytas raginimas paruošti kalkių šalinimo tirpalą, įpilkite 3 paketėlius (po maždaug 75 g) specialios orkaitių WPRO kalkių šalinimo priemonės į 1,7 l kambario temperatūros geriamo vandens.



Paruošę kalkių šalinimo tirpalą paspauskite ATLIKTA, prijunkite vamzdelį vadovaudamiesi ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir paspauskite PRADĖTI. Siurblys nustos veikti, kai talpykla bus visiškai užpildyta; sistema paruošta ir gali pradėti pagrindinį kalkių šalinimo procesą.

Kalkių šalinimo etapų metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o krane bus rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

### » ETAPAS 1.3: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Kai ekrane pamatysite raginimą po išleidimo anga pastatyti indą, išleidimo užduotį tęskite vadovaudamiesi skyriuje „Išleidimas“ pateikiamu aprašymu.

### » ETAPAS 2.1: VANDENS PRIPILIMAS

Kad būtų išvalyta talpykla ir garų kontūras, būtina atlikti skalavimo ciklą.

Įpilkite į indą 1,7 l švaraus geriamo vandens, prijunkite vamzdelį vadovaudamiesi ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir paspauskite PRADĖTI. Siurblys nustos veikti, kai talpykla bus visiškai užpildyta. Atjunkite vamzdelį ir uždarykite dureles.

### » ETAPAS 2.2: SKALAVIMAS (~65 MIN.)

Sistema paruošta ir gali pradėti paskutinį skalavimo procesą.

### » ETAPAS 2.3: IŠLEIDIMAS (IKI 3 MIN.)

Po paskutinės išleidimo operacijos ekrane bus rodomas pranešimas „Kalkių šalinimas baigtas“: paspauskite ATLIKTA ir patvirtinkite. Dabar galėsite naudoti visas garų funkcijas.

\* 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](http://www.whirlpool.eu)

„Whirlpool“ nepriims 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

„Parduotuvės demonstracinio režimo“ išjungimas, gaminio gamyklinių numatytųjų nustatymų grąžinimas ir papildomos informacijos apie gaminį paieška.

# GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30 - 85	
		Taip	160 - 200	35 - 90	
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20 - 40	
		Taip	140	30 - 50	
		Taip	140	30 - 50	
		Taip	135	40 - 60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	
		Taip	150	30 - 50	
		Taip	150	30 - 50	
		Taip	150	40 - 60	
Bandelės su įdaru		Taip	180 - 200	30 - 40	
		Taip	180 - 190	35 - 45	
		Taip	180 - 190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15 - 50	
		Taip	190 - 230	20 - 50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15 - 30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 55	
		Taip	180 - 190	45 - 60	
		Taip	180 - 190	45 - 70 *	
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190 - 200	20 - 30	
		Taip	180 - 190	20 - 40	
		Taip	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCIJOS								
	Įprastas būdas	Karštas oras	Konvekcinis kepinimas	Kepinimas	Turbogrill (Turbogrilis)	MaxiCooking	Cook 4	Ekonomiškas Karštas oras

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C) / KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190 - 200	45 - 65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190 - 200	80 - 110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110 - 150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190 - 200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180 - 200	40 - 60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180 - 200	50 - 60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė gabalėliai, kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2-3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1-1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojosis		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10 - 25	
Sausainiai	 Cookies	Taip	135	50 - 70	
Tartaletės	 Tarts	Taip	170	50 - 70	
Apvali pica	 Apvali pica	Taip	210	40 - 60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40 - 120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	 Menu	Taip	190	40 - 120	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai		-	200	80 - 120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		-	200	50 - 100 *	

\* 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).

PRIEDAI



Grotelės



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



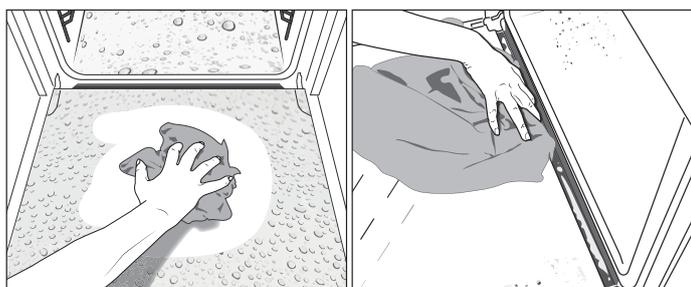
Garinimo padėklas

**GRYNI GARAI**

Receptas	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Šviežios daržovės (nesmulkintos)	-	100	30 - 80	2 1
Šviežios daržovės (gabalėliais)	-	100	15 - 40	2 1
Šaldytos daržovės	-	100	20 - 40	2 1
Visa žuvis	-	90	40 - 50	2 1
Žuvies filė gabalėliai	-	90	20 - 30	2 1
Vištienos filė gabalėliai	-	100	15 - 50	2 1
Kiaušiniai	-	100	10 - 30	2 1
Vaisiai (nesmulkinti)	-	100	15 - 45	2 1
Vaisiai (gabalėliais)	-	100	10 - 30	2 1

Atkreipkite dėmesį: Garų ciklui pasibaigus atsargiai atidarykite dureles, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

**PRIETAISUI ATVĖSUS:**



1. Šluoste arba kempine nušluostykite vidinį durelių stiklą ir susirinkusį kondensatą;
2. Ypač atidžiai valykite vidaus paviršius, kad niekur neliktų susikaupusio vandens;
3. Rekomenduojame išimti visus priedus ir bent pusvalandžiui įjungti aukštos temperatūros ciklą (geriausia būtų naudoti Konvekcinio kepimo funkciją nustačius 1 val. ir 250 °C), kad orkaitės vidus visiškai išdžiūtų ir būtų užkirstas kelias kondensato susirinkimui.

PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Garinimo padėklas

## KARŠTAS ORAS IR GARAI

Receptas	Garų lygis	Įkaitinimas	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)	Lygis ir priedai
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	1 - MAŽAS	-	140 - 150	35 - 55	
	1 - MAŽAS	-	140	30 - 50	
	1 - MAŽAS	-	140	40 - 60	
Mažas pyragas / bandelės	1 - MAŽAS	-	160 - 170	30-40	
	1 - MAŽAS	-	150	30 - 50	
	1 - MAŽAS	-	150	40 - 60	
Mieliniai pyragai	1 - MAŽAS	-	170 - 180	40 - 60	
Biskvitinis pyragai	1 - MAŽAS	-	160 - 170	30-40	
Fokačija	1 - MAŽAS	-	200 - 220	20 - 40	
Duonos kepalas	1 - MAŽAS	-	170 - 180	70 - 100	
Duonelė	1 - MAŽAS	-	200 - 220	30 - 50	
Prancūziškas batonas	1 - MAŽAS	-	200 - 220	30 - 50	
Keptos bulvės	2 - VID.	-	200 - 220	50 - 70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	2 - VID.	-	180 - 200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	2 - VID.	-	160 - 180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	2 - VID.	-	200 - 220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	2 - VID.	-	200	55 - 65	
Ēriuko koja	2 - VID.	-	180 - 200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	2 - VID.	-	160 - 180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	2 - VID.	-	200 - 220	50 - 70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabaliukai)	2 - VID.	-	200 - 220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	2 - VID.	-	180 - 200	25 - 40	
Žuvies filė	3 - DIDELIS	-	180 - 200	15 - 30	

### 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.

# GAMINIMO LENTELĖ

Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai		
Troškintuvas / kepti makaronai	Šviežia lazanija	500–3000 g	-	2 	1 	
	Šaldyta lazanija	500–3000 g	-	2 	1 	
	Šaldyti vamzdeliniai makaronai	500–3000 g	-	2 		
Ryžiai ir grūdai	Ryžiai 	Baltieji ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
		Rudieji ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
		Viso grūdo ryžiai	100–500 g	-	2 	1 
	Sėklos ir grūdai 	Bolivinė balanda	100–300 g	-	2 	
		Soros	100–300 g	-	3 	
		Spelta	100–300 g	-	3 	
		Miežiai	100–300 g	-	3 	
Mėsa	Jautiena	Kepta jautiena	600–2000 g	-	3 	
		Kepsnys	2–4 cm	-	5 	4 
		Mėsainis	1,5–3 cm	3/5	5 	
	Kiauliena	Kiauliena	600–2500 g	-	3 	
		Kiaulienos šonkauliai	500–2000 g	2/3	5 	1 
		Šoninė	0,5–1,5 cm	-	5 	4 
	Kepta vištiena	Visa	600–3000 g	-	2 	
		Filė / krūtinėlė	1–5 cm	2/3	5 	
		Kepta antiena	Antienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	5 	4 
		Kepta kalakutiena ir žąsiena	Filė / krūtinėlė	1–5 cm	5 	4 
	Mėsos patiekalai	Kebabas	vienerios grotelės	1/2	2 	1 
		Dešros ir dešrelės	1,5–4 cm	2/3	5 	
		Garuose kepta mėsa 	Vištienos filė gabalėliai	1–5 cm	-	2 
	Kalakutienos filė gabalėliai		1–5 cm	-	2 	

PRIEDAI

  
Grotelės

  
Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos

  
Skysčių surinkimo skarda / kepimo padėklas ant grotelių lentynos

  
Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

  
Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

  
Garinimo padėklas

Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai		
Žuvis ir jūros gerybės	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys	1–3 cm		3	2
		Lašišos kepsnys	1–3 cm		3	2
		Kardžuvės kepsnys	0,5–2,5 cm		3	2
		Menkės filė	100–300 g		3	2
		Jūrinio ešerio filė	50–150 g		3	2
		Jūrinio karšio filė	50–150 g		3	2
		Kiti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	-	5	
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	-	4	
	Garuose kepti filė gabalėliai ir kepsniai 🐟	Žuvies filė / gabalėliai	0,5–2,5 cm	-	3	2
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–2,5 cm	-	3	2
	Ant grotelių keptos jūros gerybės	Šukutės	vienas padėklas	-	4	
		Apkepai	vienas padėklas	-	4	
		Krevetės	vienas padėklas	-	4	3
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	-	4	3
	Garuose paruoštos jūrų gėrybės 🐟	Šukutės	vienas padėklas	-	2	1
		Midijos	vienas padėklas	-	2	1
		Krevetės	vienas padėklas	-	2	1
		Didžiosios krevetės	vienas padėklas	-	2	1
Kalmaras		100–500 g	-	2	1	
Aštuonkojis		500–2000 g	-	2	1	

Receptas		Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai				
Daržovės	Keptos daržovės	Bulvės	500–1500 g	-		3		
		Įdarytos daržovės	100–500 g	-		3		
		Kitos daržovės	500–1500 g	-		3		
	Daržovių apkepas	Bulvės	vienas padėklas	-		3		
		Pomidorai	vienas padėklas	-		3		
		Pipirai	vienas padėklas	-		3		
		Brokoliai	vienas padėklas	-		3		
		Žiedinis kopūstas	vienas padėklas	-		3		
		Kita	vienas padėklas	-		3		
		Garuose ruoštos šviežios daržovės 	Nesmulkintos bulvės	50–500 g *	-		2	1
	Mažos bulvės / gabaliukai		vienas padėklas	-		2	1	
	Žirniai		200–2500 g	-		2	1	
	Morkos		200–2000 g	-		2	1	
	Brokoliai		200–3000 g	-		2	1	
	Žiedinis kopūstas		200–3000 g	-		2	1	
	Cukinijos		200–2000 g	-		2	1	
	Kitos daržovės		200–2000 g	-		2	1	
	Garuose ruoštos šaldytos daržovės 		Bulvių gabalėliai	vienas padėklas	-		2	1
			Žirniai	200–3000 g	-		2	1
		Brokoliai	200–2000 g	-		2	1	
Sūrūs pyragai	Sūrūs pyragas	800–1200 g	-		2			
	Daržovių štrudelis	500–1500 g	-		2			
Pyragai ir pyragaičiai	Biskvitinis pyragaitis skardoje	500–1200 g	-		2			
	Sausainiai	200–600 g	-		3			
	Kruasanai	vienas padėklas *	-		3			
	Plikyti pyragaičiai	vienas padėklas *	-		3			
	Tartaletė skardoje	400–1600 g	-		3			
	Štrudelis	400–1600 g	-		3			
	Vaisiais įdarytas pyragas	500–2000 g	-		2			
	Pyragas su vaisiais	200–1000 g	-		2			
	Morengai	90–300 g	-		3			

PRIEDAI



Grotelės



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



Garinimo padėklas

	Receptas	Siūlomas kiekis	Apvertimas (gaminant)	Lygis ir priedai
Duona	Bandelės 🍞	60–150 g kiekvienas	-	3
	Sumuštinis skardoje 🍞	400–600 g kiekvienas	-	2
	Didelis duonos kepalas 🍞	700–2000 g	-	2
	Prancūziški batonai 🍞	200–300 kiekvienas	-	3
Pica	Šaldyta	1–4 sluoksniai *	-	2
				4 1
	Plonas	apvalus padėklas *	-	5 3 1
Storas	apvalus padėklas *	-	5 4 2 1	
Garuose kepti vaisiai 🍞	Visa	100–400 g	-	2 1
	Pjaustyta	500–3000 g	-	2 1
Garuose ruošti kiaušiniai	Putpelė	-	-	2 1
	Paukštiena	50–80 g kiekvienas	-	2 1

## 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 mirkopluošto šluoste.

### VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.
- Įjunkite „Automatinio valymo“ funkciją, kad vidinių paviršių valymo rezultatai būtų optimalūs.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

### PRIEDAI

- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

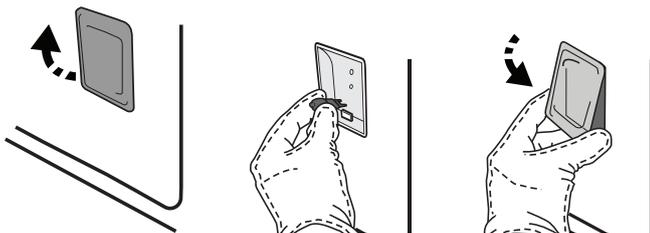
### TALPYKLA

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 orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

### LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Išimkite skersines groteles.
3. Nuimkite lemputės gaubtą.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Uždėkite lemputės gaubtą stipriai paspausdami, kol jis užsifikuos.
6. Įstatykite skersines groteles.
7. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

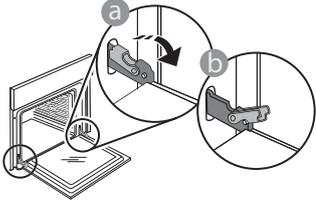


Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

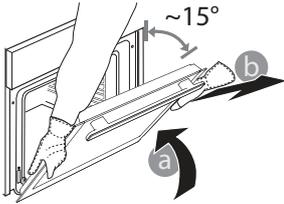
Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

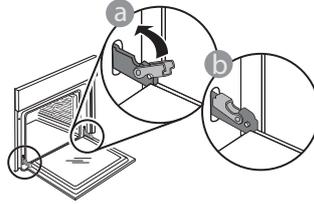


- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

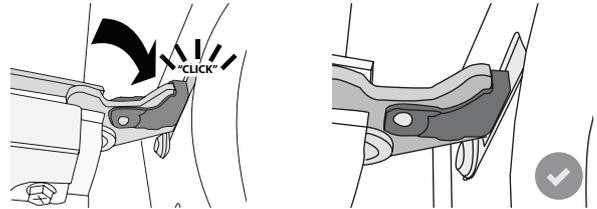


Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

- Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



- Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai 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.

**Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?**

Įdiegtas „Wi-Fi“ adapteris palaiko „Wi-Fi“ b/g/n Europos šalyse.

**Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?**

Būtini toliau nurodyti maršruto parinktuvo nustatymai: 2,4 GHz įjungtas, „Wi-Fi“ b/g/n . DHCP ir NAT suaktyvintas.

**Kuri WPS versija yra palaikoma?**

WPS 2,0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

**Ar yra skirtumų, jei naudojamas „Android“ arba „iOS“ naudojantis išmanusis telefonas (arba planšetinis kompiuteris)?**

Galite naudoti operacinę sistemą, kurį jums patinka, skirtumo nėra.

**Ar galima naudoti susiejimą mobiliuoju 3G ryšiu, o ne naudojant maršruto parinktuvą?**

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.

**Kaip galėčiau patikrinti, ar mano namų interneto ryšys veikia ir belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?**

Tinklo paiešką galite atlikti naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu. Prieš bandydami nepamirškite išjungti visų kitų duomenų ryšių.

**Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?**

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr. maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar prietaiso MAC adresas yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašė.

**Kur rasti prietaiso MAC adresą?**

Paspauskite  tada palieskite  „Wi-Fi“ arba pažiūrėkite ant prietaiso: Etiketėje yra nurodyti SAID ir MAC adresai. MAC adresą sudaro skaičių ir raidžių seka, kuri prasideda „88:e7“.

**Kaip galėčiau patikrinti, ar prietaiso belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?**

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir „6<sup>th</sup> Sense“ programa „Live“ patikrinkite, ar prietaiso tinklas yra matomas ir prijungtas prie debesies.

**Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?**

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo.

Įsitikinkite, kad „Wi-Fi“ naudojantys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

**Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir orkaitės?**

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

**Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?**

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas, „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepridedamas).

**Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?**

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

**Ką daryti, jei mano maršruto parinktuvas naudoja kaimynų „Wi-Fi“ kanalą?**

Priverskite maršruto parinktuvą naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

**Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba orkaitė negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?**

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Operatoriaus nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

**Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?**

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite orkaitę: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.

**Kaip pakeisti „Whirlpool“ paskyrą išlaikant 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.

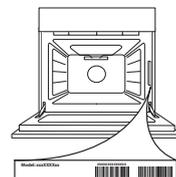
# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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.
Vanduo netiekiamas per padavimo vamzdį	Vamzdis prijungtas netinkamai. Vamzdis yra užsikimšęs.	Atjunkite vamzdį. Patikrinkite, ar vamzdis nėra užsikimšęs. Prijunkite vamzdį iš naujo atidžiai atlikdami operaciją taip, kaip nurodyta (patikrinkite vamzdžio orientaciją: mygtukas turi būti nukreiptas į kairę, bet jis neturi būti nuspaustas, o tinkamai prijungus turi pasigirsti spragtelėjimas).
Naudojant išleidimo funkciją ekrane rodoma „ERROR“ (klaida)	Išleidimo funkcija neveikia tinkamai	Kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą
Nematote parankinių ciklų?	Sistemą reikia atnaujinti.	Nustatykite gamyklinius parametrus iš naujo (Paspauskite  , palieskite  „Info“ (informacija), tada pasirinkite „Reset product“ (Nustatyti gaminį iš naujo). Atlikę šias operacijas galėsite lengvai išsaugoti ir peržiūrėti savo parankinius ciklus.



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

- Apsilankę svetainėje adresu [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



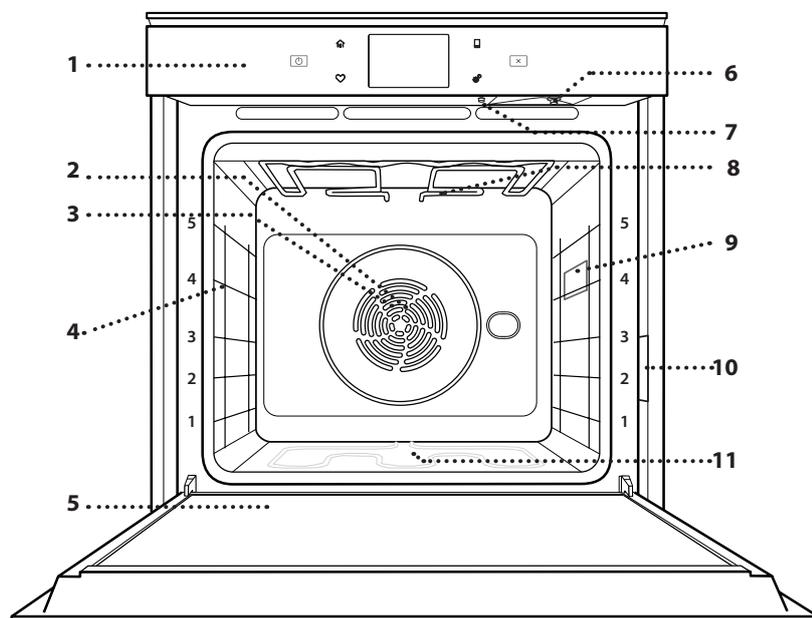

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



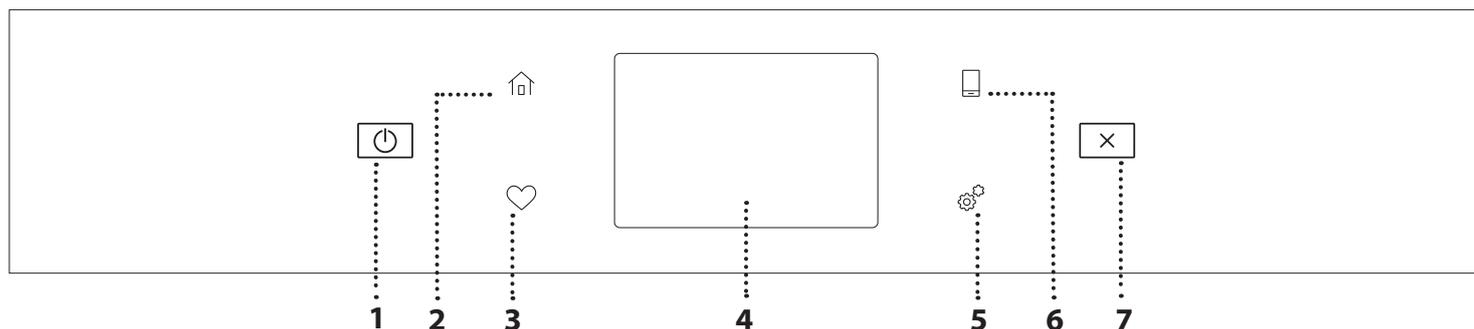
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.**

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Dysza wtykowa rury wlotowej
7. Dysza odpływowa
8. Grzałka górna / grill
9. Oświetlenie
10. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. 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

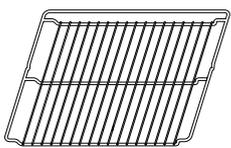
Możliwość skorzystania z aplikacji 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ANULUJ

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

# AKCESORIA

## RUSZT



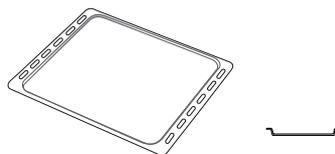
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

## 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.

## WYSUWANE PROWADNICE \*



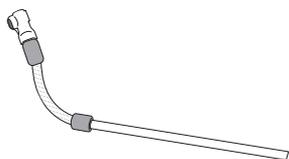
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

## TACA DO GOTOWANIA NA PARZE



Ułatwia prawidłową cyrkulację pary, zapewniając równomierne gotowanie się potraw. Aby zebrać płyny powstające podczas gotowania/pieczczenia, umieścić blachę na ociekający tłuszcz poziom niżej.\*\*

## RURA WLOTOWA



Podłączyć do specjalnej dyszy, aby czerpać wodę, która ma być doprowadzona do zbiornika. Po użyciu dokładnie wypłukać i osuszyć, a następnie przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

\*\* Używać tylko do funkcji PARY

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 ruszt, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

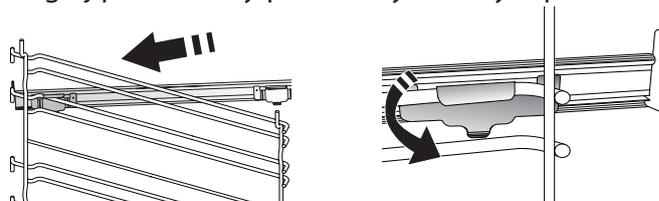
## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- 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 WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwanych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Przesuwne prowadnice można montować na dowolnym poziomie.

# FUNKCJE PIECZENIA



## FUNKCJE RĘCZNE

- **KONWENCJONALNE**  
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **KONWEKCYJNE PIECZENIE**  
Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **WYMUSZONY NADMUCH**  
Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
- **GRILL**  
Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie 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.
- **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.
- **SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**  
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **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.
- **PARA**
  - » **CZYSTA PARA**  
Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb i owoców oraz do blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej.
  - » **WYMUSZONY NADMUCH + PARA**  
Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór 3 - WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, 2 - ŚREDNIEGO do mięsa oraz

1 - NISKIEGO do chleba i deserów.

## 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, a tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- **PRODUKTY MROŻONE**  
Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



## 6<sup>th</sup> 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 wybrać język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Dotknięcie < umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

### 2. WYBÓR TRYBU USTAWIEŃ

Po wybraniu języka na wyświetlaczu pojawi się polecenie dokonania wyboru w „DEMO SKLEPOWE” (przydatne dla sprzedawców detalicznych, jedynie w celu wyświetlenia) lub kontynuowania poprzez dotknięcie „DALEJ”.

### 3. USTAWIENIE WIFI

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

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6<sup>th</sup> Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6<sup>th</sup> 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).

## 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.

## 4. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

## 5. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

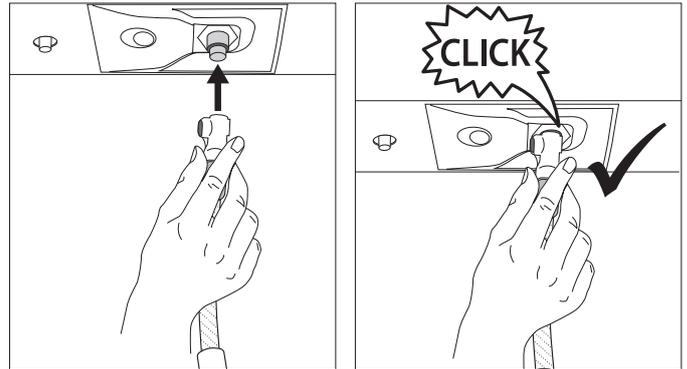
## 6. NAPEŁNIĆ ZBIORNIK

Aby umożliwić odprowadzanie pary wodnej podczas gotowania, urządzenie to jest wyposażone w zbiornik (niewidoczny).

W przypadku wyboru receptury lub cyklu, który wymaga

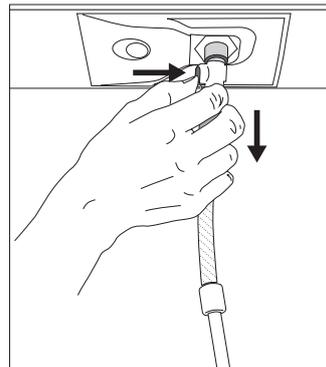
gotowania na parze, na wyświetlaczu pojawi się monit o włożeniu rury wlotowej w celu doprowadzenia wody i włączy się dioda znajdująca się w pobliżu obszaru wkładania.

Podłączyć rurę, nie naciskając przycisku. Gdy rura zostanie całkowicie włożona, będzie słyszał kliknięcie.



Uwaga: Jest tylko jeden sposób na prawidłowe podłączenie rury, przytrzymując przycisk po lewej stronie.

Następnie koniec rury umieścić w naczyniu/zbiorniku napełnionym co najmniej 1,7 litra wody pitnej. Dla uzyskania optymalnej wydajności pary zaleca się napełnianie zbiornika wodą o temperaturze otoczenia. W przypadku umieszczenia pojemnika na drzwiach urządzenia, należy uważać, aby umieścić go ostrożnie w celu uniknięcia uszkodzenia szyby drzwiczek.



Po rozpoczęciu procesu zostanie on automatycznie zatrzymany po napełnieniu zbiornika.

Na końcu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności odłączenia rury, poprzez naciśnięcie przycisku u góry po lewej stronie i lekkie pociągnięcie w dół.

Uwaga: W celu uniknięcia wycieku wody zaleca się odłączenie akcesoriów do napełniania, gdy znajdują się one nadal wewnątrz zbiornika odpływowego; następnie

należy je wyjąć i zamknąć drzwi.

Następnie można rozpocząć cykl przyrządzania lub wybrać żądany przepis.

Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBÓR FUNKCJI

- Aby włączyć piekarnik, naciśnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Ręczne a funkcjami 6<sup>th</sup> 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 GRILL

- 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 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcje 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> SENSE” (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu „LIFESTYLE”.

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

## 4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU/ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie lub zakończy działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia lub czas zakończenia pieczenia.
- Po ustawieniu 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.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy

niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknąć .

## 5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

- Naciśnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

## 6. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

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.

## 7. WSTRZYMYWANIE PIECZENIA

Niektóre funkcje 6<sup>th</sup> Sense wymagają obracania potrawy podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.

Przed zakończeniem pieczenia piekarnik może wyświetlić polecenie sprawdzenia potrawy w ten sam sposób.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdzić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.

## 8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknąć , aby zapisać wydłużenie pieczenia.

## 9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

### JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu działania funkcji dotknąć , aby zapisać ją w Ulubionych. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień. Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.
- Dotknąć „ULUBIONY”, 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 żadanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby rozpocząć pieczenie.

### ZMIANA USTAWIENÍ

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.

### AKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć .
- Dotknąć .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknąć „ODRZUĆ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.

### OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

### SAMOCZYSZCZENIE

Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie” w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

- Przed włączeniem tej funkcji wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Kiedy piekarnik jest zimny, wlać na jego dno 200 ml wody pitnej.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby uruchomić funkcję czyszczenia.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓZNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia tak, jak zostało to opisane w odpowiedniej sekcji.

### OPRÓŻNIANIE

Funkcja opróżniania pozwala na odprowadzenie wody ze zbiornika. Regularne opróżnianie zbiornika jest najlepszym sposobem na zapobieganie zatrzymaniu wody, dlatego też zdecydowanie zaleca się regularne opróżnianie zbiornika po każdym cyklu parowym.

Jeśli zbiornik nie jest regularnie opróżniany, po kilku dniach od ostatniego cyklu parowego urządzenie o to poprosi: prosby tej nie można zignorować, a normalne użytkowanie produktu będzie można kontynuować dopiero po zakończeniu opróżniania.



Po wybraniu funkcji „Opróżnianie” lub na żądanie z wyświetlacza uruchom funkcję i wykonaj wskazane czynności: Otworzyć drzwiczki i umieścić duże naczynie (o pojemności co najmniej 2 litrów) pod dyszą odpływową umieszczoną na dole panelu, na lewo od dyszy wlotowej. W razie potrzeby możliwe jest uruchomienie panelu sterowania w

celu wstrzymania i wznowienia procesu odpływu (np. w przypadku, gdy naczynie byłoby już wypełnione wodą podczas procesu odprowadzania).

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe opróżnienie zbiornika przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat <Woda jest ZA GORĄCA. Należy poczekać, aż temperatura spadnie>.

### ODKAMIENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie wytwornicy pary i jej przepływu w najlepszym stanie.

Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat 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 cykli gotowania na parze 22 godziny gotowania na parze	Zaleca się odkamienianie
20 cykli gotowania na parze	Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania
30 godziny gotowania na parze	

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia zbiornika i wewnętrznego obwodu pary.

Przeciętny czas trwania całej funkcji to około 185 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.

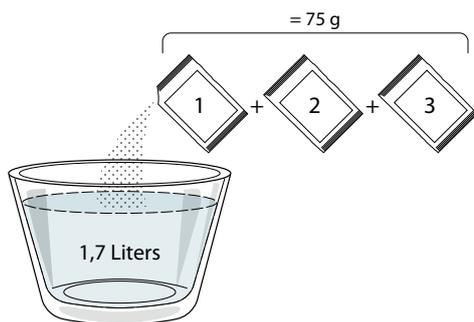
#### » FAZA 1.1: OPRÓŻNIANIE (DO 3 MIN.)

Jeśli zbiornik nie jest pusty, przed rozpoczęciem właściwego procesu odkamieniania należy przeprowadzić fazę opróżniania. W tym przypadku należy postępować z zadaniem opróżniania zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie. Jeżeli natomiast zbiornik nie zawiera wody, urządzenie automatycznie przejdzie do FAZY 1.2.

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 „WODA JEST ZA GORĄCA - poczekaj, aż temperatura obniży się”. Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

#### » FAZA 1.2: ODKAMIENIANIE (~120 MIN.)

Kiedy na wyświetlaczu pojawi się prośba o przygotowanie roztworu, kontynuować, dodając 3 saszetki (odpowiadające 75g) specjalnego odkamieniacza Oven WPRO do 1,7 litra wody pitnej w temperaturze otoczenia.



Gdy roztwór do odkamieniania jest gotowy, nacisnąć przycisk WYKONANO i podłączyć rurę zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, a następnie nacisnąć przycisk ROZPOCZNIJ. Pompa przestanie działać, gdy zbiornik zostanie całkowicie napełniony; wtedy system jest gotowy do rozpoczęcia głównego procesu odkamieniania.

Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

#### » FAZA 1.3: OPRÓŻNIANIE (DO 3 MIN.)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się prośba o umieszczenie pojemnika pod otworem odpływowym, należy wykonać czynność opróżniania zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

#### » FAZA 2.1: NAPEŁNIANIE WODĄ

Aby wyczyścić zbiornik i obwód pary, należy wykonać cykl płukania.

Napełnić zbiornik 1,7 l czystej wody pitnej, następnie podłączyć rurę zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i nacisnąć przycisk ROZPOCZNIJ. Pompa przestanie działać, gdy zbiornik zostanie całkowicie napełniony. Odłączyć rurę i zamknąć drzwiczki.

#### » FAZA 2.2: PŁUKANIE (~65 MIN.)

System jest teraz gotowy do rozpoczęcia końcowego procesu płukania.

#### » FAZA 2.3: OPRÓŻNIANIE (DO 3 MIN.)

Po ostatniej operacji opróżniania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Operacja opróżniania zakończona”: nacisnąć przycisk WYKONANO, aby potwierdzić.

Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

\*Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary 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](http://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 przypadki.

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony .

Aby dezaktywować blokadę:

- Dotknąć wyświetlacza.
- Przeciągnąć palcem w górę po wyświetlonym komunikacie.



#### WIĘCEJ TRYBÓW

Aby wybrać tryb szabatu lub uzyskać dostęp do pozycji Moc.



#### PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.



#### WI-FI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.



#### INFO

Do wyłączania „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia do ustawień fabrycznych oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

# TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	35 - 90	
Ciasteczka / Kruche 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	
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35 - 45	
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	
		Tak	90	140 - 160 *	
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 230	20 - 50	
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	
Tarta pikantna (warzywna lub mięsna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45 - 60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCJE



Konwencjonalne



Wymuszony nadmuch



Piecz. Konwek.



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Termoobieg eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		—	170	110 - 150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Indyk/gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filety, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tosty		—	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		—	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ szaszłyki/ zeberka/ hamburgery		—	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		—	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		—	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		—	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		—	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka	 Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	
Tarty	 Tarty	Tak	170	50 - 70	
Pizze okrągłe	 Pizza okrągła	Tak	210	40 - 60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	 Menu	Tak	190	40 - 120	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		—	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		—	200	50 - 100 *	

\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

\*\*\* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



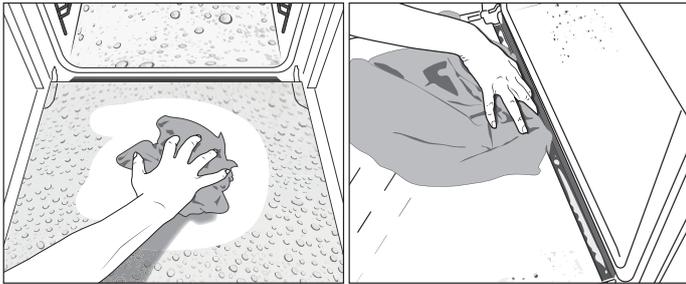
Taca do gotowania na parze

## CZYSTA PARA

Przepis	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Poziom i akcesoria
Świeże warzywa (całe)	-	100	30 - 80	2 1
Świeże warzywa (kawałki)	-	100	15 - 40	2 1
Mrożone warzywa	-	100	20 - 40	2 1
Ryba w całości	-	90	40 - 50	2 1
Filety rybne	-	90	20 - 30	2 1
Filety z kurczaka	-	100	15 - 50	2 1
Jajka	-	100	10 - 30	2 1
Owoce (całe)	-	100	15 - 45	2 1
Owoce (kawałki)	-	100	10 - 30	2 1

Uwaga: Pod koniec cyklu pary ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby uniknąć wycieku wody.

## GDY URZĄDZENIE OSTYGNIE:



1. Wyrzeć szmatką lub gąbką wewnętrzne szklane drzwiczki oraz listwę kondensacyjną;
2. Wyrzeć powierzchnię komory, zwracając szczególną uwagę na to, aby nie pozostawić resztek wody;
3. Zalecamy wyjęcie wszystkich akcesoriów i włączenie cyklu wysokiej temperatury na przynajmniej pół godziny (najlepiej z wykorzystaniem funkcji Pieczenia konwekcyjnego, 1 godz. 250°C), tak aby komora całkowicie wyschła, co zapobiegnie gromadzeniu się skroplin.

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Taca do gotowania na parze

## WYMUSZONY NADMUCH + PARA

Przepis	Poziom pary	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Poziom i akcesoria
Ciasteczka / herbatniki	1 - NISKIE	-	140 - 150	35 - 55	
	1 - NISKIE	-	140	30 - 50	
	1 - NISKIE	-	140	40 - 60	
Małe ciasta / muffinki	1 - NISKIE	-	160 - 170	30 - 40	
	1 - NISKIE	-	150	30 - 50	
	1 - NISKIE	-	150	40 - 60	
Ciasta drożdżowe	1 - NISKIE	-	170 - 180	40 - 60	
Biszkopty	1 - NISKIE	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1 - NISKIE	-	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	1 - NISKIE	-	170 - 180	70 - 100	
Mały chleb	1 - NISKIE	-	200 - 220	30 - 50	
Bagietka	1 - NISKIE	-	200 - 220	30 - 50	
Pieczone ziemniaki	2 - ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	2 - ŚREDNIE	-	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	2 - ŚREDNIE	-	160 - 180	60 - 80	
Befszyk krwisty 1 kg	2 - ŚREDNIE	-	200 - 220	40 - 50	
Befszyk krwisty 2 kg	2 - ŚREDNIE	-	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	2 - ŚREDNIE	-	180 - 200	65 - 75	
Duszona golonka wieprzowa	2 - ŚREDNIE	-	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	2 - ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	2 - ŚREDNIE	-	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	2 - ŚREDNIE	-	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	3 - WYSOKI	-	180 - 200	15 - 30	

### 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.

## TABELA PIECZENIA

Przepis		Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria		
Zapiekaniki/ Makarony pieczone	Świeża Lazania	500 - 3000 g	-			
	Mrożona lazania	500 - 3000 g	-			
	Mrożone Cannelloni	500 - 3000 g	-			
Ryż i zboża	Ryż 	Ryż biały	100 - 500 g	-		
		Ryż brązowy	100 - 500 g	-		
		Ryż pełnoziarnisty	100 - 500 g	—		
	Ziarna i zboża 	Komosa ryżowa	100 - 300 g	-		
		Proso	100 - 300 g	-		
		Pszenica orkisz	100 - 300 g	-		
		Jęczmień	100 - 300 g	-		
Mięso	Wołowina	Pieczeń wołowa	600 - 2000 g	-		
		Stek	2 - 4 cm	-		
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5		
	Wieprzowina	Wieprzowina	600 - 2500 g	-		
		Żeberka wieprzowe	500 - 2000 g	2/3		
		Bekon	0,5 - 1,5 cm	-		
	Pieczony kurczak	W całości	600 - 3000 g	-		
		Filet / Pierś	1 - 5 cm	2/3		
		Pieczona kaczka	Filet / Pierś z kaczki	1 - 5 cm		
	Pieczony indyk i gęś	Filet / Pierś	1 - 5 cm			
Dania mięsne	Kebab	jeden ruszt	1/2			
	Kiełbasy i parówki	1,5 - 4 cm	2/3			
Mięso gotowane na parze 	Filety z kurczaka	1 - 5 cm	-			
	Filety z indyka	1 - 5 cm	-			

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  
wodyTaca do gotowania na  
parze

	Przepis	Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria	
Ryby i owoce morza	Pieczone filety i steki	Stek z tuńczyka	1 - 3 cm		3  2 
		Stek z łososia	1 - 3 cm		3  2 
		Stek z miecznika	0,5 - 2,5 cm		3  2 
		Filet z dorsza	100 - 300 g		3  2 
		Filet z labraska	50-150 g		3  2 
		Filet z morlesza	50-150 g		3  2 
		Inne filety	0,5 - 2,5 cm	-	5 
		Mrożone filety	0,5 - 2,5 cm	-	4 
	Filety i steki gotowane na parze 	Filety rybne/kawałki	0,5 - 2,5 cm	-	3  2 
		Mrożone filety	0,5 - 2,5 cm	-	3  2 
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki	jedna taca	-	4 
		Gratin	jedna taca	-	4 
		Krewetki	jedna taca	-	4  3 
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	-	4  3 
	Owoce morza gotowane na parze 	Przegrzebki	jedna taca	-	2  1 
		Małże	jedna taca	-	2  1 
		Krewetki	jedna taca	-	2  1 
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	-	2  1 
Kalmary		100 - 500 g	—	2  1 	
Ośmiorniczki		500 - 2000 g	-	2  1 	

Przepis		Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria		
Warzywa	Pieczone warzywa	Ziemniaki	500 - 1500 g	- 3		
		Warzywa faszerowane	100 - 500 g	- 3		
		Inne warzywa	500 - 1500 g	- 3		
	Zapiekane warzywa	Ziemniaki	jedna taca	- 3		
		Pomidory	jedna taca	- 3		
		Papryka	jedna taca	- 3		
		Brokuły	jedna taca	- 3		
		Kalafior	jedna taca	- 3		
		Inne	jedna taca	- 3		
	Świeże warzywa gotowane na parze	Całe ziemniaki	Całe ziemniaki	50 - 500 g *	- 2 1	
			Ziemniaki małe / kawałki	jedna taca	- 2 1	
			Groszek	200 - 2500 g	- 2 1	
			Marchewka	200 - 2000 g	- 2 1	
			Brokuły	200 - 3000 g	- 2 1	
			Kalafior	200 - 3000 g	- 2 1	
			Cukinia	200 - 2000 g	- 2 1	
			Inne warzywa	200 - 2000 g	- 2 1	
			Mrożone warzywa gotowane na parze	Kawałki ziemniaków	Kawałki ziemniaków	jedna taca
Groszek					200 - 3000 g	- 2 1
Brokuły	200 - 2000 g	- 2 1				
Słone ciasta	Słone ciasto	800 - 1200 g	- 2			
	Strudel w warzywach	500 - 1500 g	- 2			
Ciasta i pieczywo słodkie	Biszkopt w blasze	500 - 1200 g	- 2			
	Ciasteczka	200 - 600 g	- 3			
	Rogaliki	jedna taca *	- 3			
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	- 3			
	Tarta w blasze	400 - 1600 g	- 3			
	Strudel	400 - 1600 g	- 3			
	Ciasto z owocami	500 - 2000 g	- 2			
	Tarta	200-1000 g	- 2			
	Bezy	90 - 300 g	- 3			

## AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Taca do gotowania na parze

	Przepis	Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria
Chleb	Bułki 🍞	60 - 150 g na sztukę	-	3 
	Bochenek kanapkowy w formie 🍞	400 - 600 g na każde	-	2 
	Chleb duży 🍞	700 - 2000 g	-	2 
	Bagietki 🍞	200 - 300 g na sztukę	—	3 
Pizza	Mrożone	1 - 4 poziomy *	-	2 
				4 1 
				5 3 1 
				5 4 2 1 
				5 4 2 1 
	Cienkie ciasto	okrągła - taca *	-	2 
	Grube ciasto	okrągła - taca *	-	2 
Owoce gotowane na parze 🍷	W całości	100 - 400 g	-	2 1 
	Kawałki	500 - 3000 g	-	2 1 
Jajka sadzone na parze	Przepiórka	-	-	2 1 
	Drób	50 - 80 g na sztukę	-	2 1 

## 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.
- Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie” w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych

powierzchni urządzenia.

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

### AKCESORIA

- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

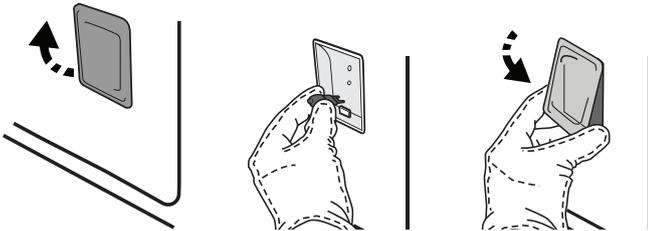
### ZBIORNIK

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 półek.
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.

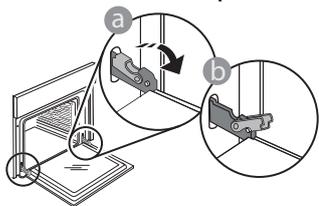


Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

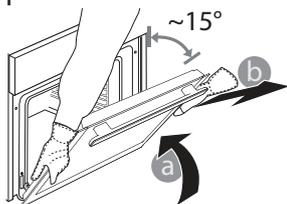
Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

- Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

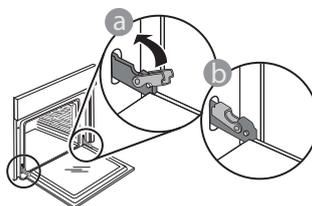


- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

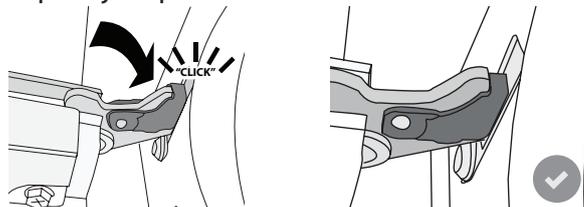


**Założyć drzwiczki**, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

- 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. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

## Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Funkcja WIFI nie jest dostępna w Rosji i na Ukrainie

### **Które protokoły WiFi są obsługiwane?**

Zainstalowany adapter WiFi obsługuje standardy przesyłania danych WiFi b/g/n dla krajów europejskich.

### **Które ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?**

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

### **Która wersja WPS jest obsługiwana?**

WPS 2,0 lub wyższa. Sprawdzić w dokumentacji routera.

### **Czy są jakieś różnice między używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem Android a używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem iOS?**

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

### **Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego jako modemu do sieci 3G?**

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.

### **Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?**

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

### **Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?**

Należy wejść do konfiguracji routera (patrz instrukcja obsługi routera) i sprawdzić, czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z daną siecią bezprzewodową.

### **Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?**

Nacisnąć , a następnie dotknąć  WiFi lub spojrzeć na swoje urządzenie: Zobaczysz etykietę z adresami SAID i MAC. Adres Mac składa się z kombinacji cyfr i liter zaczynających się od „88:e7”.

### **Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?**

Użyj swojego urządzenia typu smart oraz aplikacji 6<sup>th</sup> Sense Live, aby sprawdzić czy sieć urządzenia jest widoczna i połączona z chmurą.

### **Czy jest coś, co może utrudniać dotarcie sygnału do urządzenia?**

Należy sprawdzić, czy urządzenia, które są połączone z siecią, nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma.

Upewnić się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z WiFi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

### **Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?**

W normalnych warunkach sygnał WiFi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając inteligentne urządzenie obok sprzętu.

### **Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?**

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego WiFi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału WiFi oraz adaptery sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

### **Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?**

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

### **Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału WiFi znajdującego się w sąsiedztwie?**

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

### **Co mogę zrobić, jeśli symbol pojawia się na wyświetlaczu lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?**

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zapora sieciowa i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane.

Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

### **Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?**

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

### **Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?**

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

### **Zmieniłem router - co powinienem zrobić?**

Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

# USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć urządzenie i włączyć ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nadal występuje.
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.
Woda nie jest pobierana z rury wlotowej	Rura nie jest włożona prawidłowo. Rura jest zatkana.	Odłączyć rurę. Sprawdzić, czy rura nie jest zatkana. Włożyć ponownie rurę, uważając, aby czynność została wykonana we właściwy sposób (sprawdzić orientację rury: przycisk musi być skierowany w lewo, ale nie wciśnięty, a po całkowitym włożeniu musi być słyszalne kliknięcie).
Podczas wykonywania funkcji odpływu Drain na wyświetlaczu pojawia się komunikat "ERROR" [Błąd]	Funkcja odpływu Drain nie działa prawidłowo	Należy skontaktować się z serwisem technicznym
Nie widzisz ulubionych?	System wymaga odświeżenia.	Zrób reset fabryczny (Naciśnij  , dotknij  , „Info”, a następnie wybierz „Zresetuj produkt”). Po zakończeniu tej operacji można łatwo zapisywać i wyświetlać ulubione cykle.



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

